

Protéger la nature (et la santé) : L'agriculture Bio

*Pour faire un lien entre la protection de la nature et l'alimentation, entre une problématique globale et l'action locale, nous proposons dans cette circulaire un petit dossier sur l'agriculture biologique ...
En première partie, Lucien nous propose une vue d'ensemble de l'évolution des pratiques agricoles ;
en seconde partie nous donnerons l'exemple d'une exploitation, carrément locale et bio...*

Agriculture bio : Un peu d'histoire,

Pendant des dizaines de milliers d'années les humains assurent leur subsistance à l'aide de la cueillette, la pêche et la chasse.

Il y a environ 18000 ans (dernière période glaciaire) les températures commencent à augmenter pour se stabiliser 5 000 ans plus tard et rester ainsi jusqu'au début de l'ère industrielle.

Pour plusieurs raisons hypothétiques, sédentarisation des populations, changement d'habitat, augmentation démographique, insuffisance de ressources naturelles..., l'agriculture s'installe et se développe à partir d'environ 10 000 ans avant JC.

Pendant ces 12 000 ans d'existence elle évolue au fil des inventions humaines, elle passe ainsi du bâton fouisseur à la pioche, à l'araire, à la charrue...de la traction humaine à la traction animale puis motorisée, du semis de plantes indigènes à la sélection de végétaux, à leur hybridation, aux ogm...

Mais c'est à partir du milieu du 20^{ème} siècle avec l'arrivée de la motorisation de la traction et des intrants chimiques, que l'agriculture a connu des bouleversements considérables.

L'invention de machines et d'engins agraires puissants ont permis d'intensifier la capacité de travail de l'UTH (unité de travail humain) tout en permettant des travaux qui demandent beaucoup d'énergie.

L'arrivée des intrants chimiques, engrais et pesticides a favorisé dans beaucoup de régions la réduction du nombre de cultures pour arriver parfois à la monoculture.

De nombreuses dégradations accompagnent cette évolution,

à tel point que certains chercheurs considèrent qu'aujourd'hui, sur la planète, la présence humaine et l'agriculture auraient dégradé deux milliards d'hectares. Ceci représente environ 35 fois la superficie de la France.

Pendant les 110 premiers siècles seul un milliard d'hectares seraient concernés, il leur aura fallu moins d'un siècle pour doubler cette superficie (données citées par Claude et Lydia Bourguignon dans leur

préface à l'Introduction à la Permaculture de Bill Mollison)

Ces récentes dégradations ne se limitent pas aux sols, l'ensemble des milieux naturels (les cours d'eau, nappes phréatiques, mers, milieux humides, forêts, landes, atmosphère, ...), les écosystèmes et des espèces vivantes sont concernés, y compris l'homme. Elles ont également profondément et durablement modifié nos paysages.

Elles ont plusieurs origines, en voici quelques-unes :

La puissance autorisée par la traction motorisée a permis d'agrandir les surfaces cultivables par le déboisement, l'arrachage des haies et bosquets, l'enlèvement de murets.... Ceci a fortement perturbé la biodiversité, diminué le cycle du carbone, limité l'action des prédateurs d'insectes indésirables sur certaines productions...

Sur beaucoup d'exploitations agricoles, l'emploi constant et important des engrais chimiques tout en éliminant les élevages d'animaux a profondément altéré la vie microbienne et animale des sols et diminué son équilibre carboné. Si dans un premier temps les productions des cultures augmentent, cette pratique les fait ensuite diminuer.

Les pesticides sont connus depuis longtemps, les grecs utilisaient le soufre plus de 1000 ans avant JC, Pline l'ancien (50 après JC) recommandait l'utilisation de l'arséniate sur les cultures pour se débarrasser des vermines. C'est en 1874 avec l'invention du DDT et sa commercialisation à partir de 1943, que se situe le début de leur grande arrivée en agriculture. Ceci a ouvert la voie à beaucoup d'autres pesticides, notamment les redoutables organochlorés et organophosphorés, ces derniers étant un héritage de la deuxième guerre mondiale. Il en a été de même avec les herbicides. Si le 2.4D a été le précurseur, il a été suivi par beaucoup d'autres.

L'agriculteur fait appel à des semences ou des plants dont il ne maîtrise pas la production, cette pratique a entraîné une perte énorme au niveau de la diversité des variétés des espèces, qu'elles soient animales ou végétales. Ceci, bien souvent, surtout en arboriculture et en maraichage, a entraîné une diminution de la qualité nutritive et gustative. Les critères imposés par les circuits commerciaux, bonne tenue aux transports, longue conservation, belle présentation, ... sont privilégiés.

Cette agriculture dite intensive ou conventionnelle par ses pratiques peut conduire à la désertification de certaines régions et à de graves altérations de notre alimentation et de notre cadre de vie avec tout ce que cela comporte comme ennuis sur notre santé.

Une réponse à ces problèmes : L'Agriculture Bio

Dès les années 1930, en réaction à l'arrivée des engrais chimiques, des agriculteurs réagissent et maintiennent les techniques que leur avaient appris leurs parents. Il a fallu attendre 1948 pour qu'ils créent une première association (L'homme et le sol).

En 1972, Nature et Progrès, association française créée en 1964 impulse la formation de la Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique (IFOAM). Cette fédération adopte aussitôt un cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Aujourd'hui plusieurs groupements d'agriculteurs bio existent en France, les principaux sont : Bio UE, Nature et Progrès, Demeter (Biodynamie), Bio Cohérence.

Les grands principes de l'Agriculture Bio :

- Diversité des cultures, la monoculture est proscrite
- Bonne gestion des sols afin d'obtenir un bon taux humique et une faune et une flore développées.
Pour cela utiliser le fumier, le compost, les engrais verts, les résidus de récoltes, ... Veiller à l'équilibre des éléments simples nutritifs des végétaux, sans apports d'engrais chimiques, seules les poudres de roches sont autorisées.

Gestion de la végétation spontanée afin qu'elle serve d'habitat à la faune. Les désherbants chimiques sont interdits.

Protéger la nature (et la santé) : l'agriculture bio

Contrôler les organismes prédateurs des récoltes, petits mammifères (campagnols, mulots...), insectes, acariens, maladies cryptogamiques, ..., sans utilisation de produits de synthèses (pesticides)

Semences, si la réglementation est permissive pour BIO UE, seul les OGM sont interdits, elle est beaucoup plus restrictive pour les autres associations. Néanmoins, beaucoup s'orientent vers les variétés les plus résistantes aux maladies et essaient de produire leurs semences donc bannissent les variétés hybrides.

Si ces grands principes garantissent une non-pollution du sol, des eaux, de l'atmosphère, et surtout des produits alimentaires, on peut toutefois regretter qu'ils n'aient pas suffisamment le souci de la protection des milieux notamment par le reboisement, la remise en place des bocages saccagés par l'agriculture intensive, l'agroforesterie, la reconstitution des prairies naturelles, des zones humides... Autant de pratiques qui participeraient activement à la reconstitution et à la protection de la biodiversité.

Lucien Moly

En Nord Isère où s'approvisionner en produits bio locaux ? Bio - L'ADABIO, une association qui regroupe plus de 400 producteurs bio en Isère, Savoie et Ain, publie sur son site la liste des lieux, jours et heures d'ouverture et produits vendus par ses adhérents. - Isle Crémieu, voir le site de : mesvoinsdepaniers.fr

Pour aller plus loin :

Histoire des agricultures du Monde du néolithique à la crise contemporaine de Marcel Mazoyer et Laurence Roudart, Editions du Seuil. ISBN : 978-2-02-053061-3. Prix : 12,30 euros.

Au fil de leurs 750 pages les auteurs nous font vivre l'évolution de l'agriculture dans le monde en reliant celle-ci au développement des sociétés humaines.

Permaculture Principes et pistes d'action pour un mode de vie soutenable de David Holmgren, Editions Rue de L'Echiquier. ISBN : 978-2-37425-073-1. Prix : 12,50 euros.

David Holmgren nous fait part de son expérience de permaculteur, de ses critiques sur l'utilisation de la nature en tout domaine et des dégradations engendrées. Pour cela il établit 12 principes de conduite qui permettent d'accéder à une société durable. Son œuvre nous emmène bien au-delà du simple jardinage.

LE BIO en VRAI.



Le bio, d'un point de vue concret: une exploitation agricole.

Rencontre avec Andréas, installé depuis 1998 comme paysan-boulangier à Sermérieu.

Samedi 14 mars, nous avons rendez-vous avec Andréas, chez lui, à Olouise, pour parler de son activité, de son métier, du bio. Nous voulons comprendre la manière dont il s'y prend pour proposer un produit de qualité biologique.

Cela fait 22 ans qu'il exerce cette activité dont la finalité est de fabriquer du pain bio, du pain sans autres ingrédients que du blé, du sel, du levain, et de le vendre localement. Comment s'y prend-il pour vivre de cette activité?

la terre et le bois

Pour faire du pain, il faut du blé. Pour faire du blé il faut le cultiver. Le cycle de fabrication commence aux champs et se termine au four. Entre les deux bouts de la chaîne, il y a tout un ensemble de tâches assurées par Andréas. Voici un exemple donc, de production hautement intégrée. Les terres sont non loin de la ferme, disséminées à proximité, elles couvrent 11 hectares. 8 seront emblavés, selon une rotation bisannuelle. Ce qui donne

4 hectares voués annuellement à la production du blé. S'y ajoutent deux hectares de bois et un hectare de marais. En effet, ce n'est pas la Beauce ! Mais il y a une logique dans l'organisation, puisque les boisements vont contribuer à fournir en partie, bûches et fagots pour chauffer le four.

le blé

Et le blé alors ! Car on sait qu'il y a blé et blé. On sait qu'on fabrique aujourd'hui des blés presque chaque année. Parmi les 10 variétés les plus semées en France en 2014, la plus ancienne a été inscrite en 2008. Rien de cela à la ferme de la Glycine - c'est son nom -, on y sème un mélange formé d'une cinquantaine de variétés de blés anciens, dont des blés barbus. Malgré la qualité limitée du terroir, les rendements, au fil des ans se révèlent assez constants. Soit environ 15 quintaux à l'hectare; ce qui donne une récolte totale de 5 à 6 tonnes. *Pour donner une indication, le cours du blé tendre bio était en moyenne en 2017 de 440 euros la tonne !!*

la culture

Pour la culture, pas d'intrants* bien sûr; seulement un peu de fumier de cheval et la paille qui est 'rendue' au sol. Le semis se fait en octobre, de préférence après une période de pluie. Andréas possède assez peu de matériel, un tracteur d'occasion et une charrue font l'affaire. Nul besoin de pulvérisateur, puisqu'il n'applique aucun traitement. Il regrette pourtant la disparition d'une CUMA (Coopérative d'Usage du Matériel Agricole) qui exista il y a quelques temps à Sermérieu, et qui proposait des outils plus performants. Il pratique quelques échanges de matériel avec d'autres exploitants.. Pour ce qui est de la culture proprement dite, il observe depuis une dizaine d'années une certaine accélération du cycle de développement du blé, probablement due au réchauffement; la moisson intervenant de plus en plus tôt ce qui a un petit impact négatif sur le rendement. Mais des cultures qui accueillent quelques coquelicots et bleuets.



Four et moulin..

Rappelons que le pain se fait avec des blés tendres, les seuls qui soient panifiables (les blés durs étant réservés à la fabrication des pâtes, du couscous ...).

On a compris que le salut de l'exploitation vient de la valorisation effectuée à partir de la récolte. Deux voies sont utilisées : les farines et le pain. C'est au moulin de St Victor de Cessieu que les grains sont moulus environ tous les deux mois; en effet, le grain se conserve mieux que la farine. Si un problème de mites se présente, Andréas le traite avec des pièges à phéromones..

Une pièce pour effectuer le pétrissage, au levain, comme il se doit, et de l'autre côté de la cour, le bâtiment qui abrite le four, une voûte en briques chauffée au bois. Avec le temps Andréas maîtrise parfaitement la cuisson; la journée se terminant, dans la chaleur déclinante, par la cuisson de délicats muffins. Dans ce cycle éminemment renouvelable, où le bois fournit le calorique, il est intéressant de savoir qu'il en faut environ 50 kg pour cuire une cinquantaine de pains.



À la fin, est le pain.

La vente et donc la cuisson se font 2 fois par semaine en moyenne. Là encore, le circuit est court; Une coopérative de consommation de la région lyonnaise (Alter-Conso) absorbe une partie de la fournée; le reste se répartissant entre 'MES VOISINS DE PANIER' basé en Isle Crémieu et vente directe. Ce sont environ 90 kg de pain qui sont vendus chaque semaine, sans gaspillage, puisque il ne fabrique que sur commande.



Alors,

Dans un monde de surenchère technique, dans des circuits où prime le volume, c'est sûr que le témoignage d'Andréas va à contre-courant. Ici c'est la simplicité qui prime ! Simplicité et efficacité ! Car, avec peu il fait beaucoup. C'est un équilibre ! Il ne pollue ni ne détruit; il accompagne et stimule un cycle, qui est celui de la pousse des graminées (pardon, poacées). Nulle chimie, nul pipe-line ne lui sont utiles. Juste un savoir-faire, et un réseau de distribution tout aussi simple et efficace. Ne cachons pas pourtant que cette organisation implique un travail assez intense, assez physique, qui lui demande aussi de trouver de choisir un équilibre entre temps de travail et revenu. Mais on a deviné que la sobriété fait partie de ses valeurs cardinales.

Et maintenant, sans en faire une tartine, on en goûterait bien une !

Entretien réalisé par Murielle & Marc

