Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DU JURA

JANVIER-FEVRIER-MARS 2010

DANS CE NUMÉRO :

La Politique Agricole Commune. Enjeux et perspectives. 2

L'agriculture durable. Les nouvelles pratiques (suite). L'agriculture « bio ». 6

La filière viti-vinicole dans le Jura (suite). La viticulture biologique. 9

Cinq questions posées à Christophe Vincent et à Stéphane Gros (fruitière fromagère des Moussières). 12

Cinq questions posées à Patrick Émery, céréalier à Champagney. 18

Et dans ma vie quotidienne... 24

Pour en savoir un peu plus... 25

Gérard PERRIN,

Directeur Départemental des Territoires du Jura

« L'agriculture durable : la Politique Agricole Commune. »

L'EDITORIAL

Depuis le premier janvier, la DDEA[1] est devenue la Direction Départementale des Territoires du Jura (DDT).

En 2009, un service unique est né de la fusion de la DDAF[2] et de la DDE[3]. Cette première étape d'une nouvelle organisation décidée dans le cadre de la Révision Générale des Politiques Publiques (RGPP) ne s'est pas traduite, comme certains auraient pu le craindre, par une dégradation de la qualité des services que nous mettons à la disposition du monde agricole. Nous avons au contraire renforcé notre implantation en milieu rural, ce qui mérite d'être souligné. Héritière des subdivisions de l'Équipement, l'agence de Champagnole accueille en effet depuis l'an dernier les agriculteurs localement implantés. Ils devaient se rendre auparavant au siège de la DDAF à Lons-le-Saunier pour s'acquitter de certaines formalités administratives.

Cette expérimentation concerne aussi cette année les agences de Dole et de Saint-Claude, et donc l'ensemble du département.

La fusion de la DDE et de la DDAF a permis de mettre en commun des compétences en matière d'urbanisme, de logement, de prise en compte des risques, d'environnement, d'économie agricole, etc.

Ainsi, une approche globale d'un aménagement plus durable du territoire a été favorisée, comme en témoigne par exemple la gestion de l'irrigation dans les vallées du Doubs et de la Loue. En raison de ses incidences sur la ressource, ce dossier a fait l'objet d'une enquête au titre de la Loi sur l'Eau, et le partage de savoir-faire diversifiés a très certainement contribué à l'émergence des solutions retenues, qui concilient à la fois les intérêts des agriculteurs et la préservation de l'environnement.

La nouvelle DDT s'inscrit dans la continuité de la DDEA. Sa vocation interministérielle a été confortée et elle demeure le service de l'État qui est plus particulièrement chargé du développement durable dans le Jura.

Plus encore que par le passé, le Directeur Départemental des Territoires est un collaborateur direct de madame la Préfète (il est aujourd'hui un membre à part entière de son « État-Major »).

Parce qu'en matière de développement durable notamment il est nécessaire de penser globalement et d'agir localement, La Feuille vous proposera en 2010, comme l'an dernier, des éditoriaux, des articles et des interviews qui permettent de mieux appréhender le contexte général du sujet évoqué, mais aussi d'illustrer quelques déclinaisons jurassiennes de celui-ci.

Enfin, grâce aux conseils de la rubrique éco-responsable, chacun pourra apporter, à son niveau, sa contribution au développement durable, une nouvelle forme de civisme et de citoyenneté qui est l'affaire de tous, et pas seulement des acteurs institutionnels et du monde associatif.

[1] DDEA : Direction Départementale de l'Équipement et de l'Agriculture.

[2] DDAF : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt.

[3] DDE : Direction Départementale de l'Équipement.

La Politique Agricole Commune (PAC) et le développement durable. Enjeux et perspectives.

© DDT du Jura, Florence NÉRET, chargée d'études, Mission Développement Durable.

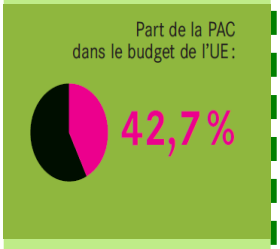
Depuis plus de 40 ans, la PAC a connu des réformes successives pour l'adapter à l'évolution des économies, des agricultures et des attentes des citoyens. Elle accompagne notre quotidien, avec des bénéfices dont nous n'avons peut-être pas toujours conscience :

- une alimentation plus sûre, variée et de qualité ;

- un secteur agroalimentaire performant qui fait de la France la 3ème puissance agricole mondiale ;

- des territoires ruraux préservés et actifs ;

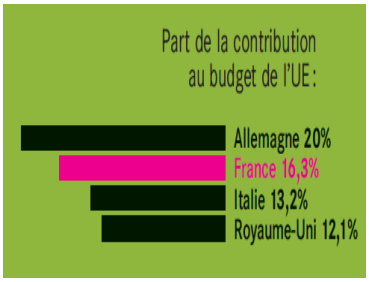
- une prise en compte croissante de l'environnement et des ressources naturelles.



Source : Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche (MAAP).

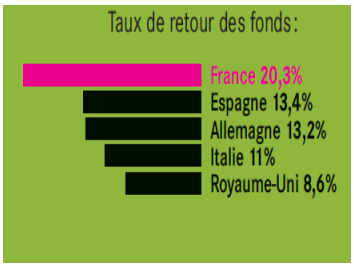
1 - La PAC en quelques « chiffres ».

En 2006, la contribution versée par la France représentait 16,3% des ressources de l'Union Européenne. C'était moins que l'Allemagne (20%), mais plus que l'Italie (13,2%) et que le Royaume-Uni (12,1%).



54,7 milliards d'euros, soit 42,7% du budget communautaire, étaient dédiés en 2007 à la Politique Agricole Commune, à laquelle devraient être consacrés en 2013 39,2% des dépenses de l'Europe.

La France, qui perçoit chaque année 10,5 milliards d'euros environ, est le premier bénéficiaire de la PAC. En 2006 par exemple, 20,3% du budget de celle-ci lui ont été attribués, devant l'Espagne (13,4%), l'Allemagne (13,2%), l'Italie (11%) et le Royaume-Uni (8,6%).



Les agriculteurs jurassiens bénéficient aujourd'hui d'environ 45 millions d'euros qui leur sont versés chaque année dans le cadre de la Politique Agricole Commune. Cette somme pourrait être abondée de 9 millions d'euros grâce aux nouvelles orientations nées du bilan de santé de la PAC.

Grâce à la Politique Agricole Commune, la France s'est hissée en 40 ans au 3ème rang mondial sur le plan agricole. Assurant son autosuffisance alimentaire, elle est aujourd'hui le 3ème exportateur mondial. L'ensemble de sa filière agricole a réalisé, en 2007, 42 milliards d'euros de chiffre d'affaires et a dégagé un excédent commercial de 9,1 milliards d'euros.

Le lait, qui représente 18% de la valeur totale de la production agricole communautaire, constitue l'activité agricole majeure de l'UE.

2 - Petite histoire de la PAC.

Au sortir de la deuxième guerre mondiale, les européens avaient faim. Il fallait produire plus, notamment en modernisant l'agriculture. Les pères fondateurs de l'Europe décidèrent par conséquent de mutualiser les moyens pour relever le défi de l'indépendance alimentaire.

Crédit © Union Européenne, 2010 : signature du traité de Rome, 25 mars 1957.

L'Union Européenne fut créée en 1957 par le traité de Rome. Les premières orientations de la Politique Agricole Commune furent précisées l'année suivante et elles entrèrent en vigueur en 1962.

Il s'agissait alors d'augmenter la production (et donc la productivité), de sécuriser les approvisionnements, de fournir à tous des produits alimentaires en quantités suffisantes, à des prix abordables, et d'améliorer le niveau de vie des agriculteurs.

Crédit © Union Européenne, 2010 : les traités de l'Europe.

Dans les années 80 et 90, la PAC fut victime de son succès. **Les premiers quotas ont été imposés en 1984** afin de gérer les excédents. La Politique Agricole Commune a fait l'objet de **deux grandes réformes en 1992 et en 1999** afin de limiter la surproduction agricole.

Des aides directes ont été ainsi versées aux agriculteurs confrontés à la baisse des prix, et le gel de certaines terres a été imposé.

L'accord de Luxembourg a défini en **2003** de nouvelles orientations, en vigueur jusqu'en 2013. L'objectif est de promouvoir une agriculture plus respectueuse de l'environnement, ainsi qu'une alimentation plus sûre et de qualité. La PAC repose désormais sur deux « piliers ».

Si la vocation du premier est toujours de soutenir la production (aides directes aux agriculteurs), le second a pour objectif de subventionner, indépendamment des volumes produits, les projets favorisant la compétitivité des exploitations, la préservation de l'environnement et le développement économique des territoires ruraux.

3 - « Le bilan de santé de la PAC ».

L'accord de Luxembourg a prévu une évaluation de la Politique Agricole Commune en 2007-2008, pour permettre une adaptation de celle-ci aux évolutions du contexte international, mais aussi pour préparer « l'après 2013 ». Ce « bilan de santé de la PAC » s'est traduit par **l'accord du 20 novembre 2008.**

En France, il a été décidé de réorienter en 2010 18% des aides directes reçues par les agriculteurs. Cette somme d'1,4 milliard d'euros initialement destinée au financement du premier pilier de la PAC (1,514 milliard en intégrant les contreparties nationales), contribuera à :

- consolider l'économie et l'emploi sur l'ensemble du territoire (265 millions d'euros) ;

- instaurer un nouveau mode de soutien au profit de l'élevage extensif et des cultures fourragères (980 millions d'euros) ;

- promouvoir un modèle agricole durable (129 millions d'euros) ;

- renforcer la couverture des risques climatiques et sanitaires (140 millions d'euros).

a - consolider l'économie et l'emploi sur l'ensemble du territoire.

L'agriculture française est riche de la diversité de ses terroirs et de ses productions. Toutes les régions bénéficient des emplois induits par l'ensemble de la filière agricole (1,6 million d'actifs permanents environ). Cette première orientation née du « bilan de santé » devrait permettre de :

- mieux aider les secteurs structurellement fragiles (les élevages ovins, caprins et de veaux sous la mère, la production laitière dans les massifs montagneux, celle de blé dur dans le Sud de la France) ;

- soutenir les cultures de légumes « de plein champ » et de pommes de terre de consommation (afin de réduire les disparités qui faussent la concurrence entre les agriculteurs bénéficiant d'aides et les autres) ;

- structurer les filières en conditionnant les subventions à des démarches de qualité et à une contractualisation des débouchés ;

- mieux aider les exploitations agricoles diversifiées de petite taille, ou situées dans des régions à faible potentiel ;

- revaloriser l'Indemnité Compensatoire de Handicaps Naturels (ICHN) dont bénéficient les territoires de montagne.

© DDT du Jura : montbéliardes sur le premier plateau jurassien (2009).

La Politique Agricole Commune (PAC) et le développement durable. Enjeux et perspectives.

« Le plan « Objectif Terres 2020 » a pour ambition de promouvoir un nouveau modèle agricole durable. »

b - instaurer un nouveau mode de soutien au profit de l'élevage extensif et des cultures fourragères.

Les prairies représentent 45% de la surface agricole nationale. Les éleveurs qui les exploitent contribuent au maintien de l'activité et de l'emploi dans les zones rurales concernées, à l'entretien des paysages, à la préservation de la biodiversité et de la qualité de la ressource en eau.

© DDT du Jura : les foins sur le deuxième plateau du Jura (2009).

Il s'agit :

- d'instaurer, dans le cadre du premier pilier de la PAC, un soutien spécifique aux surfaces « en herbe », afin de préserver la viabilité économique de notre élevage extensif ;

- de renouveler en 2010 et pour 5 ans les contrats de la « PHAE », Prime Herbagère Agro-Environnementale. Elle bénéficie aujourd'hui aux prairies concernées par des enjeux environnementaux spécifiques, et elle contribue au maintien de la biodiversité ;

- d'aider les cultures fourragères valorisées par des productions animales.

c - promouvoir un modèle agricole durable.

L'agriculture doit aujourd'hui produire plus pour répondre aux besoins alimentaires d'une population mondiale estimée à 9 milliards d'individus en 2050, tout en préservant les ressources naturelles et la biodiversité. Le plan « Objectif Terres 2020 » a pour ambition de promouvoir un nouveau modèle agricole durable qui tente de répondre a cette double préoccupation. 129 millions d'euros contribueront à :

- développer la production de protéines végétales (40 millions d'euros) afin de nourrir notre cheptel. L'objectif est de tripler la superficie consacrée à ces cultures ;

- promouvoir l'agriculture biologique (57 millions d'euros) ;

- améliorer la performance énergétique des entreprises agricoles, préserver la qualité de la ressource en eau et la biodiversité (32 millions d'euros).

© DDT du Jura : culture maraîchère biologique dans le Jura (2009).

© DDT du Jura : exploitation agricole dans la région d'Orgelet (2007).

d - renforcer la couverture des risques climatiques et sanitaires.

Les exploitations agricoles sont particulièrement exposées aux risques, notamment naturels, et elles sont très mal protégées. 140 millions d'euros seront réorientés en 2010 afin de :

- mieux assurer les producteurs, en particulier ceux qui souffrent le plus des aléas climatiques, par exemple les arboriculteurs et les viticulteurs (100 millions d'euros) ;

- créer un fonds sanitaire pour indemniser les conséquences des crises susceptibles d'affecter les productions animales et végétales (40 millions d'euros).

Conclusion

La Politique Agricole Commune façonne depuis près d'un demi-siècle déjà le quotidien de millions d'agriculteurs et de consommateurs européens. Au fil du temps, elle a été réformée afin de l'adapter aux évolutions du contexte international et du marché, mais aussi pour répondre aux attentes sociétales.

En dépit des crises et des critiques, parfois légitimes, elle a permis de préserver notre agriculture, y compris dans les régions difficiles (par exemple les massifs montagneux) et de la moderniser.

© P. Emery : moissonneuse batteuse.

L'Union Européenne est aujourd'hui le deuxième exportateur mondial de denrées alimentaires. Les consommateurs, qui subissaient de graves pénuries au lendemain de la deuxième guerre mondiale, disposent désormais de produits de qualité, en quantités suffisantes et à des prix « raisonnables », et leur sécurité sanitaire a été renforcée. La surproduction est aujourd'hui maîtrisée.

Tous les problèmes auxquels nous sommes confrontés n'ont certes pas été résolus grâce à la Politique Agricole Commune. La préservation de l'environnement, mais aussi la grande volatilité des prix des matières premières, par exemple celui du lait, et son corollaire, le niveau de vie des agriculteurs, demeurent des enjeux particulièrement forts. La très grave crise actuelle en témoigne aujourd'hui.

Les nouvelles orientations nées du « bilan de santé de la PAC » devraient toutefois contribuer à l'émergence d'un modèle agricole plus durable et à une meilleure prise en compte de quelques unes des difficultés, voire des crises qui sont à ce jour d'actualité.

L'agriculture n'est pas une filière économique comme les autres. Les seules règles du marché ne sont pas suffisantes pour réguler des productions saisonnières dépendantes des aléas climatiques à l'échelle de la planète. Les enjeux en matière d'environnement et d'aménagement des territoires doivent être pris en compte par l'agriculture.

Pour limiter les impacts de la volatilité des prix d'une part, et des aléas, notamment climatiques, d'autre part, la PAC est un outil de régulation indispensable.

Elle devra perdurer après 2015, et c'est l'une des priorités que la France s'est engagée à défendre auprès des instances européennes.

Florence NÉRET, chargée d'études, Mission Développement Durable, DDT du Jura.

« la politique agricole commune façonne depuis près d'un demi-siècle le quotidien de millions d'agriculteurs et de consommateurs. »

© DDT du Jura : culture de soja

L'agriculture durable. Les nouvelles pratiques (suite). L'agriculture biologique.

L'agriculture raisonnée, celle dite biologique et la biodynamie sont des démarches qui peuvent être qualifiées d'intégrées, car elles s'efforcent de prendre en compte l'ensemble des composantes de notre environnement : la ressource en eau, les sols, la biodiversité, les paysages, etc.

1 – Les textes en vigueur et les principes généraux.

En France comme dans l'ensemble des pays de l'Union Européenne, l'agriculture biologique est régie par le règlement communautaire CE 834/2007, qui a remplacé depuis le 1er janvier 2009 le règlement CE 2092/91.

Les produits qu'il autorise pour le traitement et la fertilisation figurent sur des listes dites positives. Ceux qui ne sont pas mentionnés sur celles-ci sont par conséquent interdits. Les engrais, les herbicides et les pesticides de synthèse sont donc proscrits, ainsi que les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).

« Engrais, herbicides et pesticides de synthèse sont proscrits, ainsi que les OGM. »

© DDT du Jura : bâtiment d'élevage (plateaux du Jura, 2009).

Les éleveurs « bio » ont quant à eux l'obligation de nourrir les animaux avec 90 à 100% (selon les espèces) d'aliments issus de l'agriculture biologique.

Les troupeaux doivent disposer d'une part de bâtiments d'élevage assurant leur bien-être et d'autre part d'un accès au plein air. Un seul traitement antibiotique par an est autorisé, et les thérapeutiques alternatives, notamment l'homéopathie, sont fréquemment utilisées.

© J-L. Gomez, 30.04.2009.

Le respect du cahier des charges défini par la réglementation européenne est contrôlé par des organismes certificateurs agréés par l'État. Il donne aux exploitants concernés le droit d'utiliser la mention « agriculture biologique » ainsi que le logo « AB » à l'issue d'une période de reconversion de 3 ans.

2 – La fertilisation et le travail des sols.

« Nourrir le sol pour nourrir la plante » est l'un des principes de base de l'agriculture biologique. L'objectif est de fournir aux végétaux les éléments nutritifs nécessaires, et de permettre un développement racinaire harmonieux afin d'obtenir une production de qualité.

Pour entretenir voire pour améliorer la fertilité du sol, ne sont autorisés que les engrais et les amendements organiques, et quelques-uns d'origine minérale naturelle.

© DDT du Jura : fumier (2010).

Il s'agit :

- de composts[1] d'origine animale (sauf issus d'élevages hors-sol) et/ou végétale ;
- de fumiers et de déjections animales (sauf issus d'élevages hors-sol) ;
- de sous-produits d'origine animale (poudre de corne) ;
- de guano (excréments d'oiseaux marins très riches en phosphates et en azote) ;
- d'algues et de produits d'algues ;
- de sous-produits de scierie (bois sans traitement chimique après abattage) ;
- de carbonates de calcium et de magnésium d'origine naturelle ;
- de sulfates de potassium, de calcium et de magnésium d'origine naturelle ;
- de vinasse (liquide restant après la suppression par distillation de l'alcool des liqueurs alcooliques), et d'extraits de vinasse ;

- d'oligo-éléments (éléments chimiques qui existent à l'état de traces dans les organismes à la vie desquels ils sont indispensables).

L'agriculture biologique interdit par conséquent le recours à des substances chimiques et en particulier aux produits phytosanitaires, parmi lesquels les insecticides, les fongicides[2], les hormones de synthèse, les herbicides (la maîtrise de l'enherbement est mécanique, plus rarement thermique). Les Organismes Génétiquement Modifiés sont également proscrits.

© F. Néret : « caborne » en pierres sèches du premier plateau.

3 – Préserver la biodiversité pour mieux lutter contre les ravageurs[3].

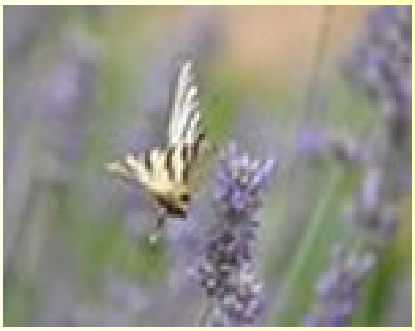
Lorsqu'une parcelle fait l'objet d'une monoculture (un champ de céréales, une vigne, etc.), un déséquilibre est artificiellement entretenu. Une seule espèce végétale est en effet cultivée au détriment de toutes les autres, ce qui est favorable à la prolifération des maladies et des ravageurs.

L'approche biologique de l'agriculture préconise d'entretenir une certaine biodiversité qui empêche la prolifération durable d'une espèce au détriment des autres, et limite par conséquent les risques de propagation des ravageurs et des pathogènes.

La conservation d'espaces enherbés et/ou fleuris, des haies, des arbres isolés, des vergers, des fossés, des murs en pierres sèches, des « cabornes », etc. favorise la diversité animale.

Cette végétation et ces petits ouvrages construits par l'homme sont autant de refuges et de sources d'alimentation pour les insectes, les oiseaux, les reptiles et les petits mammifères, et en particulier pour les auxiliaires.

Ces derniers sont des animaux, le plus souvent des insectes. Naturellement présents ou introduits, ils régulent les populations de ravageurs. Il s'agit soit de prédateurs, soit de parasites qui pondent dans les œufs ou dans les larves des ravageurs et se développent à leurs dépens, entraînant ainsi leur mort.



© M. Pistoresi : papillon sur une fleur de lavande.

Entretenir la biodiversité, c'est aussi préserver les organismes du sol, microscopiques comme les bactéries ou certains champignons, ou de plus grande taille à l'instar de divers arthropodes[4], des lombrics[5], ou de quelques mammifères.

4 – La prophylaxie[6].

Si la préservation des populations d'auxiliaires permet de limiter efficacement les dégâts occasionnés par les ravageurs, la lutte contre les maladies repose en priorité sur une prophylaxie performante, car les traitements autorisés par le cahier des charges de l'agriculture biologique sont très limités.

L'agriculture biologique est par conséquent très technique. Elle est aux antipodes de pratiques un peu dilettantes qui consisteraient à laisser faire la nature. Elle nécessite au contraire d'être très rigoureux, méticuleux et observateur. En raison du rôle essentiel que joue la prophylaxie, il convient d'être à l'affût du moindre déséquilibre ou signe avant-coureur d'une maladie.

« Nourrir le sol pour nourrir la plante.»

5 – Une démarche durable respectueuse de l'environnement.

L'agriculture biologique favorise la rotation des cultures extensives, et il a été rappelé qu'elle interdit le recours aux intrants chimiques. Elle limite par conséquent les sources de pollutions diverses, et elle contribue ainsi à la préservation de la qualité des sols et des eaux superficielles et souterraines.

L'agriculture durable. Les nouvelles pratiques (suite). L'agriculture biologique.

« la surface agricole utile consacrée à l'agriculture biologique devra être de 6 % en 2012. »

Parce que la lutte contre les ravageurs repose essentiellement sur les auxiliaires, la biodiversité est en outre préservée, ainsi que les paysages, dont les motifs caractéristiques sont conservés (les haies, les arbres isolés, etc.)

L'agriculture biologique répond à une demande croissante des consommateurs. Comme ses partisans privilégient également très souvent les productions locales et les circuits courts, elle favorise enfin une revitalisation du tissu socio-économique local, ainsi qu'une réduction des émissions de gaz à effet de serre engendrées par les importations et les exportations des produits agricoles.

© Dijon Céréales : pain biologique.

La démarche ne fait pas l'objet d'une réelle controverse. Quelques détracteurs estiment toutefois qu'un risque de présence de mycotoxines dans les aliments pourrait être une conséquence négative de l'interdiction des produits phytosanitaires.

Selon eux, l'emploi de fertilisants organiques serait en outre susceptible de favoriser le développement de germes pathogènes pour l'homme.

Enfin, certains regrettent les coûts plus élevés des produits issus de l'agriculture biologique, plus chers en raison notamment d'un nécessaire recours à plus de main d'œuvre, et de rendements généralement plus faibles.

6 – L'une des priorités du « Grenelle environnement ».

L'article 31 de la loi n° 2009-967 du 3 août 2009 précise que la surface agricole utile (SAU) consacrée à l'agriculture biologique devra être de 6% en 2012 et de 20% en 2020.

Le « bio » concerne aujourd'hui dans le Jura 4,5% de la SAU. Dans le département, c'est un peu plus de 2 700 hectares supplémentaires qu'il conviendra par conséquent de « convertir » avant 2012 afin d'atteindre l'objectif fixé par la loi.

Enfin, le Programme National Nutrition Santé prévoit que la restauration collective propose au moins 20% de produits « bio » en 2012.

Jean-Luc GOMEZ, Mission Développement Durable, DDT du Jura.

GLOSSAIRE

(1) **Le compost** est un mélange de détritus d'origine organique et de matières minérales (sable, cendres, etc.), destiné à engraisser et à ameublir les sols. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(2) **Un fongicide** est un pesticide destiné à détruire les champignons et les moisissures. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(3) **Un ravageur** est un animal à l'origine de dégâts dont pâtit une culture. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(4) **Un arthropode** est un animal caractérisé par un tégument rigide, inextensible, qui lui impose une croissance par mues et une structure articulée à laquelle il doit son aspect (crustacés, insectes, arachnides comme les araignées et les scorpions, etc.) Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(5) **Un lombric** est un ver terricole (qui vit dans la terre ou dans la vase), au corps divisé en anneaux, à la peau rose légèrement visqueuse, appelé couramment ver de terre. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(6) **La prophylaxie** est la partie de la médecine qui a pour objet de prévenir l'apparition et le développement des maladies. Ensemble de mesures prises à cette fin. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

Fiche technique : La filière viti-vinicole dans le Jura (suite). La viticulture biologique.

© R. Michaud, Château-Chalon : une vigne enherbée (02.06.2009).

10 à 12% de la superficie du vignoble jurassien sont à ce jour cultivés en respectant les clauses du cahier des charges de la viticulture biologique. En France, c'est dans le Jura que celle-ci a progressé le plus ces dernières années (+66%), d'après une enquête réalisée par la revue « La Vigne ».

1 – L'enherbement de la vigne et le travail des sols.

La viticulture biologique préconise un enherbement du vignoble qui améliore la structure et la portance du sol, et limite efficacement le ruissellement et l'érosion. Ce couvert végétal, naturel ou semé, conservé entre les rangs et autour des parcelles de manière temporaire ou permanente, permet d'entretenir voire d'améliorer la fertilité du sol, en favorisant l'activité des organismes de celui-ci, et la formation de l'humus[1].

L'enherbement de la vigne contribue ainsi par exemple au développement des mycorhizes. Ces champignons qui vivent en symbiose avec les racines améliorent les prélèvements par la plante de l'eau, des minéraux et des éléments peu mobiles tels que le phosphore, le zinc, le cuivre, etc.

Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit l'usage de désherbants chimiques, et lorsqu'elle est nécessaire, la suppression des plantes adventices (« les mauvaises herbes ») est par conséquent mécanique, plus rarement thermique.

Dans le vignoble, ce travail du sol permet en outre de lutter contre le tassement, et donc contre le ruissellement et l'érosion. Il favorise un développement équilibré du système racinaire et il régule par conséquent la vigueur de la vigne.

Il contribue également à l'enfouissement et à la décomposition des amendements organiques, ainsi qu'à la protection des ceps contre le gel.

© J-L. Gomez, Château-Chalon : vigne enherbée et fleurie (30.04.2009).

2 – La prophylaxie.

La viticulture biologique impose tout d'abord de veiller au bon équilibre de la vigne, dont l'état général doit être durablement satisfaisant. Une bonne maîtrise de la vigueur des plants permet ainsi de prévenir les attaques du mildiou[2] et du botrytis[3].

Les opérations comme l'épamprage[4], le palissage[5] ou l'effeuillage, qui favorisent la circulation de l'air et qui accélèrent par conséquent le séchage du feuillage et des grappes après un épisode pluvieux, sont également efficaces contre les pathogènes.

3 – Le traitement contre les maladies cryptogamiques[6].

Lorsqu'un traitement contre les maladies cryptogamiques est indispensable, le cahier des charges de l'agriculture biologique n'autorise que le cuivre et le soufre. Le premier est efficace contre le mildiou notamment, le second permet de lutter contre l'oïdium[7]. Depuis le 31 décembre 2005, les apports de cuivre sont limités à 30 kg par hectare pendant une période de 5 ans, ce qui permet aux viticulteurs de s'adapter aux variations des pressions exercées par les pathogènes d'une année sur l'autre.

© R. Michaud : Château-Chalon (17.08.2008).

Fiche technique: La filière viti-vinicole dans le Jura (suite). La viticulture biologique.

« La certification bio ne concerne actuellement que la production des raisins. »

© J-L. Gomez : Château-Chalon (30.04.2009).

Les vignerons « bio » doivent traiter leurs vignes plus souvent que ceux dont les méthodes sont restées « traditionnelles », car les produits qu'ils utilisent sont moins « actifs » (ils protègent les plants moins longtemps).

Contre le botrytis, il n'existe aucune méthode directe autorisée en viticulture biologique. Du calcaire réduit en poudre peut avoir toutefois un effet asséchant et cicatrisant, et contribuer par conséquent à créer des conditions peu propices au développement de ce champignon.

Enfin, les sarments et les ceps qui ont été coupés ou arrachés parce qu'ils étaient contaminés par des maladies du bois, par exemple l'esca et l'eutypa[8], doivent être systématiquement brûlés. Les outils de taille utilisés doivent être désinfectés avant d'intervenir sur le plant suivant.

4 – Une démarche qui répond à de nouvelles demandes des consommateurs.

La viticulture biologique demande plus de travail, pour des rendements inférieurs d'à peu près 40% selon Jean-Philippe Bourdy, président de l'Appellation d'Origine Contrôlée Château-Chalon (« La feuille », numéro 1, janvier - février 2009).

Les vins issus de raisins biologiques sont donc généralement un peu plus chers que les autres. Des témoignages de vignerons concernés confirment que quelques clients ont été probablement perdus en raison de la hausse de leurs tarifs consécutive à la conversion au « bio ».

© R. Michaud, Ménétru-le-Vignoble : paysage viticole (02.06.2009).

Toutefois, cette dernière s'est accompagnée d'une mutation de leur clientèle. Celle-ci est composée aujourd'hui d'adeptes de l'agriculture biologique qui ne discutent pas les prix, mais aussi d'acheteurs sensibles à la qualité.

Ces derniers n'hésitent pas à payer un peu plus cher pour acheter des vins souvent plus régulièrement primés que par le passé à l'occasion de concours, de dégustations, etc.

Enfin, la conversion au « bio » permet dans de nombreux cas de conquérir de nouveaux marchés, dans des pays où les habitants sont peut-être sensibles depuis un peu plus longtemps qu'en France à une agriculture plus durable (en Allemagne, en Belgique, en Norvège, à Singapour,…).

5 – La vinification « bio » : un enjeu majeur pour la filière.

La certification ne concerne actuellement que la production des raisins, et seule la mention « vin issu de raisins biologiques » peut être apposée sur l'étiquette. Une charte nationale précisant le cadre d'une vinification « bio » est toutefois en cours d'élaboration. Son adoption dans les délais les plus brefs est un enjeu majeur pour les vignerons concernés.

Outre près de 200 levures exogènes donnant aux vins des arômes particuliers (de la framboise au cassis, en passant par la banane, etc.),

L'Union Européenne autorise actuellement près de 300 pratiques et traitements œnologiques, auxquels s'ajoute ce que permet chaque État, qui dispose également de sa liste complémentaire.

© J-L. Gomez, Château-Chalon : cognassier en fleurs (30.04.2009).

De très nombreux vignerons font l'économie de la plupart des pratiques qui ne sont pas indispensables même si elles sont aujourd'hui permises, mais toutes ne peuvent être aisément abandonnées.

Ainsi, si l'élaboration de vins sans anhydride sulfureux (SO_2) par exemple peut sembler souhaitable, il n'existe toutefois à ce jour aucune alternative crédible à une utilisation modérée de ce dernier.

Les quelques chartes qui existent déjà, en matière de vinification « bio », réduisent cependant pour la plupart de 50% environ les quantités de SO_2 autorisées par la réglementation européenne.

Jean-Luc GOMEZ, Mission Développement Durable, DDT du Jura.

GLOSSAIRE

(1) **L'humus** (nom masculin) est une matière brun-noir d'aspect terreux formée de débris végétaux plus ou moins décomposés. Il s'agit d'un mélange d'acides organiques provenant de la décomposition des végétaux. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(2) **Le mildiou** : maladie cryptogamique importée d'Amérique du Nord. Il a été observé en France pour la première fois en 1878. La partie supérieure des feuilles infectées par le champignon *Plasmopara viticola* se couvre de taches translucides dites « d'huile ». Des plaques blanches qui ont l'aspect du coton se développent sur la face inférieure. La maladie leur doit son nom, qui vient de l'anglais « downy mildew », c'est-à-dire « mildiou cotonneux ». Les jeunes feuilles finissent par tomber, ce qui limite la photosynthèse, ralentit la maturation des fruits, et affecte par conséquent les rendements. Les rameaux et les vrilles sont également touchés, ainsi que les grappes. Celles-ci sont colonisées par une poussière blanche et par des taches qui brunissent progressivement, et finalement elles s'assèchent. Le mildiou a été particulièrement virulent en 1999 en France en général, et dans notre région en particulier. Il est tombé cette année là dans le Revermont entre 100 et 150 mm d'eau entre le 7 et le 22 mai, et ces pluies abondantes conjuguées à des températures très douces, souvent supérieures à 14°C, ont favorisé la contamination du vignoble. Source : BOULANGER (Sylvaine), « Le vignoble du Jura », Presses Universitaires de Bordeaux, collection « Grappes et Millésimes », Pessac, 2004, pages 173 à 175.

(3) **Le botrytis cinerea** est un champignon filamenteux parasite des raisins et à l'origine, en fonction notamment des conditions météorologiques, de la pourriture noble, nécessaire à l'élaboration des vins de Sauternes et de Tokay par exemple, ou de la pourriture grise, qui se traduit par une vendange moins abondante et de moindre qualité. Source : « Vins et vignobles de France. Le Savour Club », Éditions Larousse-Bordas, 1997 (1987 pour la première édition), page 612.

(4) **L'épamprage** (nom masculin) consiste à enlever les pampres (les branches) et les feuilles surnuméraires de la vigne. Source : dictionnaire Hachette, édition 2005.

(5) **Le palissage** consiste à fixer la vigne à des échalas ou à des fils de fer tendus entre des piquets. Source : « Vins et vignobles de France. Le Savour Club », Éditions Larousse-Bordas, 1997 (1987 pour la première édition), page 626.

(6) **Les maladies cryptogamiques** de la vigne sont provoquées par des champignons. Les plus connues sont le black rot, le brenner, l'excoriose, le mildiou, l'oïdium, la pourriture grise. Source : « Vins et vignobles de France. Le Savour Club », Éditions Larousse-Bordas, 1997 (1987 pour la première édition), page 623.

(7) **L'oïdium** (nom masculin) : maladie cryptogamique observée pour la première fois dans l'hexagone en 1845. Certains cépages comme le Chardonnay sont plus vulnérables que d'autres. Le Pinot noir par exemple résiste mieux à l'oïdium qui se développe sur tous les organes herbacés. Des taches semblables à une poussière blanchâtre ou grisâtre apparaissent ainsi sur les feuilles. La nouaison (l'évolution des fleurs fécondées en fruits) est affectée, ce qui réduit les rendements. À l'instar du mildiou, l'oïdium qui se propage très rapidement lorsque les températures sont comprises entre 20 et 25°C, fut lui aussi un véritable fléau en 1999. Source : BOULANGER (Sylvaine), « Le vignoble du Jura », Presses Universitaires de Bordeaux, collection « Grappes et Millésimes », Pessac, 2004, page 175.

(8) **L'esca et l'eutypa** sont deux maladies du bois, contre lesquelles les vignerons « bio » mais aussi ceux dont les pratiques sont restées « traditionnelles » sont démunis, car il n'existe aucun traitement efficace, à l'exception peut-être de l'arsenic, aujourd'hui interdit. Il est recommandé de brûler systématiquement les sarments et les ceps qui ont été coupés ou arrachés parce qu'ils étaient contaminés. Les outils de taille utilisés doivent être désinfectés avant d'intervenir sur le plant suivant. Source : « Réglementation et principes généraux de la viticulture biologique », Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), Centre technique interprofessionnel de la vigne et du vin (ITV France), ONIVINS, décembre 2003.

Cinq questions posées à Christophe VINCENT, président de la fruitière fromagère des Moussières, et à Stéphane GROS, responsable de la promotion et du développement touristique de la coopérative.

© DDT du Jura, 2010 : S. Gros (à gauche) C. Vincent.

I – Pouvez-vous nous parler tout d'abord de la fruitière fromagère des Moussières, et notamment de son organisation ?

Même si elles ont des origines parfois plus anciennes, les premières fruitières ont été créées au début du XXème siècle. Il s'agissait initialement de coopératives vinicoles, et c'est un peu plus tard qu'ont été fondées des fromageries organisées sur ce modèle, qui traduisait déjà la volonté des agriculteurs jurassiens de garantir la qualité de leurs produits. Je vous rappelle que c'est également à cette époque que les premières Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) ont été instaurées.

« La fruitière s'inscrit dans une logique de circuits courts. »

© DDT du Jura, 2010 : la fruitière des Moussières.

Dans les années 60, nos villages accueillaient pour la plupart plusieurs fromageries. La profession et les pouvoirs publics ont pris conscience de la fragilité d'une telle organisation et ont souhaité mieux structurer la filière.

Sur les trois projets de « centrales » qui concernaient alors notre secteur, un seul a vu le jour, celui de la fruitière des Moussières, qui a ouvert ses portes en 1970.

© DDT du Jura, 2010 : la combe des Moussières.

20 exploitations des Hautes-Combes[1], soit 28 familles d'agriculteurs adhèrent aujourd'hui à notre coopérative. Quatre millions de litres de lait sont collectés chaque année dans ces 20 élevages implantés sur le territoire de sept communes différentes. 120 kilomètres sont parcourus à chaque collecte.

Les sociétaires détiennent des parts sociales de la fromagerie, calculées au prorata de la quantité de lait livré. Les ventes permettent de financer les charges de la structure, notamment l'achat des matériels de transformation, d'affinage et de stockage, le remboursement des emprunts, les salaires des 15 employés qui assurent la collecte du lait, la fabrication des fromages et leur commercialisation.

Ce qui reste permet de rémunérer les producteurs, qui ont moins souffert de la baisse des cours du lait, grâce d'une part à la qualité de nos produits garantie par des savoir-faire ancestraux et par nos AOC, et d'autre part à notre organisation.

La fruitière s'inscrit en effet dans une logique de « circuits courts ». Elle appartient aux éleveurs concernés qui ne dépendent pas de plusieurs intermédiaires. Elle est une source de motivation supplémentaire pour les adhérents, car il s'agit de leur outil de travail, de leur patrimoine, et ils ont une responsabilité importante vis-à-vis des salariés embauchés et de leurs familles qui comptent sur eux.

© DDT du Jura, 2010 : la signalétique de la coopérative.

2 – Quelles sont les spécificités de votre coopérative ?

Dans les années 90, nous collections un peu plus de trois millions de litres de lait par an, un volume total moins important que celui que nous transformons actuellement. Nous fabriquions alors exclusivement du Bleu de Gex. Celui-ci se conservait moins longtemps qu'aujourd'hui, et comme il est traditionnellement moins consommé en été, nous éprouvions alors des difficultés pour écouler la production à cette période de l'année.

C'est à cette époque que nous avons décidé de nous diversifier, en fabriquant également du Morbier et du Comté. Ce dernier présente l'avantage de nous permettre d'élaborer, à partir du lait collecté, un fromage qui n'est vendu qu'un peu plus tard, après une période d'affinage de 6 à 8 mois[2].

Sauf erreur de ma part, la fruitière des Moussières est actuellement la seule dans le département qui produit les trois fromages bénéficiant d'une AOC dans le Jura : le Bleu de Gex (230 tonnes sont élaborées chaque année par nos fromagers), le Comté et le Morbier.

© DDT du Jura, 2010 : la signalétique de la fruitière.

Nous fabriquons également du Mousseron jurassien[3], de la Raclette, de la crème, du fromage blanc, des yoghourts, etc.

Notre chiffre d'affaires est d'un peu plus de trois millions d'euros. Nous réalisons 22 à 25% des ventes dans notre magasin. Nous livrons aussi directement notre production à des détaillants installés dans le Jura, dans l'Ain et en Savoie.

© DDT du Jura, 2010 : le magasin de la coopérative.

Nos produits sont vendus également à des grossistes, par exemple au marché de Rungis, et nous exportons enfin environ 12% de nos fromages en Allemagne, au Canada et aux États-Unis,...

Nous avons près de 200 clients, ce qui est un atout, car nous ne dépendons pas d'un nombre restreint d'acheteurs.

Nos activités comportent également un volet touristique. En Franche-Comté, la coopérative des Moussières est la première où une galerie permettant au public d'assister à la fabrication des produits a été aménagée.

© DDT du Jura, 2010 : une vue depuis la galerie de visite.

Nous accueillons environ 35 000 visiteurs par an, qui découvrent ainsi nos savoir-faire. La visite est gratuite, sauf pour les groupes qui paient une participation, de l'ordre de trois euros par personne, pour bénéficier des commentaires d'un guide et d'une dégustation de fromages et de vins du Jura.

Il y a 20 ans déjà, notre fruitière a fait le choix de la diversification et de la maîtrise de l'ensemble de « la chaîne » (notre « process » agroalimentaire), de la collecte du lait à la commercialisation de nos fromages, en passant par leur fabrication et par leur affinage.

« 230 tonnes de bleu de Gex sont élaborées chaque année par nos fromagers. »

Cinq questions posées à Christophe VINCENT, président de la fruitière fromagère des Moussières, et à Stéphane GROS, responsable de la promotion et du développement touristique de la coopérative.

« Il faut semer pour récolter. Quand nos emprunts arriveront à échéance, nous espérons moissonner le fruit de nos efforts.»

© DDT du Jura, 2010 : la palette des fromages fabriqués aux Moussières.

Cette option « stratégique », qui est aussi l'une de nos spécificités, permet de mieux garantir la qualité de nos produits, mais elle a aussi un coût. Pour fabriquer à la fois notamment du Bleu de Gex, du Comté et du Morbier, il faut plus de matériel et de personnel.

Les ventes par correspondance et les exportations nous obligent quant à elles à disposer de balances spéciales, de camions de livraison, de salariés supplémentaires pour conditionner les commandes et les livrer, pour assurer le suivi comptable des clients et des paiements, etc.

Pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés, nous avons consenti des efforts financiers importants, auxquels s'ajoute l'investissement personnel de nos sociétaires. Ils travaillent bien souvent sept jours par semaine dans leurs exploitations et à la fruitière.

Un adage populaire dit qu'il faut semer pour récolter. C'est ce que nous avons fait, et nous espérons que dans les prochaines années, en particulier lorsque quelques-uns des emprunts contractés arriveront à échéance, nous moissonnerons le fruit de nos efforts.

3 – Comment les exigences du développement durable sont-elles prises en compte par la fruitière ? Avez-vous des projets dans ce domaine ? Envisagez-vous par exemple une conversion totale ou partielle de vos adhérents à l'agriculture biologique ?

Le développement durable est l'une de nos préoccupations, certes par conviction, mais aussi et surtout parce qu'il est primordial pour nous de réduire nos charges. L'enjeu est notamment de préserver nos marges, et donc la rémunération de nos salariés et de nos sociétaires producteurs de lait, confrontés à la baisse des cours de celui-ci.

© DDT du Jura, 2010 : la machine à « piquer » le Bleu de Gex.

Une étude réalisée en partenariat avec le Syndicat du Bleu de Gex a démontré que nous consommions encore trop d'eau et d'énergie. Le lait par exemple sort du pis de la vache à environ 35°C. Sa température est abaissée à 4°C avant la collecte, et il est ensuite réchauffé à 27 ou à 28°C, voire à 54°C lorsqu'il est transformé en Comté. Ces étapes successives occasionnent des dépenses énergétiques et donc des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être sans doute réduites.

© DDT du Jura, 2010. Fruitière des Moussières : la salle de fabrication du Comté.

Nos pratiques évoluent peu à peu. Nos fromagers, en particulier les plus jeunes (ils ont été mieux sensibilisés à une nécessaire prise en compte de l'environnement, et certains d'entre eux ont effectué des stages dans d'autres établissements), n'emploient plus autant d'acide et de soude que par le passé pour laver les sols.

Aujourd'hui, ces derniers sont essentiellement rincés avec de l'eau.

© DDT du Jura, 2010. Fruitière des Moussières : cuve en inox pour la fabrication du Bleu.

La consommation d'eau, qui était me semble-t-il de 24 m^3 par jour, sera très certainement réduite par le recours à des jets « à haute pression ». À la fruitière des Moussières, l'usage de « nettoyeurs » de ce type est récent, et nous ne disposons pas encore de données qui nous permettent de mesurer l'ampleur des économies réalisées.

Nos fromagers ont visité dernièrement la coopérative de Lavigny qui dispose d'une centrale de lavage. Cet équipement permet de réduire encore un peu plus la consommation d'eau, car celle-ci est non seulement utilisée à des pressions élevées, mais elle est aussi mélangée à de l'air.

Nos effluents sont traités depuis l'an 2000 par la station d'épuration des Moussières. Afin de contribuer au bon fonctionnement de cette installation, la nature de nos rejets fait l'objet d'une attention particulière de notre part.

Le développement durable concerne aussi la sécurité et le confort de nos salariés. Nous avons engagé une réflexion afin d'améliorer le bien-être de notre personnel. L'organisation du travail doit notamment permettre à plus de femmes d'œuvrer dans notre entreprise si elles le souhaitent.

Les fromagers sont par exemple quotidiennement amenés à porter de lourdes charges. Depuis les années 70, les moules qui reçoivent le caillé afin de faire le Bleu de Gex sont en inox. Ils pèsent six à sept kilos, et ils doivent être retournés manuellement trois fois par jour. Il y a un mois ou deux, nous avons acheté des moules en plastique. Ils sont beaucoup moins lourds et ils peuvent être par conséquent manipulés plus facilement. Des investissements parfois modestes permettent ainsi d'améliorer sensiblement les conditions de travail.

© DDT du Jura, 2010 : moules de la coopérative désormais en plastique (Bleu de Gex).

Un contrat de prévention est en cours de rédaction en étroite collaboration avec la Mutualité Sociale Agricole (MSA). Nous analysons dans ce cadre le fonctionnement global de notre structure, depuis la collecte du lait jusqu'à l'expédition des fromages.

Il s'agit d'identifier ce qui pourrait être modifié afin de mieux prendre en compte l'environnement, de mettre en place une organisation plus efficace, offrant plus de sécurité et de confort au personnel de la fruitière, etc.

Cette démarche devrait se traduire en 2010 par des mesures très concrètes. Certaines d'entre elles pourraient être décidées le cas échéant conjointement avec d'autres partenaires, par exemple avec le syndicat des eaux susceptible de financer avec nous des investissements permettant d'économiser la ressource.

Pour répondre au dernier volet de votre question concernant l'agriculture biologique, nous n'envisageons pas pour l'instant une conversion, même partielle, de nos activités.

Les cahiers des charges des AOC des fromages que nous fabriquons s'inscrivent déjà dans le cadre d'une démarche environnementale. Ils nous imposent un élevage extensif. Notre climat de montagne et la géographie de notre territoire ne permettent pas du reste d'envisager une autre agriculture, qui serait plus « intensive ».

« Les cahiers des charges des AOC des fromages que nous fabriquons s'inscrivent déjà dans le cadre d'une démarche environnementale. »

© DDT du Jura, 2010. Fruitière des Moussières : un Bleu de Gex fraîchement moulé.

Cinq questions posées à Christophe VINCENT, président de la fruitière fromagère des Moussières, et à Stéphane GROS, responsable de la promotion et du développement touristique de la coopérative.

« Le devenir des quotas laitiers et la succession des exploitants qui partent à la retraite sont des enjeux majeurs. »

4 – Quel bilan dressez-vous de la Politique Agricole Commune (PAC) ? Quelles sont vos attentes ?

Dans les années 60, l'agriculture de la plupart des pays de l'Union Européenne, parmi lesquels la France, n'était pas suffisamment compétitive, et c'est grâce à la PAC qu'elle a été réformée et modernisée.

Sans elle, des pans entiers de notre agriculture, en particulier le pastoralisme dans les massifs montagneux, n'existeraient très probablement plus aujourd'hui.

© DDT du Jura, 2010 : la fruitière des Moussières et sa galerie de visite.

Nous devons beaucoup à la Politique Agricole Commune, même si certaines de ses orientations auraient mérité d'être discutées.

Nous avons beaucoup de respect pour nos collègues qui cultivent par exemple du maïs. Pendant très longtemps, les instances européennes ont fait le choix de les aider plus que les exploitants qui pratiquent un élevage extensif.

Or ces derniers entretiennent des espaces beaucoup plus vastes, et ils contribuent par conséquent de manière plus importante à l'aménagement des territoires ruraux et à la préservation des paysages.

La situation évolue cependant progressivement. Aujourd'hui, la PAC prend mieux en compte l'élevage extensif. Nous espérons simplement que pour certains d'entre nous il n'est pas déjà trop tard. De nombreux sociétaires de la fruitière vont en effet cesser leurs activités professionnelles dans les prochaines années. S'ils avaient été plus efficacement aidés par le passé, leurs exploitations seraient peut-être mieux structurées aujourd'hui, ce qui faciliterait leur reprise, un enjeu crucial pour l'avenir.

Nous espérons enfin que la Politique Agricole Commune n'abolira pas les quotas laitiers, qui étaient pourtant souvent décriés dans les années 80.

© DDT du Jura, 2010 : la combe des Moussières.

Les crises auxquelles nous sommes confrontés démontrent en effet qu'il est primordial de conserver les dispositifs réglementaires qui permettent de réguler le marché.

Même si elle n'était « que » de l'ordre de 15 à 20%, une augmentation de la production consécutive à une dérégulation provoquerait très probablement une baisse dramatique des cours du prix du lait.

© DDT du Jura, 2010 : la cave de préaffinage du Comté de la coopérative.

5 – Quels sont vos projets et les perspectives à court et à moyen terme pour la fruitière des Moussières, le territoire et son agriculture en général ?

Nous souhaitons tout d'abord développer la vente directe dans notre magasin, ainsi que le volet touristique de nos activités. L'aménagement en 1990 de la galerie permettant aux visiteurs de découvrir les savoir-faire de nos fromagers, avait bénéficié notamment de fonds européens (FEDER 5b).

© DDT du Jura, 2010. Fruitière des Moussières : la galerie de visite des salles de fabrication.

Un programme ambitieux, de l'ordre de 200 000 euros, auquel participeront en principe l'Europe, l'État (le Commissariat pour l'aménagement du massif du Jura), la région et le département, devrait nous permettre de rendre encore plus attractive cette galerie, ainsi que la salle de projection et notre point de vente.

Enfin, pour l'agriculture en général, l'élevage et le territoire des Hautes-Combes en particulier, le devenir des quotas laitiers et la succession des exploitants qui partent à la retraite sont des enjeux majeurs à court et à moyen terme.

Sur notre territoire, l'installation ces dernières années de deux ou trois jeunes s'est malheureusement soldée par des échecs, qui ont mis en lumière des carences en matière d'information sur le métier d'agriculteur et de formation professionnelle.

Une exploitation est aujourd'hui une véritable entreprise. Sa gestion exige la maîtrise de très nombreux savoir-faire qui ne sont pas uniquement « agricoles ».

Le maintien de l'activité est un défi majeur que nous devons relever, car un élevage qui disparaît, ce n'est pas seulement des prairies qui sont peu à peu envahies par la friche et par la forêt, des paysages qui se banalisent et une biodiversité qui s'appauvrit. C'est au moins une famille qui quitte un village dont la population baisse, et c'est tout simplement l'avenir de nos territoires ruraux qui est en péril.

© DDT du Jura, 2010. Fruitière des Moussières : la cave d'affinage du Bleu de Gex.

Interview réalisée le mardi 21 janvier 2010 par Florence NÉRET et Jean-Luc GOMEZ.

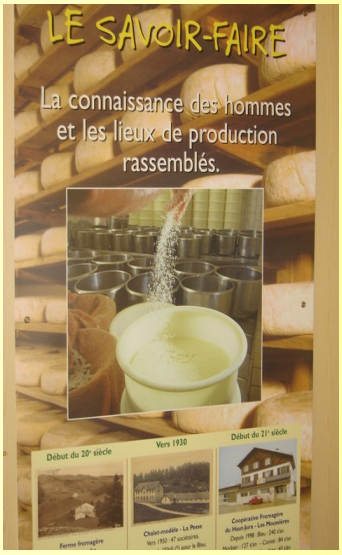
GLOSSAIRE

[1] Le territoire agricole et touristique des Hautes-Combes est situé dans le Haut-Jura, au sud de Saint-Claude et en limite avec la Suisse. La communauté de communes du même nom est composée de sept communes (du nord au sud : Septmoncel, Lajoux, Les Molunes, Les Moussières, Bellecombe, Les Bouchoux et La Pesse).

[2] Pour obtenir un fromage plus « typé », au « caractère » encore plus affirmé, l'affinage du Comté peut durer plus longtemps, parfois jusqu'à 24 mois.

[3] Le Mousseron jurassien est l'une des spécialités de la fruitière des Moussières. Il s'agit d'une pâte molle entre le Morbier et la Raclette.

« Sans la PAC, des pans entiers de notre agriculture, en particulier le pastoralisme dans les massifs montagneux, n'existeraient très probablement plus aujourd'hui. »



© DDT du Jura, 2010 : la galerie de visite de la coopérative.

Cinq questions posées à Patrick Émery, céréalier à Champagney et administrateur à la coopérative « Dijon Céréales ».

© DDT du Jura, 2010, Patrick Émery.

I – Pouvez-vous nous parler tout d'abord de votre exploitation, de ses spécificités ?

J'ai débuté dans l'entreprise de travaux agricoles de Christian Barbier, qui était également céréalier à Champagney. Nous nous sommes ensuite associés dans le cadre d'abord d'une Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA)[1] et ensuite d'un Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC)[2]. Nous avons opté enfin pour une Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée (EARL)[3]. Christian Barbier et Madeleine, son épouse, sont aujourd'hui retraités.

« Notre organisation un peu atypique privilégie la diversification de nos activités, l'entraide et la mise en commun de nos moyens. »

© DRAAF de Franche-Comté : tournesols.

Environ 300 hectares sont cultivés cette année dans le cadre de l'exploitation : 120 hectares de blé, 80 de colza, 40 de maïs, 35 de soja et 20 de tournesol. Le soja et le maïs sont destinés à l'alimentation du bétail. Les deux tiers de la récolte de colza sont transformés en biocarburants et le reste, à l'instar du tournesol, est utilisé pour faire de l'huile végétale destinée à la consommation.

© Dijon Céréales : blés mûrs.

Avec mes frères et ma belle-sœur (leur GAEC, celui « du Paquier » à Perrigny-sur-l'Ognon en Côte d'Or, compte 420 hectares et 600 bovins élevés pour leur viande), et avec Cyril, un exploitant dont l'installation dans la commune voisine de Marpain est en cours (100 hectares), nous avons créé une entreprise de travaux agricoles.

Nous moissonnons notamment près de 500 hectares pour le compte d'autres agriculteurs. Nous pressons également la paille de nos exploitations, mais aussi celle que nous achetons « sur champs » à d'autres producteurs (150 hectares).

Depuis une quinzaine d'années, nous la vendons à un grossiste installé à Gilley dans le Haut-Doubs. Il exporte en Suisse près de la moitié de la paille qu'il nous achète.

Notre matériel est la copropriété de tous. En outre, quelques engins que nous utilisons ont été acquis dans le cadre de la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA)[4] du Val d'Ognon. Cette mutualisation des moyens a été à l'origine d'une économie substantielle, car elle nous permet aujourd'hui de n'utiliser que deux moissonneuses au lieu de quatre par le passé.

Enfin, nous avons créé un groupement d'employeurs. Les deux salariés que nous avons embauchés travaillent au profit tantôt de nos exploitations, tantôt de l'entreprise de travaux agricoles.

Cette organisation un peu atypique privilégie la diversification de nos activités, l'entraide et la mise en commun de nos moyens. Elle nous a permis jusqu'à présent d'optimiser nos investissements, de nous adapter aux évolutions des marchés et de créer des emplois.

© Dijon Céréales : les moissons.

D'après l'un des professeurs d'un stagiaire que nous avons accueilli lorsque Christian et Madeleine Barbier étaient encore en activité, la superficie de l'exploitation était suffisante pour nous permettre d'acquérir seuls le matériel dont nous avions besoin.

Il a sans doute raison, mais j'ai fait un autre choix synonyme de solidarité, notamment familiale, et d'ouverture sur les autres, un choix qui permet en outre de se remettre en question plus facilement si c'est nécessaire. Mon père et deux oncles étaient associés dans le cadre d'un GAEC, et j'ai depuis toujours l'habitude de travailler avec d'autres personnes. On dit que « l'union fait la force »…

© DDT du Jura : après les moissons, les bottes de paille (2009) !

2 – Que pouvez-vous nous dire au sujet de la coopérative « Dijon Céréales » dont vous êtes l'un des adhérents et des administrateurs ?

Je livre ma production à la coopérative « Dijon Céréales », dont je suis l'un des administrateurs depuis décembre 2009. Elle compte 3 800 agriculteurs adhérents et 650 collaborateurs.

Le chiffre d'affaires du groupe Dijon Céréales était de 438 millions d'euros en 2008/2009.

Nous disposons notamment de 80 sites de collecte ouverts lors des moissons et d'une quarantaine qui le sont toute l'année.

Autour de la coopérative, le groupe Dijon Céréales est assez diversifié. On peut résumer l'activité de la quinzaine de sociétés qui le composent à cinq grands métiers :

- les métiers du grain, parmi lesquels l'approvisionnement des agriculteurs (semences, produits de santé végétale, engrais…). La collecte des céréales et oléoprotéagineux (blé, orge, colza, maïs, tournesol…) avoisine le million de tonnes par an en moyenne ;

- la meunerie (première transformation) concerne la moitié des blés produits par les agriculteurs. Dijon Céréales Meunerie dispose de trois moulins dont un dans le Jura, à Vincelles ;

- la filière oignons et légumes, sur les marchés du frais et de la transformation, avec une production d'oignons déshydratés dont 50% sont exportés ;

- la distribution dans les jardineries de loisirs verts (magasins Gamm Vert), de tout ce qui concerne les espaces verts, la vigne et le matériel d'élevage ;

- l'activité logistique (Dijon Céréales Logistic).

3 – Le développement durable est-il une priorité pour votre exploitation et pour la coopérative « Dijon Céréales » ?

Notre territoire est traversé par la nouvelle Ligne à Grande Vitesse (LGV) « Rhin-Rhône ». Dans le cadre du remembrement que ce grand chantier a nécessité, des aménagements connexes seront réalisés en étroite collaboration avec Réseau Ferré de France (RFF). À Champagney, le lit d'un ruisseau a été déplacé il y a une trentaine d'années, et celui-ci ne coule plus au fond du thalweg qu'il occupait à l'origine. L'un des projets de l'association foncière est de permettre à ce cours d'eau de retrouver un tracé plus naturel.

Une ripisylve [5] sera également plantée, et cette zone humide devrait retrouver la biodiversité qui était la sienne autrefois. Depuis l'aménagement foncier évoqué, mon exploitation compte en outre 6 hectares enherbés qui désormais ne sont plus cultivés.

« Le travail du sol par un canadien perturbe moins la structure du sol et préserve les organismes vivants. »

© Dijon Céréales : silo à grains.

À l'exception d'environ dix hectares qui ne sont pas drainés, je ne laboure plus avant de semer. Je me contente d'un travail un peu plus superficiel (15 à 20 centimètres de profondeur) au moyen d'un « canadien », un engin agricole équipé de dents.

Cette pratique perturbe moins les premiers horizons des sols, et le résultat est visible à l'œil nu : les organismes comme les vers de terre sont encore présents, alors que les labours profonds occasionnent une disparition quasi totale de cette vie animale.

Cinq questions posées à Patrick Émery, céréalier à Champagney et administrateur à la coopérative « Dijon Céréales ».

« Grâce à la méthanisation, nous espérons être en mesure de valoriser à court terme une partie des végétaux et du fumier produits par nos exploitations. »

© DDT du Jura : culture de maïs (2009).

Depuis une dizaine d'années, je privilégie le recours aux engrais organiques d'origine végétale et animale, en particulier le compost et le fumier produit par le troupeau de mes frères. Le désherbage reste toutefois l'un de nos points faibles.

En automne, je retarde les semis afin de ne pas être dans l'obligation de désherber trop souvent (la pousse des plantes adventices, les « mauvaises herbes », est plus lente à cette période de l'année). L'an dernier, je n'ai semé qu'après le 10 octobre.

Je m'efforce d'adapter mes pratiques afin de mieux prendre en compte l'environnement, mais je n'envisage pas une conversion à l'agriculture biologique. Sauf erreur de ma part, il n'y a dans le canton qu'un seul céréalier « bio ».

J'ajouterai qu'en matière de développement durable, mes frères et moi nous ne sommes pas favorables à l'installation de panneaux photovoltaïques à même le sol, sur des terres agricoles qui nous feront défaut demain pour nourrir une population mondiale en constante augmentation.

Un agriculteur que je connais et qui produit 450 000 litres de lait par an, envisage d'arrêter son activité et de dédier les parcelles qu'il exploite à la production d'énergie. J'ai du mal à admettre que les subventions dont il pourrait bénéficier pour installer des panneaux photovoltaïques se traduisent par la disparition d'une exploitation agricole viable.

Une telle évolution est en totale contradiction avec l'indispensable préservation d'une agriculture, dont la vocation est non seulement de nourrir les hommes, mais aussi de contribuer à l'aménagement des territoires ruraux, à l'entretien des paysages,...

Au risque de vous choquer car aujourd'hui les biocarburants sont controversés et n'ont plus « le vent en poupe », je préfèrerais de loin me consacrer exclusivement à la culture notamment du miscanthus [6] par exemple pour fabriquer de l'éthanol.

© DDT du Jura : cuve de stockage d'effluents pour la méthanisation (2008).

Quant aux bâtiments agricoles, l'orientation de leurs toitures n'est pas toujours favorable à la pose de panneaux destinés à la production d'énergie. Il s'agit en outre d'un investissement important.

Grâce à la méthanisation [7], nous espérons en revanche être en mesure de valoriser à court terme une partie des végétaux et du fumier produits par nos exploitations.

Enfin, l'activité de Dijon Céréales nous lie intimement à la question du développement durable.

Notre service technique Damier Vert travaille sur la problématique d'une agriculture à haute-valeur environnementale.

Nous sommes l'un des acteurs du Technopôle Agro-Environnement qui implique les organisations agricoles de Bourgogne Franche-Comté. Il axe sa recherche sur une production céréalière moins consommatrice d'intrants (engrais, phytos).

Nous travaillons également à l'optimisation des transports au sein du groupe avec un recours de plus en plus important à la logistique par voie ferroviaire et par voie fluviale, ce qui est un point positif pour limiter les émissions de gaz à effet de serre.

Enfin, « les moulins de Collogne » installés à Précy-sur-Marne (l'une de nos filiales) broient plus de 100 000 quintaux par an de céréales issues de l'agriculture biologique. Ils ont ainsi produit 83 000 quintaux de farines « bio » en 2007/2008.

La fermeture de la sucrerie d'Aiserey en Côte d'Or a été « un coup dur » non seulement pour ses employés et pour les producteurs de betteraves sucrières, mais aussi pour d'autres secteurs d'activités, par exemple les transporteurs.

Dans le cadre du projet de reconversion du site, notre coopérative construira localement un moulin « bio », (premier semestre 2011) et mettra en place une filière régionale de blé « bio ».

© Dijon Céréales : champ de colza en fleurs.

4 – Quel bilan dressez-vous de la Politique Agricole Commune (PAC) ? Quelles sont vos attentes ?

Le bilan de la Politique Agricole Commune, depuis que celle-ci existe, me paraît positif. L'Union Européenne a contribué à la préservation d'une agriculture souvent menacée de disparition dans la plupart des pays concernés. Elle a permis une modernisation des exploitations et une réforme des différentes filières aujourd'hui plus compétitives.

© Dijon Céréales : moulin conventionnel de Vincelles.

Il me semble toutefois que les dernières évolutions nées du « bilan de santé de la PAC » exacerbent les relations entre les éleveurs et les céréaliers. Je regrette ces dissensions, même s'il est vrai qu'à ce jour elles sont moins perceptibles localement qu'à l'échelon national.

Je caricature un peu la situation, mais pour l'opinion publique les céréaliers sont souvent aujourd'hui les « vilains petits canards » de la profession, alors que nous sommes aussi indispensables à l'agriculture que nos collègues et amis producteurs de lait ou de viande.

En outre, la Politique Agricole Commune manque peut-être aujourd'hui de volontarisme et d'orientations claires qui s'inscrivent dans la durée.

La production de pois par exemple est actuellement un peu plus subventionnée que par le passé, mais pas suffisamment pour inciter véritablement les producteurs à cultiver cette plante.

A contrario, les aides n'ont pas été revalorisées pour la culture du soja, qui n'a pas besoin d'azote et de fongicides pour pousser, et qui est indispensable à l'alimentation de notre bétail.

Le soja, souvent génétiquement modifié, est ainsi importé des États-Unis et d'Argentine pour nourrir notre cheptel, et nous consommons finalement ces OGM sous la forme de viande, puisque nous sommes le dernier maillon de la chaîne alimentaire...

Les subventions pour le renouvellement du matériel devraient être également l'une des priorités de la PAC, car les engins récents permettent de limiter sensiblement les pollutions et les émissions de gaz à effet de serre.

Nous avons acheté récemment un semoir à engrais équipé d'une pesée et d'un GPS pour la vitesse. Vous pouvez décider par exemple d'épandre 200 kilos à l'hectare à une vitesse de 25 km / h. En temps réel, vous savez à peu près ce qu'il reste dans le semoir. Il vous est possible par conséquent de modifier les paramètres afin d'éviter de retourner faire le plein d'engrais alors que vous avez pratiquement fini de traiter la parcelle.

Un tel équipement vous permet d'économiser du temps et de l'argent, et de vous limiter à la quantité d'intrants strictement nécessaire à l'engraissement de votre champ.

Nos moissonneuses sont quant à elles équipées d'ordinateurs dont les moniteurs affichent rendement et taux d'humidité. Nous avons financé l'intégralité de ces investissements. Nous aurions souhaité également doter nos pulvérisateurs de fermetures de tronçons afin de réduire les quantités de produits utilisés mais, en l'absence de toute aide, nous avons dû faire des choix et différer ce projet.

Cinq questions posées à Patrick Émery, céréalier à Champagney et administrateur à la coopérative « Dijon Céréales ».

© Dijon Céréales : l'atelier de meunerie.

La Politique Agricole Commune est enfin à la croisée des chemins, tiraillée entre la volonté des uns d'ouvrir toujours plus les marchés à la concurrence des pays étrangers à l'Union Européenne, et le désir des autres de mieux préserver notre environnement. Son devenir suscite de nombreuses interrogations, voire des inquiétudes…

« La Politique Agricole Commune est à la croisée des chemins. Son devenir suscite de nombreuses interrogations, voire des inquiétudes...»

5 – Quelles sont les difficultés auxquelles la profession est confrontée, les perspectives à court et à moyen terme pour la filière céréalière dans le Jura ?

Nous sommes confrontés tout d'abord à une très grande fluctuation des marchés, qui ne nous permet pas d'imaginer le devenir de la filière céréalière à court et à moyen terme. L'an dernier, j'ai vendu le blé que j'avais semé et moissonné 99 € la tonne, contre 175 € en 2007.

J'ajouterai que les prix élevés en vigueur cette année-là ont paradoxalement desservi les producteurs. Lorsqu'à cette époque les dernières évolutions de la Politique Agricole Commune par exemple ont été discutées, les cours des céréales qui étaient très hauts en 2007 ont été en effet autant de références erronées, comme l'a démontré l'évolution des marchés lors de ces deux dernières années.

Il y a trois ou quatre ans seulement, nous avons accueilli un intervenant extérieur à l'occasion d'une réunion de l'assemblée générale de la coopérative. Il nous a incité à cultiver plus d'orge d'hiver et de printemps, car il estimait qu'à court terme le marché de la bière se développerait très sensiblement, notamment en Chine. Or nous constatons aujourd'hui une baisse de la consommation d'orge.

Dès la fin des moissons, vous connaissiez il y a une quinzaine d'années les rendements moyens, l'état des stocks,..., grâce aux informations fournies par la Direction Départementale de l'Agriculture ou par l'Office National Interprofessionnel des Céréales (ONIC) [8].

© Dijon Céréales : des épis d'orge.

Aujourd'hui, les renseignements mis à notre disposition varient tous les jours, or nous avons besoin de données fiables avant de décider par exemple ce qu'il convient de semer durant l'année.

Il faudrait en outre simplifier les formalités administratives qui nous sont imposées. Lorsque les Contrats Territoriaux d'Exploitation (CTE) existaient encore, j'étais intéressé par une telle démarche, mais j'ai dû renoncer car la procédure était complexe (300 ha sur deux départements), et les contraintes imposées étaient trop lourdes.

© Dijon Céréales : fleurs de colza.

La reprise des exploitations est également un enjeu fort à moyen terme. Il y a quelques années seulement, elles permettaient à des familles entières de vivre : le père, la mère et le fils par exemple. Très souvent aujourd'hui, seul ce dernier est en activité. La pérennité apparente des entreprises est ainsi trompeuse. À Champagney, les exploitations sont au nombre de trois. Elles existeront encore dans quelques années je l'espère, mais elles seront tenues par un seul agriculteur.

C'est déjà mon cas depuis le départ à la retraite de Christian et de Madeleine Barbier. Boris et Fabien se retrouveront très bientôt dans la même situation. De nos jours, une exploitation fournit plus difficilement que par le passé un revenu suffisant pour plusieurs personnes.

© Dijon Céréales : fournil, essai de panification.

En raison des incertitudes qui pèsent sur l'agriculture et parce que nos métiers sont souvent contraignants, nous devons faire face enfin à une réelle crise des vocations. Lorsque je cesserai mon activité, je ne sais pas qui sera susceptible de prendre la suite. Le GAEC des Mays à Champagney était tenu par deux frères, l'un célibataire, l'autre marié avec des enfants, mais c'est un neveu qui a assuré la succession.

Dans les régions céréalières « intermédiaires » comme la nôtre, la situation est plus difficile qu'en Beauce par exemple, car les rendements sont plus faibles. Des aménagements fonciers successifs permettent de disposer d'exploitations plus vastes et de réduire les charges, mais avec tous les inconvénients que cela suppose parfois.

Nous essayons malgré tout de garder le moral. Nous avons malheureusement subi des épreuves beaucoup plus graves qui nous incitent à relativiser les difficultés auxquelles nous sommes confrontés, et notre organisation privilégie une solidarité familiale qui nous aide à nous « serrer les coudes ».

Interview réalisée le jeudi 25 février 2010 par Florence NÉRET et Jean-Luc GOMEZ.

<u>GLOSSAIRE</u>

(1) Une Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) est régie par le Code civil. Elle a pour but l'exploitation et/ou la gestion d'une entreprise agricole, de forêts, de terres bâties et non bâties,...

Source : http://www.montermonentreprise.com/scea.html

(2) Un Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) est une société civile de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles qui existent dans des exploitations à caractère familial.

Source : http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/exploitations-agricoles/structures-statuts/les-groupements-agricoles-d-exploitation-en-commun-gaec/

(3) Une Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) est une société civile agricole qui peut être créée par une seule personne. Les biens professionnels destinés à l'exploitation et qui constituent le capital de la société sont séparés des biens personnels de l'agriculteur.

Source : http://www.terresdeurope.net/EARL.html

(4) Une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) est une société coopérative agricole qui a pour objet l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous les moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique. La CUMA est une société à capital variable, agréée par le Haut Conseil de la Coopération Agricole. Elle n'a pas de but lucratif et sa gestion est démocratique (1 homme = 1 voix). La France comptait en 2007 12500 CUMA, pour 238 400 adhérents, 5 600 salariés et un investissement total de 281 millions d'euros.

Source : http://www.france.cuma.fr/lescuma/CUMA

(5) La ripisylve est formée par la végétation qui pousse le long d'un cours d'eau.

(6) Le miscanthus est une graminée vivace dont la plupart des espèces proviennent d'Asie. Riche en lignocelluloses, il est cultivé pour produire de l'énergie (biomasse), pour fabriquer des biocarburants, etc.

(7) La méthanisation est un processus naturel biologique de dégradation des matières organiques en l'absence d'oxygène. Elle se traduit notamment par la production de biogaz.

(8) L'Office National Interprofessionnel des Céréales (ONIC) est devenu l'Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures (ONIGC), qui s'est associé à d'autres organismes similaires dans le cadre de FranceAgriMer.

Et dans ma vie quotidienne… La rubrique éco-responsable.

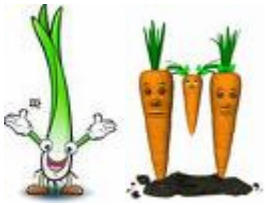
Règle d'or numéro 9 du jardin écologique : « prévenir plutôt que guérir » (la prophylaxie).

Les plantes vigoureuses sont moins sujettes aux maladies et aux attaques des parasites. Leurs défenses naturelles peuvent être renforcées par une fertilisation et un arrosage adaptés.

Si je dispose d'un jardin, quelques mariages de végétaux judicieusement associés peuvent éloigner certains ravageurs, et me dispenser de traiter pour protéger mes fruits et mes légumes.

La piéride du chou par exemple est un papillon diurne qui, en principe trois fois par an (au printemps, dans la première quinzaine de juillet et à la mi-août), pond ses œufs sur les plantes de la famille des crucifères (les choux, les brocolis, les choux-fleurs, etc.) Les chenilles se nourrissent des feuilles qu'elles trouent, et parfois elles ne laissent que les nervures.

La proximité de sauges bien développées ou de tanaisies (leurs parfums ont un effet répulsif), permet d'éloigner cet insecte bien connu des jardiniers.



De la même manière, l'odeur de l'oignon fait fuir la mouche de la carotte. Le lin dissuade les doryphores de s'attaquer aux pommes de terre, les capucines préservent les courges de l'appétit des punaises, les laitues ont la réputation de protéger les radis des altises (les puces des jardins), etc.

Prévenir plutôt que guérir, c'est aussi pailler mes plantations de fraisiers avec des aiguilles de pin. Elles isolent les fruits de la terre humide qui les fait pourrir, et elles sont autant de piquants qui dissuadent les limaces et les escargots de s'attaquer aux fraises.

Des bandes de carton préalablement imperméabilisées, peuvent être enduites de glu arboricole et collées autour des troncs des arbres fruitiers. Elles constituent une barrière efficace qui empêche les chenilles

de parvenir jusqu'aux fruits depuis le sol. D'autres dispositifs très simples permettent de piéger la carpocapse, un papillon qui s'attaque aux pommes et aux poires, etc.

LE PAGE (Rosenn), « L'éco-almanach du jardinier. 52 semaines pour préserver la nature au jardin », Éditions du club France Loisirs, Paris, 2009.

Pour en savoir un peu plus...

« Nous voulons, avec le bilan de santé, que la PAC soit juste, durable, préventive. Au total plus équilibrée et plus légitime. C'est notre meilleure chance de préserver au-delà de 2013 une grande politique agricole commune qui accompagne les productions agricoles. »

Michel Barnier.

La Politique Agricole Commune (PAC) :

BUREAU (Jean-Christophe), « La politique agricole commune », Éditions La Découverte, collection « Repères Économie », Paris, 2007.

LOYAT (Jacques), PETIT (Yves), « La politique agricole commune (PAC). Une politique en mutation », collection « Réflexe Europe », La Documentation française, Paris, 2008-2009 (3ème édition).

L'agriculture durable :

« La formation en marche vers le développement durable de l'agriculture. 25 établissements témoignent », Éducagri éditions (maison d'édition de l'enseignement agricole), Dijon (21), 2003.

AUBERT (Claude) et LECLERC (Blaise), « Bio, raisonné, OGM. Quelle agriculture dans notre assiette ? », Éditions Terre vivante, Mens (38), 2003.

BARBIÉ (Olivier), « Abrégé d'agriculture naturelle », Éditions Publibook, Paris, 2006.

FUKUOKA (Masanobu), « La révolution d'un seul brin de paille. Une introduction à l'agriculture sauvage », Éditions Guy Trédaniel, Paris, 2005 (2ème édition).

FUKUOKA (Masanobu), « L'agriculture naturelle. Théorie et pratique pour une philosophie verte », Éditions Guy Trédaniel, Paris, 2004.

L'agriculture biologique :

« L'agriculture biologique. Chiffres clés. Édition 2009 » (Agence Bio), La Documentation française, Paris, 2009.

« Évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique », Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), Maisons-Alfort (94), 2003.

AMAND (Laurence) et LANGLOIS (Nathalie), « Agriculture biologique. Les grands principes de production et l'environnement professionnel », Éducagri éditions (maison d'édition de l'enseignement agricole), Dijon (21), 2004.

ARGOUARC'H (Joseph), LECOMTE (Valérie) et MORIN (Jean-Marie), « Maraîchage biologique », Éducagri éditions (maison d'édition de l'enseignement agricole), Dijon (21), 2008.

BOURGUIGNON (Claude et Lydia), « Le sol, la terre et les champs. Pour retrouver une agriculture saine », collection « Les dossiers de l'écologie », Éditions Sang de la Terre, Paris, 2008.

DELACOUR (Marie-Odile) et HULEU (Jean-René), « La révolution bio », collection « Cahiers libres », Éditions la Découverte, Paris, 2001.

DE SILGUY (Catherine), « L'agriculture biologique », Presses Universitaires de France, collection « Que sais-je ? » numéro 2632, Paris, 1998 (3ème édition actualisée).

DESBROSSES (Philippe), « Agriculture biologique. Préservons notre futur », Éditions du Rocher, Paris, 2006.

GAREL (Jean-Pierre), « L'horreur alimentaire. Subir ou agir ? Le bonheur est dans la bio », collection « Les dossiers de l'écologie », Éditions Sang de la Terre, Paris, 2001.

RIMSKY-KORSAKOFF (Jean-Pierre), « Au delà du bio : la consom'action », Éditions Yves Michel, Barret-sur-Méouge (05), 2003.

SOLANA (Pascale), « La bio. De la terre à l'assiette », Éditions Sang de la Terre, Paris, 1999.

SOLANA (Pascale) et LESER (Nicolas), « Passions bio. Des produits, des hommes, des savoir-faire », Éditions Aubanel, 2006.

SULLIVAN (Karen), « Le bio en 10 leçons », Éditions Solar, Paris, 2002.

Des jardins « écologiques » :

« Le guide complet du potager bio. De la plantation à la dégustation », Éditions Esi (une filiale du groupe Multimédia Press, Paris), 2009.

« Le nouveau jardin écologique », Rustica éditions, 2009.

« Le Truffaut du jardin écologique. Le guide pratique des techniques bio qui marchent ! », Éditions Larousse, Paris, 2008.

GEDDA (Agnès), « Le potager bio », Éditions d'Organisation, collection Eyrolles-Pratique, Paris, 2004.

LAPOUGE-DÉJEAN (Brigitte) et THOREZ (Jean-Paul), « Le guide du jardin bio. Potager, verger, ornement », Éditions Terre vivante, Mens (38), 2009 (édition revue et augmentée).

LECANU (Florence) et WAGNER (Hans), « Le poireau préfère les fraises. Les meilleures associations de plantes. 100% bio », collection « Les quatre saisons du jardinage », Éditions Terre vivante, Mens (38), 2001.

LE PAGE (Rosenn), « L'éco-almanach du jardinier. 52 semaines pour préserver la nature au jardin », Éditions du club France Loisirs, Paris, 2009.

LESPINASSE (Jean-Marie), « Le jardin naturel », Éditions du Rouergue, Rodez (12), 2009 (édition revue et augmentée).

MASSON (Éric et Tina), « Jardiner écologique, sans pesticide », Éditions Eyrolles, Paris, 2008.

SCHALL (Serge), « Jardiner bio », Éditions Hachette, Paris, 2005 (nouvelle édition).

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DES TERRITOIRES DU JURA

DIRECTEUR DE PUBLICATION :
Gérard Perrin

COMITE DE REDACTION :
Claude Borcard, Pascal Charlot, Patrick Émery, Jean-Luc Gomez, Stéphane Gros, Florence Néret, Marc Pistoresi, Christophe Vincent.

MISE EN PAGE :
Florence Néret

La DDT du Jura remercie Monsieur Didier Quintard (Dijon Céréales) pour sa contribution et pour le prêt de quelques unes des photos qui illustrent ce N°6 de « La Feuille ».