

De l'exception à la normalisation : la certification comme futur standard de production

Agriculture biologique, Label rouge, IGP, AOC-AOP, GLOBALG.A.P, PFI, HVE... Les labels et certifications sont légion au point de s'y perdre. Utilisés comme argument commercial ou en interne dans les organisations professionnelles agricoles et les exploitations pour accéder à certains marchés, tous visent à garantir une qualité sanitaire, écologiquement responsable et/ou gustative optimale destinée à répondre à des enjeux sociétaux exacerbés par les scandales sanitaires qui ont ponctué ces dernières années. Encouragées, pour ne pas dire imposées par la loi EGAlim votée à l'automne 2018, de plus en plus demandées par la grande distribution, ces certifications visent tout autant à rassurer le consommateur qu'à offrir aux producteurs la possibilité de se distinguer dans un monde agricole extrêmement concurrentiel. En conséquence de quoi les labels, et en particulier la HVE, tendent moins désormais à permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leurs productions qu'à conserver leurs débouchés.

S.M.C.

Créée en 2018, l'Association nationale pour le développement de la certification Haute valeur environnementale (HVE) tenait ses premières rencontres nationales le 13 février 2019 dans les locaux du ministère de l'Agriculture à Paris. Un événement qui a rencontré un tel succès que les organisateurs ont dû refuser du monde. Preuve de l'engouement que connaît actuellement cette certification, adoptée par un nombre d'exploitations qui a plus que doublé depuis juillet dernier.

Haute valeur environnementale : un attrait grandissant

C'est en 2007, dans la foulée du Grenelle de l'Environnement, que l'idée d'une certification environnementale a vu le jour. Afin de donner une progressivité à la démarche, trois niveaux ont été mis en place, la HVE correspondant au niveau le plus élevé. Elle vise à identifier et valoriser les pratiques plus particulièrement respectueuses de l'environnement. La HVE s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Elle permet la préservation de la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs, ...) et de réduire au minimum la pression des pratiques agri-

coles sur l'environnement (eau, sol, air, climat, paysage, ...). HVE peut constituer une démarche correspondant aux attentes de la société. Depuis 2012, année de mise en œuvre du dispositif, le nombre d'exploitations de Haute valeur environnementale a doublé chaque année pour atteindre aujourd'hui 5399 certifiés, contre 2272 au 1^{er} juillet 2019. « Comme l'ont appelée de leurs vœux les citoyens et les acteurs des filières lors des états généraux de l'Alimentation, la poursuite de la montée en gamme des productions est un enjeu important. La Haute valeur environnementale prendra sa part dans la réalisation de cet objectif et l'État à

travers notamment le plan biodiversité, la loi Egalim et son obligation de servir 50 % de produits notamment sous SIQO dans la restauration publique marque son attachement à des productions plus durables, générant davantage de valeur ajoutée et une bonne répartition de celle-ci tout au long de la chaîne », a commenté le ministère à l'issue des rencontres.

Une certification plus favorable à certaines productions

Toutefois, à ce jour, les fermes HVE ne sont pas équitablement réparties entre les régions et les productions.

C'est ainsi qu'elles sont, pour le moment, essentiellement viticoles (plus de 80 %). Normal, car ce sont les vignerons indépendants qui ont été les pionniers dans cette démarche.

Les arboriculteurs regardent aussi de très près l'évolution de la HVE. Président de l'Association nationale pommes et poires, Daniel Sauvaitre a précisé que la démarche Vergers éco-responsables (commune aux vergers de pommes, poires, pêches, nectarines et abricots), bénéficiaient déjà des niveaux 1 et 2 de la certification environnementale. Son objectif est que la moitié de ses adhérents s'engagent dans la HVE.



Même ambition chez les producteurs de tomates et de concombres : « Nous avons eu la reconnaissance de notre charte de bonnes pratiques agricoles en niveau 2 en 2018, explique Valéry Goy, ■■■

producteur référent de l'AOP tomates et concombres. Le fait que la démarche soit identique à toute la filière va nous permettre de la faire connaître et de nous sortir des démarches privées. Cela devrait aussi permettre aux distributeurs de moins recourir à l'importation».

Dans nos départements, on compte néanmoins de plus en plus d'éleveurs et de céréaliers à s'intéresser à ce label, non pas tant pour générer davantage de valeur ajoutée comme le prévoyait le ministère que pour conserver leurs débouchés, que ce soit dans la restauration publique qu'auprès de leurs distributeurs lorsque la production est commercialisée en circuits longs.

Il reste néanmoins à valoriser cette démarche. Un logo, propriété du ministère de l'Agriculture, a été créé du temps de Stéphane Le Foll. Mais pour l'instant, il est peu visible et la nécessité de communiquer est prégnante. Il faudrait investir entre 5 et 10 millions d'euros par an pendant cinq ans, selon un expert présent lors des rencontres. « La HVE doit permettre d'accompagner et d'accélérer la transition agroécologique qui est irréversible. Vous êtes engagés dans un plan ambitieux avec des objectifs précis (lire encadré). L'État sera à vos côtés pour vous accompagner », a assuré Didier Guillaume.

D'après ActuAgris

50 000 exploitations certifiées HVE attendues d'ici 10 ans

Au Salon international de l'agriculture, le ministère de l'Agriculture a annoncé que 5 399 exploitations avaient été certifiées de Haute valeur environnementale (HVE). Ce chiffre confirme l'engouement pour le dispositif et la volonté des agriculteurs de s'inscrire dans la transition agroécologique. La Haute valeur environnementale (HVE) correspond au troisième et dernier niveau de la certification environnementale. La HVE vise ainsi à identifier et valoriser les exploitations agricoles préservant la biodiversité et limitant l'impact de leurs pratiques sur l'environnement en répondant en même temps aux nouvelles attentes sociétales. Cette certification d'exploitation est une démarche volontaire, accessible à toutes les filières et construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau. Les États généraux de l'alimentation ont montré que ce dispositif était l'une des solutions pour accompagner et valoriser les exploitations dans la transition écologique de leurs pratiques.

La certification environnementale est conçue selon trois niveaux de progression environnementale :

- niveau 1 : il correspond à la maîtrise de la réglementation environnementale et à la réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de son exploitation au regard des cahiers des charges du niveau 2 ou du niveau 3 ;
- niveau 2 : il certifie le respect par l'agriculteur d'un cahier des charges comportant des obligations de moyens permettant de raisonner les apports d'intrants et de limiter les fuites dans le milieu. C'est dans ce cadre que des démarches environnementales peuvent être reconnues si le niveau des exigences environnementales de leur cahier des charges et le niveau des exigences de leur système de contrôle sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale ;
- niveau 3 ou HVE : il s'appuie sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales.

De plus en plus de produits issus d'exploitations certifiées de HVE sont proposés aux consommateurs dans leurs lieux d'achat habituels. Selon le plan « Biodiversité », le nombre d'exploitations certifiées HVE devrait atteindre 15 000 en 2022, puis 50 000 en 2030.

Quels sont les points communs et les différences entre HVE et Bio ?

HVE et Bio sont deux dispositifs publics permettant la valorisation de produits agricoles, transformés ou non, dont les modes de production sont plus particulièrement respectueux de l'environnement. Ils sont encadrés par un cahier des charges précis dont les exigences sont contrôlées sur place, par des organismes indépendants agréés par l'État (organismes certificateurs).

• **La Bio est un signe officiel de qualité. Ce signe est encadré par un cahier des charges défini au niveau réglementaire européen et peut porter sur un produit, transformé ou non.** Les exigences sont attendues sur l'ensemble des étapes de la filière : de la production des matières premières, jusqu'à la transformation et la distribution et font l'objet de contrôles à tous les stades... Ainsi, tous les opérateurs des filières biologiques sont contrôlés depuis la production jusqu'à la commercialisation et, sont au total en France plus de 42 000. Le logo européen est apposé sur les produits depuis 2010 et le logo AB peut être utilisé en complément.

• **HVE est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs**

publics français et permet une certification « d'exploitation ». Le cahier des charges porte sur l'ensemble de l'exploitation agricole. L'agriculteur, pour obtenir la certification, doit raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole (principes de l'agroécologie) en tenant compte de l'ensemble des zones naturelles présentes sur son exploitation. Un logo permet d'identifier les produits issus d'exploitations HVE.

Que garantissent aux consommateurs ces deux types de certification ?

• La production biologique atteste d'une excellence environnementale à tous les stades notamment par la mise en place de pratiques garantissant notamment l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. Le mode de production biologique repose notamment sur le respect des systèmes et cycles naturels, le maintien et l'amélioration de la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité, et respecte des normes élevées en matière de bien-être animal.

• La certification HVE atteste d'une excellence environnementale traduite par l'atteinte de seuils de performance (obligations de résultats) dans 4 domaines : en matière de **biodiversité** (présence notamment d'infrastructures agroécologiques sur l'exploitation telles que des haies, des bandes enherbées, des bosquets...), de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et d'irrigation.

Une exploitation peut-elle être à la fois Bio et HVE ?

Une exploitation peut tout à fait être Bio et HVE.

Bio et HVE permettent de valoriser des pratiques agroécologiques différentes mais complémentaires qui concourent toutes à une amélioration de l'impact de l'activité agricole sur l'environnement.

Par exemple, des agriculteurs déjà certifiés en bio demandent la certification HVE afin de pouvoir valoriser les efforts faits en matière de biodiversité et de maintien des éléments naturels (arbres, haie...) présents sur leur exploitation.

Source : ministère de la Transition écologique et solidaire

Les mesures pour la restauration collective publique dans la loi EGALim

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50 % (en valeur HT d'achats en euro, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :

- les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum du total des achats HT). Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis deux ans au moins) ;
- certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO1) ou de mentions valorisantes, à savoir :

- le label rouge,
- l'appellation d'origine (AOP),
- l'indication géographique (IGP),
- la mention « issu d'une exploitation à Haute valeur environnementale » (HVE2). Jusqu'au 31/12/2029, les produits « issus

d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés. À compter de 2030, ne seront plus acceptés que les produits issus d'une exploitation HVE 3,

- la Spécialité traditionnelle garantie (en France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. 54 produits bénéficient de cette appellation en Europe, tels que la mozzarella en Italie ou le jambon Serrano en Espagne),
- la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », unique pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. À ce jour en France, cela ne concerne que les œufs fermiers 4,
- les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable,
- les produits bénéficiant du logo « région ultrapériphérique » qui correspondent à des produits issus des Outre-mer répon-

dant aux critères de la réglementation européenne en la matière,

- les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications,
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. En l'absence de méthodologie définie au niveau national et par catégorie de produit, cette modalité n'est pas applicable à ce jour. Cette liste est exhaustive. Les produits portant les mentions « fermier » (en dehors du cas précisé ci-dessus), montagne ou produits pays ne peuvent être comptés dans les 50 %.

De même, le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut constituer un critère de sélection dans un marché public, il n'entre donc pas dans les 50 %.

Source : ADEME

Loi EGALIM

RAPPEL DU TEXTE

« Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge devront comprendre 50 % de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio ».

Quels produits entrent dans la composition des 50% ?

20% mini

Produits AB ou issus d'exploitation en conversion*	Produits label rouge	Les AOC : IGP : Spécialité trad. garantie	Produits « fermiers » ou produits « à la ferme » av déf.*	Produits av. écolabel « pêche durable »	Produits av. symbole géo. particulier	Produits issus exploit. HVE	Produits av. externalités enviro ++
--	----------------------	---	---	---	---------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------



3 catégories de produits ont une définition précisée à l'heure actuelle : les œufs, la volaille et les fromages

Les produits bénéficiant du logo « région ultrapériphérique »

Catégorie clairement la plus difficile à définir pour l'instant.

Et introduction d'un repas végétarien par semaine

Entrent dans cette catégorie et ce jusqu'en 2029, les produits issus d'exploitations auxquelles est attribuée la certification environnementale « de niveau 2 ». À partir de 2030, ne seront comptabilisés que les produits issus d'exploitations HVE3

Les chambres d'agriculture 04 et 05 vous accompagnent

Dès à présent, les chambres d'agriculture accompagnent les agriculteurs souhaitant s'engager dans la démarche de certification environnementale de leurs exploitations agricoles en proposant : l'organisation de sessions de formation permettant d'obtenir la certification Environnementale de niveau 1, la réalisation de pré-audits et si besoin la mise en place de plans d'actions individualisés permettant d'obtenir la Certification environnementale de niveau 3 (HVE) (attribuée par un organisme certificateur), l'accompagnement lors de l'audit de certification (réalisé par un organisme certificateur). **Pour tout renseignement, contactez la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes au 04 92 52 53 00. Chambre d'agriculture AHP : Charlotte Porchier, 06 87 51 10 62.**

De plus en plus exigée par les metteurs en marché, la HVE devient pour les producteurs non pas tant un moyen de mieux valoriser leur production qu'un ticket d'entrée pour pouvoir continuer à vendre leurs produits...

HVE : la nouvelle star ?

Lors de l'inauguration du stand régional au Salon international de l'agriculture, le président de la région SUD Renaud Muselier a saisi l'occasion pour « mettre à l'honneur les nouveaux dispositifs régionaux ». Parmi ces nouveaux dispositifs figure l'accompagnement des agriculteurs dans la démarche de certification Haute Valeur environnementale. « Ce nouveau système de certification vise à valoriser auprès des consommateurs les pratiques vertueuses développées par les agriculteurs. La région se propose donc à travers ce nouveau dispositif d'accompagner les agriculteurs dans cette démarche afin de les inciter à avoir une agriculture respectueuse de l'environnement et en lien notamment avec le Plan Climat régional une COP d'avance », a annoncé Renaud Muselier.

Le fait est que la HVE connaît un succès exponentiel auprès des agriculteurs. Sur nos départements, si l'on ne comptait qu'une seule exploitation ayant obtenu la certification environnementale de niveau 3 début 2019, le nombre d'exploitations ayant entamé la démarche de certification a désormais explosé (lire par ailleurs), notamment sur nos départements chez les arboriculteurs, largement encouragés à cela par l'ANPP (Association nationale pour les produits agricoles de qualité d'origine contrôlée). « L'ANPP, qui était également à l'initiative des vergers écoresponsables voulait que 50% de ses adhérents soient HVE très rapidement et nous avons répondu présent, si bien qu'aujourd'hui 80% de nos arboriculteurs sont HVE, sachant que les 20% restants le seront certainement l'année prochaine », témoigne Laurent Gabet, président de la SA GP 05. « C'est une manière de mettre en avant tous les efforts et le travail qui ont été faits sur les exploitations au cours des dernières années ».

Si la production végétale est incontestablement plus représentée que les éleveurs, ceux-ci commencent également à s'intéresser à ce label. Ainsi du GAEC La Belette, située à Gap. Eleveurs laitiers, Jean-Louis, Loïc et Mathieu Brochier produisent en moyenne 325 000 litres de lait par an, dont un tiers est transformé sur place et le reste livré à la fromagerie de la Durance. Leur production, commercialisée en circuits courts, en GMS, dans le secteur de la restauration-hôtellerie ou encore de la restauration collective via Echanges paysans, portent la marque Hautes-Alpes Naturellement. Les producteurs ont par ailleurs entamé une démarche d'obtention du signe officiel de qualité STG (spécialité traditionnelle garantie) Lait de foin, ainsi

que de certification HVE. « Notre but est d'avoir une reconnaissance de notre façon de travailler auprès des consommateurs et pour ce qui est de la HVE, c'est une certification qui nous est imposée par la loi EGalim à l'horizon 2022 si l'on veut pouvoir continuer à conserver le débouché de la restauration collective ». Car « aujourd'hui, tout le travail qui a été fait au niveau de la chambre d'agriculture sur tout ce qui est valorisation des produits ne nous permet pas d'être en phase avec ce que nous demande la loi EGalim, sachant que la marque Hautes-Alpes Naturellement n'est pas reconnue par cette loi, alors que jusqu'à présent c'était un moyen de valoriser ce qui était produit sur le département. Ça faisait un peu figure de label local mis en avant en accord avec le conseil départemental. A présent, ça va être compliqué de livrer des collectivités et des établissements scolaires », explique Jean-Louis Brochier.

Une des raisons qui ont conduit Karine Manent, éleveuse de Limousines installée à Saint-Jeannet et dotée d'un atelier de découpe agréé CE qui lui permet de commercialiser sa production en vente directe aux particuliers et de livrer les cantines scolaires, de se lancer dans cette démarche. « Cette année, avec l'aide d'Antoine Flores, de la chambre d'agriculture, on a décidé de tenter la certification HVE. Comme on est en conventionnel, je trouvais que la HVE était une bonne alternative à la conversion en agriculture biologique, d'autant que nous avons une façon de mener nos cultures limitée en produits phytosanitaires, intrants et engrais », explique-t-elle. « HVE est une démarche globale de préservation de l'environnement qui ne certifie pas seulement la qualité d'un produit mais la qualité environnementale d'une exploitation, explique l'éleveuse. Il y a une manière de cultiver et de produire qui prend en compte les enjeux environnementaux, les enjeux sanitaires et le bien-être animal et je trouve qu'à cet égard, HVE traduit bien notre politique de production et c'est aussi un moyen de réhabiliter le conventionnel ».

« Les meilleurs communicants, ce sont les agriculteurs eux-mêmes »

Reste que les consommateurs ne connaissent guère ce label qui pourrait bien se noyer dans la multiplicité des certifications existantes aujourd'hui. « Pour les consommateurs, il est difficile de bien connaître ce que sont les labels et certifications pour être sûrs qu'ils achètent ce qu'ils désirent. Et aujourd'hui, les différents



Karine Manent vient d'entamer une démarche de certification environnementale de niveau 3 qui, entre autres choses, devrait permettre à ses produits de continuer à être servis dans les cantines scolaires.

signes ne proposent pas les mêmes choses : l'agriculture biologique concerne les modes de production, les SIQO sont des produits issus d'une aire géographique, les Labels rouges proposent une qualité 'supérieure' et les produits peuvent combiner ces différentes exigences réglementaires », rappelle Sandrine Faucou, élue à la chambre d'agriculture 04 et agricultrice dans le Luberon où elle cultive en particulier du petit épeautre de Haute-Provence IGP en agriculture biologique. Mais Karine Manent est confiante. « Il y a une volonté politique de développer ce label. De plus, j'estime que les meilleurs communicants, ce sont quand même les producteurs eux-mêmes. C'est à moi de dire à ma clientèle que je suis certifiée HVE et en quoi ça consiste », estime l'éleveuse qui voit dans ce label un moyen de réhabiliter l'agriculture conventionnelle auprès du grand public. Parce que la question de la méfiance, voire l'agressivité que les scandales sanitaires ont encouragée chez les consommateurs est bien au cœur des problématiques qui entourent cette démarche dans les exploitations conduites en conventionnel. En témoigne la mauvaise surprise subie par la famille Meyer, qui gère la SCEA la Camargue sur la commune de Mane (lire par ailleurs) pourtant HVE depuis un an. « Nous subissons un agribashing insupportable, dont on a d'ailleurs fait les frais il y a peu ». Les exploitants ont en effet trouvé un beau matin 16 tonnes de sacs d'engrais éventrés sur le lieu où

ils avaient été stockés. « Si l'abrutissement a fait ça avait pris le temps de lire les étiquettes, il se serait rendu compte qu'il s'agissait de fiente de volailles. On a mobilisé le personnel pour tout récupérer et finalement, on n'a rien perdu, mais c'est le symbole qui est dérangeant. Il faut que ça s'arrête. Je ne prône absolument pas la violence, mais à force de pousser les agriculteurs à bout, ça va mal finir », s'emporte Françoise Meyer.

D'où l'importance de la communication. « La grande force de la HVE, c'est que c'est un label national qui est transversal, autrement dit qui touche toutes les filières. De plus, en HVE, la biodiversité et l'environnement sont approchés de manière globale sur l'exploitation. Ce qui n'est pas toujours le cas en agriculture biologique, qui repose sur une méthode de production, et c'est quelque chose qu'il faut mettre en avant, dont il faut parler », explique Laurent Gabet, qui conduit lui-même ses vergers en bio.

« Il faut que la profession se réapproprie sa communication pour ne pas laisser les intermédiaires vendre un fantasme de ce que l'agriculture n'est pas. Si on veut rétablir une confiance de la part du consommateur, il faut que nous cessions de laisser parler des gens qui, bien souvent, ne connaissent pas suffisamment notre métier pour parler à notre place. Il faut qu'il y ait plus de transparence de notre part, mais il faut aussi que les consommateurs fassent l'effort de mieux se renseigner », estime Sandrine Faucou.

« Aujourd'hui nous n'avons pas le choix »

Quoi qu'il en soit, les grandes et moyennes surfaces sont de plus en plus demandeuses de cette certification, sans que les producteurs puissent y voir l'occasion de mieux valoriser leurs produits. « Ça va dans le sens qui consiste à en demander toujours plus aux agriculteurs sans les rémunérer davantage pour les efforts qu'ils font. Il est clair que les agriculteurs doivent faire évoluer leurs pratiques et être à l'écoute des demandes sociétales, mais l'enjeu, c'est la captation ou la création de valeur ajoutée et sa répartition qui doivent permettre aux agriculteurs d'améliorer leurs revenus », constate Sandrine Faucou. « En tout cas, je suis persuadé que ça nous permettra de continuer à vendre en nous permettant de répondre à la demande du consommateur qui, lui, veut consommer français et consommer des produits en conformité avec certaines règles. Donc, il vaut mieux être HVE et faire monter en gamme nos produits pour répondre aux attentes du consommateur que ne rien faire », pointe Laurent Gabet. « Il est certain que ça remet en question notre approche globale et notre fonctionnement. Mais pour moi, ce n'est pas une mauvaise chose et, en tout état de cause, aujourd'hui nous n'avons pas le choix. Il me semble donc indispensable que les agriculteurs n'attendent pas qu'on le leur demande pour s'intéresser à cette certification parce que demain, ça sera la porte d'entrée y compris à la vente locale ».



Bien que leur exploitation soit certifiée HVE, la famille Meyer a subi des actes de vandalisme, qui reflètent la nécessité pour les agriculteurs de se réapproprier la communication sur leurs méthodes de travail.



GILLY SAS



Les Ets GILLY vous invitent aux
Journées Portes Ouvertes
sur leur site de CHÂTEAUVIEUX,
venez profiter des offres commerciales*.

Judi 12 et Vendredi 13 Mars

ZA La plaine de Lachaud - 05000 CHÂTEAUVIEUX
Tél. 04 92 51 79 51



* Jeu Concours. Venez gagner des heures d'utilisation en participant à la tombola.
* Buvette et restauration sur place.



Comptant déjà une importante partie de son verger conduit en agriculture biologique, le GAEC de Quint installé sur la commune de La Freissinouse est certifié Haute valeur environnementale depuis le 18 décembre 2019.

« Même si ça ne nous rapporte pas une rémunération supplémentaire, c'est indispensable »

Comme souvent, le GAEC de Quint n'a pas eu grand-chose à modifier dans son système d'exploitation pour obtenir la certification Haute valeur environnementale, validée pour trois ans le 18 décembre dernier. Pour cause, souligne Alain Ricard, associé avec son frère Michel, sur leurs 14 ha de pommiers, plus de 11 ha sont d'ores et déjà labellisés AB. « On a débuté les plantations en bio il y a cinq ou six ans », précise l'arboriculteur. Un verger composé au total de variétés diverses comme la variété club Juliette, la Golden IGP/Label rouge Pomme des Alpes de Haute-Durance, la Goldrush, l'Opale, la Dalinette ou encore la Reinette. Le verger bio connaît donc sa première véritable récolte cette année. En parallèle, l'exploitation compte 8 ha de poiriers. « Nous préparons la conversion en bio du reste du verger de pommiers à l'automne et nous réfléchissons également à faire de même avec les poiriers », poursuit Alain Ricard, dont la production est vendue pour partie en direct via les magasins de producteurs Le Panier gapençais, dont le GAEC est sociétaire, et une partie via la SA GP 05. « Nous vendons une grosse partie de notre production en brut de cueille par l'intermédiaire de la SA GP 05, mais nous avons également une partie transformation gérée par la SAS de Quint, pour des jus de fruits, plats ou pétillants et des compotes ». Leur démarche s'inscrit bien évidemment dans le cadre d'une

volonté de répondre à une demande sociétale de plus en plus exigeante en termes de traçabilité et de qualité, mais qui correspond en fait à un état d'esprit que les deux frères cultivent depuis longtemps. « Nous étions déjà dans un processus de réduction des produits phytosanitaires de synthèse dans les années 80, parce que cela correspondait à nos idées », souligne Alain. Pour autant, le passage en bio de la trentaine d'hectares de céréales que le GAEC du Quint produit également par ailleurs n'est pas à l'ordre du jour.

« Ça permet de faire passer un message positif »

À cet égard, la certification HVE s'est avérée un bon compromis entre une production en conventionnel par ailleurs vertueuse, et une production intégralement en bio, avec les difficultés culturelles et les pertes de rendements que l'on connaît. « Ça permet de faire passer un message positif dans ce contexte où les agriculteurs subissent beaucoup ce qu'on appelle l'agribashing ». D'autant, rappelle Alain Ricard, « que la HVE prend en compte, non pas une production bien définie comme le label AB, mais bien l'ensemble de l'exploitation ». Une certification qui par surcroît répond selon lui très bien aux nouvelles exigences des consommateurs. « On nous demande des produits de plus en plus sains et il y a une forte demande sociétale de



prendre en compte l'environnement dans sa globalité ». Or, si l'on choisit la certification de niveau 3 via l'option A, les quatre critères que représentent la biodiversité, les traitements phytosanitaires, l'eau et la fertilisation constituent une réponse pertinente. Au GAEC de Quint, en l'occurrence, « nous avons 1,4 km de haies, le fait qu'on ait une partie de notre production en bio nous a conduits à privilégier le bio-contrôle, comme la confusion sexuelle, par exemple. Et pour ce qui est de la gestion de l'eau, nous arro-

sons les vergers par aspersion sur frondaison mais aux périodes où il est interdit de prélever l'eau du Drac, nous disposons d'une retenue qui appartient au Canal de Gap ». Enfin, force est de constater que les metteurs en marché de la SA GP 05 sont de plus en plus demandeurs de HVE. « Quel que soit le produit, nous sommes dans un monde de procédures. C'est aussi ce qui nous permet de nous distinguer de la concurrence et d'avoir accès à des marchés internationaux. Personne ne peut plus se permettre d'être au cœur de

scandales dans les grands groupes. Les supermarchés exigent une traçabilité et des produits répondant à des cahiers des charges stricts. Et ce genre de certifications rassure le client. Même si ça ne nous rapporte pas une rémunération supplémentaire, c'est indispensable et je pense d'ailleurs qu'on va être amenés à aller de plus en plus loin. C'est vrai que cela représente des contraintes supplémentaires, mais c'est une partie qu'il faut accepter désormais d'intégrer dans le métier ».

St.M.C.

Depuis un an, la SCEA La Camargue installée sur la commune de Mane est certifiée Haute valeur environnementale. Un label perçu comme un moyen de réhabiliter l'agriculture conventionnelle aux yeux des consommateurs, mais aussi de conserver les débouchés des agriculteurs.

« La certification HVE, c'est un droit à vendre »

Cela fait un an que la SCEA la Camargue, est certifiée HVE. Installée sur la commune de Mane, l'exploitation est co-gérée par Gérard Meyer et son fils Sacha. « Sur 230 ha, nous cultivons une soixantaine d'hectares de melons, une quinzaine d'hectares de courges et butternuts, 10 ha de raisin de table et 55 ha de lavandin. Tout le reste, c'est du blé dur, des semences et des jachères », détaille Françoise Meyer, épouse de Gérard, mère de Sacha et salariée de l'exploitation. Sur l'année, l'exploitation embauche entre 20 et 25 salariés à plein temps. « Pour nous, obtenir la certification HVE n'a pas été une démarche très

contraignante dans la mesure où nous avons déjà une certification GLOBALG.A.P. depuis plus de 15 ans. C'est un de nos clients qui nous a suggérés de demander la HVE afin de compléter l'ensemble de nos engagements. À l'époque, je suis donc allée faire une formation à la chambre d'agriculture de Vaucluse et là, je me suis rendu compte qu'on était en quelque sorte déjà HVE sans le savoir de par notre démarche GLOBALG.A.P., se souvient Françoise Meyer. « Ça nous a confortés dans notre façon de travailler, parce que nous étions déjà très impliqués dans tout ce qui est irrigation, par exemple. D'une part parce que nous

avons à cœur de travailler de la manière la plus convenable et respectueuse possible et d'autre part parce que les cultures conventionnelles ont un coût, que ce soit dans la gestion de l'eau, des intrants, des produits phytosanitaires... Il s'agit donc aussi de travailler de la façon la plus économique et rentable possibles ». À l'instar d'autres agriculteurs, Françoise Meyer espère que la HVE favorisera la réhabilitation de l'agriculture conventionnelle, en dépit du constat que certaines exploitations risquent fort de ne pas y avoir accès, compte tenu des investissements exigés pour être aux normes imposées par le cahier des charges.

« Cela correspond à nos convictions de professionnels. Pour autant, je dénonce la rigidité des textes. Certains piliers sont trop restrictifs pour la plupart des exploitations. On en est arrivés à un point où l'agriculture est tellement décriée que l'on vient à imposer des pratiques culturelles aux agriculteurs pour protéger et rassurer les consommateurs. Mais ils ne se rendent pas compte que cela représente des contraintes économiquement importantes et que toutes les exploitations n'auront pas les moyens de rentrer dans toutes les cases. Quand il faut être aux normes sur tout, cela représente un budget, et toutes les exploitations ne pourront

pas se le permettre », déplore Françoise Meyer qui préférerait que les agriculteurs ne pâtissent de ce qu'elle considère comme un manque d'informations à l'endroit des consommateurs. Leur exploitation a d'ailleurs fait les frais de l'hostilité de certaines personnes qui ont éventré 16 tonnes de sacs d'engrais... organique (lire par ailleurs). « Le jour où on arrêtera d'opposer les consommateurs aux paysans, et le jour où on expliquera au consommateur ce qu'il a dans son assiette, comment ça a été produit, ça ira beaucoup mieux. Les efforts, on les fait au quotidien et c'est normal. Il faut que les gens comprennent ■ ■ ■

que le paysan français connaît son métier, est un professionnel qui aime la terre et qu'il ne se lève pas tous les matins en disant : "génial, je vais empoisonner mes enfants et mes petits enfants !". Nous sommes des gens normaux et sensés qui aimons notre métier. Mon mari et mon fils sont des passionnés et ils font leur métier avec un grand sens des responsabilités. Et c'est le cas de la majorité des agriculteurs en France »

« Vous m'imposez la perfection, mais vous ne me la rémunérez pas »

Du reste, Françoise Meyer ne cache pas sa satisfaction de pouvoir brandir ces certifications que sont GLOBALG.A.P. et HVE. « Nous sommes certifiés GLOBALG.A.P sur le melon et la courge. Je vais demander la certification sur le raisin de table qu'on va commencer à récolter cette année. Mais nous ne sommes pas certifiés sur le reste, alors que la totalité de l'exploitation est HVE. Et je suis fière que notre exploitation ait les deux certifications, parce que ça nous oblige à être toujours au top de toutes les nouvelles pratiques culturales, au niveau de l'outillage aussi, dont l'évolution va dans le bon sens en favorisant le développement de pratiques



S.M.C.

comme le désherbage mécanique, par exemple. On a investi il y a trois ou quatre ans dans un semoir direct. Ça nous permet de faire des économies de carburant, la terre est moins abîmée, c'est meilleur pour la biodiversité... »

Françoise Meyer n'espère en revanche pas tirer le moindre plus-

value de ces efforts fournis, contrairement aux productions en agriculture biologique. « La certification HVE, c'est un droit à vendre, parce que nos clients sont de plus en plus exigeants pour pouvoir répondre à leur propre clientèle, qui est elle-même de plus en plus exigeante »,

résume Françoise Meyer. « La totalité des clients de la SCEA exige déjà GLOBALG.A.P et de plus en plus HVE. Et quand on a les deux, on est sûrs d'être retenus parce que ça devient des exigences majeures ».

« Le problème, poursuit-elle, c'est que je sais à qui je vends mes melons, mais je n'ai jamais vu la mention "melon certifié GLOBALG.A.P" ou

"melon issu d'une exploitation certifiée HVE" sur les étals. Et ça, ça me dérange. Ce n'est pas normal, parce que nous jouons le jeu et le consommateur ne le sait pas ». Contrepartie négative de cette non-communication : « non seulement ça nous coûte d'être certifiés, mais on ne m'a jamais acheté mon melon plus cher parce qu'il présentait toutes les garanties de bonne pratique culturale. D'ailleurs, je le dis à mes clients : "vous m'imposez la perfection, mais vous ne me la rémunérez pas". Une exploitation qui n'est pas certifiée vend pareil que moi ».

Contrairement aux producteurs qui ont opté pour la commercialisation en circuits courts. « Je n'ai rien contre et je vais moi-même acheter des produits dans les magasins de producteurs, mais on a quand même le choix de notre modèle économique ! », s'agace Françoise Meyer. « Mon modèle économique n'est pas le circuit court, et je ne pense pas qu'on puisse nourrir la population entière en circuits courts. Or, notre modèle économique nous impose des contraintes absolument énormes, qui ne sont ni rémunérées, ni mises en avant, ni expliquées et ce n'est pas normal ».

S.T.M.C.

La majorité des vigneron qui livrent la coopérative vinicole Petra Viridis ont entamé une démarche de certification HVE. Un moyen pour la coopérative de Pierrevert de s'assurer la conservation de leurs débouchés.

« Cela ne va rien changer à notre manière de travailler »

« La certification est en quelque sorte une réécriture de ce que l'on faisait déjà », résume Frédéric Port, vigneron installé en GAEC avec Jean-Claude Castel sur la commune de Corbières. Les associés ont en effet entamé une démarche de certification HVE depuis le début de l'année, qui devrait conduire l'exploitation à obtenir la certification environnementale de niveau 3 d'ici 2022.

Une démarche qui s'inscrit dans une dynamique impulsée par la coopérative Petra Viridis, dont il est également administrateur, et suivie par 80 % des vignerons qui interviennent sur environ 400 ha pour produire en moyenne 20 000 hl de vin par an - dont 10 % en agriculture biologique - en comptant les

deux sites de vinification situés à Quinson et à Pierrevert.

Ne serait-ce qu'en ce qui concerne l'utilisation des produits phytosanitaires, « cela fait déjà 20 ans qu'on a une politique de diminution des désherbants. Tout le monde est équipé pour travailler le sol mécaniquement ». Idem pour les intrants : « on ne va pas sulfater systématiquement, mais uniquement quand il y en a besoin », insiste le vigneron. « Il y a une vingtaine d'années, il était commun de faire 10 à 12 traitements. Aujourd'hui, on est à cinq traitements par an au maximum. C'est le résultat d'une prise de conscience de la part des vignerons, mais aussi du fait que les produits ont évolué. Nous ne faisons pas n'importe quoi », pointe Frédéric Port.

À l'instar de la plupart des producteurs, toutes filières confondues, qui ont opté pour cette démarche, Frédéric Port est bien conscient que la HVE n'est pas un label qui permettra aux producteurs de vendre les vins plus chers. « On a l'impression de courir derrière la réglementation. C'est quelque chose qui n'apportera rien à la qualité du produit et on ne va pas le valoriser. La seule différence, c'est que s'il n'est pas HVE, on ne le vendra pas », commente Jean-Claude Seguin, le président de la coopérative. « C'est une alternative au bio qui ne va rien changer à notre manière de travailler », confirme Frédéric Port qui craint que « cela marche quelques années, le temps que l'on trouve encore autre chose... ». À cela s'ajoute « de nouvelles contraintes administratives » dont les producteurs se passeraient bien. « Nous sommes dans un des pays d'Europe où la terre est la plus chère parce que les agriculteurs ont du mal à produire. On leur en demande tellement que ça en devient pénible », s'agace Jean-Claude Seguin.

« On fait aujourd'hui un amalgame entre paysan et pollueur qui est injuste »

Tous deux craignent également que certains producteurs ne soient exclus du dispositif par défaut. « Toutes les exploitations ne réunissent pas les conditions de travail qui leur permettront de passer en HVE et il y a environ 20 % de nos adhérents dont la production ne pourra pas

être assemblée alors que ce sont les mêmes produits ».

Et encore, ajoute Jean-Claude Seguin, « pour ceux qui ne font que de la vigne, c'est facile. Mais pour ceux qui font des semences, la qualité doit être tellement irréprochable qu'il va être difficile pour eux de passer leur exploitation en HVE parce que le nombre de traitements qu'ils doivent faire dépassera forcément ce qui est demandé ». Sans parler de l'eau. « C'est un facteur pénalisant pour la HVE, mais dans le contexte climatique que l'on connaît, si l'on n'arrose pas, alors il n'y a plus rien qui pousse ».

Mais si cela peut permettre de rassurer le consommateur... Encore que, souligne Frédéric Port, « s'il y a

une inquiétude chez le client, je l'encourage à venir voir les producteurs. On fait aujourd'hui un amalgame entre paysan et pollueur qui est injuste et qui est alimenté par une certaine surenchère médiatique, alors que l'on est tout à fait en mesure d'expliquer le travail que l'on fait dans un champ. On connaît les produits que l'on emploie et l'on n'a pas envie de se mettre en danger ». A contrario, déplore Frédéric Port, « le consommateur trouve sur les étals des marchandises d'origine étrangère qui ont été traitées avec des produits interdits en France ». La HVE aura peut-être au moins ce mérite de distinguer avantageusement la production nationale.



S.T.M.C.

Votre interlocuteur local

ÉLEVAGES BOVINS, OVINS, CAPRINS, ÉQUINS, PORCINS

ON VOUS ACCOMPAGNE DANS VOS PROJETS !

- ▶ **BÂTIMENTS**
(tunnels - galva - bois)
- ▶ **AMÉNAGEMENTS**
(cellules à grains, vis souples, mangeoires mécanisées, tubulaires, systèmes de contention, ventilation...)



CONSEIL, VISITES ET DEVIS PERSONNALISÉS GRATUITS

Contact : 07 85 73 38 60 - francois.mochet@agneausoleil.com

Vos magasins L'AGNEAU SOLEIL : GAP - SISTERON

www.agneausoleil.com