

LE CHIFFRE

7,2 %

C'est la part des surfaces alsaciennes cultivées en bio, selon les derniers chiffres de l'Opaba, organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace.

Soit 24 289 hectares, un chiffre qui a fait davantage que doubler en 10 ans (11 298 ha en 2006).

Cinquante-cinq nouveaux producteurs se sont engagés en bio en 2016, ce qui porte le nombre total d'exploitations dans la région à 663.

EN RELIEF

Le bio : comment s'y retrouver

Le bio, pour le grand public, c'est avant tout une couleur, le vert, et un sigle désormais transparent : les initiales AB (pour agriculture biologique) surmontées d'un papillon stylisé. Or, derrière ces deux petites lettres se bouscule un mélange de réalités et de croyances, qu'il est de plus en plus difficile de démêler à mesure que le marché se développe. Petit point sur la terminologie, sur ce qu'est le bio, et sur ce qu'il n'est pas.

Le logo national AB existe depuis 1985 (d'où sa popularité), mais n'a plus de signification intrinsèque. En effet, depuis 2010, la législation européenne interdit aux gouvernements de poser des exigences plus fortes pour le secteur bio, ce qui était le cas en France. Le label français apporte désormais au consommateur exactement les mêmes garanties que son homologue européen (une feuille étoilée sur un fond d'un vert un peu plus clair). Si les deux sont encore souvent côte à côte sur les emballages, c'est uniquement une question de reconnaissance, bien plus élevée pour le logo AB.

Selon la législation européenne, le bio signifie, pour au moins 95 % du produit fini, l'interdiction des pesticides chimiques, un recours restreint aux médicaments, un minimum d'accès au plein air pour les animaux, et des traces d'OGM limitées à 0,9 %.

Un engagement jugé insuffisant par un nombre croissant d'acteurs de la filière qui, depuis quelques années, ont lancé plusieurs labels alternatifs. Objectif : se démarquer du « bio industriel » et retrouver « l'esprit éco-responsable » des premières années. Au renforcement des exigences prévues par le législateur européen, ils ajoutent souvent une démarche environnementale, sociale ou même sociétale (production locale, rémunération « juste » des producteurs, biodynamie...). Les plus connus sont Bio Cohérence, Demeter, Nature & Progrès, Bio Équitable... Leur certification ne passe pas obligatoirement par des organismes agréés, et ils ne bénéficient donc pas tous du label européen. La multiplication des acteurs a généré un flou autour de la notion de bio. On lui associe volontiers des dimensions qu'elle ne recouvre pas - ou plus - toujours : l'artisanal, le consommateur local et direct, le commerce équitable, la biodynamie... Il convient de ne pas tout mélanger. Manger local ne veut pas dire manger bio, et inversement. Seule solution : savoir ce que l'on veut dans son assiette... et vérifier !

BASTIEN KOCH

ZOOM La ferme Pulvermühle, 50 ans de bio

Des débuts difficiles

Les parents de Dany Schmidt font partie des pionniers : en 1965, la ferme Pulvermühle, à Volgelsheim, a été l'une des premières en Alsace à se convertir au bio.

À u départ, il y avait « une toute petite surface » : 13 hectares, partagés entre élevage et arboriculture. « On était dans l'agriculture d'après-guerre, avec tout ce que ça comporte en termes de technologie un peu sauvage, comme le développement de la partie phyto », raconte Dany Schmidt, le fils des exploitants. Son père exploite des vergers, « de façon intensive. » Comme tout le monde à l'époque. « La mission, c'était de nourrir le peuple le plus possible, le moins cher possible. » Jusqu'à l'incident qui va tout déclencher : « Il s'est empoisonné en traitant ses fruits. Il est tombé très malade », raconte Dany Schmidt. Suit une remise en question qui va conduire à la conversion de la ferme en bio.

Ses parents ne sont « pas en rupture par rapport à la société par ce qu'elle proposait, mais par rapport au monde du travail », précise leur fils. Pourtant, leur démarche est mal accueillie. On est au milieu des années 60, le bio ne concerne qu'une poignée d'exploitations en Alsace. Commence alors une « traversée du désert » pour la famille Schmidt. En plus d'être rejetés « par le reste du monde agricole », les parents de Dany ont tout un modèle à inventer : pas de référence technique, pas de consommateur... « Le plus gros problème, c'était le financement » : les banques refusent de suivre un couple qui n'est « plus dans le système ». La solution va venir de la vente directe. La ferme produit des « légumes diversifiés pour tou-



Dany Schmidt, à la tête de l'exploitation : « Tout ça vise à un équilibre ». PHOTO DNA-JEAN-LUC SYREN

cher la clientèle la plus proche possible. » Une rencontre est déterminante, au début des années 70. Celle avec l'association mulhousienne des consommateurs de l'alimentation naturelle. « Ils cherchaient un producteur qui pouvait leur fournir des fruits et légumes pour Mulhouse. » La machine est enclenchée.

Création d'un écosystème

Peu après, ils sont mis en rela-

tion avec un grossiste spécialisé en produits bio à Lyon. Puis ils commencent leur collaboration avec la société allemande Rinklin Naturkost, à Emmendingen, avec laquelle l'exploitation travaille toujours aujourd'hui.

Quant à Dany, après une formation en agronomie du côté de Lille, il s'installe dans sa propre exploitation en 1982, « en reprenant la ferme d'un oncle, au village. » En 1999 sonne

l'heure de la retraite pour ses parents. Les deux structures s'associent et prennent la forme d'une EARL qui grossit régulièrement, au fil des opportunités, pour atteindre 97 hectares en bio. Un travail de patience, centré sur la création d'un écosystème, où les insectes, les oiseaux, les haies plantées font partie de l'exploitation au même titre que les plantations : le maître mot, c'est la biodiversité. « Tout ça

visé à un équilibre », insiste Dany Schmidt, pour qui « faire du bio est un état d'esprit ».

Aujourd'hui, la ferme compte quatre associés, dont Dany et son fils Jacky, et emploie 15 salariés à temps complet, sans compter les 10 à 15 saisonniers. Un bel outil sur lequel veille toujours le papa de Dany : à plus de 80 ans, il continue de tailler ses arbres fruitiers. ■

M.B.

ET POUR POURSUIVRE Bio, local ?

Un débat complexe

À côté du bio, les circuits courts surfent également sur la vague de la consommation responsable. Entre les deux, que choisir ?

MAGASIN DE PRODUCTEURS, paniers fraîcheurs livrés dans les gares ou les entreprises, Ruche qui dit oui ! les manières d'acheter local ont le vent en poupe, tout comme les produits bio. Les deux jouent sur la fibre environnementale des consommateurs. Du coup, on s'y perd parfois un peu. Car si acheter bio et local c'est l'idéal, on n'a pas toujours les deux en même temps. Que doit privilégier le consommateur qui veut acheter responsable ?

La mode du bio risque-t-elle de tuer le bio ?

« C'est un débat aujourd'hui chez les producteurs bio, reconnaît Renaud Duc, de la ferme Surcenord d'Orbey. La mode du bio risque-t-elle de tuer le bio ? Car c'est d'abord une éthique, et dans celle-ci se trouve le fait de produire local et de saison ; mais pour certains, c'est juste un cahier des charges pour gagner de l'argent en surfant sur la mode. C'est le bio qu'on trouve en grandes surfaces. »

Et d'évoquer un producteur de carottes bio sur 250 ha en Bretagne : « D'accord, c'est bio, ce n'est pas cher, mais éthiquement et environnementalement parlant, c'est raté. Car ça reste

une monoculture industrielle. C'est le même problème pour le bio allemand pas cher. »

Dans sa ferme, tout comme aux Saveurs du Ried à Holtzwihr ou aux Chants de la terre à Colmar, on est « bio et local » depuis toujours, par évidence. « Pour nous, on ne peut envisager de se dire bio si on n'est pas local », estime Véronique Wettly, aux Chants de la terre.

Mais si on doit choisir ? Sophie Zwicker, aux Saveurs du Ried, tranche dans ce cas pour le bio car « en conventionnel, l'agriculture s'empoisonne et empoisonne l'eau et la planète. »

Achetez de saison

Et pour garantir au maximum que ledit bio soit aussi local, elle donne un conseil de bon sens : « Achetez de saison, vous aurez plus de garantie d'acheter local. » C'est le syndrome des tomates bio en décembre : ce n'est pas bio du tout vu les kilomètres avalés en camion. Pour Sophie Wettly, le consommateur s'y perd « à cause du marketing qui joue ici le bio, là le local, à toutes les sauces. Et on met de la couleur verte pour faire croire que c'est bon pour la nature. Pour éviter cela, le mieux est le contact avec l'agriculteur, le connaître. »

Même conseil chez Renaud Duc : « Même s'ils ne sont pas bio, les producteurs en vente directe ont une éthique ; on les imagine mal empoisonner le client qu'ils ont



Les manières d'acheter local, comme avec la Ruche qui dit oui (ici à Colmar), ont le vent en poupe. PHOTO ARCHIVES DNA-LAURENT HABERSETZER

en face d'eux. Souvent, d'ailleurs, ils passent en bio sur le long terme. Et en achetant local, on est sûr de garder des emplois locaux. »

Pas bio, mais responsables

Faire vivre les producteurs locaux est le choix de Clarisse Zener, de la Ruche qui dit oui ! à Ingersheim : « Si les légumes bio ont fait trois fois le tour de la France en camion, on n'a rien

gagné. Pour moi, acheter local, c'est suivre le principe du colibri de Pierre Rabhi : faire sa part pour notre avenir. »

À la Ruche, « on choisit nos producteurs ; même s'ils ne sont pas bio, ils sont responsables. » Pour Christophe Ringeisen, de l'Opaba, « le bio et le local sont complémentaires ». Mais il tempère : « Le local n'est pas un gage de qualité ; un producteur local peut très bien élever ses

poules en batterie. » « À minima, considère-t-il, si on achète en grande surface, mieux vaut le bio ; les producteurs y sont en général industriels, autant qu'ils soient industriels bio qu'industriels conventionnels. » Et si on achète local, « ne pas hésiter à interroger le producteur sur ses méthodes d'agriculture. L'idée du bio cheminera peu à peu dans son esprit. » ■

FRANÇOISE MARISSAL