



# Bulletin Agriculture

# *paysanne*

n° 23

## Édito

### Qu'est-ce que la qualité ?

Bien sûr il y a le non-défaut, la conformité aux standards normatifs. Cette qualité-là peut être mesurée, contrôlée. C'est celle que définissent les cahiers des charges. C'est celle, aussi, de la norme industrielle.

Mais le non-défaut, est-ce la qualité ? Et qu'est-ce qu'un défaut ? Comment est-il défini ? Vaste question !

La première exigence qualitative, c'est « non nocere » : produire sans nuire, sans polluer, sans appauvrir le milieu. Produire des aliments sains, équilibrés...

Dans les aliments, la perception de la qualité est d'abord gustative et aussi, dans un 2<sup>e</sup> temps (et très concrètement !) digestive. Cette qualité-là n'est pas mesurable. C'est une harmonie ressentie, goûtée, humée... Bien au-delà du non-défaut, on est dans le domaine de l'émotion esthétique, subjective. Cette qualité est reliée au vivant, à l'équilibre intime, riche et complexe, conféré par des méthodes de production en harmonie avec les interactions du vivant. Ces équilibres subtils qu'une dégustation attentive révèle, sont aussi l'expression d'un équilibre nutritionnel naturel complexe qui participe à la digestibilité et à la qualité sanitaire de l'aliment. Ils signent, de plus, le caractère original, inimitable, l'identité du produit.

Les savoir-faire paysans, traditionnels ou renouvelés, issus d'une connaissance pratique intime du territoire, sont à même d'élaborer cette qualité. Encore faut-il qu'il y ait une valorisation de ce travail paysan auprès du consommateur, qui permette sa rémunération. Encore faut-il que les habitudes gustatives n'aient pas été complètement reformatées par les additifs imposés par les industries agro-alimentaires. Encore faut-il échapper aux injonctions à connotations sanitaires trompeuses, dont ces industries ont la maîtrise.

Le Ministre Le Foll a changé la dénomination du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en « Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire ». Une façon d'entériner la domination des industries agro-alimentaires sur notre alimentation. Les paysans et tous les consommateurs attentifs à la qualité de ce qu'ils mangent, sauront s'en souvenir.

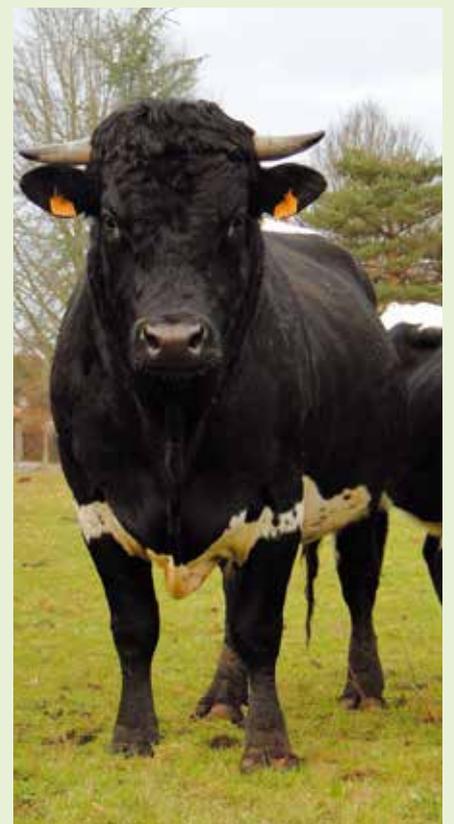
C'est pourquoi travailler sur la notion de qualité est un axe important des combats à mener. Il ne s'agit pas d'élitisme. Il s'agit de développer les moyens de produire sainement, en synergie avec la nature, et conjointement, d'assurer la promotion de ces démarches auprès des consommateurs, en élaborant une pédagogie du bien manger, une envie de se nourrir sainement. Bref, contre la mal-bouffe, une envie de paysans !

**Claire Laval**

Viticultrice à Pomerol, membre de l'AGAP

## *Qualité du produit,*

un atout résultat des  
pratiques paysannes



# Objectif

Fournir des repères afin de questionner son système agricole dans sa globalité et d'identifier des marges de manœuvre, en se plaçant dans la démarche d'agriculture paysanne. Le but est de se donner des pistes vers lesquelles on veut tendre, quelle que soit la situation de sa ferme.

## Comment développer

la **qualité**

et le goût des productions agricoles ?

### Considérer les multiples aspects de la notion de qualité...

La fonction première de l'agriculture est la production de denrées alimentaires en quantité et qualité suffisante. La qualité est une notion plurielle :

- qualité sanitaire (fixée par la réglementation),
- qualité chimique (absence de composants néfastes pour l'homme : pesticides, métaux lourds, hormones de croissance, antibiotiques...),
- qualité nutritionnelle, liée à la santé globale (capacité à répondre aux besoins de l'organisme)
- qualité gustative (portant sur le plaisir de se nourrir)

### ... pour faire évoluer ses pratiques, en questionnant et en améliorant :

#### → la qualité générée par les modes de production mis en œuvre

La qualité dépend avant tout des modes et moyens de production mis en œuvre sur la ferme. Par exemple, à qualité bactériologique et sanitaire égale, la qualité gustative d'une viande ou d'un fromage variera en fonction du mode d'alimentation des animaux.

La logique d'industrialisation et de production de masse n'est pas adaptée au vivant et à l'agriculture, car elle aboutit à un amoindrissement de la qualité globale du produit.

#### → la reconnaissance officielle de la qualité de ses produits

Si elle peut faire l'objet de critique, il n'en reste pas moins que c'est le seul élément dont dispose le consommateur pour distinguer les modes de production et évaluer la qualité des produits qu'il achète. Cette distinction passe donc par le choix d'un label de qualité, défini par un cahier des charges, plus ou moins contraignant, consultable par tous (voir encadré « décryptage »).

#### → la transparence

Au-delà de la certification, par le choix

de tel ou tel label, il s'agit ici d'être en mesure d'ouvrir les lieux de production et de transformation sur sa ferme. Les premières pierres d'une relation de confiance entre consommateurs et producteurs sont posées par des échanges réguliers et transparents, autour des pratiques paysannes, des modes de production, transformation et commercialisation choisis par le paysan. C'est aussi en faisant preuve de pédagogie que ce dernier peut illustrer concrètement la différence entre l'agro-industrie et les démarches paysannes !

#### → le respect des cycles naturels et du bien-être animal

Il s'agit ici d'éviter les cultures et élevages hors sol, de respecter la saisonnalité des productions, de choisir des modes de production adaptées au terroir et au climat local (variétés, rusticité, conduites de culture ou de troupeau...). Dans le cas d'un élevage, le respect du bien-être animal est l'une des valeurs de l'agriculture paysanne.

#### → l'exclusion des OGM

Les organismes génétiquement modifiés sont fermement dénoncés dans la démarche d'agriculture paysanne, car ils vont à l'encontre de l'autonomie des paysans, sans pour autant résoudre les problèmes environnementaux ou la faim dans le monde. Il en est de même pour les produits issus de la mutagenèse (reconnus en tant qu'OGM mais qui ne sont pas soumis à la même réglementation).

L'agriculture paysanne, est-ce un label ? Non, il ne s'agit pas d'un label, c'est une démarche globale, qui fait interagir solidarité, partage, protection de l'environnement, biodiversité cultivée et sauvage. Elle participe à la construction d'un projet de société basé sur la souveraineté alimentaire et les dynamiques de territoire.

**Pour contribuer à la diffusion de cette démarche, l'AGAP constitue un espace de rencontre et de dialogue permettant les échanges d'expériences, la prise de recul et l'intelligence collective.**

**Contactez l'association pour vous informer sur la démarche d'Agriculture Paysanne, réaliser un diagnostic de votre ferme et réfléchir à ses évolutions...**

# LA QUALITÉ DU PRODUIT, UN ATOUT RÉSULTAT DES PRATIQUES PAYSANNES

## 🗨️ **Nicolas**, vigneron-artisan en bio, labellisé Demeter et Bio Cohérence



Il valorise avec passion le château Maison Blanche, un très beau domaine viticole de 40 hectares, situé au sud-ouest de l'appellation Montagne Saint-Émilion. Ses vignes de cabernet franc et de merlot (environ 60/40), d'un âge moyen de plus de 45 ans, ont été plantées sur 32 hectares des versants et du plateau du domaine. La terre de Maison Blanche est

constituée d'argiles avec des traces de calcaire et de crasses de fer (résidus ferreux). Depuis 2001, la vie du sol et l'immunité des plantes sont stimulées par des pulvérisations biodynamiques. Un verger, un potager, 2 moutons, 2 bœufs bordelais, des poules, des ruches... de quoi restituer une vibration animale ! Au cœur d'un parc, une grosse maison du dix-neuvième siècle en pierres blanches du Poitou commande un ensemble de bâtiments. Ils abritent une batterie de cuves traditionnelles, l'un des plus grands chais à barriques du libournais et un caveau souterrain de vieux millésimes. Vigneron artisan, en agriculture biologique et ayant fait le choix des labellisations Demeter et Bio Cohérence, Nicolas est à la recherche de la meilleure expression de son

terroir, en quête de naturalité, de sincérité et d'authenticité. Cela passe donc par l'enrichissement de la biodiversité au domaine, et par la sélection massale pour éviter d'avoir sur chaque hectare 6 500 fois le même pied... Au chai, il laisse les levures spontanées, naturelles, s'exprimer, en intervenant le moins possible et « en laissant son ego à l'extérieur de la cave ! » Qualité se conjugue ici avec authenticité et cohérence. Bio Cohérence va d'ailleurs bien au-delà des pratiques à la vigne et au chai : les contrôles concernent toutes les dimensions de l'entreprise, comme par exemple les contrats des salariés intervenant au domaine (100 % droit français) ou la qualité finale du produit (limites claires en termes de pesticides résiduels tolérés).

## 🗨️ **Laure**, éleveuse de chèvres laitières, à Coutras

« En élevage laitier, la qualité est en premier lieu liée au bien être animal et à l'alimentation des animaux ». Laure travaille en famille et la ferme comporte plusieurs ateliers, les deux principaux étant caprin lait et bovin lait, avec transformation fromagère. L'alimentation est produite à la ferme à 98 %, ce qui permet une traçabilité parfaite. La sélection des animaux sur leur rusticité, les choix sanitaires (utilisation de produits naturels et de plantes afin de stimuler l'immunité, très peu d'antibiotiques ou de soins vétérinaires) et le respect des cycles naturels et de la saisonnalité, participent au bon équilibre de l'élevage. Tout ça a un

impact sur la qualité du lait. Et Laure ajoute que ça a aussi un impact sur sa qualité de vie ! À la fromagerie, elle travaille avec sa mère, Isabelle. Là encore, le principe, c'est de respecter la nature. Isabelle et Laure utilisent les ferments naturels, en grande partie issus de l'herbe. Le lait utilisé extra-frais, sans traitement thermique, conserve vitamines et minéraux... « On ne recherche pas un goût, il vient naturellement avec la qualité du lait. » C'est la qualité du lait, associée à la valorisation du terroir et au respect de la nature sur l'ensemble



du processus de production, qui donne le goût et la typicité du produit final. La vente directe permet ensuite de conserver les caractéristiques du produit et de les valoriser aux prix justes.

Pour **aller** plus *loin*...

→ À lire : *L'Agriculture Biologique peut nourrir l'humanité*, Jacques Caplat, éd. Actes Sud, 2012

→ Voir aussi les sites internet [www.agriculturepaysanne.org](http://www.agriculturepaysanne.org) et Bio Cohérence [www.biocoherence.com](http://www.biocoherence.com)

L'Agriculture Paysanne doit permettre à un maximum de paysans, répartis sur tout le territoire, de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine, une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

**Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.**



### La nature est le principal capital des paysans : il est essentiel de travailler avec elle et non contre elle

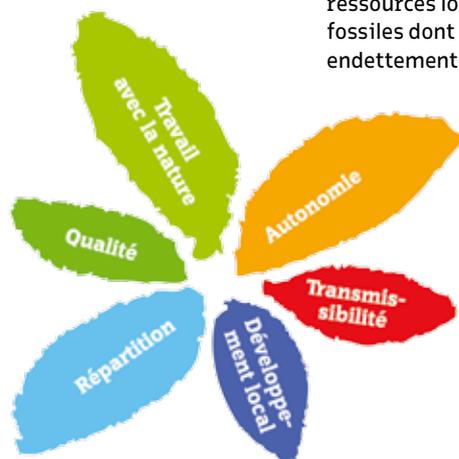
- Maintenir la fertilité des sols sur le long terme.
- Privilégier la biodiversité domestique et la mixité des productions.
- Préserver les ressources naturelles et les partager de manière équitable.

### Développer l'autonomie des fermes

- Rester maître des décisions à prendre sur sa ferme.
- Limiter les achats en semences et en aliments pour animaux, préférer les produire soi-même et valoriser les ressources locales.
- Limiter sa dépendance aux énergies fossiles dont les prix ne font que monter.
- Maîtriser son endettement et sa dépendance aux aides.

### Développer la qualité et le goût des productions agricoles

- Produire de façon transparente pour le consommateur.
- Respecter les cycles naturels et le bien-être animal.
- Apprécier sa propre production pour mieux la vendre.
- Choisir un label qui nous correspond.



### Permettre aux paysans de transmettre leurs fermes aux nouvelles générations

- Limiter les agrandissements et les investissements qui seraient trop lourds pour que la ferme soit reprise.
- Sécuriser son foncier.
- Intégrer son temps de travail dans le calcul de son coût de production pour assurer la viabilité de la ferme et ne pas décourager des volontés d'installation.
- Rendre la ferme agréable à vivre et s'inscrire dans un réseau de solidarités.

### Répartir équitablement les volumes de production

- Dégager un revenu suffisant sur une surface et des tailles d'ateliers raisonnables pour permettre à d'autres paysans de travailler.
- Mieux valoriser ses produits.
- Améliorer sa marge nette par unité produite en limitant la capitalisation, en réduisant les intrants, etc.

### Le paysan est un acteur local dynamique

- Entrer dans un réseau local de partage agricole.
- Ouvrir sa ferme régulièrement au public.
- S'investir dans la vie citoyenne.



### Association Girondine pour l'Agriculture Paysanne :

8 rue de la Course 33 000 Bordeaux - Tél. : 05 56 52 26 79 - Email : agap33@orange.fr - www.agap33.org



**Vous souhaitez soutenir l'Agriculture Paysanne, accompagner ou partager votre expérience avec un réseau de paysans et candidats à l'installation ?**

## Bulletin d'adhésion à l'AGAP

Nom : ..... Prénom : .....

Production / Projet : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Code Postal : .....

Téléphone : ..... Email : .....

Montant de l'adhésion : 10 € Adhésion de soutien : montant libre (chèque à l'ordre de l'AGAP)