

# « Le label Biopasifica doit servir à valoriser des savoir-faire »

**MARÉ.** Le groupe local de l'association de certification en agriculture biologique, Biocalédonia, a reçu son nouveau directeur Pierre Migot, en poste depuis bientôt trois mois.

**P**ierre Migot, le nouveau directeur de Biocalédonia, est venue la semaine dernière à la rencontre des producteurs biologiques de l'île. Sa visite sur Maré fait suite à l'assemblée générale du 29 juin, à Boulouparis, durant laquelle ont été votées de nombreuses modifications structurelles pour permettre à l'association d'évoluer face aux demandes qui lui sont faites. Parmi elles, la clarification de ses missions ou encore la possibilité de certifier par un organisme tiers.

## PRENDRE EN COMPTE LE CONTEXTE LOCAL

Si toute l'organisation de l'association est pensée pour rendre possible le système participatif de garantie (SPG), à savoir que ses membres, producteurs et consommateurs, sont les acteurs de la certification, elle est aussi la seule à labéliser sur le territoire les producteurs calédoniens en agriculture biologique. A ce titre, à l'avenir, certains producteurs membres ne participeront pas aux groupes locaux mais seront certifiés par un organisme tiers. C'est pourquoi Pierre Migot a



Walea Guyette présente son certificat Biopasifica. A ses côtés, des producteurs et des consommateurs, comme Pierre Migot (2<sup>e</sup> en partant de la gauche) et Fred Palet, animateur du groupe (à droite). Photo M.D.

souligné : « Nous sommes une même famille, il vaut mieux que nous nous rassemblions ».

En suivant l'ordre du jour de la réunion, Pierre Migot a pu également prendre note du contexte local. En effet, à Maré, les producteurs pratiquent une culture traditionnelle et vivrière qui nécessite beaucoup de temps. Ce qui freine la commercialisation de leurs produits. De fait, ils ne sont pas tous inscrits à la Chambre d'agriculture.

Pendant la lecture des dossiers de certification reçus ou envoyés au comité technique de certification, les personnes présentes en ont profité pour échanger sur

leur situation, sur la norme océanienne d'agriculture biologique et de l'image du « bio ». Par exemple, le groupe local de Maré a engagé des démarches pour harmoniser la certification sur la pratique du brûlis traditionnel qui respecte l'écosystème.

Pierre Migot a ajouté qu'il sera mis en place dans ces prochains mois un grand chantier sur l'écriture d'un guide de lecture de la norme.

Derrière toutes ses démarches et discussions, les enjeux sont importants car il y a une demande croissante des consommateurs et du gouvernement à travers l'Agence rurale qui encourage

l'agriculture locale à tendre vers l'autosuffisance alimentaire. Comme le souligne Pierre Migot aux producteurs et aux consommateurs présents : « Il faut professionnaliser et certifier. Sur la transition écologique, vous êtes les forces vives, c'est vous les producteurs qui devez en profiter ». En poursuivant : « Le bio, c'est aussi l'agriculture traditionnelle et océanienne, mais pour l'instant le bassin de consommation c'est Nouméa. Le label Biopasifica doit servir à valoriser des savoir-faire. C'est une marque mais cela va au-delà. »

De notre correspondante,  
Margaux Dufourmentel