

ENTRETIEN AVEC **Franck Soury-Lavergne**, président de l'association Biocalédonia

« Il nous faut un plan de développement de l'agriculture biologique »

L'association qui gère le label océanien Biopasifika plaide pour une meilleure structuration du monde agricole, gage d'abondance sur les étals. Elle intensifie les discussions avec la grande distribution et aimerait voir émerger un plan porté par le prochain gouvernement.

Quel bilan tirez-vous de l'assemblée générale de ce week-end ? Quelles sont les perspectives de Biocalédonia ?
Nous avons réuni une centaine de personnes à la mairie de Farino, donc c'est vraiment une réussite. On a eu de très bons échanges avec nos invités, parmi lesquels des représentants de la grande distribution qui ont pu rencontrer nos producteurs. On a bon espoir de mettre prochainement à la disposition du consommateur de plus en plus de produits estampillés Biopasifika, quelle que soit la production : vivrière, apicole, bovine...

Verra-t-on bientôt du bœuf certifié bio sur les étals ?
On a deux éleveurs qui sont impatients de pouvoir commercialiser leur viande. On est en discussion avec l'IVNC (Interprofession viande de Nouvelle-Calédonie) et l'Occf, on s'est entendu sur les modalités d'abattage et de commercialisation. On a des bouchers identifiés. On verra la concrétisation dans les mois qui viennent.

Comment évolue la production ?
On avait 127 producteurs labellisés Biopasifika fin 2020, contre 105 un an plus tôt, et 148 productions différentes (animale, végétale... NDLR) contre 113 fin 2019. Et la production augmente même si on n'a pas connu une super année 2020 : on a un total de 315 tonnes, contre 300 tonnes en 2019. On est toujours sur un élan très positif, et les enjeux sont devenus



Franck Soury-Lavergne, maraîcher à La Foa et président de l'association Biocalédonia.

Photo Gilles Capras

énormes car la société attend une augmentation de la disponibilité des produits bio. Biocalédonia se retrouve les manches, on fait tout ce qu'on peut, mais on ne pourra pas lever tous les freins au développement.

De quelle aide avez-vous besoin ?
Ce n'est pas de l'aide. C'est que l'on travaille tous au développement du bio, chacun dans son

secteur de compétence, ceux qui s'occupent de l'accompagnement technique par exemple. Il nous faut aussi un plan de développement de l'agriculture biologique.

Un plan porté par le gouvernement ?
Tout à fait. Pour être efficace, il nous faudrait des objectifs, des délais, des moyens désignés. Pour l'instant, on y met de l'énergie mais on n'est pas efficace car on

n'est pas coordonné par un objectif commun. Pour nous, le bio, c'est une ambition pays, une ambition politique. Un exemple : on ne peut pas faire entrer en Calédonie de semences de maïs bio, parce que les règles de biosécurité imposent un traitement phytosanitaire qui est totalement incompatible avec la norme bio. Il y a forcément des solutions, mais le producteur de maïs ne peut pas les trouver seul.

On doit travailler en concertation pour débloquer ce point-là.

Où en sont les discussions avec la grande distribution ?
Notre développement souffre de problèmes bien calédoniens de l'agriculture : le monde agricole n'est pas structuré. Il n'y a pas de relation avec la distribution pour établir une stratégie de mise en marché. Et c'est aussi un atout du développement de l'agriculture biologique : on apprend à mettre les gens en relation.

« Le monde agricole n'est pas structuré »

Les grandes surfaces qui sont venues à notre assemblée générale sont très actives, elles ont une stratégie sur les produits locaux et bio. Ces gens-là vont se lancer. S'ils ne passent pas par nous, ils seront en capacité de planter. C'est ce qui nous pend au nez, donc on met les bouchées doubles. On a mené en début d'année une formation sur la planification des productions. Le but, c'est d'éviter qu'un producteur se retrouve avec 50 tonnes de bananes sur les bras sans savoir à qui les vendre. Cette question, il faut se la poser avant de planter. On travaille aussi sur des accords entre un distributeur et plusieurs producteurs : les agriculteurs peuvent s'arranger entre eux pour que l'enseigne soit continuellement alimentée.

Propos recueillis par Gilles Capras

Signes de qualité des aliments : comment s'y retrouver



Il existe quatre labels actifs pour la production calédonienne.

Photo DR

Il existe des centaines de labels pour les aliments importés, mais seulement quatre pour la production alimentaire calédonienne. Biopasifika, délivré par l'association Biocalédonia, est l'unique certificat de production biologique : ses deux grands principes sont l'interdiction des intrants chimiques (les engrais naturels sont au contraire recommandés) et le bannissement des OGM (organismes génétiquement modifiés). Il est décerné à des agriculteurs et à des transformateurs (confiture, pain...).

L'autre label très répandu, Agriculture responsable, est géré par le Réseau professionnel pour une agriculture innovante et responsable (Repair), qui revendique

« plus de 50 adhérents » ainsi que « près de 40 % de la production de fruits, légumes et céréales commercialisés en Nouvelle-Calédonie, ainsi qu'une part importante de la production horticole ». Le cahier des charges Agriculture responsable liste des dizaines d'exigences « dans plusieurs domaines, de la déclaration des salariés à la Cafat à la gestion des étals de vente, en passant par l'utilisation des produits phytosanitaires. Les intrants chimiques sont autorisés mais encadrés ».

POISSON ET POULET AUSSI

Le label Pêche responsable, géré par deux organisations professionnelles de pêcheurs, se caractérise

par des démarches visant « des pratiques respectueuses de la ressource, de l'environnement, des produits pêchés ainsi que de la sécurité et des conditions de travail ». Enfin, le label Certifié authentique est uniquement associé au cahier des charges « Poulet fermier, élevé en plein air ». Il est géré par le Syndicat de la qualité avicole et la Chambre d'agriculture. Il impose notamment « une durée minimale d'élevage de 84 jours », une alimentation « à 75 %, à base de céréales, avec 100 % de matières premières d'origine végétale et minérale, complétée en vitamines et pouvant contenir des produits laitiers en finition, sans colorants ».