



## « Le bio, c'est l'avenir »

Conscients de la nécessité d'adapter l'agriculture aux enjeux climatiques et écologiques du monde d'aujourd'hui, soucieux également de valoriser leur travail aux yeux des consommateurs, certains producteurs en Nouvelle-Calédonie font reconnaître la qualité de leurs produits par le label Bio Pasifika. L'association Bio Calédonia a mis en place depuis dix ans un « système participatif de garantie ».

Il existe dans le monde plusieurs labels qui garantissent l'absence de pesticides et de tout intrant chimique dans les produits agricoles « bio » proposés à la vente. Ce label exclut également le recours aux OGM (Organismes génétiquement modifiés). En Europe, une trentaine d'organismes certifient les productions bio avec différents labels, AB, Nature et Progrès, Bio équitable....

### Avec le label Bio Pasifika

Depuis dix ans en Nouvelle-Calédonie, c'est l'association Bio Calédonia qui assure la labellisation selon la « norme océanienne d'agriculture biologique », avec le label Bio Pasifika. Les agriculteurs de Nouvelle-Calédonie ont choisi une certification basée sur un modèle participatif, un système participatif de garantie (SPG).

« Il existe onze groupes locaux en Nouvelle-Calédonie » explique le

directeur de Bio Calédonia, Pierre Migot. Ces groupes locaux ont la particularité de réunir des producteurs, mais aussi des consommateurs. Des consommateurs et producteurs qui sont formés pour réaliser les inspections. C'est d'ailleurs un binôme producteur-consommateur qui réalise les visites de contrôle chez l'agriculteur, une inspection qui s'appuie sur une grille précise. Le compte-rendu de la visite de contrôle est transmis à un coordinateur après validation par le Groupe local, coordinateur qui adresse ensuite le dossier à un comité territorial. « Le comité est composé de trois parties, les producteurs, les consommateurs et des personnes qualifiées qui sont des salariés de l'Adecal technopole, de l'Institut agronomique calédonien, de l'Agence rurale ou du SIVAP. Ce comité se réunit une fois par mois » poursuit Pierre Migot. Pour répondre à une demande d'accompagnement technique, Bio Calédonia a établi une convention signée par des adhérents d'Arbofruits



Pierre Migot, directeur de l'association Bio Calédonia, est en poste depuis presque un an.

depuis novembre 2019 et par ceux du Centre de promotion de l'apiculture de Boghen, convention qui vise à apporter des conseils conformes à la norme océanienne d'agriculture biologique aux personnes dont les productions sont labellisées. « On travaille main dans la main. On



Un week-end de rassemblement a été organisé à la tribu de Gohapin à Poya, qui a permis des échanges entre les différents groupes locaux et les responsables de l'association Bio Calédonia. A droite, Alfred Kavivioro, l'un des producteurs de Waa Wi Luu.

*s'appuie sur les dynamiques locales »* poursuit le directeur de Bio Calédonia.

### Une centaine de productions labellisées

Le dossier de labellisation est assez conséquent avec des questions sur la ressource en eau, l'environnement proche, l'origine des semences et des plants. Certains intrants sont autorisés par le label. Des questions sont posées au producteur sur les ravageurs et les moyens mis en œuvre pour s'en prémunir. La grille d'inspection comprend également des questions sur le stockage après la récolte et l'étiquetage du produit qui permet sa traçabilité. Le duo producteur-consommateur remplit la grille d'évaluation qui est ensuite transmise au Groupe local et enfin au comité.

Le label est attribué pour une durée de deux ans, avec une visite de contrôle au bout d'une année. « *A ce jour, une centaine de productions sont labellisées pour cent deux producteurs* » indique Pierre Migot. Maraîchage, fruits, œufs et poulets, vanille, miel, viande bovine... : les productions labellisées sont diverses et variées.

### Des groupes locaux actifs

Un groupe local regroupe au minimum trois producteurs et deux consommateurs.

Réunis le temps d'un week-end d'échanges à la tribu de Gohapin (Nékö/Poya), les producteurs et quelques consommateurs venus des trois provinces ont pu échanger avec l'équipe de Bio Calédonia sur les attentes et enjeux autour de la labellisation proposée par l'association. Dans le Nord, certains groupes sont très actifs.

Ernest Karembeu représentait le groupe local de Canala. « *Nous sommes une vingtaine de producteurs au sein du groupe local. Nous avons rédigé il y a peu nos statuts. Le groupe est un lieu d'échange et il permet également d'écouler nos productions. Nous nous*



Colette Tiorama, productrice de Ouégoa, est très active dans l'association. Chaque année, elle se déplace avec ses produits au Jeudi du centre-ville de la province Nord où elle fait valoir sa labellisation bio. (Photo DR)



Certains reprennent la culture du café, comme Amédée Monto de Gohapin. « *On a grandi dans le métier, on garde la mémoire du café* » explique-t-il.



Le week-end a permis de préciser les attentes de chacun et les valeurs de l'association.

*organisons pour emmener les produits à Tomo, auprès de Yorita qui vend au marché de Port-Moselle ou directement à Nouméa à Biomonde. Moi-même, j'ai le label depuis six ans pour mon verger d'agrumes. Nous manquons de représentants des consommateurs dans notre groupe.* » Pour Ernest Karembeu, « *le bio, c'est l'avenir !* »

A Waa Wi Luu (Houailou), le groupe réunit neuf producteurs. « *Le groupe permet surtout des rencontres entre les producteurs, des échanges de graines* » explique Alfred Kavivioro, producteur de fruits et de tubercules. Celui-ci est également président de l'association Pewake i Ba, association créée au moment du lancement de

l'OGAF dans la commune. Cette association gère un magasin de matériel agricole et assure la collecte et la commercialisation de produits agricoles. « *L'existence du groupe nous incite à nous lancer dans de nouvelles productions comme par exemple la carotte, la courgette...* »

### Au jeudi du centre-ville

Colette Tiorama s'inscrit dans la démarche « *bio* » depuis le lancement de l'association Bio Calédonia. Mariée à Bondé, commune de Ouégoa, la productrice est très motivée. « *Je fais du maraîchage et je cultive aussi beaucoup d'ananas. Des bananes également et aussi des fleurs. Je vends au marché de Ouégoa ou à Bondé directement. Parfois, je livre aussi au colporteur.* »

Chaque année, Colette Tiorama se prépare pour le jeudi du centre-ville de la province Nord. Elle affiche alors fièrement sa labellisation « *Bio Pasifika* ». « *A la fin de la journée, s'il me reste des produits, j'apporte tout au magasin Biomonde qui est juste à côté et m'achète tout.* »



Ernest Karembeu fait partie du groupe local de Canala, une entité active.



Ophélie Bories, ici avec Colette Tiorama, productrice de Ouégoa, est l'animatrice Bio Calédonia pour la province Nord.

Colette Tiorama profite de toutes les formations qui lui sont proposées : culture de la vanille, machinisme agricole, préparation de farine de manioc, greffage... « Ça donne des idées ! » Ses champs en pente ne lui permettent d'utiliser que du petit matériel motorisé. Elle travaille essentiellement au sabre et à la barre à mine. Une partie de ses champs sont inondables... Mais rien ne décourage Colette Tiorama qui est même allée faire part de son expérience au salon Tec & bio l'an passé, un salon dédié à l'agriculture biologique organisé depuis plus de dix ans dans la Drôme. Une occasion de rencontrer des producteurs bio de plusieurs régions du monde.

### Un binôme producteur-consommateur

Consommatrice de produits bio par souci de prendre soin de sa santé et de préserver l'environnement, Pascale Knoll s'est engagée à ce titre au sein du groupe local de VKP. Elle participe à des inspections et aux réunions du groupe local. « Nous sommes désormais trois représentants des consommateurs au sein du groupe, ce qui nous permet d'alterner. Nous nous déplaçons par nos propres moyens pour nous rendre auprès des producteurs. Au début, j'ai assisté à des inspections en simple observatrice. Puis j'ai participé à une journée de formation, ce qui est très intéressant.

*Désormais je peux mener une inspection en binôme avec un producteur, nous avons une grille d'évaluation qui guide la démarche. » Cet engagement en tant que consommatrice lui donne l'occasion d'aller à la rencontre de producteurs dans des environnements très différents. « Il y a beaucoup de femmes en province Nord parmi les producteurs bio. Les aléas auxquels elles sont confrontées sont nombreux : sécheresse, inondations, ravageurs, des cochons par exemple... Mais les gens ne se découragent pas ! »*

### Des recommandations

A la fin de chaque inspection, la personne auditée et le binôme d'inspecteurs se retrouvent dans un lieu neutre comme le bureau de l'association, le marché ou autre, avec d'autres consommateurs et d'autres producteurs. Le principe est de faire le point sur l'évaluation, d'échanger et d'émettre des recommandations le cas échéant. « On peut par exemple conseiller à une personne de se tourner vers les services provinciaux pour demander des aides pour clôturer leur parcelle. Leur donner le contact d'un autre producteur qui peut faire part de son expérience... » L'évaluation est ensuite envoyée au comité qui valide la labellisation. Les photos jointes au dossier apportent un plus. « Il est important qu'il y ait de la rigueur. On pense parfois qu'en milieu tribal,

*tout est cultivé de façon bio, mais ce n'est pas forcément le cas. Parfois c'est l'environnement qui n'est pas exempt de pesticides. Mon voisin qui traite son bétail par exemple, comment procède-t-il ? La labellisation amène à se poser des questions et à aller voir ce qui se passe dans son entourage » poursuit Pascale Knoll.*

### Un animateur par province

Chaque province possède son animateur Bio Calédonia. Une coordinatrice, Claire Lataste, assure la coordination des groupes locaux à l'échelle du pays.

Dans le Nord, Ophélie Bories, l'animatrice de Bio Calédonia, répond aux sollicitations des producteurs.

« Les gens me contactent sur les foires ou fêtes communales où je tiens un stand, ou par téléphone (75 73 15).

Je vais à la rencontre des producteurs qui souhaitent être labellisés et je fais le tour de leur terrain. Je mesure leur motivation. Je ne cache pas les difficultés, je suis réaliste. Par exemple s'il y a un dépotoir au milieu de leur exploitation, je sais que cela va être difficile. » Elle ne participe pas systématiquement aux réunions de tous les groupes locaux, l'idée étant de favoriser leur autonomisation.

Sur le terrain, l'animatrice constate une forte motivation dans certaines zones où les groupes locaux sont dynamiques comme à Canala ou à Waa Wi Luu (Houaïlou). « Dans la zone VKP, les consommateurs sont également moteurs pour le groupe. »

La labellisation implique certaines contraintes comme la tenue d'un cahier de suivi des cultures ou un outil similaire, en plus d'un plan de l'exploitation. Les factures d'achat doivent également être conservées. Le cahier de suivi des cultures peut être ressenti comme quelque chose d'astreignant pour les personnes peu habituées à consigner par écrit les étapes de leur travail quotidien. « Les producteurs bio sont fiers de contribuer à la santé des leurs » constate Ophélie Bories, qui entend organiser un marché « spécial producteurs bio » le 8 août à Téari à Kooohné. Un marché pour lequel les 27 producteurs actuellement labellisés dans le Nord sont invités à se préparer. ■

## Des modèles différents

Producteur à La Foa, Franck Soury-Lavergne préside l'association Bio Calédonia depuis une année. Une association qui réunit des producteurs de style très différents, avec une ambition commune, celle de produire « *proprement* ».

Issu d'une famille d'agriculteurs depuis plusieurs générations, Franck Soury-Lavergne a d'abord choisi une autre voie professionnelle, celle de l'électrotechnique, avant de revenir à la terre en 2009. Salarié sur l'exploitation de l'un de ses frères dans un premier temps à La Foa, il a ensuite bénéficié du soutien familial pour s'installer à son propre compte. Avec la volonté depuis le début de « *faire du bio* ». Il est persuadé que ce type d'agriculture va devenir la nouvelle norme dans les années à venir. Lui-même produit des fruits tropicaux, corossol, pommes lianes etc... Depuis 2016, il a fait l'acquisition d'une nouvelle parcelle de 12 hectares dédiée au maraîchage. « *Au départ, j'ai fait pas mal d'erreurs. Mais je me suis documenté pour mettre en place des itinéraires techniques selon le label Bio Pasifka.* »

### Faciliter la conversion au bio

Depuis 2012, Franck Soury-Lavergne a intégré l'association Bio Calédonia. « *Dans la région de La Foa, Moindou, Boulouparis, notre groupe local est assez jeune et très dynamique. Nous sommes environ 35 et chaque mois de nouveaux adhérents viennent nous rejoindre.* » Rapidement entré au Conseil d'administration, il assure la présidence de l'association depuis une année, avec la volonté de défendre ses convictions. « *Bio Calédonia est une association qui a une vocation territoriale. Elle a un rôle très important. Et c'est une structure très diversifiée, avec beaucoup de petits producteurs. Il y*



L'association Bio Calédonia est aujourd'hui présidée par Franck Soury-Lavergne, producteur à La Foa (au centre).

*a peu d'associations qui réunissent ainsi des modèles très différents. Lorsqu'on se retrouve, les échanges sont très enrichissants. Notre but commun est d'arriver à produire proprement.*

L'association Bio Calédonia a aujourd'hui dix ans. « *Je mesure le chemin parcouru. Il y a eu de belles avancées. Il faut maintenant trouver le levier pour permettre aux producteurs déjà installés de faire leur conversion au bio. Cela demande beaucoup de volonté !* » Franck Soury-Lavergne entend son rôle comme celui d'inter-

locuteur des producteurs et de porte-parole auprès des institutions. « *On se fait la voix des agriculteurs biologiques.* » Assurer des débouchés pour ceux qui sont très éloignés des zones de consommation fait partie des axes de travail. « *Il faut qu'on arrive à rendre le label plus visible.* » Lui-même commercialise toute sa production à la Coop 1, une coopérative pour la commercialisation des fruits et légumes basée à Nouméa. Une coopérative dont il est l'un des membres fondateurs. ■



Le week-end d'échanges à la tribu de Gohapin, tribu très active sur le bio, a permis des échanges avec des producteurs des trois provinces.