

Du beau, du bon, du bio

L'agriculture biologique, qui rejoint certaines pratiques traditionnelles, intéresse les agriculteurs en tribu qui découvrent avec intérêt de nouvelles techniques comme l'utilisation des purins, du compost...

Le bio est à la mode. La preuve : en l'espace de deux ans, l'enseigne Biomonde a ouvert deux magasins à Nouméa, plus un à Pouébo et un autre à Dumbéa, sans parler des rayons bio des grandes et moyennes surfaces qui se sont multipliés un peu partout.

A mesure que les questions d'environnement, de réchauffement climatique, de pollution, de taux de pesticides dans les légumes et les fruits alimentent la une de nos journaux écrits, radio ou télévisés, le bio apparaît comme une solution, ou tout au moins une partie de la solution, tant à l'échelle individuelle que collective. Plus qu'une simple mode, le bio est d'abord une philosophie. Consommateurs et producteurs partagent un même regard sur le monde, son présent et son avenir. Un monde que les uns et les autres veulent meilleur.

Entretien les sols

Par essence, l'agriculture est un acte de transformation de la nature. Entre

la nature et l'homme s'établit ainsi un rapport de lutte, certes, mais aussi d'unité. L'un ne va pas sans l'autre. Comment tirer sa subsistance de la terre sans l'appauvrir ? Comment lui prendre et lui donner ? Dans le bio, les usages de purins, bois pourri,

compost visent, au fur et à mesure que l'on sollicite la terre, à la régénérer dans un même mouvement.

La terre est vivante, l'usage de pesticide ou d'engrais chimiques impacte non seulement la santé publique mais détruit dans un même mouvement la



Basile Perenyou fait partie des pionniers du bio à Canelo.



L'association de plantes dans un même espace donne aux jardins bio une diversité originale dans laquelle certaines fleurs, connues pour leur efficacité contre les parasites, apportent leur touche.

vie qui grouille dans le sol ainsi que les insectes pollinisateurs. Sans parler des insectes auxiliaires comme la coccinelle, grande prédatrice des pucerons.

En agriculture bio, le désherbage, particulièrement sous nos latitudes, est un travail pénible de tous les jours, manuel la plupart du temps. Ici, le paillage prend tout son sens : il ralentit la pousse des adventices, les « mauvaises » herbes, et parallèlement il maintient l'humidité et amende la terre. Evidemment, pailler demande du temps : il faut couper, rassembler et poser la paille avec soin. Plus cher le bio ? Et s'il demandait tout simplement un peu plus de travail ?

Associer les plantes

Le bio, c'est aussi le contraire de la monoculture. Ici la fraise côtoie, l'oi-gnon, l'ail, le poireau, là le navet s'accommode de la présence du fenouil,

la pomme de terre flirte avec le haricot, le persil avec les asperges. L'association de plantes dans un même espace donne aux jardins bio une diversité originale dans laquelle les insecticides ou répulsifs contre les insectes ravageurs. En Nouvelle-Ca-



Bernadette Naouma et sa sœur Monique, épouse Malouma, deux des mamans de la tribu de Ouaté qui cultivent bio. La difficulté pour elles reste le transport de leurs produits en vue de la commercialisation.



Bernadette Naouma prépare du purin avec des touffes ou des feuilles de papayer. Des techniques innovantes qu'elle a découvertes avec l'association Biocalédonia.

passagers, Basile évoque son parcours dans l'agriculture. « J'ai d'abord fait une formation agricole à Port Laguerre. Par la suite, j'ai fait partie de l'association « Tinoïquage chrétien pour l'animation en milieu rural et éco-développement ». Avec cette association, on organisait des séminaires un peu partout. J'ai été aussi très influencé par Michel Guilhaud qui m'a beaucoup aidé. J'ai ensuite suivi un stage avec l'association Biocalédonia qui m'a permis de choisir le terrain à travailler selon les règles de l'association, son aménagement en fonction des critères demandés. »

Sur d'anciennes tarotières irriguées, Basile Perenyou a installé ses cultures en étage, avec un ingénieux système de gestion des eaux.

« C'est une technicienne d'Arbofruits qui est aujourd'hui déléguée, qui m'a amené à l'agriculture bio. Elle était en poste à la fois à Houailou et à Canala. Lorsqu'elle venait ici, elle logeait chez moi. Lorsqu'elle a vu comment je tra-

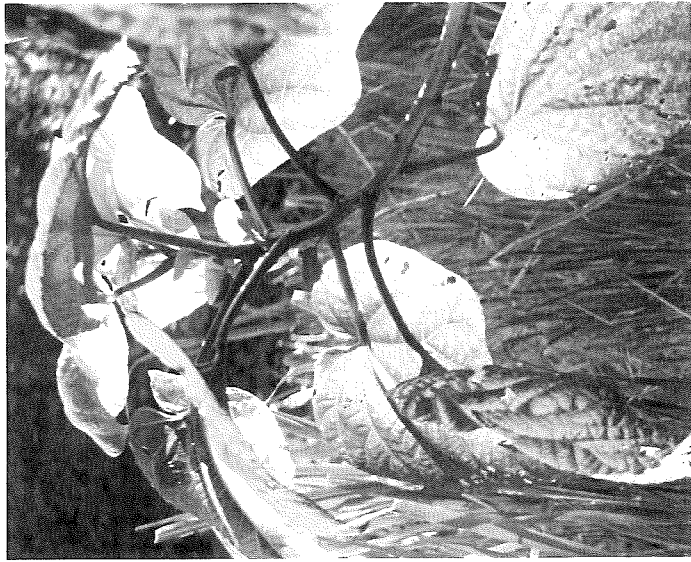
vailtais, elle m'a conseillé de m'intéresser à l'agriculture biologique. Je suis inscrit dans le groupe Biocalédonia de Houailou. »

Basile sait qu'il peut compter sur les revenus complémentaires que lui procurent ses plantations. « Pour moi, l'agriculture, c'est ma banque, mon épargne ! Lorsqu'il me manque quelque chose, l'agriculture est toujours là ! »

Sur la côte Ouest, Bernadette Naouma est l'une de productrices de Ouaté, tribu de Pouembout, qui s'est lancée depuis 2007 dans l'agriculture bio. « Au départ, on était six mamans. Maintenant, une grande sœur est décollée, un frère nous a rejoints. »

Echanger des conseils

C'est Gaël Caron d'Arbofruits qui nous a conseillé d'arrêter de mettre des produits chimiques dans notre champ. On en utilisait notamment pour lutter contre les insectes jaunes. On a compris que ce n'était pas bon pour l'environ-



Le chou kanak, un légume que les consommateurs peuvent découvrir dans les paniers bio.

nement. »

Utilisation de purins, compost, fleurs dans les champs pour éloigner les insectes, plantations sur butte sandwich... : Bernadette Naouma a mis en pratique tout ce qu'elle a appris lors des formations thématiques organisées par la province Nord et avec le groupe Biocalédonia. Elles sont en effet plusieurs à faire partie de cette association. « On se réunit une fois par mois chez l'un ou l'autre des producteurs. Il y en a un à Voh et plusieurs à la tribu de Gohapin. C'est intéressant car on échange des conseils. Il y a aussi des consommateurs dans le groupe et eux aussi apportent un autre point de vue. Ils nous ont suggéré par exemple de fournir des recettes avec certains produits comme les papayes vertes ou les ignames. Mais globalement en tribu, les gens produisent bio, même sans le savoir ! »

Relancer les paniers bio

Avec sa sœur Monique qui possède un verger, elle fournit le magasin Biomonde... lorsqu'elles trouvent un véhicule pour transporter leurs produits jusqu'au village de Pouembout ! « Avant, l'une d'entre nous qui avait une voiture, mais maintenant le véhicule est en panne... Alors on profite des occasions lorsqu'elle se présente. »

Lorsque l'ancienne école de la tribu, transformée en centre d'accueil, reçoit des groupes, les productrices trouvent sur place des débouchés à leur production.

Malgré les difficultés logistiques, les femmes de Ouaté envisagent de relancer la vente de paniers comme elles l'ont fait l'an dernier, en s'associant toutes ensemble. « On avait un groupe d'enseignants du lycée agricole de Pouembout qui commandait régulièrement une quinzeaine de paniers, l'une d'entre eux venait les chercher, ce qui n'est plus le cas maintenant... Il va falloir qu'on trouve une solution. » Produire bio, est-ce plus rentable au niveau de la commercialisation des produits ? « Lorsqu'on vend nos produits sous forme de paniers bio, c'est intéressant. Et puis de toutes façons, comme nous consommons aussi nous-mêmes nos produits, c'est un plus pour notre santé ! »

Encourager la qualité

La Chambre d'agriculture encourage la qualité de la production à travers des labels : agriculture responsable, protection biologique intégrée et agriculture bio, ce dernier étant appelé label Biopasifika, garanti par l'association Biocalédonia.



L'association Biocalédonia est en charge de la certification des producteurs bio.

L'association Biocalédonia a été créée pour assurer la certification des producteurs. Un système participatif qui associe producteurs et consommateurs. La certification est acquise pour une année.

Vente directe

« Nos producteurs vendent soit en vente directe sur les petits marchés de bord de route ou dans les marchés, soit dans les enseignes comme Biomonde à Nouméa » indique Georges Tyea. Sur la côte Ouest, la majeure partie des producteurs certifiés se trouvent dans les tribus de Ouaté et de Gohapin. « Nous avons un seul producteur certifié dans le grand nord, le gîte de Foingam. Il ne commercialise pas la production mais l'utilise dans le restaurant. Il a souhaité faire cette démarche par conviction » précise Marian Mataila. ■

Marté.

« Il y a ce jour 72 producteurs certifiés en Nouvelle-Calédonie dont 19 en province Nord » indique la directrice de Biocalédonia, Héléne Moquet.