

## Le bio fait son chemin

En dépit de l'annulation de ses deux marchés prévus à Kohné cette année, en raison des intempéries en début d'année puis de la crise sanitaire en septembre, l'agriculture biologique gagne du terrain dans le Nord, avec notamment un nouveau groupe local sur la côte est et une deuxième animatrice au sein de l'association Bio Calédonia, Melvina Malo.



De plus en plus de producteurs se tournent vers l'agriculture bio et font les démarches pour obtenir le label Bio Pasifika délivré par l'association Bio Calédonia. (© FB Bio Calédonia)

**C**onvaincue du potentiel agricole de la Nouvelle-Calédonie, Melvina Malo s'est engagée dans cette voie par le biais d'un BTS agricole DARC (développement de l'agriculture des régions chaudes) après quelques mois de licence écogestion à l'Université de Nouvelle-Calédonie. La jeune femme originaire de Canala est venue renforcer l'animation au sein de l'association Bio Calédonia, aux côtés d'Ophélie Bories. En poste depuis l'an passé, Melvina a notamment contribué au lancement du groupe local Ponérihouen-Poindimié-Touho-Hienghène (PPTH).

L'association Bio Calédonia assure la labellisation des produits agricoles selon la « norme océanienne d'agriculture biologique », avec le label Bio Pasifika. Elle fonctionne sur un système participatif de garantie (SPG) qui délivre et encadre la labellisation. Ce système repose sur l'existence et la vitalité de groupes locaux réunissant producteurs et consommateurs.

### « Le bouche à oreille fonctionne bien »

Melvina Malo a elle-même fait partie d'un groupe local, celui de VKPP, en tant que consommatrice et membre bénévole, avant d'intégrer l'association comme salariée. « Pendant mon BTS, j'ai fait un stage dans la SCA Windsor

*de Jean-Pierre Dang à Dumbéa. Une société qui produit des paniers de légumes et souhaitait passer en bio. C'est ainsi que je me suis rapprochée de l'association Bio Calédonia, que j'ai intégrée. »*

La jeune femme fait la connaissance d'Ophélie Bories, l'animatrice de Bio Calédonia dans le Nord. « Lorsqu'elle partait en tournée à Canala, dans ma commune, je l'accompagnais en tant que bénévole. »

La demande importante de producteurs pour obtenir le label a conduit l'association à recruter. Les dossiers d'attribution du label ou de renouvellement sont en effet nombreux. « Le bouche à oreille fonctionne bien. Il y a aussi des gens qui voient le logo de l'association sur notre voiture et nous sollicitent, d'autres qui nous appellent par téléphone. »

Au départ, Melvina a été embauchée dans le cadre d'un stage de trois mois avec la MIJ. Elle est ensuite passée en contrat à durée déterminée et depuis septembre, en contrat à durée indéterminée.

### Former des inspecteurs

Alors que dans certaines zones, des groupes locaux existent depuis plusieurs années et sont devenus autonomes comme à Canala ou Waa Wi Luu (Houailou), Melvina Malo s'est attachée à créer un groupe local dans

la zone est, de Hienghène à Ponérihouen. Il a fallu d'abord former des inspecteurs parmi les producteurs et les consommateurs. Une formation qui s'est tenue à la MFR de Poindimié où Melvina dispose d'un bureau. Cette formation a été assurée en collaboration avec la MFR. « Il y a dans le groupe des producteurs qui sont déjà labellisés, comme un maraîcher de Hienghène qui faisait partie du groupe local de VKPP ou un producteur d'huile de coco de Touho. »

En fonction des cas, l'animatrice constitue un duo d'inspecteurs avec les compétences nécessaires pour évaluer la production. « Pour labelliser un atelier de transformation, par exemple, je fais appel à des techniciens qui ont plus d'expérience et plus de compétences. Certains techniciens agricoles de la province font partie des groupes locaux en tant que producteurs ou consommateurs » indique l'animatrice.

La grille d'inspection permet d'analyser point par point les différents aspects de l'exploitation et leur conformité avec la Norme océanienne d'agriculture biologique qui est la référence. « Si certains points sensibles apparaissent lors de l'inspection, on cherche une solution avec le groupe local et le producteur. »

Si tous les points sont validés, le producteur se voit attribuer un label « en conversion ».



Melvina Malo a rejoint l'an dernier l'équipe Bio Calédonia dans le Nord. Elle a notamment mis sur pied le groupe local Ponérihouen, Poindimié, Touho, Hienghène.



Ophélie Bories, animatrice de Bio Calédonia dans le Nord est heureuse d'avoir du renfort. En dehors des productions végétales, de nouvelles productions sont labellisées comme les œufs, le pain, le café, la viande bovine... Et bientôt du miel, de l'huile de coco etc. © Ruth Soguel Dit Piquard

### Contact :

Ophélie Bories  
Animatrice Nord  
Tel : 75.73.15

Melvina Malo  
Animatrice Nord  
Tél : 73.53.24

<http://agriculturebio.nc>  
Facebook : agriculturebio.nc

Le dossier est ensuite présenté au Comité territorial de certification. Là, il est examiné par quatre représentants des consommateurs, quatre représentants des producteurs et quatre personnes issues des organismes qualifiés (Chambre d'agriculture, Agence rurale, Institut agronomique calédonien...) La démarche de labellisation dure de trois à six mois.

## Des débouchés pour les productions

L'association s'attache à mettre en relation les producteurs entre eux, pour faciliter les échanges de conseils... et les trocs de graines et de semences locales ou les achats groupés. Les agriculteurs sont également mis en contact avec les partenaires.

Bio Calédonia se préoccupe également d'aider les professionnels à trouver des débouchés pour leurs productions labellisées. A Koohné, une nouvelle boutique a ouvert récemment, Bioshop, qui commercialise les fruits, légumes, miel et autres productions des producteurs du Nord. « *Cela a permis de vendre une partie de la production qui était destinée au marché de Téari à Koohné du 11 septembre. Nous l'avions bien préparé avec les producteurs avec un calendrier de semis, de production et de récolte* » poursuit Melvina Malo.

Le nombre de producteurs labellisés est d'environ 44 aujourd'hui, bientôt 47, avec une progression importante

## Le système participatif de garantie

La labellisation est accordée grâce à un système participatif de garantie. Au sein des groupes locaux, producteurs et consommateurs sont formés à la réalisation des inspections. C'est un binôme producteur-consommateur qui effectue les visites de contrôle.

L'inspection se fait sur la base d'une grille précise qui prend en compte de nombreux critères comme la ressource en eau, l'environnement proche, l'origine des semences et des plants. Des questions sont posées au producteur sur les ravageurs et les moyens mis en œuvre pour s'en prémunir. Certains intrants sont autorisés par le label. 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 comité territorial de certification. Le comité est composé de trois parties, les producteurs, les consommateurs et des personnes qualifiées qui peuvent être des salariés de l'Adecap technopole, de l'Institut agronomique calédonien, de l'Agence rurale, du SIVAP ou encore des techniciens provinciaux. Ce comité se réunit une fois par mois.

Le label est attribué pour une durée de deux ans, avec une visite de contrôle au bout d'une année.

ces dernières années. En 2020 dans le Nord, le nombre de labellisation a augmenté de 76 % et le nombre d'adhérents de 56% selon le rapport d'activité de Bio Calédonia. La présence d'une deuxième animatrice permet de mieux couvrir le territoire de la province Nord qui est vaste.

Franck Paquier de l'enseigne Boko vrac store a été le premier à mettre en place un système avec des colporteurs qui redescendent les produits bio du Nord vers la capitale. Une grande enseigne d'alimentation « bio » de Nouméa, Biomonde, leur a emboîté le pas. Les colporteurs collectent les produits sur le bord de la RT1, ils vont même

jusqu'à la tribu de Bondé à Ouégoa. « *Les producteurs de la tribu de Gohapin, qui font partie des pionniers du bio en province Nord, sont aujourd'hui suffisamment autonomes pour commercialiser leurs productions* » se réjouit Ophélie Bories.

La plupart des producteurs du Nord fournissent Bioshop, la nouvelle enseigne bio de Koohné.

Très sociable, Melvina Malo apprécie son travail d'animatrice qui mêle l'humain, la culture, l'agriculture, l'économie... « *C'est très enrichissant. Les échanges sont vraiment intéressants. On apprend beaucoup de choses.* » ■



Un nouveau commerce a ouvert à Koohnê, en face de l'école Immaculée avec des fruits et légumes certifiés bio.



Dino Brunetto, l'esprit d'initiative.

## Bioshop, du bio et du local à Koohnê

Une nouvelle enseigne, *Bioshop*, propose désormais à Koohnê des fruits et légumes locaux labellisés Bio Pasifika ainsi que des produits du terroir et de l'épicerie bio. Une nouvelle offre pour le consommateur mais aussi un débouché pour les producteurs labellisés de la zone chez qui le gérant va s'approvisionner directement.

**E**n s'installant à Koohnê, consommateur de bio lui-même et membre du groupe local Bio Calédonia, Dino Brunetto a décidé de lancer une boutique, pour vendre essentiellement des fruits et légumes de producteurs certifiés. Quelques étagères proposent également farines et petits pots pour bébé, céréales, mais aussi miel local. Et même du café de Gohapin qu'on peut goûter sur place ! Le pain du moulin de Tia, boulanger de Pouembout, a également son emplacement sur l'une des étagères. Et tout est certifié bio ! Un présentoir propose des graines bio pour les semis. Ingénieur de formation, Dino Brunetto, exerce dans le conseil en ingénierie, à son compte. Bouraillais d'origine, il souhaitait se rapprocher du site de Vavouto où il réalise différentes études et suivi de chantier autour de l'usine Koniambo. L'esprit d'entreprise l'a conduit à ouvrir en parallèle une boutique au village de Koohnê, en face de l'école Immaculée. « *C'est un projet*



Les produits proviennent directement des champs. Le gérant assure la collecte chez certains petits producteurs qui ne peuvent pas se déplacer.

*que j'avais déjà à Dumbéa, avant que n'ouvre le Dumbéa Mall. Il y a désormais deux grandes enseignes de bio dans la zone, j'ai renoncé... »*

### Directement chez le producteur

Pour l'aménagement de la boutique, Dino Brunetto a choisi la simplicité : des étagères en bois faites maison, des caisses en bois toutes simples fabriquées par un artisan de Païta. « *Nous avons juste acheté une caisse enregistreuse et du matériel agréé pour la pesée, tout sur fonds propres.* » La particularité du fonctionnement de Bioshop est que le gérant s'approvisionne directement chez les producteurs labellisés de la zone et se déplace chez ceux qui ne peuvent pas venir jusqu'à lui, plusieurs fois par semaine. Même pour de petites quantités. Dans certains cas, il se rend jusqu'à un point de rendez-vous.

### CONTACT

FB Bioshop Nouvelle-Calédonie  
Village de Koohnê,  
en face de l'école Immaculée.

Lundi 15-18h

Mardi 15-18h

Merc 15-18h

Jeudi, 15-18h

Vend 15-18h

Samedi 9-13h

**Tél : 78 73 74**

### Des débouchés pour les producteurs

A ce jour, la production bio est encore limitée. Mais le promoteur de Bioshop espère que les débouchés qu'il assure vont convaincre les producteurs labellisés de produire davantage et à plus de personnes de se lancer. Il a choisi de limiter les marges et compte sur la quantité pour tirer son épingle du jeu. A ce jour, les prix de ses fruits et légumes bio sont à peine plus chers que ceux de l'agriculture conventionnelle. « *Je commence à avoir quelques habitués. Une enquête menée par des élèves du lycée agricole de Pouembout a montré qu'il manquait dans la zone un commerce de fruits et légumes certifiés bio.* »

A certains moments de l'année, certaines productions comme les ananas ou les pastèques inondent les marchés. Là aussi, Dino Brunetto réfléchit à de nouveaux projets pour valoriser au mieux les produits de la terre. Avec toujours le même enthousiasme. ■