

Drosophila suzukii



Une épée de Damoclès au-dessus de la tête

Malgré un déficit de production dans toutes les régions dues aux mauvaises conditions climatiques et à l'interdiction annoncée en février 2016 par le ministère d'utiliser le diméthoate, la filière cerise a plutôt bien tiré son épingle du jeu en 2016 grâce à des cours supérieurs à ceux de 2015. La campagne 2017 s'annonce plutôt bonne en production, à moins que... **CLAIRE BOUC**

« La météo ne nous joue des tours ! » s'exclame Jean-Christophe Neyron, président de l'AOP Cerises de France. Avec des températures froides cet hiver ayant permis de couvrir les besoins physiologiques des cerisiers et une floraison déjà bien avancée début avril, la campagne s'annonce précoce. Si les conditions sont réunies, les volumes pourraient atteindre 50 000 tonnes (contre 35 000 l'année dernière). D'ici là, il faudra qu'il n'y ait ni fortes précipitations ni grêle ni vent... ni *Drosophila suzukii*. Car depuis février 2016, la filière n'est plus autorisée à utiliser le diméthoate pour traiter ses vergers contre ce ravageur extrêmement nuisible, suite à un avis défavorable de l'Anses, le jugeant dangereux pour les cultivateurs et la faune et ne disposant

Pour lutter contre *D. suzukii*, il faut suivre des stratégies combinées qui mêlent traitements autorisés, lutte intégrée, techniques de biocontrôle.



pas de données suffisantes pour exclure clairement un risque pour la santé des consommateurs. Or, à date, aucune alternative ne semble avoir été trouvée pour combattre efficacement *D. suzukii*. Identifiée pour la première fois au Japon en 1916, *Drosophila suzukii* a été détectée en France en 2010. Elle affectionne particulièrement les cerises et les petits fruits rouges (fraises, framboises, mûres et myrtilles) arrivés à maturité et présentant un taux de sucre suffisant : elle y pond alors ses œufs, lesquels se transforment en moins de trois jours en larves qui se développent en se nourrissant de leur pulpe. Dégradés, les fruits ne sont dès lors plus consommables. Au bout d'une quinzaine de jours (à 20 °C), les larves devenues adultes sont prêtes à émerger et à se disperser pour se reproduire à leur tour (entre 7 et 16 œufs par jour, à raison d'1 à 3 œufs par fruit pendant 3 à 9 semaines). Un cycle biologique court qui engendre une capacité de reproduction rapide (jusqu'à treize générations par an) et ainsi un fort potentiel de dispersion dans une courte durée, d'autant que cette

drosophile, très mobile, peut parcourir plusieurs kilomètres. Fécondées avant l'hiver, les femelles attendent patiemment le printemps pour pondre, dès l'apparition des premiers fruits. Les populations de *D. suzukii* fluctuent ensuite selon les conditions climatiques, les températures légèrement inférieures à 25° C et l'humidité semblant favoriser leur développement. A contrario, plusieurs jours consécutifs de froid intense en hiver semblent limiter leur arrivée au printemps. « Les températures froides que nous avons connues cet hiver nous incitent donc à être optimistes, même si nous restons extrêmement prudents, des mois de juin et juillet frais et humides pouvant changer radicalement la donne » déclare Jean-Christophe Neyron.

Quels traitements possibles ?

Des modèles de prédiction des niveaux de population ont été développés par les services de la DGAL. Le SRAL PACA, appuyé par la filière cerise, travaille actuellement à la construction d'une base de données ouverte, en partenariat avec le Ctifl, la station d'expérimentation cerise-

Eh Cherry, Cerise de Bessenay

Marque unique pour la cerise de Bessenay

C'est l'aboutissement logique de plus de vingt ans d'action interprofessionnelle dans le cadre de Califruit : les deux expéditeurs exclusifs de la cerise de Bessenay (Rhône) que sont Chambe et Cerifrais, commercialiseront cette année l'essentiel de leurs volumes sous la marque commune de l'interprofession et non plus sous leur marque propre. Cette évolution conforte encore une démarche interprofessionnelle exemplaire qui inclut aussi les producteurs rassemblés au sein de l'ARB (Arboriculteurs de la Région de Bessenay). Qui dit marque commune, dit aussi emballage commun : Premium (calibre supérieur à 26 mm) mais pas élitiste, la marque devrait représenter dès cette année quelque 2/3 des volumes de cerises expédiées à partir de Bessenay. Outre la segmentation variétale, la marque proposera aussi une gamme d'emballages en vrac et en barquette. Elle s'illustre par un graphisme porteur d'une image sophistiquée et valorisante. Producteurs et expéditeurs adhèrent au cahier des charges « Eh Cherry, Cerise de Bessenay » avec une certification environnementale de niveau 2 (HVE2).

raison La Tapy et le CIRAME, la station météo de PACA, afin de donner aux producteurs des informations plus précises sur l'évolution des vols. Le plus difficile étant de faire coïncider les périodes d'augmentation des niveaux de population avec celles durant lesquelles les traitements alternatifs sont possibles. Il faut également respecter les délais de traitements avant récolte (entre 3 et 14 jours) fixés par l'Anses, qui prend une marge de sécurité importante afin de limiter la présence de résidus dans les fruits. L'an passé, quelques sociétés ont mis en marché des produits chimiques alternatifs, à l'efficacité relative.

Pour Jean-Christophe Neyron, « depuis l'interdiction du diméthoate, il n'y a plus de produit efficace. Le diméthoate était le seul à avoir une triple action : ovicide, larvicide et adulticide. Il était pénétrant, disposait d'une rémanence plus longue et était plus souple et plus facile d'utilisation : on pouvait le positionner avec un peu de décalage et de retard. Sans compter que perdre une matière active limite l'alternance d'utilisation des matières et favorise le phénomène

d'accoutumance des drosophiles ». Peu d'espoirs du côté de la sélection variétale, *D. suzukii* affectant toutes les variétés à partir du moment où le fruit est mûr et présente un taux de sucre suffisant.

Restent les méthodes alternatives, telles que le piégeage massif qui, pour devenir réellement efficace, doit encore se doter d'un attractif suffisamment puissant. Du côté des barrières physiques, la protection par filet insect-proof semble la piste la plus prometteuse. C'est en tout cas ce qu'il est ressorti du projet Casdar mené entre 2013 et 2016. Des essais réalisés en laboratoire ont montré qu'une maille très fine de 10 par 8 fils par cm permettait d'éviter tout passage de la drosophile. Une expérimentation est actuellement en cours au Ctifl sur un verger de cerisier en couverture intégrale. Petit bémol : la pose des filets n'est pas possible dans les vergers en coteaux ni dans les vergers trop petits, car il faut prévoir un espace suffisant pour l'ancrage des filets sur une bande perdue. Elle ne semble donc pouvoir se concevoir que dans le cadre du

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

la cerise de bessenay
Goûtez au plaisir !

Eh Cherry
envie de Bessenay ?

Chambe
Les Monts du Lyonnais
CHAMBE AGRIFRUITES
29 rue Ste Irénée
69690 BESSEY
Tel : 04 74 70 83 84
contact@chambe.fr

CERIFRAIS
FRANCAIS PRODUITS
CERIFRAIS
ZA Les Garelles
2 allée des bigarreux
69690 BESSEY
Tel : 04 74 72 86 67
Fax : 04 74 72 86 63
contact@cerifrais.com

www.lacerisedebessenay.com

renouvellement des vergers, comme c'est le cas dans certains vergers du Sud-Ouest ou dans les Monts du Lyonnais. « Et certains écueils restent à valider, comme la tenue des filets au vent qui peut souffler très fort dans nos régions, la qualité des fruits qui se développent dans un climat modifié avec une forte humidité ou la présence au sol de pucerons, les filets devant rester ouverts pour la pollinisation » ajoute Jean-Christophe Neyron. Sans parler du coût d'une telle installation (évalué à 50 000 euros par hectare), de la mise en œuvre qui nécessite beaucoup de manipulations (fermer, ouvrir pour la pollinisation, refermer), du coût du matériel (nacelle) permettant la pose et la dépose des filets et des frais de plantation si on les envisage dans de nouveaux vergers.

Des pistes émergent chaque année, la dernière en date étant non pas de recouvrir chaque arbre d'un filet mais d'entourer le verger d'un mur en filet, assez haut, car les vols de *D. suzukii* auraient plutôt tendance à se situer à faible hauteur. Bien sûr, le vent et les courants ascendants peuvent l'aider à gagner en hauteur, mais une

L'arrêté est paru jeudi 27 avril au Journal Officiel :

« L'introduction, l'importation et la mise sur le marché de cerises fraîches » provenant de pays où le diméthoate est autorisé « sont suspendues jusqu'au 31 décembre 2017 », à l'exception des produits de l'agriculture biologique.

partie des vols pourrait être stoppée. Cette méthode doit bien sûr encore être expérimentée pour être validée, mais elle aurait le mérite de coûter beaucoup moins cher. La meilleure solution reste de suivre des stratégies combinées qui mêlent traitements autorisés, lutte intégrée, techniques de biocontrôle. Il faudra certainement du temps avant d'avoir un protocole clair et celui-ci sera à ajuster en fonction des terroirs et des conditions mais les producteurs devront accroître leur savoir-faire en la matière !

Combiner les méthodes

Afin de protéger le plus efficacement les cultures de cerisier de *D. suzukii*, les producteurs doivent donc multiplier les moyens permettant de limiter sa pullulation. Cela passe en premier lieu par la mise en œuvre de méthodes prophylactiques : couper l'herbe rase, supprimer les eaux stagnantes, nettoyer les bordures, etc. Informer les producteurs de ces bonnes pratiques est essentiel pour l'AOP. « Nous rassemblons environ 50 % de la production nationale, mais

nous travaillons en étroite collaboration avec les chambres d'agriculture et les syndicats afin de sensibiliser un maximum de producteurs sur la prophylaxie à adopter en cerise afin d'éviter un développement excessif de *D. suzukii* » explique Jean-Christophe Neyron. Les pièges de détection sont également très importants, tout comme la gestion des fruits non cueillis en fin de récolte, qui doivent impérativement être éliminés. Enfin, le stockage et la conservation au froid de -1 à 2 °C pendant trois jours consécutifs semblent limiter la survie des œufs et ralentir la croissance des larves, mais cette technique se heurte à la nécessaire rapidité avec laquelle un fruit fragile comme la cerise doit être commercialisé. La combinaison des méthodes est à ce jour la seule voie possible, même si elle laisse les producteurs inquiets : « Nous attendons des pouvoirs publics des réponses sur les stratégies à adopter et de savoir si, cette année, la clause de sauvegarde sera renouvelée, afin d'éviter toute distorsion de concurrence avec des cerises importées de pays dans lesquels le diméthoate n'est pas interdit » conclut J.-C. Neyron. ■

MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS

Cerise

- 2000 tonnes sur 2 mois de production non-stop
- Des producteurs dynamiques travaillant sur un verger jeune
- Une production certifiée **GLOBALG.A.P.**
- Une installation unique en France : une calibreuse électronique capable de trier les cerises par qualité et couleur, couplée à un système d'hydrocooling pour refroidir les fruits
- Résultat : un produit sans défaut, calibré au millimètre, homogène en couleur et avec une excellente conservation

Production française

Framboise

Cerise des Monts du Lyonnais

SICOLY
le Respect du Fruit

475, route de Mornant - 69440 ST LAURENT D'AGNY
Tél.: 04 78 48 30 60 - Fax: 04 78 48 29 70 - E-mail: frais@sicoloy.fr

www.sicoloy.fr

10^e édition

Quelles agricultures pour demain ?

Pour sa 10^e édition, le Forum Végétale s'est voulu délibérément interrogatif et ouvert en posant une question a priori simple : notre modèle agricole est-il le bon ? Si oui, doit-on le faire perdurer ? Si non, quelles alternatives ? À défaut d'aboutir à une solution unique, témoignages et échanges ont permis de dégager un consensus : c'est la convergence des visions qui permettra d'avancer. **CLAIRE BOUC**



Et des visions, il y en a ! Parmi elles, celles des lanceurs d'alerte, dont font partie les associations de défense de l'environnement. Pour Dominique Aribert, directrice du pôle Conservation de la nature à la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO), l'étude des populations d'oiseaux dans les milieux agricoles est un bon indicateur des problèmes induits par une agriculture intensive. « Les espèces communes d'oiseaux qui fréquentent les milieux agricoles ont régressé de 32 % en 30 ans »

« Il faudrait des interventions massives à de grandes échelles pour inverser la tendance. Jusqu'alors nous avons monté des partenariats avec des exploitants vertueux. Nous réalisons aujourd'hui qu'il serait peut-être préférable de mettre des outils simples tels que des fiches-conseils à la disposition des agriculteurs pour les aider à faire revenir les oiseaux sur leurs exploitations. Nombreux sont ceux à avoir envie de faire des choses sans transformer fondamentalement leurs pratiques. Faire un peu moins mais à une plus grande échelle sera peut-être plus fructueux ». Car le paysage agricole peut encore changer, pour peu

« Nous devons trouver le moyen de nous engager collectivement afin de développer une économie non basée sur la destruction ou la surexploitation de la nature. » Gilles Bœuf, biologiste marin

explique-t-elle. Si le réchauffement climatique ou la façon de gérer les bâtiments (suppression des fissures servant de nichoirs) n'y sont pas étrangers, la simplification des milieux avec l'intensification des exploitations (diminution des haies, des mares, etc.), ainsi que l'usage des pesticides y sont pour beaucoup.

qu'on y recrée des bandes enherbées, des mares, des bosquets et qu'on y plante des arbres afin d'offrir aux oiseaux des espaces pour nicher et pour manger. La manière de travailler le sol est également importante. Et ce n'est pas Gilles Domenech, fondateur de Terre en Sève, qui va dire le contraire. Pour lui, les enjeux du sol

Les enjeux du sol sont énormes, car le sol est la base de tout ce que nous produisons.





Alain CANET

Président de l'Association Française d'Agroforesterie

/// On est toujours dans la réparation, alors qu'il faudrait être dans la prévention. Nous ne devons plus travailler le sol et il faut privilégier les engrais verts. Avoir quelques arbres bien taillés et bien gérés sur son exploitation n'est pas une contrainte mais représente au contraire l'opportunité d'avoir des coûts divisés par deux pour produire. Les arbres fournissent la matière organique au sol, qui permet à l'eau de s'infiltrer. ///

Gilles BŒUF

Conseiller du ministre de l'Écologie

/// Nous devons trouver les moyens de nourrir 9 milliards d'humains sans augmenter les surfaces agricoles, sans gaspiller l'eau, en n'utilisant plus les pesticides dangereux (mais quelles alternatives ?), en diminuant les engrais, en ne détruisant pas la biodiversité, en développant les polycultures, en réfléchissant à l'emploi dans le monde agricole. Nous devons développer une économie qui ne soit pas basée sur la destruction ou la surexploitation de la nature, une agriculture préservée dans sa capacité à évoluer. Et nous devons le faire collectivement, en harmonie avec les milieux. ///



sont énormes, car le sol est la base de tout ce que nous produisons. Et on ne peut pas dire qu'il soit en très bon état. En particulier dans le département du Gers, où il apparaît très endommagé : il s'y érode (donc disparaît), au rythme annuel de 17 tonnes par hectare, ce qui représente 1,5 mm par an, soit 15 cm par siècle. Or le sol ne se forme pas à la même vitesse : moins d'1 mm par siècle. Et sa structure est endommagée : la matière organique y est insuffisante. Or c'est

elle qui nourrit la biodiversité. Elle joue aussi un rôle important dans la qualité de l'eau. Plus les sols sont pauvres en matière organique, plus ils sont polluants, car l'érosion du sol facilite le transfert des polluants et notamment des nitrates dans les eaux. *« Le sol est le milieu qui contient le plus de biodiversité et de biomasse sur terre. Si on veut défendre la biodiversité, il faut défendre le sol. Des inflexions sont encore possibles pour retourner la tendance. Le Gers et la Bretagne sont pionnières*

Philippe RUELLE

Directeur de l'Ugpban
Plan banane durable des Antilles

/// Nous avons suivi une logique très productiviste dans nos bananeraies antillaises jusqu'en 2007, date à laquelle un cyclone a détruit 100 % de nos bananeraies martiniquaises. Nous avons alors choisi de changer notre façon de produire : certains producteurs ont arrêté de labourer, d'autres ont réintégré les jachères couvertes, tous on réduit de 61 % le recours aux pesticides et aux intrants. Les salariés dans les plantations ont vu réapparaître la biodiversité (fourmis, chauve-souris, etc.). On va poursuivre ces pratiques car tout le monde y trouve son compte. Notre objectif est aujourd'hui de valoriser ce qui a été mis en place. ///

en technique de valorisation des sols ». L'eau des rivières est un milieu très riche, un écosystème également très sensible, car la pollution qui s'y déverse n'est pas filtrée par le sol, à l'inverse de l'eau des nappes phréatiques qui, avant d'arriver, est filtrée. « *Le problème des nappes aujourd'hui, ce sont les pesticides et les nitrates, qui posent plus un problème sanitaire, de santé pour les besoins humains, qu'un problème environnemental* » explique Yann Laurens, directeur du programme biodiversité de l'IDDRI, avant de poursuivre « *pour nous qui sommes composés à 70 % d'eau, l'enjeu est majeur et le tableau mauvais, partout en France* ».

Prévenir plutôt que guérir

Côté alimentation aussi, il y a urgence à réagir. Pour Anaïs Denoits du cabinet Utopies, « *l'alimentation est une accumulation de gestes quotidiens très engageants qui disent le monde que l'on veut construire* ». C'est un facteur de lien social, de sens entre ceux qui produisent et ceux qui consomment. Les consommateurs souhaitent recréer le lien avec les producteurs et mieux les rémunérer. L'engouement pour les circuits courts montre qu'ils ont pris le tournant plus vite



Xavier DUPUIS

Agriculteur biologique

/// Pour moi, le bio, c'est avant tout le sans pesticide ni engrais chimique de synthèse. Le bio permet aussi de développer d'autres axes comme l'emploi, car les besoins en main d'œuvre y sont beaucoup plus élevés. J'ai 10 salariés qui viennent sur ma ferme. En conventionnel, j'en aurais peut-être un, mais c'est tout. J'embauche une population non qualifiée à la recherche de ce type d'emploi. Ce faisant, je réponds à un besoin économique local. ///

que les politiques et les acteurs de la filière. Aujourd'hui, 80 % de ce que nous consommons est le fruit de l'industrie agroalimentaire. Notre alimentation est devenue une commodité mondialisée qui s'est standardisée et dont la valeur nutritionnelle a diminué. Pour le nutritionniste Christian Rémésy, bien s'alimenter permet de bien faire fonctionner son organisme et de prévenir un grand nombre de pathologies. Les principes sont clairs : modérer les apports caloriques, adopter une alimentation diversifiée en produits végétaux, réduire la part des calories d'origines animales, équilibrer l'apport des acides gras essentiels et dénoncer la consommation de produits ultra-transformés. La nutrition doit être appréhendée sous l'angle de la prévention. Selon lui, « *la société a été capable de gérer les enjeux d'hygiène mais pas de nutrition, car il y a une demande sociétale importante pour une alimentation prête à l'emploi et peu coûteuse. La qualité nutritionnelle des aliments n'a jamais été maîtrisée. Elle n'est pas contrôlée et les abus sont nombreux* ». Parmi eux : le marketing réducteur réalisé par les marques sur la présence d'un nutriment, comme le calcium pour les produits laitiers, qui schématise et caricature, ou l'omniprésence des lobbys visant à promouvoir chaque produit alimentaire. « *La recommandation sur les cinq fruits et légumes par jour est très bonne en soi, mais pourquoi ne pas la réaliser sur la totalité des produits végétaux ? Les lobbies font pression. Il faut aller vers des systèmes alimentaires plus durables, permettant à la fois de nourrir sainement l'humanité et de protéger la*



Sébastien GALLAND

Directeur d'HZPC France

La question de la génétique est complexe et éthique. Gain de temps et précision sont nos deux grands axes de recherche. Il existe aujourd'hui des techniques révolutionnaires à côté desquelles on ne peut pas se permettre de passer.



planète. Nous devons aller vers une nouvelle transition alimentaire ». Qui trouverait sa source dans une agriculture agro-écologique, dans laquelle les pesticides n'ont pas leur place.

Haro sur les pesticides

D'après Claudine Joly, membre du directoire du réseau agriculture de France Nature Environnement (FNE), principalement en charge des pesticides, on est passé de 77 millions de doses de produits phytosanitaires en 2009 à 95 millions en 2013. « Les données sont catastrophiques. Il y a eu un engouement au moment du Grenelle de l'environnement, car les agriculteurs ont pensé qu'ils n'auraient pas le choix. Mais 2018 n'a rapidement plus été un objectif et 2025 est devenu un cap. Du coup, tout le monde a levé le pied, sachant qu'il n'y avait plus aucune obligation. À FNE, on ne doute pas de la bonne volonté des agriculteurs pour réduire l'usage des pesticides. Et on sait que pour cela, il faut les accompagner ». Pour Emmanuel Aze, arboriculteur conventionnel dans le Lot-et-Garonne et secrétaire de la Confédération Paysanne, l'effort doit aussi venir des consommateurs qui ont leur part de responsabilité dans la généralisation de l'usage des pesticides par les agriculteurs : « en voulant payer toujours moins cher, ils nous ont incité à recourir aux pesticides qui sont la solution de facilité. Les alternatives aux pesticides existent, mais elles ont un coût car elles font baisser les rendements et augmenter les coûts de production. Forcément, cela impacte les dépenses des ménages ». Une piste est de développer des produits de biocontrôle.

Sondage BVA/Interfel/FranceAgriMer

Quelle confiance dans les fruits et légumes ?

Selon un baromètre réalisé par BVA pour Interfel et FranceAgriMer depuis 2014 afin de suivre la confiance des consommateurs dans les fruits et légumes frais, 95 % des personnes interrogées ont confiance dans les produits frais. Un taux qui reste bon pour les surgelés (82 %) et les conserves (81 %), mais qui diminue pour les plats cuisinés (42 %). Le pain remporte une confiance quasi-totale (93 %). Arrivent ensuite les légumes (94 %), les fruits et les produits laitiers (89 %), puis la viande et le poisson (80 %) et enfin la volaille (78 %). À noter que la confiance dans les fruits et légumes a perdu 2 points cette année, notamment auprès des seniors qui en sont les plus gros consommateurs. Parmi les facteurs de confiance figurent les bénéfices santé (item en forte croissance qui n'apparaissait pas en 2014, + 10 points en 1 an), la maîtrise de l'approvisionnement (en forte augmentation), l'origine du produit (en légère baisse) et l'aspect des produits (en baisse). La perte de confiance est imputable aux traitements chimiques (+ 11 points en 2 ans), ainsi qu'au manque de traçabilité. Parmi les points positifs, 41 % des personnes interrogées déclarent qu'elles ont consommé plus de fruits et légumes qu'il y a trois ans. 57 % des 27-34 ans déclarent qu'ils en ont acheté plus, or c'est justement une catégorie sous-acheteuse. Une hausse de la consommation par cette catégorie de population qui se vérifie en volumes : 80 kg/ménage/an il y a 5 ans contre 90 kg en 2016. Les bénéfices santé des fruits et légumes frais sont bien intégrés par les consommateurs : 86 % sont d'accord pour en favoriser la consommation chez les enfants, 66 % pour consommer 5 fruits et légumes par jour. Des taux importants, bien qu'en légère baisse depuis 2014. Concernant les pesticides : 74 % pensent que des alternatives existent, 63 % pensent qu'on peut produire des fruits et légumes sans pesticides (taux en progression depuis 2015), 36 % pensent que les producteurs en utilisent moins (en progression depuis 2014 : + 11 points), 49 % ont conscience que la réglementation est de plus en plus stricte. Cependant, 43 % pensent qu'il y a des OGM dans les fruits et légumes frais et 61 % pensent que les fruits et légumes ont de moins en moins de goût. Les sources d'information auxquelles on accorde le plus de confiance sont en premier lieu la famille et les amis, puis les associations de défense des consommateurs, les professionnels de santé, les commerçants de proximité, les agriculteurs (68 % - taux de confiance qui a perdu 6 points en 2 ans) et enfin les scientifiques. 79 % des Français ne savent pas que la réglementation française garantit le niveau de sécurité le plus élevé au monde et 55 % ne savent pas que les pratiques agricoles ont permis de réduire le recours aux pesticides. Le développement de la confiance passe par une communication factuelle et informative sur les techniques alternatives, l'innovation technologique, le respect de la réglementation et la formation des agriculteurs. À noter que les fruits et légumes s'inscrivent bien dans les tendances actuelles de consommation : recherche de naturalité, de simplicité et de produits sains.



Selon Françoise Weber, directrice générale adjointe de l'ANSES, en charge des autorisations de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques. Pour permettre ces autorisations de mise sur le marché, l'ANSES évalue leur efficacité et leur impact sur la santé et sur l'environnement, « l'évaluation qui est menée s'applique à tous les produits et a pour



Laurent BERGÉ

Producteur de concombres et tomates
sous serres chauffées

/// Mes tomates sont aujourd'hui exemptes de résidus de produits de synthèse car je raisonne la serre et la plante en apportant la juste mesure à la plante en fonction de ses besoins. J'essaie de comprendre comment fonctionne le végétal et son environnement, de savoir par anticipation ce dont la plante va avoir besoin afin d'éviter qu'elle ne tombe en état de stress, de corriger le climat qui l'entoure afin d'éviter que les pathogènes ne se développent, de faire cohabiter mes plantes avec leurs agresseurs tout en m'assurant que ces derniers ne prennent pas le dessus. J'ai le sentiment de sublimer des pratiques ancestrales. ///

Forum Végétable 2017

Réjouissant retour aux fondamentaux

« Quelles agricultures pour demain ? »... Vue l'ambition du titre et du nombre d'intervenants de ce forum (24 !), on pouvait craindre l'inventaire à la Prévert, ou la leçon de morale, ou encore l'écho des habituelles guerres de chapelles. Ce furent au contraire la complexité, la rigueur, l'ouverture et le dialogue qui se sont déployés. Il y avait aussi de l'émotion, et un vrai rappel à nos responsabilités. Sans conteste. Oui, le changement climatique et l'augmentation de la population mondiale posent un enjeu alimentaire majeur. Oui, l'agriculture doit y répondre tout en préservant ses sols, les écosystèmes, sans mobiliser davantage de terres, et en diminuant l'usage des pesticides. Oui, mais comment ?

En filigrane des différentes solutions examinées, l'intérêt partagé, très fort, était palpable dans la salle, comme une profession se retrouvant sur ses fondamentaux : l'Homme qui travaille avec le Vivant. Avec la science, mais aussi avec les tripes et ce qu'il y a d'instinct en chacun de nous, sans fausse pudeur. Comme Christian Soler (Teraneo) qui déclare naturellement « je parle aux arbres, ils me répondent... ». Comme Alain Canet (AFA) et Philippe Ruelle (UGPBAN), travaillant de part et d'autre de l'Atlantique, sur des exploitations diamétralement différentes, l'un en bio, l'autre non, concluant leurs exposés respectifs « On fait tous le même métier, y a pas de petits, pas de gros, pas de bio, pas de conventionnels ! ». L'avenir sera dans le retour à la colonne vertébrale de l'agriculture : l'agronomie, ses sols, ses écosystèmes.

Autre point fort de la journée, la place donnée à l'Acteur central de l'agriculture, trop souvent oublié : les agriculteurs, « pères nourriciers de la société » pour Éric Birlouez (sociologue). Il fut question de leur santé, de leur mal-être à être traités « d'empoisonneurs », de leurs savoirs, mais aussi de leur rémunération. Car les types d'agrosystèmes réclamés par la société sont encore difficilement viables dans un contexte de guerre économique mondialisé. Sans angélisme, il fut rappelé par Emmanuel Aze (Confédération Paysanne) que le changement souhaité nécessite aussi une adaptation de ces règles du jeu. « La France a perdu presque la moitié de son autosuffisance en f&l en 30 ans. » Il importe que nos pères nourriciers puissent vivre dignement de leur métier, ici et ailleurs.

Dernier enseignement de la journée, la nécessité de renouer avec la société, de faire confiance aux consommateurs. Certes, ces 80 % d'urbains ont autant d'attentes (souvent idéalisées), que d'ignorance. Ils ne savent pas que « la réglementation française garantit un niveau de sécurité le plus élevé du monde » (Interfel). Mais ils ont soif de comprendre, de proximité relationnelle avec l'agriculture. Car c'est le lien humain qui les rassure avant tout. Le monde des f&l doit être prêt à leur offrir ce lien, ces connaissances, à oser la complexité et la nuance, sans pudeur, comme lors des débats de ce forum 2017. CP

but de préserver la santé des consommateurs, mais aussi celle des agriculteurs qui manipulent quotidiennement des produits parfois dangereux. On ne peut pas être moins exigeants sur ces points avec les produits de biocontrôle, même si l'expérience montre qu'ils ont en général un profil toxicologique et écotoxicologique beaucoup moins préoccupant. Par ailleurs, leur évaluation est menée en priorité afin qu'ils puissent accéder au marché le plus vite possible ».

Selon les cancérologues, il y aurait près de 15 000 cancers professionnels en France. Malheureusement, beaucoup moins sont déclarés. « Or d'un point de vue psychologique, déclarer un patient qui débute un traitement contre un cancer en disant qu'on suspecte une origine professionnelle, c'est faire un pas essentiel vis-à-vis de cet homme qui a été

exposé pendant de nombreuses années » explique Jean-Jacques Laplante, directeur adjoint de la MSA de Franche-Comté. Déclarer ces cas permettrait aussi de travailler sur la prévention. « En France, la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles date de novembre 2001 : c'est très récent, car jusque-là le curatif dominait ».

Du déclaratif aux actes

Pour le sociologue Éric Birlouez, la prise de conscience des consommateurs est réelle : ils bougent et c'est ce qui fera bouger les acteurs. Il faut prendre en compte les attentes émergentes : sur la composition des produits (on veut savoir ce que l'on mange) et sur l'origine (connaître celui qui fabrique le produit).



Christian SOLER

Arboriculteur en biodynamie
et président de la fédération de f & l
d'Occitanie

/// Je recherche en permanence les outils dynamiques et physiques qui me permettront de limiter les impacts de mon activité sur la nature. Je me suis lancé dans la biodynamie, car je suis arrivé au bout de ce que je voulais faire en bio. L'approche y est plus philosophique. ///

La naturalité, la montée de la défiance vis-à-vis des industries alimentaires et l'éthique (respect de l'environnement, rémunération des producteurs, lutte contre le gaspillage alimentaire) sont aussi des dimensions importantes. Sans oublier les fondamentaux : la sécurité alimentaire,

le plaisir alimentaire, la praticité, la santé (qui évolue vers le bien-être) et le prix. « On tend vers une consommation citoyenne et responsable car il y a un fort besoin de réassurance envers des peurs et inquiétudes croissantes qui s'inscrivent dans un pessimisme ambiant ».

16 · 17 · 18
JANVIER 2018
ANGERS · FRANCE

CAP

SUR L'AVENIR

DES PRODUCTIONS
FRUITS ET LEGUMES

Innovation
technique et variétale

Agriculture
connectée

Robotique
Cultures
verticales

RETROUVEZ-NOUS SUR @sival_angers #sival18

www.sival-angers.com

AUGURAL / STRATEO - © Shutterstock, M.Chevallier - 20 000 - 03/2017