



Naturel

L'esprit bio gagne du terrain et l'on compte désormais une trentaine d'exploitations dans l'Aube - champagne, miel, fruits et légumes, productions végétales et animales - converties à de saines pratiques d'agriculture biologique, un mode de production fondé sur la non utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Bref, une filière qui privilégie les procédés respectueux de l'environnement, de la santé des végétaux comme des animaux et, in fine, de ceux qui les consomment. Les surfaces conduites en bio progressent d'année en année. Elles ont dépassé les 500 000 hectares dans l'Hexagone (dont 1 371 ha dans l'Aube) et la marque AB (pour Agriculture Biologique) fleurit sur toujours plus de produits, vendus dans des magasins souvent spécialisés. On en compte 4 dans ce département qui n'a pas attendu pour être bio...

Le Bio a fait son nid

La filière bio a trouvé ses marques à l'échelle régionale de la Champagne-Ardenne où l'on recense près de 150 exploitations. Toutes répondent aux exigeants critères de l'agriculture biologique. Elles couvrent quelque 8 000 hectares sur lesquels les productions de fourrages arrivent en tête (66 %), devant les céréales (23 %), les oléo-protéagineux (3,7 %) et les fruits et légumes (1,28 %). La viticulture représente environ 1 % des surfaces cultivées. Côté élevage, près de 1 500 têtes de bétail sont concernées en bovins (46 % en lait) et presque autant en ovins. Déposée à l'INPI, la marque "Bio champardenne" vise à référencer et à faire mieux connaître les acteurs du bio - des professionnels soucieux de lier qualité et authenticité - et une gamme de produits "labellisés" qui n'a de cesse de s'étoffer. Dans l'Aube, l'association ABBA (Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de l'Aube) regroupe une trentaine de producteurs bio aux activités très diversifiées et coordonne leurs actions, qu'il s'agisse d'animations pédagogiques ou plus commerciales menées lors d'opérations grand public telles qu'Un Dimanche à la Campagne ou Le Printemps bio. On y découvre de bons et bio produits de saison, expression des terroirs.

Un mode de développement durable

Fondée sur des pratiques culturelles équilibrées, l'agriculture biologique s'inscrit à juste titre dans le développement durable, non seulement à travers le respect de l'environnement et le maintien de la biodiversité - grâce à des méthodes douces tenant compte des rythmes naturels et des influences cosmiques -, mais aussi à travers le lien social et économique tissé avec les consommateurs. On ne s'attache pas seulement à lui vendre des produits de qualité, mais on lui prodigue aussi du conseil et on favorise des échanges commerciaux équitables.



Des professionnels sérieux, à la tête d'exploitations rentables

" Fini le temps où on nous prenait un peu pour des rigolos. Les producteurs bio, ou en biodynamie dans mon cas, ne sont plus sur un simple marché de niche, mais des professionnels sérieux, à la tête d'exploitations rentables, qui voient leur activité progresser régulièrement. Bien sûr, il faut s'en donner les moyens, recourir à davantage de main-d'œuvre car nous n'utilisons pas de produits chimiques de synthèse - ni engrais ni pesticides - et encore moins d'OGM. Nous préférons sélectionner des variétés adaptées au terroir et soigner la terre, organisme vivant qui mérite la plus grande attention. Comment ? Avec des préparations

à base de plantes médicinales, de bouses de vaches et de substances minérales et en l'enrichissant de composts tout aussi naturels. "

Installé depuis 35 ans à Saint-André-les-Vergers, le maraîcher Michel Leclair cultive en biodynamie une trentaine de variétés de légumes (batavia, blettes, roquette, carottes, radis, épinards, haricots ficelle, etc.) sur la terre noire et fertile d'anciens marais de la ceinture de Troyes.

Michel Leclair,
producteur de fruits et légumes à Saint-André-les-Vergers