

Producteurs
en
Conduite Bio

«Nous sommes ce que nous mangeons»

Les motivations de ceux qui pratiquent l'agriculture naturelle sont profondément humanistes. Leur approche de l'environnement, de la qualité des eaux, de la santé des sols, est sous-tendue par le devenir de notre humanité.

La santé est une priorité. La nourriture n'est pas un simple «bien de consommation». Que mangerons-nous si nos sols sont morts ?

Que mangerons-nous si nos abeilles disparaissent ?

Trois modèles d'agriculture naturelle ont cours actuellement à la Réunion : l'agriculture biologique, la biodynamie et la permaculture.

Bien que la démarche philosophique soit commune, chacune comporte ses spécificités.



L'«agriculture naturelle» à La Réunion.

L'agriculture du non-agriculteur

L'inventeur de l'«agriculture naturelle» est un Japonais, Masanobu Fukuoka dont le concept est exposé dans l'ouvrage «La révolution d'un seul brin de paille». Selon lui, l'homme fait de «l'ingérence» sur la nature ; il cultive en voulant la conquérir plutôt que de coopérer avec elle. Or, l'agriculture, par définition, est «l'ensemble des activités développées par l'homme sur un milieu biologique destiné à produire son alimentation» (Larousse). Par conséquent, le terme d'«agriculture naturelle» est un oxymore !

Pour autant, nous utiliserons ce terme de manière très générique pour parler des agricultures pratiqu es sans aucun produit chimique. L'agriculture qui respecte le vivant : notre santé et les

organismes vivants dans la terre. On parle aussi d'«agro  cologie».

A contrario, l'agriculture dite «conventionnelle» qui intègre des apports d'engrais et des pesticides, la culture hydroponique et même l'agriculture dite «raisonnée» n'en font absolument pas partie.

Le sol, un organisme vivant

Ce n'est pas parce qu'on le piétine que le sol est un élément terre à terre ! Injustement relégué au simple rang de support en agriculture conventionnelle, il prend un tout autre statut en agriculture naturelle.

Et pour cause : les organismes qui y vivent travaillent gratuitement pour faire grandir la plante que nous mangeons ! On aurait tort de s'en priver.

L'agriculteur, un médiateur entre la terre et nous

La pratique de l'agriculture naturelle exige beaucoup de savoir-faire et surtout un profond savoir-être. Ces agriculteurs ont nécessairement des compétences et connaissances qui forcent le respect.

Pourtant, le statut d'agriculteur est particulièrement dévalorisé dans notre société actuelle. Ceux qui choisissent cette voie sont généralement des personnes ayant une grande conscience de la nature et un profond respect de l'être humain. Tous ceux rencontrés dans notre enquête sont, à divers degrés, dans un engagement d'ordre philosophique.

C'est en changeant sa relation à la nature que l'on change sa relation à sa société.



Si l'agriculture biologique m'était cont e...

L'agriculture biologique à la Réunion, comme ailleurs, est avant tout l'histoire d'un combat. Celle d'hommes et de femmes qui se sont battus pour faire reconnaître officiellement un modèle agricole durable auprès des gouvernements.

Un modèle dans lequel le sol, organisme vivant, tient une place centrale. De ce fait, l'utilisation des produits chimiques de synthèse responsables de la mort des sols sont bannis.

Une mise en application de la philosophie de l'agriculture durable

On pourrait croire, à première vue, que cette ferveur pour le Bio soit sortie de nulle part. Il est pourtant le ferment de l'agriculture durable. Son principal

objectif est bien de répondre aux besoins des générations présentes sans compromettre le développement des générations futures.

L'agriculture biologique résulte de la philosophie selon laquelle les hommes se dotent des moyens et des outils nécessaires pour développer un autre modèle agricole que celui proposé par l'agriculture conventionnelle.

L'AB, un effet de mode ? Un business de plus ?

Le label AB est avant tout un gage de transparence du producteur. Il permet de consolider la confiance du consommateur sur la qualité des produits achetés. Cependant, deux  v nements concomitants ont entraîné les consommateurs à douter de sa pertinence. La grande distribution s'est emparée du label.

Mais surtout, dans un souci d'harmonisation européenne, son cahier des charges s'est grandement assoupli !

Label ou non, le bio est avant tout un engagement personnel
Pour les défenseurs de l'agriculture biologique, les vrais, les purs, le bio est exclusivement une affaire de conscience personnelle. Respecter la Terre, mère nourricière.

Etre fiers de vendre leurs produits à leur semblable, les yeux dans les yeux. Il en découle une véritable réflexion sur leurs pratiques, leur métier, la qualité nutritive de leurs produits et la manière dont ils sont commercialisés.

Nous avons la chance à la Réunion d'avoir de plus en plus d'agriculteurs engagés dans cette voie.

Max Fontaine, curieux de Nature

Ingénieur agronome, Max a plus d'une corde à son arc. Son parcours personnel et professionnel est l'expression d'une recherche constante d'authenticité et de pluridisciplinarité.

Certes, dans la famille de Max, on est agriculteur de père en fils. Mais on ne peut pas parler de Max sans citer Dolaine sa femme. C'est elle la cheffe d'exploitation.

Elle s'est vue récemment décernée l'ordre du mérite agricole. N'est-ce pas Madame ! Converti au bio depuis 2012, le couple a su trouver l'équilibre leur permettant d'allier vie familiale, vie professionnelle, vie associative et leur amour inconditionnel de la culture et de la nature réunionnaises.

Sacré chemin de vie

Enfant de la Plaine des Gr gues, Max a su sublimer l'amour pour sa terre natale. Recherches sur le patrimoine matériel et immatériel de ce village des hauts de Saint-Joseph. Une quête personnelle, qui l'entraîne à remonter ses propres racines. Un devoir de mémoire envers l'héritage laissé par ses ancêtres sur cette terre volcanique. Au travers de son association APPER (Association Pour la Promotion du Patrimoine et de l'Ecologie à la Réunion) Max milite et agit en faveur de la valorisation du curcuma, de

l'arrow-root, du bœuf moka, du v tiver, du vacoa, de la construction ancestrale bioclimatique (maison bois, bardeau, chaume de v tiver)... Pour «sov nout kultur». Max distille lui-même son géranium et son v tiver. Il fabrique encore de la poudre de l'arrow-root... et de la bière !

L'agriculture, un art de vivre, une philosophie

Son envie de transmettre transpire au travers de son parcours professionnel. Max accorde une place primordiale à l' ducation. Ses enfants sont tous diplômés. Il fait régulièrement des interventions dans des centres de formation et au sein de l'éducation nationale.

Curieux de Nature, il s'est très vite inscrit dans les modèles alternatifs en matière d'agriculture. L'année dernière, il a attrapé le virus de la permaculture. Le modèle holistique proposé correspond parfaitement aux attentes de cet homme. Pour lui, plus qu'un gagne-pain, l'agriculture est son art de vivre, sa philosophie. Agriculteur, ingénieur, éducateur, formateur, chercheur, militant... Derrière sa grosse barbe et sa carrure de rugbyman se cache un homme d'une grande sensibilité doté d'un esprit vif. Max, nous n'avons aucun complexe à te confier une mission supplémentaire. Celle de participer à la revalorisation de l'image de l'agriculteur p i. Il est liiiiiibre Max !



Un foisonnement d'initiatives

L'agriculture naturelle intègre un mouvement citoyen bien plus important. Celui d'un premier pas vers l'autonomie alimentaire. L'approche est éthique avant tout. Manger local est une priorité plus grande que celle de manger bio. Notre insularité rend cette approche d'autant plus cruciale. Comment ferons-nous si les porte-containers ne rentraient plus à la Pointe des Galets... ? Une hypothèse pas si fantasque !

Les quelques initiatives locales présentées ici ont un objectif commun. Remettre l'humain au cœur de la logique économique.

En 2005, des agriculteurs engagés dans l'agriculture naturelle créent le GAB : Groupement des Agriculteurs Biologiques. L'objectif est de structurer la filière pour notamment avoir une représentation devant les pouvoirs publics. <http://gab-reunion.re/>

L'AVAB, Association pour la Valorisation de l'Agriculture Biologique, voit le jour en 2003. La foire agricole de Bras-Panon est un rendez-vous incontournable. Une vitrine de l'agriculture biologique avec son véritable jardin bio pour support. L'AVAB s'est aussi engagée dans des projets de jardins au pied des immeubles.

<http://www.avab.re/>

ArTerre : un jardin mandala comme salle de classe
<http://www.arterre.re/>

Correspondant local du mouvement national Terre & Humanisme, l'association a pour objectifs de diffuser les principes de l'agro-écologie et de la permaculture. Elle s'est illustrée par la mise en place du festival écolo Les Mains Vertes. Aujourd'hui, on les connaît au travers du guide marmailles, un projet pilote visant à intégrer les activités potagères au programme scolaire.



Mais c'est son jardin Mandala au Tampon, qui crée l'enchantement. Un véritable terrain d'apprentissage des techniques de culture naturelle. Animé par Luca Piccin, fils et petit-fils d'agriculteurs qui ont « du bon sens », et très diplômé, tant qu'à faire ! Master en sciences, chercheur et consultant dans le domaine de l'agro-écologie. Quand à son engagement, cela va de soi... Qui de la

terre ou de Luca ?, c'est comme : qui de l'œuf ou de la poule ? Le projet Biophyto consiste à produire des mangues sans insecticides de manière durable tout en favorisant la biodiversité animale et végétale. L'expérience concerne à ce jour, treize vergers pilotes.

<http://www.agriculture-biodiversite-ol.org/>



Abricot de St-Domingue.



Cherimoya.

Et on reste dans les fruits...

mais rares cette fois avec Samuel Constançy qui a créé Latitude fruitière, une pépinière fantasmagorique à Saint-Philippe.

Samuel fait pousser des fruits inconnus... mais pas défendus. Il s'est spécialisé dans la diffusion d'arbres fruitiers rares de climats tropicaux et subtropicaux. Plaisirs des yeux et du palais... de la découverte. La taille de certains fruits vous donnera l'impression d'être Alice au pays des merveilles. Probablement la future génération lui décernera une médaille pour sa participation à l'enrichissement du patrimoine fruitier de la Réunion.

<http://www.latitudefruitiere.re/>



ENTRETIEN AVEC

Sonia Vitry, 24 ans, étudiante en master d'anthropologie.

A travers l'étude des trois modèles agricoles en plein essor dans l'île, Sonia fonde sa recherche sur le changement des pratiques, le regard des agriculteurs et de la société réunionnaise sur l'agriculture naturelle. Elle soutiendra, en mai prochain, son mémoire intitulé : « Agriculture naturelle et créatifs culturels à l'île de La Réunion »

Eat : Quelles ont été les réactions qui vous ont le plus marquées lors de vos collectes de données sur le terrain ?

Sonia : Les Réunionnais ont beaucoup de doutes et d'apriori sur l'agriculture naturelle. hhNos sociétés aseptisées leur ont fait croire que les produits de la terre sont sales ou porteurs de maladies.

L'agriculture a perdu ses lettres de noblesse et le métier d'agriculteur est dévalorisé, il est associé à une situation d'échec scolaire alors qu'il s'agit d'un acteur central de nos sociétés. L'agriculture chimique en tant que modèle dominant est vue comme l'unique solution. Beaucoup de Réunionnais pensent qu'il n'est pas possible de cultiver sans produits chimiques. Mais alors, comment faisaient les générations précédentes ? Ils n'ont pas attendu la chimie pour manger.

Eat : Pourriez-vous nous dire ce qui a fait basculer la Réunion dans l'agriculture chimique ?

Sonia : La Réunion n'a pas échappé, comme le reste du monde, aux effets de la globalisation et a cru bon de recourir à l'agriculture chimique pour satisfaire les besoins de sa population grandissante et l'appétit de la société de consommation.

L'agriculture chimique propose un modèle rapide, nécessitant moins d'effort et « garantissant » une bonne production. C'est un modèle plutôt vendeur bien qu'il ne s'agisse pas d'un modèle durable sur le plan humain et environnemental.

L'agriculture chimique est synonyme de modernité dans l'imaginaire collectif, elle permettait d'effacer l'image de « bouseux » attribué à l'agriculteur.

Eat : Il semble qu'il y ait de plus en plus d'agriculteurs qui se convertissent à l'agriculture naturelle. Comment expliquez-vous cet « éveil de conscience » ?

Sonia : Les agriculteurs sont les premiers en contact avec les produits chimiques et donc les premiers à prendre conscience des effets nocifs



que ces derniers représentent pour la santé humaine. La modernité galopante dans le domaine agricole a transformé peu à peu l'agriculture, entraînant une perte de repères chez les agriculteurs. Les machines sont venues remplacer la force des Hommes, les engrais et pesticides le savoir des agriculteurs, les graines génétiquement modifiées les graines traditionnelles...

