

isère

MAG

LE MAG DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

#Spécial agriculture

Été 2020

SOYONS FIERS DE NOS AGRICULTEURS

**LES GRANDS ENJEUX
L'AGRICULTURE
FRANÇAISE
DE 1945 À NOS JOURS**

**CONSOMMER MIEUX
AGRICULTURE :
FAUSSES IDÉES ET
VRAIES QUESTIONS**

SOMMAIRE

#été 2020

■ LES GRANDS ENJEUX



4

LES GRANDS ENJEUX DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE

- 06 **L'AGRICULTURE FRANÇAISE DE 1945 À NOS JOURS :** UNE HISTOIRE FAITE DE SUCCÈS ET DE REBONDISSEMENTS
- 08 **ENTRETIENS** AVEC SÉBASTIEN WINDSOR, PRÉSIDENT DE L'ASSEMBLÉE PERMANENTE DES CHAMBRES D'AGRICULTURE, DOMINIQUE CHARGÉ, PRÉSIDENT DE LA COOPÉRATION AGRICOLE ET JEAN-YVES COLOMB, PRÉSIDENT DU GROUPE COOPÉRATIF DAUPHINOISE
- 13 **LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANÇAISE :** UN ATOUT EN PÉRIL ?
- 14 **L'AGRICULTURE EST UN SECTEUR STRATÉGIQUE POUR LA PAIX.** ENTRETIEN AVEC SÉBASTIEN ABIS, DIRECTEUR DU CLUB DEMETER, CHERCHEUR À L'IRIS
- 16 **INFOGRAPHIE : LA FRANCE AGRICOLE**
- 17 **LE RISQUE, CE SERAIT UNE AGRICULTURE SANS AGRICULTEURS !** ENTRETIEN AVEC FRANÇOIS PURSEIGLE, SOCIOLOGUE DES MONDES AGRICOLES, PROFESSEUR À L'ENSAT
- 18 **LA PROCHAINE RÉVOLUTION AGRICOLE EST ENGAGÉE DANS NOS CAMPAGNES.** ENTRETIEN AVEC SYLVIE BRUNEL, ÉCRIVAIN ET GÉOGRAPHE

■ L'ISÈRE INNOVE

- 22 **MIEUX VALORISER L'AGRICULTURE LOCALE. LA « FERME ISÈRE » SE DÉMARQUE.** ENTRETIEN AVEC PASCAL DENOLLY, PRÉSIDENT DU PÔLE AGROALIMENTAIRE DE L'ISÈRE

- 24 **LA PAROLE AUX SYNDICATS AGRICOLES ISÉROIS**
- 25 **INFOGRAPHIE : L'ISÈRE AGRICOLE**
- 26 **CÉRÉALES, LAIT, VIANDE...** CES FILIÈRES QUI VONT DE L'AVANT
- 31 **DES AGRICULTEURS À LA POINTE DE L'INNOVATION**
- 32 **DE LA FERME À L'ASSIETTE :** NOUVEAUX CIRCUITS ET BONNES PRATIQUES

■ CONSOMMER MIEUX



34

CONSOMMER MIEUX EN PRIVILÉGIANT LES PRODUITS ISÉROIS

- 36 **CONSOMMONS LOCAL.** ENTRETIEN AVEC ROBERT DURANTON, VICE-PRÉSIDENT DU DÉPARTEMENT CHARGÉ DE L'AGRICULTURE
- 37 **REDÉCOUVRIR LA VALEUR DU BIEN MANGER.** ENTRETIEN AVEC ERIC BIRLOUEZ, INGÉNIEUR AGRONOME, SOCIOLOGUE DE L'ALIMENTATION
- 38 **L'ACHAT LOCAL :** UN ACTE RESPONSABLE ET CITOYEN
- 40 **CUISINE PASSION.** ENTRETIEN AVEC CÉDRIC BAYLE, MAÎTRE RESTAURATEUR
- 44 **QUELLE VIANDE DANS NOS ASSIETTES ?**
- 46 **AGRICULTURE :** FAUSSES IDÉES ET VRAIES QUESTIONS
- 47 **LIBRE EXPRESSION**

Photo de Une (©Jessica Calvo) : David Rivière, éleveur à Val-de-Virieu.



Vous ne recevez pas Isère Mag ? Le magazine est distribué gratuitement dans toutes les boîtes à lettres du département, même si vous avez l'autocollant « Stop pub ». Si vous ne le recevez pas, **faites-nous une réclamation** par courriel à isereMag@isere.fr. Vous pouvez aussi **télécharger** le magazine en PDF sur www.iseremag.fr

UN NUMÉRO SPÉCIAL D'ISÈRE MAG DÉDIÉ À L'AGRICULTURE, POURQUOI ?



Jean-Claude DARLET
Président de la Chambre
d'agriculture de l'Isère



Jean-Pierre BARBIER
Président
du Département

La Chambre d'agriculture de l'Isère agit au quotidien pour représenter et défendre les intérêts agricoles en société.

La situation sans précédent que nous avons vécue en confinement n'a fait que rapprocher l'agriculture de ses fonctions premières – l'alimentation et la santé – et, plus largement, rappeler son lien évident avec la création de valeur sur nos divers territoires. Soutenir une agriculture intégrée économiquement et socialement n'a jamais été aussi vrai, pour construire aujourd'hui mais surtout demain.

Je suis heureux de prendre la parole au côté du Département de l'Isère. C'est une belle occasion de rapprocher agriculteurs et citoyens à un moment-clé et de rappeler à quel point notre territoire est riche et diversifié pour y trouver le meilleur, de la terre à l'assiette.

C'est aussi mettre en lumière les nouvelles façons de consommer, plus locales, plus responsables. Leader des magasins de producteurs en France, l'Isère en compte 25. Le travail que nous menons depuis deux ans, aux côtés du Département, des intercommunalités et des Chambres consulaires, pour développer la marque ISHERE avec des critères stricts de qualité, de juste rémunération des producteurs, et d'appartenance à un territoire, s'inscrit dans cette dynamique de changement.

La protection durable des espaces agricoles à travers une gestion du foncier en étroite relation avec les collectivités, mais aussi la préservation de l'eau pour produire, s'adapter, font partie des pratiques favorables à l'environnement que nous défendons.

Ce numéro spécial permet ainsi de mettre en exergue la triple performance à laquelle l'agriculture doit répondre, et nous sommes ravis d'y apporter notre regard.

Agir avec tous – agriculteurs, collectivités, citoyens – est une préoccupation qui nous tient à cœur, et nous espérons qu'à travers ce numéro chacun appréhendera les grands défis qui feront notre agriculture de demain.

C'est la concrétisation d'un projet bien antérieur à la crise sanitaire. Je profite toutefois de cette occasion pour rendre un hommage appuyé aux agricultrices et agriculteurs qui ont continué à nous nourrir pendant le confinement alors que le pays était quasiment à l'arrêt. Ce projet est parti d'un constat simple mais inquiétant : nous avons cessé de bien connaître le monde agricole. L'essor de l'agro-industrie, l'avènement de la grande distribution ou encore la croissance de la restauration collective nous ont éloignés de l'origine des produits que nous consommons.

Les dossiers agricoles comptent pourtant parmi les débats publics contemporains les plus enflammés : utilisation des produits phytopharmaceutiques, bien-être animal, consommation d'eau, préservation du foncier agricole, et j'en passe, font régulièrement la une des journaux aux titres trop souvent ravageurs, caricaturaux et stigmatisants. Aussi, il est urgent de retrouver plus de sérénité sur ces dossiers. Nous avons plus que jamais besoin de clés de compréhension. C'est cet objectif que nous nous sommes assignés à travers ce numéro spécial. Vous le verrez, aucun sujet n'est resté tabou. Nous avons également veillé à ne pas sombrer dans les clichés réducteurs qui nuisent à la sérénité des débats.

Je tiens à vous livrer mes convictions profondes sur notre agriculture. La lecture de ce magazine les a confortées.

Premièrement, nos agricultrices et agriculteurs méritent une revalorisation symbolique et financière à la hauteur de leur utilité sociale. C'est notre responsabilité collective.

Deuxièmement, notre indépendance alimentaire, obtenue de haute lutte à la sortie de la Seconde Guerre mondiale, est une chance inestimable. Il faut se battre pour la conserver afin qu'elle ne subisse pas le même sort que notre industrie. C'est notre responsabilité collective.

Enfin, nous devons poursuivre nos efforts pour développer les circuits de proximité plus respectueux de notre environnement. C'est notre responsabilité collective.

Je suis, bien entendu, prêt à lire vos réactions à l'adresse suivante : jean-pierre.barbier@isere.fr. Je serais heureux de vous répondre dans le cadre d'échanges constructifs et sereins. Excellente lecture et bon été à toutes et tous !

Vive l'agriculture !

3



LES GRANDS ENJEUX DE L'AGRICULTURE FRANÇAISE : DÉCRYPTAGE ET EXPERTISES



Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, la France doit se reconstruire mais aussi moderniser drastiquement son économie. Avec en premier lieu son agriculture car il faut nourrir le pays et tendre le plus rapidement vers l'autosuffisance, gage de souveraineté.



L'AGRICULTURE FRANÇAISE DE 1945 À NOS JOURS : UNE HISTOIRE FAITE DE SUCCÈS ET DE REBONDISSEMENTS

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, l'équation est simple : il faut nourrir le pays. Pour y parvenir, l'agriculture française doit rattraper son retard : le secteur est structurellement déficitaire et désorganisé. La sécurité et l'indépendance alimentaires sont au cœur des préoccupations des dirigeants de l'après-guerre, en France comme partout en Europe. Des mesures volontaristes sont alors adoptées pour moderniser les techniques et augmenter la production.

Par Guillaume Selli



© Collection Musée Dauphinois



6

La France agricole de l'après-guerre se caractérise par un sous-équipement notoire : aucune moissonneuse-batteuse et seulement quelques milliers de tracteurs. En 1955, les paysans français utilisent encore près de deux millions de chevaux de trait et un million de bœufs d'attelage. Le retard du pays est frappant : alors qu'en 1950, un agriculteur américain met en moyenne quatre à cinq heures de travail pour cultiver un hectare, son homologue français nécessite dix à vingt jours.

1945-1962 : UNE SUCCESSION DE RÉVOLUTIONS TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES

L'agriculture française se modernise en premier lieu grâce au plan Marshall qui va financer un vaste mouvement de mécanisation et de motorisation de la production. Les aides américaines permettent aux paysans d'acquérir, en coopérative ou à titre personnel, leur premier tracteur : en vingt ans, la traction animale disparaît des campagnes. Le nombre de tracteurs en France passe de près de 28 000 en 1945 à 1,2 million vingt-cinq ans plus tard.

Ce mouvement introduit également des changements dans les mentalités : les agriculteurs français prennent l'habitude de s'endetter pour moderniser leurs exploitations. En parallèle, l'utilisation d'engrais chimiques décuple de 1955 à 1970. Les paysans travaillant au sein de leurs fermes en famille se muent progressivement en entrepreneurs exploitants agricoles.

Au-delà du plan Marshall, la volonté publique est clairement de moderniser le monde rural : de vastes projets d'électrification des campagnes et de rénovation des infrastructures sont menés. La création, en 1946, de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) offre également de nouvelles perspectives. Ses recherches jouent un rôle direct dans l'explosion des rendements : semences de blé résistant au froid et aux maladies, cultures *in vitro*, maïs hybrides, sélections d'espèces pour l'élevage...

La France devient excédentaire en céréales dès 1953. L'augmentation des rendements

provoque dans le même temps une forte baisse des prix des produits agricoles, aux dépens des revenus des paysans : ceux-ci se trouvent rapidement distancés en comparaison avec les revenus moyens qui progressent dans les autres secteurs professionnels.

Au seuil des années 1960, la population agricole française exerce toujours son activité dans des conditions difficiles, au sein de structures essentiellement familiales, avec une moyenne

En 1950, alors qu'un agriculteur américain met quatre à cinq heures pour cultiver un hectare, son homologue français nécessite dix à vingt jours.

d'âge élevée. Les fréquentes successions aboutissent au morcellement des exploitations. En 1955, la superficie moyenne des exploitations est alors d'environ 15 hectares, sachant que 80 % des exploitations mesurent moins de 20 hectares.

C'est dans ce contexte qu'une politique volontariste est lancée par l'intermédiaire des lois d'orientation agricole de 1960 et 1962, promues par le ministre de l'Agriculture Edgar Pisani. Ces lois se concrétisent par plusieurs avancées. La création



La France agricole de l'après-guerre se caractérise par un sous-équipement notoire : aucune moissonneuse-batteuse et seulement quelques milliers de tracteurs.

des sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) vise à réguler le marché foncier agricole : des droits de préemption peuvent être appliqués pour limiter la spéculation et favoriser l'installation de jeunes exploitants. Un fonds d'action sociale pour l'aménagement des structures agricoles (FASASA) est également instauré, afin de financer différents projets de restructuration et de modernisation. Le but est de regrouper les petites structures en exploitations de taille moyenne sans pour autant favoriser l'émergence d'exploitations trop importantes.

1962-1974 : LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE (PAC)

Outre ces dispositions législatives, les moyens financiers vont suivre : en dix ans, entre 1954 et 1964, le budget de l'agriculture bondit de 1 à 10 % du total du budget de l'État. L'objectif, pour le gouvernement, est de faire bonne figure dans le nouvel ensemble européen qui se dessine avec le lancement prévu de la Politique agricole commune (PAC). Entrée en vigueur

en 1962, la Politique agricole commune constitue le symbole majeur de l'ambition des États de la Communauté européenne de mettre en commun leurs moyens pour se nourrir. Cette PAC a trois objectifs principaux : accroître la productivité agricole, élever le niveau de vie de la population paysanne et garantir la sécurité alimentaire de l'Europe. Cette politique comprend un ensemble de garanties pour les agriculteurs : en cas de chute des prix du marché, les instances européennes achètent la production agricole à un prix garanti.

La PAC implique également une taxation des produits importés, tandis que les exportations font l'objet d'un soutien : l'agriculteur ayant vendu sa production au prix mondial reçoit un complément correspondant à la différence entre le prix mondial et le prix européen garanti, plus élevé. Bénéficiant de ces prix garantis, les agriculteurs européens sont incités à produire plus et à se moderniser. La généralisation de maïs hybrides plus résistants, des vaches laitières à forte productivité,

le développement de l'irrigation constituent des exemples non exhaustifs de ces transformations. Afin de généraliser les économies d'échelle, les exploitations

La PAC de 1962 garantit les prix, soutient les exportations et taxe les importations.

agricoles se structurent davantage en groupes coopératifs. Les objectifs initiaux de la PAC sont rapidement atteints : les agriculteurs augmentent leurs surfaces, leurs rendements et leurs revenus. En 1960, la France importait encore son alimentation deux fois plus qu'elle n'exportait. Les premiers excédents commerciaux agricoles sont atteints dans les années 1970 et viennent compenser les divers déficits enregistrés dans d'autres secteurs. Premier pays bénéficiaire de la PAC, la France se hisse également au rang de premier producteur de l'Europe communautaire et devient alors deuxième exportateur mondial derrière les États-Unis.

La France est ainsi parvenue à un stade certain d'autosuffisance alimentaire dès les années 1970, ce qui ne paraissait nullement évident au sortir de la Seconde Guerre mondiale. La réussite de ce défi ▶

Suite page 9

ENTRETIEN

SÉBASTIEN WINDSOR

Président de l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture (APCA)



© D.R.

Isère Mag : Le lien de confiance entre les Français et leur agriculture n'a pas toujours été facile, notamment suite aux affaires alimentaires des années 1990. Mais la crise du Covid-19 semble avoir esquissé un regain de solidarité envers les agriculteurs français : quel regard portez-vous sur ce phénomène et comment faire en sorte que celui-ci soit durable ?

Sébastien Windsor : Si la relation entre les Français et l'agriculture n'a pas toujours été facile, en revanche leur confiance envers les agriculteurs s'est largement renforcée pendant cette crise : celle-ci a rappelé à la population l'importance vitale de leur activité.

Durant le confinement, un changement des attitudes des consommateurs a été observé, avec une augmentation des produits vendus en circuit court ou de proximité. Nous travaillons pour que cet état d'esprit perdure. Nous nous mobilisons au niveau européen, car c'est à cette échelle que se joue la plupart des enjeux. Par exemple, nous poussons afin d'imposer un étiquetage clair et transparent sur de nombreux produits qui n'en sont toujours pas pourvus à ce jour.

Nous luttons également contre l'importation de produits étrangers ne respectant pas les règles environnementales et sanitaires auxquelles sont soumis les agriculteurs

français, introduisant de facto une concurrence déloyale et brouillant le lien de confiance avec les consommateurs.

I. M. : La notion de terroir et d'authenticité, les circuits courts et le respect de l'environnement s'imposent de plus en plus dans les esprits : comment répondre à ces attentes tout en en faisant des opportunités pour les agriculteurs ?

S. W. : Le rôle des Chambres d'agriculture est d'accompagner nos producteurs pour répondre à ces attentes légitimes. Nous rencontrons très régulièrement les collectivités territoriales dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux visant à solidifier ce lien de proximité entre les consommateurs et les producteurs locaux, que ce soit pour renforcer leur visibilité auprès du public ou pour fournir les cantines scolaires.

Les Chambres d'agriculture ont également créé la marque Bienvenue à la Ferme qui constitue aujourd'hui la première marque de producteurs vendant en circuit court. Cette marque propose des produits bruts ou transformés directement au sein des exploitations, issus de 9 000 producteurs différents. Bienvenue à la Ferme bénéficie d'un site de vente en ligne ainsi que d'un réseau de plus de 5 000 points de vente. La vente en circuit

court comptant moins d'intermédiaires que le circuit classique, l'idée que les prix en circuit court sont forcément plus élevés doit être nuancée.

I. M. : Le métier d'agriculteur impose de nombreuses contraintes, pour des rémunérations malheureusement pas souvent à la hauteur des efforts fournis. Comment se situent les agriculteurs français en termes de revenus par rapport à leurs homologues européens ?

S. W. : Le revenu des agriculteurs est très bas dans l'ensemble de l'Europe. Sans parler des contraintes, des importants volumes horaires nécessaires ainsi que des risques encourus, les salaires se situent très souvent au SMIC, voire en-dessous. Cette situation est inacceptable : la quasi-totalité de la population n'accepterait pas de telles conditions.

J'en reviens à la notion de souveraineté et d'indépendance alimentaire : il faut provoquer une prise de conscience des consommateurs. Nous plaçons pour que la qualité et l'origine du produit soient les premiers critères d'achat, et non pas les prix : la crise du Covid-19 a accéléré la sensibilisation des Français à l'importance d'une alimentation saine et locale, il faut que cela continue.



► est d'autant plus méritoire pour le secteur agricole que dans le même temps le pays était en plein baby-boom : la population augmente de près de 14 millions entre 1945 et 1980.

C'est lors de cette même période que la consommation de masse prend son essor, le modèle de l'hypermarché représentant l'aboutissement de la révolution commerciale des Trente Glorieuses. L'émergence des grandes surfaces accélère la baisse continue du prix des aliments à la caisse, permettant aux Français de dégager du pouvoir d'achat dans d'autres domaines. Si la compétitivité des industries et des entreprises de services s'en trouve soutenue, en revanche les agriculteurs se retrouvent aux prises avec des centrales d'achat ne leur laissant guère de marge de manœuvre sur les prix ou les conditions pour être référencés au sein des grandes enseignes.

Ainsi, si la productivité moyenne de l'agriculture a augmenté de façon spectaculaire pendant les Trente Glorieuses, le rapport de force entre agriculteurs et grandes surfaces a constamment freiné l'augmentation du niveau de vie des paysans : bien que réelle, celle-ci a été nettement plus limitée que dans les autres secteurs professionnels.

1974-2000 : DES SUCCESSIONS D'ÉPREUVES ET DE RÉFORMES

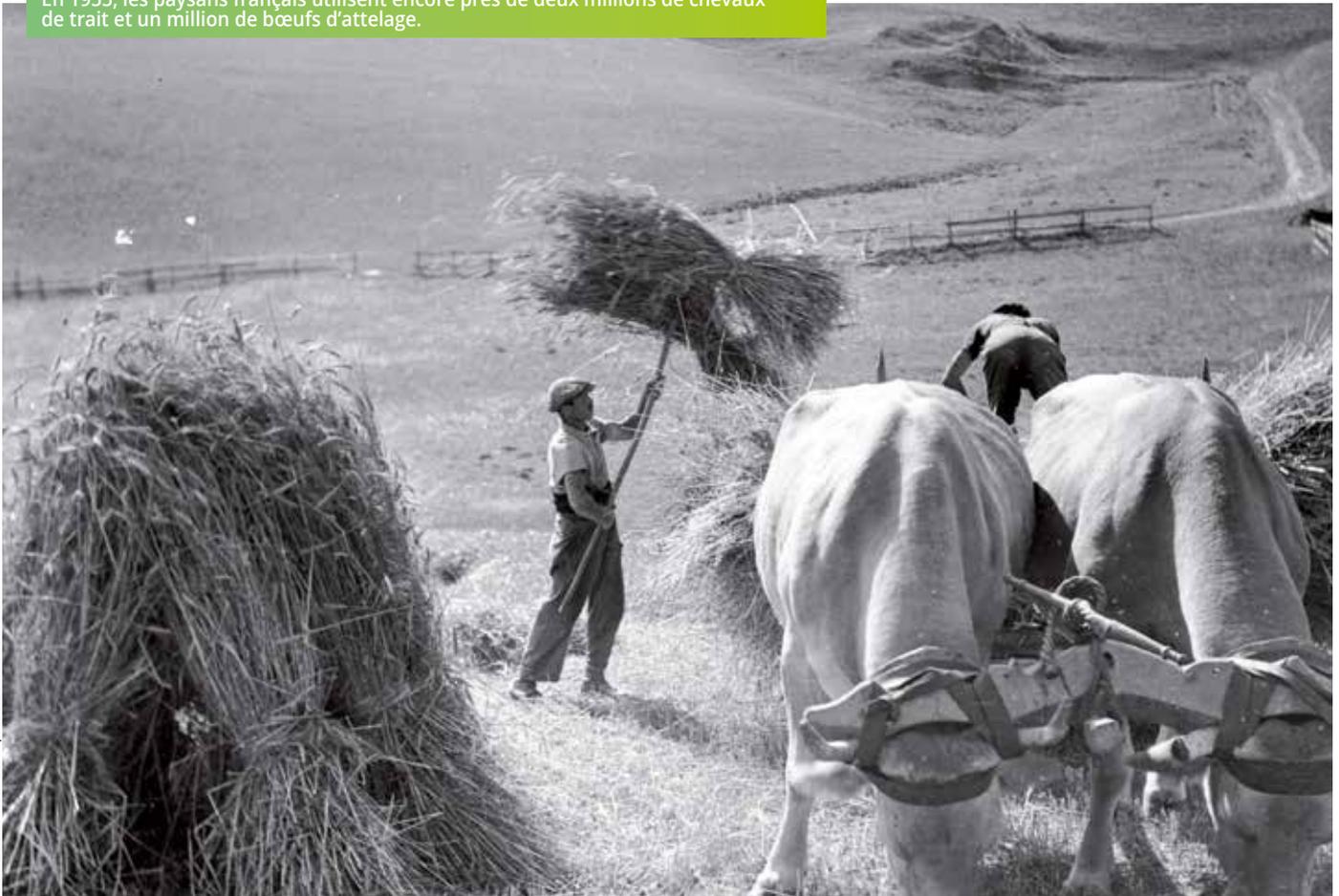
Les chocs pétroliers de 1974 et 1979 mettent fin à une période pouvant apparaître rétrospectivement comme un « âge d'or » de l'agriculture française, et constituent le point de départ d'une succession de différentes crises.

Entre 1974 et 1984, l'augmentation du prix de l'énergie a très fortement perturbé les revenus agricoles : en 1983 le revenu

moyen a diminué de près de 25 % par rapport à ce qu'il était 10 ans plus tôt. Cette crise a mis en évidence la dépendance de l'agriculture vis à vis du pétrole, notamment du fait de la déshydratation des fourrages, du séchage du maïs ou du chauffage des serres.

Cette crise a conduit à remettre en question un certain nombre de concepts considérés comme acquis, comme celui d'une énergie à bas prix. Mais l'agriculture a été aussi perçue comme une solution face à cette crise : en décembre 1977, le président de la République Valéry Giscard d'Estaing estime que l'agriculture doit devenir le « pétrole vert de la France ». Cette expression restée célèbre assigne aux exportations agricoles un rôle de compensation de la facture pétrolière en augmentation constante, du fait de leur part importante dans la balance positive du commerce ►

En 1955, les paysans français utilisent encore près de deux millions de chevaux de trait et un million de bœufs d'attelage.





Scène de labour dans les années 1940. Une charrue tirée par un cheval.

© Collection Musée Dauphinois

► extérieur français. Les efforts ont alors tendu vers une production plus efficiente en consommation énergétique. Ils n'ont cependant pas permis de compenser la hausse des coûts de l'énergie conjuguée à la baisse continue des prix agricoles : à la fin des années 1980, les revenus agricoles n'avaient toujours pas retrouvé leur niveau de 1972-1973.

Durant les années 1980, la hausse constante de productivité trouve ses limites : les exportations ne suffisent plus à combler tous les excédents de production et des limitations doivent être mises en place. Un système de quotas laitiers est instauré en 1984 au niveau européen. Face à la surproduction de blé et d'autres végétaux, on observe un retour de la mise en jachère, contre des compensations financières versées par l'État. Le principe de la jachère

« **L'agriculture doit devenir le pétrole vert de la France** »

**Valéry Giscard d'Estaing,
Président de la République**

semblait pourtant voué à la disparition. En parallèle, une nouvelle PAC se met en place en 1992, à l'issue de négociations avec les États-Unis. Les aides européennes sont désormais versées directement aux exploitants, au détriment du concept initial de prix garanti. La chute des prix, bien que ralentie par les régulations de production, reste inéluctable.

Les années 1980 et 1990 voient également l'éclosion de crises sanitaires à répétition (vache folle, poulet à la dioxine), faisant évoluer considérablement les mentalités : la notion d'autosuffisance alimentaire perd de sa valeur, les privations de la Seconde Guerre mondiale semblant désormais bien loin. Ce sont les questions de sécurité alimentaire et sanitaire qui s'imposent désormais dans le débat public.

Ces divers événements difficiles ont ainsi

entraîné les agriculteurs à réagir, faire évoluer leurs pratiques et rebondir pour s'adapter aux nouveaux enjeux. Cela ne s'est pas fait sans prendre des mesures douloureuses dont de nombreux agriculteurs ont payé le sacrifice : arrachage de vignes en Languedoc, abattages de cheptels contaminés, interdiction des farines animales...

DEPUIS 2000 : LA DIVERSIFICATION DES PRATIQUES

Depuis ces dernières années, la profession agricole se diversifie et voit cohabiter des modèles productifs différents, voire opposés par les méthodes, les pratiques, les finalités, contrairement aux grandes uniformisations de l'après-guerre. En 2003, une énième réforme de la PAC apporte des mesures radicalement nouvelles telles que l'instauration du découplage des aides : celles-ci sont désormais totalement décorrélées des prix de

vente des productions agricoles. Le monde paysan a ainsi davantage le sentiment de vivre sous subvention plutôt que de vendre le fruit de son travail au juste prix. Signe d'évolution des mentalités, ces aides sont soumises à des conditions de bonnes pratiques environnementales (préservation des sols) et de respect du bien-être animal. La définition des normes à respecter et leur contrôle relèvent cependant des États membres : de nombreuses disparités entre pays se révéleront au grand jour dans l'application de cette politique, venant brouiller la concurrence entre les agriculteurs des différents pays de l'Union Européenne. Le terroir est désormais une notion essentielle aux yeux des consommateurs, ▶

Suite page 13

ZOOM

LES CUMA : KÉZACO ?

Une coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA) est une société coopérative dont l'objet est de mettre à la disposition de ses adhérents du matériel agricole, ainsi que des salariés. Ce type de structure offre un cadre juridique et fiscal adapté à une organisation collective du travail et à la mutualisation pérenne des moyens matériels et humains. Tous les associés d'une CUMA sont nécessairement égaux en droits selon le principe « un homme, une voix ». 11 740 CUMA étaient recensées en France en 2018. Cette organisation très pratique permet aux agriculteurs de partager leurs moyens de production sans engager des frais démesurés !



© C. Lacrampe

ENTRETIEN

DOMINIQUE CHARGÉ

Président de la Coopération agricole*



© D.R.

Isère Mag : Quelles sont les spécificités (s'il y en a) du ou des modèles coopératifs français ?

Dominique Chargé : Les coopératives ont été un instrument majeur de l'indépendance alimentaire française. Elles ont permis de structurer les différentes filières agricoles dans les années 1960-1970, et de mutualiser les moyens de production. Les 2 300 coopératives de France représentent aujourd'hui 40 % de l'agroalimentaire français. Le système coopératif se caractérise donc par un maillage fort au cœur de nos territoires.

Aujourd'hui les attentes des consommateurs et de la société ont évolué, avec la prise en compte du respect de l'environnement, le renforcement des exigences en matière de qualité sanitaire et la sensibilisation au bien-être animal. Dans ce contexte, la coopérative est à même de faire le pont entre la production et la consommation, afin de répondre aux mieux aux demandes des citoyens/ consommateurs.

I. M. : Le modèle coopératif est-il efficace pour défendre les agriculteurs et notamment peser face à la grande distribution ?

D. C. : Ce système est efficace pour créer de la valeur aux productions de nos agriculteurs, et donc pour consolider

leurs revenus. Il s'agit d'un modèle vertueux au sein duquel les agriculteurs sont les décideurs. Nous sommes face à une organisation monolithique de la distribution, composée de cinq acteurs qui représentent près de 95 % du circuit des grandes et moyennes surfaces (GMS). Plus nous sommes unis et rassemblés, plus nous pouvons peser. Nous avons besoin du soutien des pouvoirs publics comme de la population, pour que cette logique des prix tirés vers le bas cède sa place à une vision plus équilibrée, valorisant la qualité des produits, les efforts entrepris pour l'environnement et le bien-être animal.

Nous sommes dans un contexte aujourd'hui où les consommateurs souhaitent identifier d'où viennent les produits qu'ils ont achetés et par qui ils ont été conçus. Les coopératives de France ont la capacité de répondre à cette demande, tout en maintenant un volume de production élevé pour accomplir notre mission fondamentale qui est de nourrir la population : on a tendance à l'oublier mais la crise du Covid-19 est clairement venue rappeler à chacun le caractère essentiel de notre profession.

*« Coop de France » a changé de nom en décembre 2019 pour s'appeler « La Coopération Agricole ».



ENTRETIEN

JEAN-YVES COLOMB

Président du Groupe
Coopératif Dauphinoise



Isère Mag : Quels avantages La Dauphinoise apporte-t-elle aux agriculteurs isérois ?

Jean-Yves Colomb : Je citerais trois piliers sur lesquels se fonde notre coopérative, qui rassemble à ce jour plus de 4 000 exploitations situées en Isère : performance, proximité et expertise professionnelle.

Cela se traduit par un accompagnement de nos agriculteurs adhérents, par la mutualisation des moyens, la diversité des métiers, l'équité des rémunérations, la sécurisation des revenus et des débouchés. Par ailleurs, la Coopérative est une école de la démocratie, avec le droit pour chaque exploitant agricole de s'exprimer en assemblée générale annuelle. Les associés coopérateurs peuvent faire valoir leur avis sur le

projet d'entreprise, l'organisation et le fonctionnement de la coopérative. Leur capital social est rémunéré et ils décident de la répartition des résultats.

I. M. : Quels efforts faites-vous pour accroître la confiance des consommateurs ?

J.-Y. C. : Nos coopérateurs fournissent des efforts croissants en faveur de la qualité de la production et de la préservation de l'environnement. Ils bénéficient d'un accompagnement dédié dans leurs différentes démarches. Je pense à nos efforts de certification HVE (haute valeur environnementale) en plein déploiement, mais aussi au développement de l'agriculture biologique, des filières alimentaires à valeur ajoutée et des filières énergétiques.

Nous développons notre offre d'œufs issus de poules élevées en plein air et d'œufs biologiques, dans la perspective de la fin des œufs de poules élevées en cage que la grande distribution a programmée pour 2025. Nous sommes adhérents à la marque ISHERE, lancée par le Département de l'Isère, pour les œufs et la farine de blé.

Enfin, nous sommes très sensibles à la notion de préservation de l'environnement et à la traçabilité des produits : nous disposons, à notre niveau, de tous les outils permettant de retracer les pratiques et les méthodes de nos agriculteurs, du champ jusqu'au silo. Nous plaçons pour que cette traçabilité soit rendue plus lisible sur le produit final acheté par le consommateur.

12



Avec la mécanisation, les paysans se muent progressivement en entrepreneurs exploitants agricoles. Ici, vers Pontcharra, dans la vallée du Grésivaudan.

© Collection Musée Dauphinois

► toujours plus exigeants en termes de traçabilité et d'authenticité des produits. Véritable argument marketing, il s'impose aussi bien dans les marchés et les commerces de proximité que dans la grande distribution, défendu par des labels reconnus. Ces produits sont portés par des savoir-faire spécifiques et le respect des cahiers des charges de fabrication, avec souvent des limitations de production. Faisant des exigences d'authenticité des consommateurs des opportunités, les agriculteurs se tournent également vers de nouvelles solutions pour diversifier leurs sources de revenus, en se lançant dans différentes activités : agritourisme, production d'énergies renouvelables, renouveau des ventes en circuit court. Cette diversification illustre la volonté des exploitants agricoles de retrouver un lien direct avec la population et de s'affranchir autant que possible des organismes intermédiaires.

Des consommateurs de plus en plus demandeurs de terroir et de proximité.

L'AGRICULTURE FRANÇAISE EST AUJOURD'HUI À UN TOURNANT DE SON HISTOIRE

L'évolution spectaculaire de l'agriculture française depuis 1945 est sans précédent dans notre histoire. Les objectifs initiaux de l'après-guerre ont été dépassés : auto-suffisance alimentaire, modernisation et mécanisation de la production, augmentation des rendements, le tout à des prix attractifs pour les consommateurs.

Ces succès indéniables ont été cependant accompagnés par des évolutions structurelles remises en causes ces dernières années. Les diverses crises qui se sont succédé depuis les chocs pétroliers à nos jours ont profondément bouleversé les consciences. Les rapports entre les consommateurs français et leurs agriculteurs sont complexes : entre exigence et fierté, entre reconnaissance et quelques malentendus... Depuis les années 2000, les défis à relever

sont de taille, face au poids de la grande distribution comme face aux attentes des consommateurs en termes de qualité sanitaire, d'authenticité et de préservation de l'environnement. Pour y répondre, de nouveaux concepts ont émergé et une diversification des modèles se fait observer.

L'agriculture française est aujourd'hui à un tournant de son histoire. La crise du Covid-19 a pu illustrer ce que nous devons à notre monde agricole, à son savoir-faire. Chaque événement difficile a poussé à des refondations et des remises en question. La clé, pour garantir l'avenir d'une agriculture française durable, reste la nécessité d'accompagner nos exploitants agricoles dans les transitions nécessaires : un soutien fort des pouvoirs publics, comme de tous les Français, est indispensable afin de rendre sa juste valeur à cette activité essentielle dans notre vie de tous les jours.

ZOOM

LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRANÇAISE : UN ATOUT EN PÉRIL ?

La crise du Covid-19 a largement remis au goût du jour la notion de souveraineté alimentaire, leitmotiv de l'après-guerre tombé en désuétude ces dernières années.

Depuis plusieurs décennies, la France est la première puissance agricole de l'Union Européenne, devant l'Allemagne et l'Italie. Parmi les poids lourds de la production française, les céréales, le vin et les pommes de terre. Alors que les importations étaient suspendues durant la crise du Covid-19 et que l'on pouvait craindre pour l'alimentation des Français, la chaîne alimentaire a tenu grâce à une mobilisation de tous ses acteurs.

Cependant, plusieurs éléments incitent à la vigilance. Depuis 1961, la France a perdu l'équivalent de la région Grand Est en surface agricole. Quant au nombre d'agriculteurs, il ne cesse de baisser chaque année : l'INSEE recensait 457 000 exploitations en 2016, contre près de 2 millions dans les années 1960. Certaines productions françaises phares stagnent depuis la fin des années 1990, comme la viande bovine et

les céréales. Enfin, depuis 2000, la France a multiplié ses importations par deux : 20 % de notre alimentation est aujourd'hui importée, essentiellement les fruits et les légumes, la volaille et la viande de porc. À ce rythme, un déficit commercial agricole pourrait être observé dès 2023. Pourquoi ces importations ont augmenté ? Des pays tels que la Pologne pour le poulet ou l'Espagne pour le porc se livrent à une concurrence féroce face aux producteurs français, avec des coûts de production bien moindres. Les secteurs de la restauration collective et de l'industrie de transformation privilégient encore massivement les produits à faible coût. En outre, l'Union Européenne interdit aux pouvoirs publics de mentionner la proximité ou l'origine des produits parmi leurs critères d'achat, ce qui là encore positionne le prix comme critère de choix déterminant.

Les consommateurs aussi ne sont pas insensibles à cette question. Ces phénomènes ont eux-mêmes alimenté un cercle vicieux, les agriculteurs français délaissant certaines productions faute de rentabilité, comme par exemple les cerises. Ainsi, les cerises chiliennes inondent le marché français, bien qu'elles ne répondent pas aux normes imposées aux productions de cerises françaises.

Quelles pistes pour préserver la souveraineté alimentaire française ? Il n'existe pas de mesure miracle. De nombreux paysans, soutenus par diverses instances agricoles, souhaitent une réglementation plus protectrice visant à limiter les importations et à interdire les produits étrangers qui ne respectent pas les normes appliquées par les producteurs français. Un aspect de la réglementation européenne est également régulièrement dénoncé : l'impossibilité d'introduire des critères de proximité dans les appels de commande publique. Par exemple à ce jour, une collectivité locale n'a pas le droit de privilégier ouvertement des producteurs locaux pour approvisionner ses restaurants scolaires.

Des représentants syndicaux agricoles plaident pour que l'agriculture française, qui tend de plus en plus vers le haut de gamme et le biologique, n'abandonne pas totalement la production alimentaire d'entrée de gamme aux productions étrangères : le but est que les ménages les moins aisés puissent continuer à s'alimenter en produits français à leur portée.



© D.R.

SÉBASTIEN ABIS

Directeur du club DEMETER, chercheur à l'Institut des relations internationales et stratégiques.

14

L'AGRICULTURE EST UN SECTEUR STRATÉGIQUE POUR LA PAIX

Isère Mag : En 1945, l'agriculture a été l'un des piliers de la reconstruction de la France. La crise du Covid-19 semble avoir remis en avant le rôle prépondérant et essentiel de ce secteur dans notre sécurité alimentaire.

Sébastien Abis : L'agriculture est un secteur très ancien qui a toujours été moteur dans le développement économique. Mais nous avons un peu oublié, dans nos sociétés très riches et urbanisées, la nécessité de produire pour se nourrir. Nos débats sur l'alimentation, qui portent aujourd'hui essentiellement sur la qualité et la traçabilité de ce que nous consommons, sont déconnectés du monde rural et de la saisonnalité. Rappelons-nous qu'il y a cinquante ans, au sortir de la guerre, la sécurité alimentaire de la France était extrêmement précaire. La politique agricole commune (PAC) a été un ciment de la construction européenne et de la paix sur le continent. C'est elle qui nous a permis de sortir de cette précarité et de développer des compétences et des entreprises reconnues dans le monde entier. Aujourd'hui, grâce à cette stabilité

politique, notre agriculture est devenue très performante et nous ne craignons plus les pénuries : le secteur agricole en France l'a encore montré durant cette crise, il a tenu le choc malgré les difficultés liées au confinement et au manque de main-d'œuvre.

I. M. : Les agriculteurs en France pourtant ne représentent plus que 2 % de la population, ils se sentent un peu marginalisés. Sommes-nous encore un grand pays agricole ?

S. A. : Nous sommes toujours parmi les premiers producteurs européens et mondiaux dans des filières qui comptent, avec des standards de qualité qui font référence. Même si nous avons des atouts naturels de par notre géographie, c'est une performance à l'échelle d'un tout petit pays comme le nôtre ! Ce rayonnement international est également scientifique : l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) constitue le deuxième pôle agronomique au monde. Nos talents et nos écoles sont recherchés. L'agriculture joue aussi un rôle diplomatique : le commerce alimentaire

est une contribution active à la paix dans le monde et un levier d'influence majeur. Des régions entières du globe, comme dans le bassin méditerranéen ou en Afrique, qui aujourd'hui sont touchées de plein fouet par l'insécurité climatique, foncière et alimentaire, comptent ainsi sur nous pour s'approvisionner en céréales. Peu de secteurs sont aussi stratégiques. Mais il est vrai aussi que les agriculteurs sont devenus une minorité au sein de la population française. C'est une réalité sociologique qui est source d'incompréhension.

I. M. : Cette agriculture qui a fait notre fierté est critiquée aujourd'hui en raison des problèmes environnementaux et du risque climatique. L'épuisement des ressources et des sols, la perte de biodiversité montrent les limites de la planète.

S. A. : Les pays les plus exposés au risque climatique et au manque d'eau sont aussi les plus pauvres et les moins bien dotés naturellement en terres fertiles. Nos agriculteurs doivent pouvoir répondre à cette double exigence de produire plus, pour répondre à l'augmentation des

besoins et mieux préserver la planète : la transition est déjà en marche pour sortir du tout-chimique.

Mais le risque serait trop grand de choisir un modèle unique entièrement centré sur le tout-bio et local qui concerne essentiellement une population urbaine, aisée, qui veut être livrée à domicile, mais refuse souvent d'avoir des agriculteurs à sa porte quand elle s'installe à la campagne ! Nous devons garder cette diversité qui fait notre force : pendant le confinement d'ailleurs, on a vu aussi les ventes de Nutella exploser de 40 %. Nous aurons toujours besoin de faire circuler des produits sur de longues distances, ne serait-ce que pour satisfaire notre envie de café, de thé ou de chocolat. Bien sûr, on pourrait s'en passer, mais on ne pourra pas supprimer les échanges internationaux de produits agricoles : cela reviendrait à condamner à la faim des populations entières.

Nous avons une responsabilité. Le développement durable ne doit pas être synonyme de décroissance et de repli sur nos frontières. L'un des défis au contraire est de pouvoir jouer sur certains leviers, à commencer par la diminution des pertes agricoles et des gaspillages alimentaires. Nous perdons trop de nourriture, tout au long de la chaîne et lors de nos consommations : c'est un problème pour la sécurité alimentaire mondiale, mais aussi pour la planète et l'environnement.

I. M. : Notre agriculture est aussi de plus en plus concurrencée par de nouveaux acteurs. Les géants du numérique notamment, comme Amazon, affichent de plus en plus leurs ambitions dans le marché de l'alimentation. N'y a-t-il pas là un risque de perte de notre souveraineté alimentaire ?

S. A. : L'arrivée de ces nouveaux acteurs confirme l'intérêt stratégique de l'agriculture et de l'alimentation. C'est un secteur d'avenir. Les ventes sur Internet se sont envolées et des entreprises telles qu'Amazon font de gros investissements dans la logistique, mais aussi dans la recherche et développement, en nouant des partenariats avec de grands

distributeurs français. Ils ont créé leurs propres réseaux de circuits courts avec des agriculteurs locaux. Mais en France, La Poste aussi développe des offres innovantes en zone rurale. Rungis, le plus grand marché de fruits et légumes frais d'Europe, a lancé sa plateforme de livraison à domicile pendant la crise. Et nous avons toute une panoplie de start-up, comme Agriconomie, qui proposent des produits et des services innovants en ligne pour les agriculteurs. Cette créativité, c'est ce qui fait notre force. Notre agriculture a plus que jamais besoin de dynamiques collectives entre les acteurs, de partage scientifique et de coopération à l'international pour construire une sécurité alimentaire durable, répondre aux défis de la transition écologique et satisfaire les attentes des consommateurs.

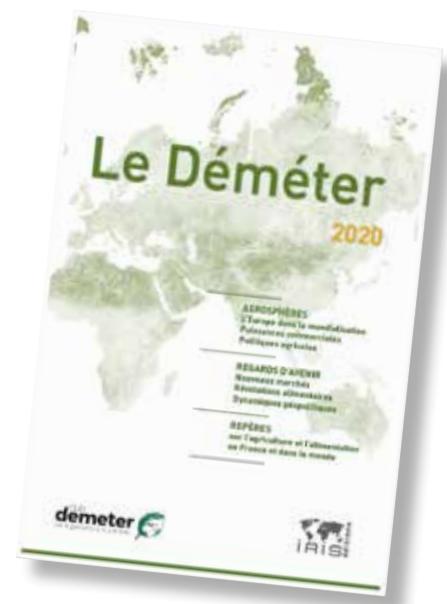
Propos recueillis par Véronique Granger 

EN SAVOIR +

Le Déméter 2020, sous la direction de Sébastien Abis et Matthieu Brun (éditions Iris). Des conséquences agricoles du Brexit aux bactéries du microbiote, jusqu'aux champs des agriculteurs cubains ou au marché du cannabis, cet ouvrage sans frontières replace les problématiques agricoles et alimentaires au cœur des grandes questions géopolitiques.

Le club DEMETER, créé en 1987, est un écosystème regroupant 66 entreprises et structures professionnelles. Tourné vers les réflexions prospectives, les enjeux mondiaux et les dynamiques intersectorielles liées à l'agriculture, l'alimentation et le développement durable, il met en réseau 18 écoles d'enseignement supérieur, mobilise des experts français et internationaux et coopère avec trois ministères nationaux.

Supprimer les échanges internationaux de produits agricoles reviendrait à condamner à la faim des populations entières.



Le paradoxe agricole en chiffres et en images



437 000 exploitations agricoles
(4 200 en Isère) occupent **52 %** du territoire.

Des sources d'inquiétude

 Un agriculteur se suicide tous les deux jours : ils sont **156 par an** en moyenne à passer à l'acte (372 en 2015, au plus fort de la crise laitière).

 **13 000** exploitations disparaissent chaque année.

 Chaque jour, **30 agriculteurs** abandonnent avant la retraite (15 000 ont pris leur retraite en 2019).

 **50 000 hectares** de terres agricoles sont grignotées chaque année par l'urbanisation (600 à 800 hectares en Isère).

 **25 %** des chefs d'exploitation ont plus de 60 ans.

 **20 %** des ménages agricoles vivent en dessous du seuil de pauvreté en France (24 % en Isère)

Et des raisons d'espérer

 La France est le **premier pays agricole de l'Union européenne** (18 % de la production totale) et le 6^e exportateur mondial.

 **710 000** personnes (équivalent temps plein) travaillent dans le secteur agricole (10 000 actifs en Isère).

 **70 000** postes sont à pourvoir.

 **12 000** nouveaux agriculteurs se sont installés en 2019 (170 en Isère).

 **200 000** élèves dans l'enseignement agricole (dont 11 500 apprentis dans l'enseignement supérieur).

 **25 %** des productions sont sous signe de qualité (IGP, AOP, Label rouge) et 10 % en bio (AB).

 **46 %** des exploitations ont engagé une démarche de certification environnementale (et 2 000 ont déjà le label Haute qualité environnementale, niveau le plus élevé).

 **75 %** des Français font confiance à leurs agriculteurs (sondage Harris Interactive septembre 2019).

 **45 %** des Français affirment privilégier les produits locaux ou de leur région (sondage Opinion Ways, mars 2020).

Sources : Agreste, Safer, Sénat, Insee.



FRANÇOIS PURSEIGLE

Sociologue des mondes agricoles, professeur à l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse (Ensat), co-titulaire de la chaire In'Faaqt « Innover dans les filières agricoles et agroalimentaires, pour la qualité et les territoires. »



LE RISQUE, CE SERAIT UNE AGRICULTURE SANS AGRICULTEURS !

Isère Mag : Agriculteur, est-ce toujours un métier d'avenir ?

François Purseigle : Même si on entend souvent des critiques, il faut battre en brèche l'idée d'un rejet des agriculteurs. Cela reste un métier très désiré en France, qui nourrit un imaginaire puissant de liberté et d'autonomie. Au contraire de leurs parents, les agriculteurs qui s'installent aujourd'hui font un vrai choix porteur de sens, avec l'ambition affirmée de réinventer des formes d'organisation et de commercialisation qui répondent à de nouvelles demandes sociétales. Quitte à fermer les yeux sur certaines difficultés : ceux qui reprennent l'exploitation familiale, qui sont toujours une grande majorité (70 %), se heurteront parfois au regard du père. Les autres devront rendre des comptes à leur banquier...

Le gros problème, qui freine le renouvellement des générations, c'est que la demande ne colle pas avec l'offre : d'un côté, on a des structures orientées sur des circuits longs, qui peinent à trouver des repreneurs. Et de l'autre, de jeunes urbains qui souhaiteraient s'orienter vers le bio et la vente de proximité, mais qui n'ont pas accès au foncier. Les plus fragilisées sont les exploitations de taille moyenne, très dépendantes d'un système de production, souvent endettées. Ce sont aussi les plus répandues. Le vrai risque, si on ne fait rien pour les consolider financièrement, c'est de se réveiller dans une France sans agriculteurs !

I. M. : Durant la crise, les agriculteurs ont aussi montré leur capacité d'adaptation et d'innovation face à

la forte augmentation de la demande en créant des drives fermiers, en livrant des paniers à domicile...

F. P. : La crise a réaffirmé des tendances lourdes auxquelles sont confrontées les filières agricoles et agroalimentaires : répartition de la valeur ajoutée, nouvelles attentes des consommateurs, nécessité de repenser l'organisation du travail, durabilité sociale et environnementale. Elle témoigne de nouveaux enjeux en matière de logistique et plus largement d'approvisionnement : les exploitations qui s'étaient déjà organisées pour travailler en circuits courts, avec des plateformes pour gérer les commandes, ont été avantagées. On a vu aussi l'importance de la main-d'œuvre étrangère : certaines compétences nous ont manqué. Pour l'avenir, il faudra massifier l'offre autour des villes pour pouvoir apporter le bon produit au bon endroit sans tout demander aux exploitants. Il convient de repenser les systèmes de logistique en favorisant l'interopérabilité des plateformes de vente en ligne. Il faut aussi répondre à la forte demande de traçabilité des produits.

I. M. : La solution consiste-t-elle à agrandir toujours les exploitations ? La tendance semble inexorable, en Isère comme ailleurs.

F. P. : Nous avons besoin de toutes les agricultures et de tous les circuits de commercialisation. Les petites sont résilientes et souvent très innovantes, elles sont capables de diversifier leurs revenus à travers la pluriactivité. Les très grandes disposent de ressources pour

anticiper les normes environnementales, ont des salariés pour y répondre. Pour éviter une trop forte concentration dont les besoins en capitaux et en main-d'œuvre excèdent le potentiel familial, il ne faut pas simplement des aides et des incitations pour maintenir ces exploitations moyennes qui font la diversité et la richesse de notre agriculture. Au-delà des grands discours, l'ensemble des parties prenantes des exploitations agricoles est aujourd'hui convoqué pour soutenir les producteurs agricoles. Consommateurs, banques, collectivités territoriales, tous les acteurs du territoire doivent s'impliquer pour permettre aux filières agricoles de relever les défis auxquels elles sont confrontées. L'enjeu, c'est aussi de garder la maîtrise de ce que l'on mange, tout en assurant notre souveraineté alimentaire.

Propos recueillis par Véronique Granger 

Soutenir nos agriculteurs, pour garder la maîtrise de ce que l'on met dans notre assiette.



SYLVIE BRUNEL

Écrivain(e) et géographe

LA PROCHAINE RÉVOLUTION AGRICOLE EST ENGAGÉE DANS NOS CAMPAGNES

18

Isère Mag : Dans votre dernier ouvrage*, vous lancez un appel aux consommateurs et décideurs français à « retrouver la raison » face aux injonctions contradictoires auxquelles sont soumis nos agriculteurs : produire une nourriture belle, saine et variée dans le respect de la planète, qui soit aussi rémunératrice, à un coût accessible à tous. Cette équation est-elle impossible ?

Sylvie Brunel : Au contraire, elle est tout à fait possible, à condition de cesser d'opposer les modèles entre eux : la chance de l'agriculture française, c'est sa diversité, mais aussi sa performance. Nos productions, infiniment variées, font de nous à la fois un grand producteur de grandes cultures, premier exportateur au monde de pommes de terre ou de semences de maïs, mais aussi le premier pays pour les AOP. Partout, les classes émergentes aspirent aux spécialités françaises. Cette diversité de la France correspond à la variété de ses terroirs. On ne peut pas produire de la même façon dans les grandes plaines céréalières de la Beauce ou de la Brie, dans la moyenne montagne du Jura ou

du Massif central, et dans le périurbain densément peuplé de villes telles que Grenoble ou Montpellier. Le circuit court, le bio ont toute leur place, mais vouloir les généraliser serait nous mettre en grand danger. Discrediter l'agriculture qualifiée à tort de conventionnelle en la qualifiant de « productiviste », c'est négliger le fait qu'elle ne cesse de se remettre en question pour intégrer un respect croissant des questions environnementales (biodiversité, sols, gestion de l'eau...), tout en nous nourrissant de façon garantie. Nous avons souffert longtemps de la faim, elle peut revenir rapidement quand les récoltes sont mauvaises, les chaînes de distribution défaillantes, et que le prix des denrées augmente.

I. M. : La crise du Covid-19 a remis au premier plan l'importance stratégique de l'agriculture en France et aussi les risques pour la sécurité alimentaire dans le monde. Cela appelle-t-il un nouveau modèle pour notre agriculture ?

S. B. : Oui, pendant la crise du Covid-19, les banques alimentaires, partout dans le monde, ont été débordées par l'afflux

de personnes qui avaient perdu leur pouvoir d'achat. Au contraire, la France a bien résisté, parce que ses filières ont répondu au rush dans la grande distribution, mais aussi qu'une myriade de petits producteurs a su assurer les besoins de proximité. Mais certains ont terriblement souffert de la fermeture des restaurants et des cantines, tels les éleveurs bovins, les producteurs de comté. Comme le montre l'affaire de la plateforme mise en place par le ministère de l'Agriculture pour compenser l'absence de travailleurs saisonniers – 300 000 inscrits enthousiastes qui s'amenuisent jusqu'à n'être plus que 15 000, suscitant des pertes colossales (salades, fraises, asperges non ramassées) –, on ne peut pas préconiser uniquement des modèles à forte intensité de main-d'œuvre, qui coûtent cher et renvoient les paysans à la pénibilité. Désherber, défricher, au nom du refus des produits de traitement, c'est compliqué et difficile. Il ne faut pas compter ses heures de travail. Sauf si on dispose de machines performantes, herses étrilles, houes rotatives, robots trieurs à lecture optique, mais dans ce cas, nous allons vers une agriculture high-

tech qui suppose des moyens colossaux. La troisième révolution agricole, c'est produire beaucoup, mais mieux, sur tous les plans. Elle est engagée dans les campagnes.

I. M. : Comment soutenir nos paysans en France sur le long terme ?

S. B. : D'abord, en les respectant. Être paysan aujourd'hui, c'est devenu un métier compliqué, où il faut être bon en tout, produire, protéger, conditionner, vendre, respecter des normes sanitaires très exigeantes alors que la pression parasitaire s'accroît, tenir compte du changement climatique, et surtout de la météo, qui peut remettre en question une année de travail en un seul orage. Cessons de penser que nous savons mieux que les producteurs ce qu'il faut mettre en œuvre dans les campagnes pour à la fois nous nourrir en toute sécurité et respecter la nature ! L'écologie,

ils la pratiquent au quotidien. Et puis bien sûr, leur assurer une rémunération digne, en considérant que tous les services qu'ils rendent, nourriciers d'abord, mais aussi écosystémiques et paysagers, les rendent d'intérêt général. Sans agriculteur, un pays meurt. La France doit à tout prix préserver la richesse et la diversité de ses agricultures, sans esprit dogmatique.

Propos recueillis par Véronique Granger 

EN SAVOIR PLUS

Sylvie Brunel, écrivain, géographe, ancienne présidente d'Action contre la faim, est professeur à Sorbonne Université. Auteure de nombreux livres sur les questions agricoles et alimentaires, elle vient de publier *Pourquoi les paysans vont sauver le monde*, aux éditions Buchet-Chastel.

Être paysan aujourd'hui, c'est devenu un métier compliqué, où il faut être bon en tout.



© M. Giraud



L'AGRICULTURE ISÉROISE INNOVE



Les agriculteurs ont repris leur avenir en main. Nouvelles pratiques, nouvelles techniques, nouveaux circuits de distribution... Quand le local est une réponse à la crise...



PASCAL DENOLLY

Président du Pôle agroalimentaire de l'Isère

MIEUX VALORISER L'AGRICULTURE LOCALE : LA « FERME ISÈRE » SE DÉMARQUE !

22

Riche d'une production agricole diversifiée, la « ferme Isère » n'a pas attendu la crise du Covid-19 pour développer la vente directe et les circuits courts. Pour écouler leurs produits et sécuriser leurs revenus, les producteurs locaux doivent toutefois trouver d'autres débouchés.

Avec la création du Pôle agroalimentaire et de la marque ISHERE, le Département, la Chambre d'agriculture et tous leurs partenaires passent la vitesse supérieure en misant sur les circuits moyens.

Succès des Amap, des marchés à la ferme, des magasins de producteurs collectifs... Depuis les années 2000, l'appétit des consommateurs isérois pour les produits du terroir n'a cessé de se confirmer. Réaction à la crise de la « vache folle » et autres scandales agroalimentaires, ils sont de plus en plus nombreux à vouloir reprendre en main leur alimentation avec des produits sains et locaux à leur portée. Pour les agriculteurs, c'est un moyen de maîtriser leurs prix et leurs marges tout en retrouvant une identité. Un exploitant sur cinq écoule aujourd'hui en direct une partie de sa production. *«Un millier d'agriculteurs sont concernés dans le département»,* estime Pascal Denolly, président du Pôle agroalimentaire de l'Isère. Exploitant maraîcher dans la plaine de Bièvre, l'ancien patron de la FDSEA de l'Isère est lui-même un converti : *«Si je suis encore agriculteur aujourd'hui, c'est grâce à*

ce lien que j'ai pu tisser avec mes clients, qui trouvent plaisir à consommer de bons produits de leur terroir. Le prix n'est plus le point central. C'est cette reconnaissance du travail qui manque à beaucoup de mes collègues agriculteurs, qui n'ont pas tous la possibilité de vendre sur le marché.»

> STRUCTURER DES FILIÈRES DE PROXIMITÉ

La vente sans intermédiaires a en effet ses limites. Même en allongeant les journées de travail, il n'est pas si évident de cumuler les métiers de producteur, de transformateur et de distributeur. Beaucoup n'ont ainsi d'autre choix que d'écouler leur production dans la grande moulinette de l'industrie agroalimentaire – où la viande n'est plus qu'un « minerai ». En France, 90 % de la production laitière est transformée par les grandes marques. La crise laitière de 2015-2016 – où l'on a vu le cours moyen du

lait chuter bien en dessous de son coût de revient – et la détresse des éleveurs incapables de vivre de leur travail ont précipité les choses et conduit le Département et la Chambre d'agriculture à réfléchir à un modèle alternatif. *«Au-delà des aides d'urgence, il fallait trouver un moyen d'aider les éleveurs de façon pérenne en structurant des filières de proximité, avec les outils de transformation et de logistique collectifs indispensables, poursuit Pascal Denolly. C'est ainsi qu'est née l'idée du Pôle agroalimentaire, en 2016.»*

En novembre 2018, une association loi 1901 était créée fédérant des institutions – le Département de l'Isère, Grenoble-Alpes Métropole, les communautés de communes du Grésivaudan et de Entre Bièvre et Rhône, le Pays voironnais, les Chambres de commerce et d'industrie de Grenoble et du Nord-Isère, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Isère et la Chambre



Le marché de Vienne, l'un des plus importants de France.

d'agriculture –, des représentants des différentes filières (vin, viande, céréales ou lait), des transformateurs et des grandes et moyennes surfaces. *“Pour les uns, l'enjeu est d'accéder à de nouveaux débouchés plus locaux et plus rémunérateurs et de valoriser leurs produits. Pour les autres, c'est le moyen de répondre à la concurrence des drives fermiers ou du e-commerce. La difficulté est de trouver des synergies entre des intérêts divergents”*, explique le président du Pôle.

> UNE MARQUE DE BON GOÛT

Portée par le Pôle, la marque agroalimentaire ISHERE doit aider le consommateur

à faire la différence dans les rayons des supermarchés. *“Délivrée par un comité d'agrément constitué de professionnels qui valide le cahier des charges, elle garantit une provenance locale, une qualité de goût et une juste rémunération du producteur : nous avons aujourd'hui un millier de produits bruts ou transformés agréés. C'est encore insuffisant pour être visibles dans toutes les enseignes, ajoute Pascal Denolly. Il faudrait 15 références dans chaque magasin.”*

Le succès des œufs bio et de plein air ISHERE – un million d'œufs produits et vendus sous l'égide de la coopérative La Dauphinoise – confirme que la démarche est la



bonne : la demande est là. Une plateforme numérique, financée par le Département pour favoriser la mise en relation entre acheteurs professionnels et vendeurs de produits de proximité des adhérents du pôle, a été lancée dernièrement pendant le confinement et ouverte à tous les producteurs. *“Pour l'instant, une centaine d'agriculteurs et de distributeurs artisans. Mais pour monter en puissance, il va falloir développer une force de vente avec de la PLV, des animations dans les supermarchés et un travail de référencement sur chaque point de vente. Et une fois que nous aurons les marchés, l'autre étape cruciale sera de réussir la logistique avec une plateforme physique. On n'en est qu'au début, mais on a de grandes ambitions”*, assure le président.

Par Véronique Granger

ZOOM

9 000 KM PARCOURUS POUR UN YAOURT AUX FRUITS

C'est la distance moyenne parcourue par un yaourt aux fruits depuis le lieu de production de toutes les matières premières (lait, fruits, emballage) jusqu'au supermarché. Pourtant, il existe de délicieux yaourts produits tout près de chez nous avec le lait de nos fermes et les fruits de nos vergers.





LA PAROLE AUX SYNDICATS AGRICOLES

Comment ils défendent une agriculture locale.
Témoignages.

FDSEA ISÈRE

JÉRÔME CROZAT, PRÉSIDENT DE LA FDSEA ISÈRE ET DU CONSEIL AGRICOLE DÉPARTEMENTAL (CAD), ÉLEVEUR LAITIÈRE À JANNEYRIAS



« LA JUSTE RÉMUNÉRATION ! »

« Nous sommes engagés depuis de longues années en Isère dans la défense d'une agriculture locale diversifiée et de qualité. Nous sommes ainsi le premier département français pour les magasins de producteurs fermiers. Nous avons participé au lancement de la marque ISHERE, seule à garantir une juste rémunération des agriculteurs et artisans. Durant la crise sanitaire, nous avons œuvré pour l'approvisionnement des Isérois en produits frais avec la réouverture des marchés, la mise en place des drives fermiers, la recherche de main-d'œuvre pour ramasser les fruits et légumes de saison. La crise nous a rappelé qu'une alimentation de qualité a un coût et ce n'est pas forcément cher, si l'on revient à des aliments simples. Une soupe de légumes frais sera toujours moins chère et bien meilleure qu'une soupe toute préparée. L'alimentation est la première des médecines. Il faudrait l'enseigner au collège. »

CONFÉDÉRATION PAYSANNE DE L'ISÈRE

PIERRE BERTHET, ADHÉRENT À LA CONFÉDÉRATION PAYSANNE DE L'ISÈRE, EXPLOITANT À VELANNE



Confédération paysanne
de l'Isère

« UN EFFORT POUR L'AGRICULTURE LOCALE »

« Cela fait trente ans que la Confédération paysanne prône un retour à une agriculture paysanne à taille humaine avec plus de valeur ajoutée pour les paysans. Aujourd'hui, l'agriculture iséroise doit suivre très rapidement qu'elle ne le fait la demande des consommateurs pour une nourriture locale et écologiquement viable à un prix rémunérateur. La Chambre d'agriculture, les paysans en place et l'enseignement agricole, pour les jeunes, doivent faire un effort significatif en direction de cette agriculture pour les prochaines années. Celle-ci peut, dans le contexte actuel, très fortement aider à résoudre l'impasse écologique et sociale dans laquelle nous nous trouvons et donner un espoir aux générations futures. »

JEUNES AGRICULTEURS DE L'ISÈRE

JOCELYN DUBOST, PRÉSIDENT DES JEUNES AGRICULTEURS DE L'ISÈRE, INSTALLÉ À COURTENAY



« VIVRE DE SON MÉTIER »

« La défense d'une agriculture locale passe avant tout par des prix suffisamment rémunérateurs qui permettent aux producteurs de vivre de leur métier et de financer leurs investissements. C'est à cette condition que l'on pourra assurer la transmission : dans cinq ans, on sait qu'un tiers des agriculteurs va partir à la retraite. Ensuite, pour attirer des jeunes, on a besoin d'une ruralité dynamique, avec des commerces de proximité. En Isère, nous avons la chance d'avoir des bassins de consommation importants pour développer les circuits courts et la vente locale sans négliger les circuits plus longs. Nous avons aussi une demande d'information importante du public à laquelle nous devons répondre : c'est une fierté de faire goûter nos produits ! »

COORDINATION RURALE 38

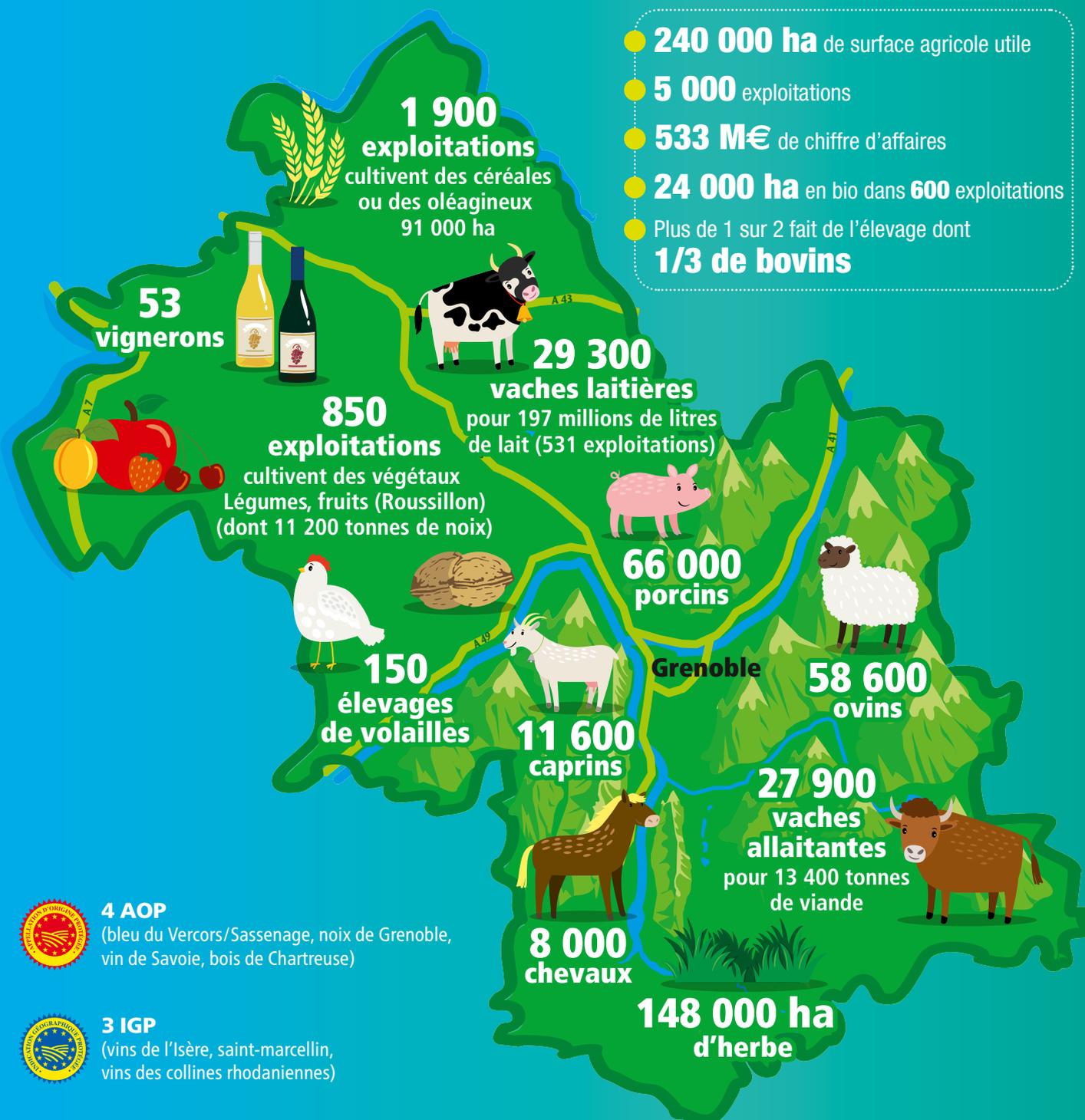
FRANCK PORCHER, PRÉSIDENT DE LA COORDINATION RURALE 38, ÉLEVEUR BOVIN À FOUR



« UN SYSTÈME INTELLIGENT »

« L'épidémie de Covid-19 a remis en évidence notre dépendance alimentaire et en main-d'œuvre, et la nécessité de préserver une agriculture de proximité. Mais alors que nos fruits, nos vins ou nos céréales sont renommés dans le monde entier, pourquoi importer de la viande traitée aux hormones de croissance ou des produits transformés soumis à des contrôles de qualité bien moins stricts ? Le bio certifié par Écocert par exemple n'a pas la même exigence en Espagne. En France et en Isère, nous travaillons dans le respect des normes, avec un usage très réglementé des phytosanitaires : on en a besoin pour soigner les plantes face aux maladies ou pour lutter contre les ravageurs. Il faut trouver des solutions pour répondre à la demande sociétale de produits sains et respectueux de l'environnement, mais on doit aussi raison garder pour défendre une agriculture de qualité, dans le respect du travail des agriculteurs qui nous nourrissent et qui doivent s'adapter sans cesse. »

LA CARTE DES PRODUCTIONS ISÉROISES



- **240 000 ha** de surface agricole utile
- **5 000** exploitations
- **533 M€** de chiffre d'affaires
- **24 000 ha** en bio dans **600** exploitations
- Plus de 1 sur 2 fait de l'élevage dont **1/3 de bovins**

25

50%

des exploitations
vendent au moins un
produit en circuit court

25

points de vente
fermiers collectifs
(1^{er} département de France)



CES FILIÈRES QUI VONT D

Les Français souhaitent manger plus sain et cuisiner avec des ingrédients cultivés et transformés localement. Ils ont aussi de fortes attentes en termes de protection environnementale et de traçabilité des produits. En Isère, dans chaque filière, des agriculteurs et éleveurs s'organisent pour répondre aux exigences des consommateurs et repenser leur système de production.

Par Annick Berlioz

CÉRÉALES

DU PAIN 100 % ISÉROIS

Du sud au nord du département, des agriculteurs s'organisent pour valoriser la qualité de leur blé et satisfaire les consommateurs de plus en plus soucieux de l'origine de leur pain. Comme Marc Blais, polyculteur-éleveur à Saint-Baudille-et-Pipet et Mikaël Gimard, producteur de céréales à Villeneuve-de-Marc.



• **Marc Blais**, président de Valcetri, produit dans le Trièves un blé de montagne pour une farine agréée ISHERE.

Souvent associée aux plaines d'Ukraine, la culture du blé souhaite bien prendre sa revanche en France et en Isère notamment. Exemple dans le Trièves, où le blé est depuis des siècles une tradition bien ancrée. Ici, des agriculteurs se démarquent en fédérant leur savoir-faire et en s'appuyant sur l'agrément ISHERE, qui leur permet de mieux valoriser leurs produits. "Il y a vingt-cinq ans, une dizaine d'agriculteurs ont souhaité créer une filière céréales à haute valeur ajoutée. Dès le départ,

nous avons voulu associer un produit et des hommes sur le même territoire. Notre choix s'est porté sur le blé meunier. Aujourd'hui, nous sommes deux fois plus nombreux et proposons un catalogue de 15 variétés", rappelle Marc Blais, polyculteur-éleveur à Saint-Baudille-et-Pipet.

Pour relever le défi, les producteurs ont créé en 1997 l'association Valorisation des céréales du Trièves (Valcetri), qui bénéficie depuis l'origine d'une marque déposée. Pour stocker leur blé, ils se sont rapprochés

de trois organismes collecteurs locaux qui approvisionnent la minoterie du Trièves, tenue par la famille Corréard depuis quatre générations. "Ensemble, nous collectons chaque année 1 500 tonnes de blé sur plus de 300 hectares, entre 600 et 1 000 mètres d'altitude, le record pour la culture du blé meunier en France", se réjouit Marc Blais, également président de Valcetri. Achat de semences certifiées, traçabilité dans un recueil de pratiques, gestion précise de l'azote... un cahier des charges a par ailleurs été établi

© F. Pattou

DE L'AVANT



© F. Patou

• **Mikaël Gimard**, producteur de blé à Villeneuve-de-Marc dans le Nord-Isère, fournit la minoterie Cholat pour une farine Label rouge.

pour mieux encadrer la production. Cette exigence porte ses fruits. Pour preuve : une boulangerie de Villard-de-Lans qui utilise de la farine Valcétri a reçu le premier prix de la baguette tradition française de l'Isère en 2017 !

Dans le nord du Département, la filière s'est aussi organisée. Installée à Morestel, la maison Cholat écrase chaque année plus de 20 000 tonnes de blé, dont la totalité provient d'Auvergne-Rhône-Alpes et la moitié de l'Isère. Mikaël Gimard fait partie des agriculteurs qui fournissent la minoterie. "Depuis 2017, nous sommes capables d'élaborer des farines composées à 100 % de blé isérois, soit au total 19 produits. Nous jouons tous à fond la carte de la qualité en respectant des normes très précises : culture raisonnée, traitement avec des produits homologués pour l'agriculture biologique...", rappelle-t-il, fier lui aussi de défendre les couleurs d'une production locale avec la marque ISHERE.

MARAÎCHAGE

UNE CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Dans ses vergers du « Val qui rit », à Saint-Prim, Jérôme Jury produit chaque année plus de 2 000 tonnes de fruits. Il est le premier en Isère à avoir obtenu la certification Haute valeur environnementale. Un gage de qualité pour le consommateur.

“**N**ous travaillons sur le vivant. Avec le changement climatique, nous devons faire face à des aléas météorologiques de plus en plus fréquents. Nos clients souhaitent aussi des produits cultivés dans le respect de l'environnement, et nous devons répondre à leur besoins ! », rappelle Jérôme Jury, 54 ans, arboriculteur à Saint-Prim, dans le Pays roussillonnais.

Aujourd'hui, les vergers du Val qui rit, nom du lieu-dit sur lequel est implantée son exploitation, s'étendent sur 65 hectares, dont 41 d'abricots, 14 de pommes, 5 de fraises et 1 de cerises. Les abricots constituent le cœur de sa production avec 27 variétés différentes et une capacité évaluée à 1 000 tonnes par an. "Ces trois dernières années, nous avons dû faire face à des intempéries (gel, orages de grêle...) qui ont endommagé près de 80 % de la récolte. J'ai donc décidé de développer une production de fruits sous abris, des fraises notamment, et de multiplier les systèmes de protection : filets pare-grêle, serres, bougies antigel, canons à air chaud... Cela me coûte environ 150 000 euros par an ! Mais sans cela, j'aurais déjà mis la clé sous la porte."

Outre les aléas climatiques, Jérôme doit affronter les maladies et insectes ravageurs. Pour cela, il a décidé d'appliquer des méthodes naturelles. En 2017, son exploitation a été certifiée Haute valeur

environnementale, niveau 3, la plus haute certification. Pour pouvoir prétendre à une telle homologation, l'agriculteur doit s'engager à respecter quatre critères : la protection de la biodiversité, la gestion en apport en eau, l'état sanitaire des végétaux et la gestion de la fertilisation. "Personnellement, j'ai installé des nichoirs à mésanges pour lutter contre les pucerons et d'autres à chauve-souris pour combattre le ver de la pomme. Pour l'arrosage, j'utilise des systèmes d'irrigation peu gourmands en eau, et pour la fertilisation, je reconstitue un taux de matière organique plus important qui me sert d'engrais pour les arbres." Aujourd'hui en Isère, 26 agriculteurs se sont engagés dans cette démarche.

• **Arboriculteur et maraîcher**, Jérôme Jury s'est engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement pour protéger ses clients et la planète.



© A. Beilhoz



LAIT

UN NOUVEAU SOUFFLE POUR LE SAINT-MARCELLIN

Avec le confinement, les producteurs de saint-marcellin ont mis en place de nombreuses initiatives pour satisfaire leur clientèle, qui pourraient déboucher sur de nouvelles opportunités. Comme Bruno Neyroud, président du comité interprofessionnel du saint-marcellin.



© F. Pattou

• **Bruno Neyroud**, président du CISM, veut développer la notoriété du saint-marcellin auprès des Isérois.

Parmi les produits gastronomiques les plus réputés de l'Isère, le saint-marcellin doit encore gagner en visibilité "Si notre fromage est très bien implanté dans les circuits de distribution, un effort reste à faire pour mieux le valoriser. Par ailleurs, malgré sa renommée nationale, le produit est encore peu commercialisé dans nos stations de montagne, qui lui préfèrent les tommes savoyardes, le beaufort et le comté. Nous devons trouver des solutions pour que les Isérois se l'approprient davantage et s'impliquent pleinement dans sa promotion", insiste Bruno Neyroud, président du comité pour le saint-marcellin (CISM). Créée en 1994 pour protéger le fromage par une indication géographique protégée (IGP), obtenue en 2013, cette association regroupe 134 producteurs de lait

et 15 transformateurs, dont six fermiers. Leur enjeu est aujourd'hui de mieux faire connaître le saint-marcellin, sa zone de production et ses procédés de fabrication. Ils souhaitent aussi le diffuser plus largement sur le territoire et renforcer son image auprès des touristes friands de produits locaux.

Durant le confinement, la filière a dû fortement s'adapter. "La crise sanitaire est tombée dans la période où la production de lait et de fromages est la plus importante. Les artisans qui vendaient dans les magasins fermiers n'ont pas été trop impactés. En revanche, avec la fermeture brutale des marchés, certains ont vu leur chiffre d'affaires s'effondrer de 60%", ajoute Bruno Neyroud. Face à cette situation exceptionnelle, de nombreuses initiatives ont été lancées. La fromagerie

de Plantimay a ainsi mis en place un partenariat avec un magasin Super U de Voiron. D'autres, comme le Murinois, se sont greffées sur l'ouverture des jardinerie en avril pour se rapprocher de leurs clients. Le CISM et les Chambres d'agriculture de l'Isère et de la Drôme ont publié une carte interactive sur Internet recensant les points de vente directe. "Cette crise sanitaire nous a donné l'occasion de nous remettre en question. Ces actions ont recueilli un énorme succès et certaines pourraient bien perdurer. Pour satisfaire notre clientèle, nous devons faire preuve d'imagination. De son côté, le consommateur doit aussi jouer le jeu. Le saint-marcellin est un fromage qui s'adapte à toutes les sauces et à tous les goûts!"

NOIX DE GRENOBLE AOP

UNE FILIÈRE QUI SE REINVENTE

Réputée pour ses bienfaits sur notre organisme et fierté locale de l'Isère, la noix de Grenoble aurait-elle du souci à se faire ? Concurrence internationale, maladies venus d'autres continents, nouvelles exigences environnementales... la filière fait face à de nombreux défis qu'elle cherche à relever en faisant front.

Explications avec Yves Borel, président du comité interprofessionnel de la noix de Grenoble.

Créée à Chatte en 1968, l'association rassemble 900 producteurs situés sur la zone de production de l'appellation d'origine protégée (AOP) noix de Grenoble, en Isère, Drôme et Savoie. Le territoire du Sud-Grésivaudan représente les deux tiers de la production. Il y a encore peu, la noix était synonyme de sécurité pour les agriculteurs. Avec un bon prix de vente et une démarche de qualité, la filière était un modèle, mais le vent a tourné.

Envahissant depuis quelques années les étals, les noix du continent américain sont un véritable danger pour les agriculteurs isérois. Produites à des échelles immenses, avec des normes environnementales bien moindres qu'en France, ces noix inondent le marché hexagonal à des prix imbattables mettant à mal la filière de qualité iséroise. Les États-Unis, le Chili ou encore le Mexique sont parmi les pays les plus actifs en exportations.

Comme si cela ne suffisait pas, la noix rencontre aussi de nouveaux ennemis dans les champs ! "L'apparition de nouveaux parasites venus par avion et par bateau d'autres continents comme le carpocapse et la mouche du brou en 2007 puis le champignon *colletotrichum* en 2011, ont nécessité des interventions sanitaires supplémentaires", explique Yves Borel, nuciculteur à Vinay et président du comité interprofessionnel de la noix de Grenoble. Les arbres isérois ne sont absolument pas préparés à ces nouvelles attaques. Y faire face engendre de nouveaux coûts pour les agriculteurs.

"Notre objectif n'est pas de produire intensément, mais d'optimiser la notoriété de nos fruits en travaillant proprement et intel-

ligement. Nous devons nous adapter." La filière cherche notamment à implanter des espèces d'arbres plus résistantes aux parasites. C'est un travail agronomique de très grande ampleur et difficile à réaliser en peu de temps.

Enfin, les nuciculteurs doivent par ailleurs intégrer des contraintes liées à une proximité plus importante avec les habitations, le gouvernement venant de fixer des distances de sécurité de 5 mètres entre les cultures et les maisons. Dans leur très large majorité, les agriculteurs isérois respectent scrupuleusement ces nou-



velles règles. Et iront même plus loin : "Des critères environnementaux seront bientôt inscrits dans le cahier des charges des AOP, comme la gestion de l'enherbement et de l'eau, ou encore la réduction des pesticides et des engrais", ajoute Yves Borel.

La Chambre d'agriculture en lien avec les professionnels a également mis en place un plan de mobilisation pour soutenir la filière. Au-delà duquel, il faudra aussi que le consommateur vienne en soutien à sa chère noix de Grenoble pour la protéger et lui prouver son attachement !

29



• Yves Borel, président du comité interprofessionnel de la noix de Grenoble, cherche à donner un nouveau souffle à la filière.



VIANDE

DES GAGES DE QUALITÉ POUR LES CONSOMMATEURS

Il y a six ans, des éleveurs et bouchers isérois ont repris les abattoirs de Grenoble. Depuis janvier dernier, leur activité est en hausse constante. Président du pôle viande coopératif isérois, Éric Rochas en témoigne.

La multiplication des scandales sanitaires, comme celui de la « vache folle » dans les années 1990, les différents épisodes de grippe aviaire depuis 2008 ou l'ajout de viande de cheval dans les lasagnes, a suscité une véritable méfiance pour les produits carnés de la part des consommateurs. Selon une enquête du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc) publiée en 2018, la consommation de viande aurait reculé de 12 % ces dix dernières années, notamment en raison d'une prise de conscience environnementale. Face à cette méfiance, la filière doit rassurer sa clientèle et innover. *« Les consommateurs recherchent avant tout des gages de qualité. Ils ont beaucoup d'attente en matière de traçabilité »,* rappelle Éric Rochas, éleveur à la ferme des Colibris, à Méaudre, et président du Pôle viande coopératif isérois. Créée en 2013 pour reprendre les abattoirs de Grenoble, alors en grande difficulté financière, cette coopérative compte 140 adhérents,

© F. Pattou



• **Président du pôle viande coopératif isérois,** Éric Rochas est éleveur de bovins à Méaudre.

dont 80 éleveurs, un grossiste mais aussi des bouchers, des salariés et des collectivités. Chaque année, il procède à 2 500 tonnes d'abattage pour le compte de 600 clients. Son propriétaire, le syndicat mixte Alpes Abattage, réunit le Département de l'Isère (51 % des parts), Grenoble-Alpes Métropole (47 %) ainsi que trois intercommunalités : celles du Massif du Vercors, du Pays voironnais et du Grésivaudan. *« Nous avons un outil à taille humaine qui n'a rien à voir avec les abattoirs industriels, explique Éric Rochas. Mais tous nos défis ont été relevés : nous sommes aujourd'hui en capacité de nourrir 400 000 personnes en viande une fois*

par semaine. Toutes les bêtes sont élevées, abattues, transformées et consommées en Auvergne-Rhône-Alpes. Notre credo, c'est la valorisation des produits de proximité et la mise en valeur du travail des éleveurs. » Pendant le confinement, l'abattoir de Grenoble a augmenté son activité de 30 % par semaine, en raison de l'engouement grandissant pour les circuits courts et l'achat de proximité.



DES AGRICULTEURS À LA POINTE DE L'INNOVATION



© AdobeStock

Loins des idées reçues, l'innovation est de plus en plus présente dans l'agriculture, avec des technologies alliant performance et préservation de l'environnement.

Stations météo connectées, géolocalisation par satellite pour cartographier les apports d'azote sur le blé, l'orge ou le colza, outils de modélisation du risque de contamination par des maladies ou de l'arrivée d'insectes ravageurs, pour traiter les parcelles juste au bon moment et au bon endroit...

> MOINS DE PHYTOS AVEC LE PILOTAGE DE PRÉCISION

L'agriculture de précision est déjà une

réalité en Isère. *"Aujourd'hui, on commence à faire appel à l'intelligence artificielle pour reconnaître les mauvaises herbes, grâce à des capteurs embarqués sur les tracteurs : on peut faire des pulvérisations très ciblées, avec des coupures à la buse. Sur les parcelles testées, on a réduit l'utilisation de produits désherbants de 50 à 80 %",* se félicite Damien Ferrand, responsable du service conseils, recherche et développement de la Coopérative dauphinoise, à Vienne. Ces investissements ont un coût. Mais ils sont

compensés par les économies de produits phytosanitaires, avec une vraie plus-value environnementale. *"Cela suppose de revaloriser les productions, avec la marque ISHERE par exemple ou en engageant une démarche de certification environnementale. Au final, tout le monde est gagnant",* assure Damien Ferrand.

> LA MÉTHANISATION AGRICOLE : UNE ÉNERGIE VERTE QUI PEUT RAPPORTER GROS

Vingt pour-cent des énergies renouvelables en France sont produites par les agriculteurs, et ce chiffre est appelé à doubler grâce notamment à la méthanisation, qui permet de générer du biogaz à partir d'effluents d'élevage et d'autres déchets agricoles. Cette énergie verte est aussi une source de revenus appréciable pour les agriculteurs. Les projets fleurissent en Isère et notamment dans la Bièvre, où la communauté de communes a joué un rôle moteur. Associé à dix autres producteurs, Nicolas Coicaud, éleveur laitier à Saint-Jean-de-Bournay, espère démarrer la production de biogaz début 2022 après sept ans de travail collectif. *"Le biogaz est bon pour la planète. Et c'est un moyen de sécuriser nos ressources face aux aléas climatiques : le contrat que nous avons signé avec GRDF est sur quinze ans. Alors qu'on ne sait pas quel sera le prix du lait dans deux mois !"*

Par Véronique Granger



ZOOM

UNE GESTION ÉCONOME ET COLLECTIVE DE L'EAU

Avec les épisodes de sécheresse qui se succèdent, l'eau est devenue une ressource toujours plus rare et précieuse. Sans irrigation toutefois, pas de fruits de productions maraîchères ni de céréales possibles ! L'Isère a été parmi les premiers départements de France à prendre en compte la loi sur l'eau qui oblige à quan-

tifier les volumes d'eau prélevés dans les nappes phréatiques. Créée en 2011 pour optimiser le partage et la gestion de cet or bleu, l'Association départementale des irrigants de l'Isère (ADI 38) est peu à peu montée en puissance : elle regroupe aujourd'hui 1 380 agriculteurs irrigants totalisant 80 % des surfaces irriguées.

"Grâce à de gros efforts de rotation des cultures et à l'investissement dans des outils de pointe qui déclenchent l'irrigation seulement quand la plante en a besoin et limitent l'évaporation de l'eau, nous avons pu réduire de 15 à 20 % notre consommation depuis deux ans", explique Nathan Gomes, président de l'ADI 38.



DE LA FERME À L'ASSIETTE

NOUVEAUX CIRCUITS ET BONNES PRATIQUES

Face au confinement, consommateurs et producteurs locaux ont développé de nouvelles pratiques. Caddie ou panier ? Drive ou vente à la ferme ? À suivre et à poursuivre.

Durant le confinement, nos assiettes ont été à l'honneur sur les réseaux sociaux : un temps pour cuisiner et s'approvisionner dans un élan locavore sans précédent. De listing en planning, des réseaux sont nés. Un agriculteur livre sa viande à domicile, des paniers bio sont disponibles dans une grande surface, des producteurs collaborent. On commande sur Internet, on récupère sur le parvis de la mairie... Que reste-t-il de cet engouement ?

➤ LE SUCCÈS DES CIRCUITS COURTS

Avec la nécessité de s'approvisionner

près de chez soi, les consommateurs ont privilégié les circuits courts. En l'absence de marchés, les producteurs ont imaginé d'autres formules. Des systèmes conviviaux ont émergé avec la tournée du boulanger ou du fromager, les livraisons, les drives, la vente à la ferme, avec un succès inédit. Elsa Marissol, jeune maraîchère à Revel-Tourdan, a triplé ses ventes : *"Les gens sont venus en masse à la ferme. De trois ou quatre paniers commandés par jour, je suis passée à 15. Ma production n'a pas pu suivre, mais j'ai gagné une clientèle. Les habitants venaient chez moi comme à la fête."* Même affluence chez ses voisins, avec la

formule vente directe ou libre cueillette chez Pascal Gueneu au Potager de Paco (légumes bio) ou à la Ferme des Varilles (fraises) dont le producteur, Max Charmant, se réjouit : *"Avec le confinement, les gens avaient le temps pour la cueillette et la production de confiture !"*

➤ OUTILS NUMÉRIQUES À LA RESCousse

Face au confinement, les réseaux sociaux et autres outils numériques ont été d'un grand secours. À la clé, des listes de producteurs locaux actifs avec leurs horaires d'ouverture et leur système d'achat.



Intense activité de drive et de vente directe durant le confinement chez Denis Chardon, aux Jardins de Corneyzin, à Saint-Prim.





1



2



3



4



5

Impliquée dans le drive de Villefontaine, Elsa Marissol continue la vente directe par le biais de commandes en ligne sur la plateforme coopérative www.openfoodfrance.org. Les Jardins de Corneyzin, à Saint-Prim, qui fournissent habituellement les restaurants des collègues, se sont reconvertis avec succès dans la vente directe et surtout les commandes en ligne de paniers à retirer sur place. La formule perdure. Quant aux collectives locales, elles n'ont pas été en reste. La mairie de Villefontaine a ainsi été à l'initiative d'un drive de producteurs avec plus de 200 commandes par semaine, durant neuf semaines. Sa page Facebook reste à l'écoute des suggestions et son site Internet communique toujours les coordonnées des producteurs qui ont animé le drive comme Jocelyne Lion, de la ferme de la Grangère, aux Éparres. Elle gère avec ses fils cette exploitation autonome produisant les céréales qui nourrissent ses cochons (charcuterie), ses vaches et ses chèvres (fromages) : "Nous avons beaucoup travaillé en vente directe et avons mis en place un système de livraison à domicile. Les habitants font preuve d'un vrai engouement. On ne s'y attendait pas !" Le Sud-Isère a eu aussi son drive de producteurs, lancé avec la mairie de Mens par Sitadel, association

pour le maintien et le développement de l'agriculture locale.

> GRANDES SURFACES ET PRODUCTEURS LOCAUX

À la suite du confinement, un rapprochement s'est même opéré entre producteurs locaux et grandes surfaces. Marc Lett, directeur du Super U de Revel-Tourdan, est attaché à cette démarche : "Nous entretenons des relations avec certains producteurs isérois, notamment avec la marque ISHERE, depuis longtemps déjà. Mais le confinement a fait naître des prises de conscience chez les consommateurs qui ont apprécié de pouvoir soutenir l'agriculture locale et de trouver des asperges, des tomates ou des fraises de pays particulièrement goûteuses. Nous avons aussi aidé un horticulteur local à écouler sa production et continuons à valoriser ces circuits courts avec des corners dédiés aux produits régionaux et un étiquetage pour les fruits et légumes locaux." Privée des commandes des restaurateurs durant le confinement, la pisciculture Murgat, à Beaufort, a pu bénéficier du rayon poissonnerie de ce Super U. Autre enseigne engagée, Carrefour Market (groupe Provençia), avec, notamment, son magasin de Saint-Clair-de-la-Tour. Bertrand

Depierre, son directeur, précise : "Provençia s'implique dans la distribution de produits régionaux depuis plus de soixante ans. Ainsi, nous travaillons depuis quelque temps avec le Gaec du Rocher de Saint-Geoirs pour les noix et l'huile de noix. Le confinement nous a incités à développer de nouveaux partenariats et livraisons à domicile. Nous avons, par exemple, mis en rayon, avec succès, les biscuits de Notre-Dame-de-Chalais, pour soutenir les religieuses dominicaines de Voreppe confinées."

Par Corine Lacrampe 

- 1 > **Elsa Marissol**, jeune maraichère à Revel-Tourdan, propose ses produits à la ferme mais aussi sur un site de vente en ligne.
- 2 > **À la Ferme des Varilles**, à Revel-Tourdan, Max Charmetant vous invite à une libre cueillette de fraises.
- 3 > **Jocelyne Lion**, qui gère en famille le Gaec de la Ferme de la Grangère aux Éparres, privilégie la vente à la ferme.
- 4 > **Marc Lett**, directeur du Super U de Revel-Tourdan, est un adepte des circuits courts.

CONSUMER MIEUX EN PRIVILÉGIANT LES PRODUITS LOCAUX!

34

© L. Bouchard



Les agriculteurs ont repris leur avenir en main. Nouvelles pratiques, nouvelles techniques, nouveaux circuits de distribution... Quand le local est une réponse à la crise...





CONSOMMONS LOCAL !



© F. Pattou

Robert Duranton, vice-président du Département de l'Isère chargé de l'agriculture, de l'irrigation, de la filière bois et de l'environnement.

Isère Mag : Pourquoi notre département est-il bien armé pour répondre à la demande de produits locaux ?

Robert Duranton : *Il faut revenir dix ans en arrière. Depuis les années 2010, le monde agricole a traversé une crise sans précédent avec la baisse continue du prix du lait et de la viande, la dérégulation des marchés, mais aussi à cause d'aléas climatiques, gel, grêle, coups de vent, sécheresses... qui ont fragilisé nos exploitations maraîchères, arboricoles ou laitières. Face à cette situation, notre majorité a pris, dès 2015, des mesures exceptionnelles pour soutenir ces secteurs en difficulté en débloquent des aides d'urgence et en renforçant les aides classiques à l'installation, à la modernisation des exploitations et au développement des circuits courts qui n'en étaient, à l'époque, qu'à leurs balbutiements. Et nous avons eu raison, car aujourd'hui qui s'étonnerait de cette démarche de proximité ? Le souhait le plus cher d'un paysan, c'est de proposer de bons produits et d'être en retour correctement rémunéré. Lorsque l'on a compris cela, on peut réunir tout le monde autour d'une table et travailler efficacement. C'est ce que nous avons fait !*

I. M. : De quels leviers disposons-nous ?

R. D. : *Le premier, c'est la marque ISHERE que nous avons lancée en juin 2018, avec le soutien de la chambre d'agriculture, des organismes consulaires, de Grenoble-Alpes Métropole et des intercommunalités. Nous avons besoin de ce marqueur territorial pour mettre en avant les produits isérois et donner l'envie aux consommateurs d'acheter et de manger local, tout en garantissant une juste rémunération aux producteurs. Aujourd'hui, la marque se développe à son rythme grâce au bouche-à-oreille, à la sagacité des dirigeants de grandes, moyennes et petites surfaces, et plus récemment aussi grâce à la plateforme Web ISHERE où l'on peut trouver les coordonnées d'une centaine de producteurs et près de 1 000 produits agréés : laitages, fromages, œufs, viande, légumes, fruits, miel... Le deuxième levier, c'est l'abattoir de Grenoble géré par le Département, Grenoble-Alpes Métropole et deux intercommunalités.*

I. M. : Quel est l'intérêt de cet équipement ?

R. D. : *Très apprécié des éleveurs, cet équipement permet de renforcer l'offre de viande, bovine, ovine, caprine et porcine, au plus près des bassins de consommation, et à certains éleveurs de développer davantage la vente directe. Durant la période de confinement, nous nous sommes d'ailleurs vite aperçus que les consommateurs se tournaient davantage vers les produits locaux, bio ou non, que vers les produits importés. L'envie de manger local et plus sainement s'est réellement fait sentir.*

I. M. : Quel rôle peut jouer la commande publique ?

R. D. : *Pour mettre en place une filière locale pérenne, il faut des volumes, et pour permettre aux agriculteurs de les atteindre, il faut en face des donneurs d'ordre déterminés. C'est ce que nous avons fait au Département. Nos achats de denrées locales ont sensiblement augmenté dès 2018 pour permettre aux cuisines mutualisées des collèges de proposer désormais plus de 30 % de produits locaux dans les menus des restaurants scolaires. Sur ce sujet, nous travaillons de concert avec de nombreuses communes iséroises, mais aussi avec des établissements d'hébergement pour personnes âgées et les lycées de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Au final, en garantissant promotion, prix et volumes, la filière iséroise de produits locaux s'est durablement installée et, surtout, a un bel avenir devant elle. Alors, consommons local !*

Propos recueillis par Richard Juillet



La marque ISHERE s'est aujourd'hui durablement installée dans les supermarchés. Profitons-en !

© D.R.

ERIC BIRLOUEZ

Ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation, il est l'auteur de nombreux ouvrages sur l'histoire et la symbolique des aliments et de la table, des temps préhistoriques à nos jours.



REDÉCOUVRIR LA VALEUR DU BIEN MANGER

Isère Mag : La demande de produits locaux s'est fortement fait ressentir pendant cette crise sanitaire. Pensez-vous que ce mouvement soit durable ?

Éric Birlouez : *Oui, car le local est perçu comme rassurant et positif pour le revenu des agriculteurs. De nombreux Français ont redécouvert durant cette crise la valeur vitale de notre nourriture ainsi que sa valeur humaine, c'est-à-dire ceux qui la produisent. Avec la modernisation de l'agriculture, l'industrialisation de la production de nourriture et l'essor de la grande distribution, la part de l'alimentation dans le budget familial n'avait cessé de baisser depuis deux générations, passant de 35 % en 1960 à moins de 20 % aujourd'hui. La nourriture avait perdu sa valeur monétaire, mais aussi sa valeur humaine, sociale, culturelle... et ce caractère sacré qu'elle avait pour nos grands-parents. On mange plus souvent seul, des aliments industriels et standardisés, dépourvus d'identité, sans lien avec leur terroir d'origine ni le rythme des saisons. Nous nous sommes aussi éloignés socialement des agriculteurs : cette catégorie ne représente plus que 2 % de la population active, contre 25 % en 1955. Mais le coût de cette alimentation bon marché est devenu trop élevé en termes d'impact sur la santé et l'environnement. Il faut redonner sa vraie valeur à la nourriture. Cela passe par une éducation au goût et par la restauration d'une vraie culture alimentaire. On doit redécouvrir les plaisirs sensoriels des aliments, les gestes simples de la cuisine, voire cultiver des légumes, réap-*

prendre à savourer et à partager un repas de façon conviviale.

I.M. : *Un sondage OpinionWay* de mars 2020 révèle qu'une large majorité de Français souhaite privilégier des produits plus responsables et équitables, qui assurent aux agriculteurs une rémunération juste. Mais est-ce compatible avec des prix accessibles à tous ?*

É. B. : *Cette crise a accentué la fracture alimentaire entre ceux qui se sont rués sur les produits bio, locaux et ceux qui ont afflué aux Restos du cœur. Il faut trouver les moyens de produire mieux et rémunérer les agriculteurs non seulement pour leur production, mais aussi pour les*

services qu'ils rendront à la société, comme la captation de carbone et l'entretien du paysage par les prairies, les haies et les arbres. De même que l'on a créé la Sécurité sociale en 1945, face à la crise économique extrêmement violente qui se profile devant nous, on pourrait mettre en place une sécurité sociale alimentaire universelle : une somme de 150 euros par mois versée à tous, issue de cotisations proportionnelles au revenu et qui serait dédiée à l'achat de nourriture, fléchée vers des produits locaux et vertueux. Cela permettrait à chacun de manger sans être obligé de faire appel à une « assistance » alimentaire peu compatible avec la dignité des personnes.

Propos recueillis par Véronique Granger

FOCUS

• Selon le sondage OpinionWay réalisé pour Max Havelaar en mars 2020 :

- 69 % des Français souhaitent s'orienter vers des achats plus responsables (locaux, bio, équitables, sans emballage etc.) ;
- 54 % se disent prêts à modifier leurs habitudes pour acheter local ;
- 82 % veulent des produits alimentaires qui permettent une juste rémunération

des agriculteurs et des conditions de travail dignes ;

- 81 % veulent des produits qui apportent une meilleure qualité nutritionnelle ;
- 81 % souhaitent des produits respectueux de l'environnement.



ACHETER LOCAL : UN ACTE RESPONSABLE ET CITOYEN !

Vous voulez soutenir l'agriculture locale ? Dans les marchés, les magasins fermiers, les Amap et même les grandes surfaces et moyennes surfaces, producteurs et agriculteurs vous invitent à passer à l'acte.

Par Annick Berlioz



Pour Sylvie Charpenay, le marché représente 60 % de son chiffre d'affaires.

LE MARCHÉ : CONSOMMER AU RYTHME DES SAISONS

À l'inverse des grandes surfaces, où l'on trouve de tout à tout moment de l'année, le marché vit au rythme des saisons. Les produits proposés sont souvent issus des circuits courts et n'ont pas été transportés sur des milliers de kilomètres. C'est aussi un excellent moyen de dénicher de petits producteurs. Sylvie Charpenay élève 41 brebis à La Forteresse, près de Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs. Depuis 2015, elle est présente tous les mercredis et samedis au marché de Voiron pour vendre ses fromages. "Le marché est un lieu d'échange qui me permet d'expliquer mon travail et de partager des recettes avec mes clients", témoigne-t-elle.

38

© F. Pattou

LES AMAP : UNE CONSOMMATION SOLIDAIRE ET CITOYENNE

Moyennant une adhésion, le consommateur peut prétendre à un panier de fruits et légumes une ou deux fois par semaine. C'est le principe de l'Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne), une forme d'achat qui engage autant le consommateur que le producteur. Charlotte Doucet et Guillaume Seurin, du Gaec La Bermotine, à Vaulnaveys-le-Haut, commercialisent leurs produits dans huit Amap de l'agglomération grenobloise. "Cela nous permet de bénéficier d'une avance sur trésorerie et d'être rémunérés correctement", précisent-ils. Le consommateur y est aussi largement gagnant. "Il retrouve tous les bénéfices du marché avec, en prime, une garantie sur la provenance de ses achats", poursuit Alexandre Point, producteur de fruits et d'asperges qui écoule ses produits dans quatre Amap.



Alexandre Point vend dans les Amap depuis leur création en 2001.



Grâce aux Amap, Guillaume Seurin et son associée Charlotte Doucet peuvent tirer un revenu décent de leur travail.

© F. Pattou

© F. Pattou

LES MAGASINS FERMIS : DES PRODUCTEURS AU COMPTOIR

Deux à trois fois par semaine, Jacqueline Rebuffet, qui élève des bovins avec son fils à Laval, descend du massif de Belledonne pour vendre ses yaourts et faisselles à La Ferme de Bonne, à Grenoble, l'un des 25 magasins de producteurs fermiers de l'Isère. À la différence des épicerie traditionnelles, ces magasins sont tenus par des agriculteurs qui fonctionnent de manière collégiale. "C'est un prolongement de notre activité. Nous avons un contact direct avec la clientèle et pouvons valoriser nos produits. Ici, le rapport qualité-prix est très intéressant pour le consommateur", précise-t-elle.



Jacqueline Rebuffet fait partie des 40 producteurs qui tiennent la ferme de Bonne à Grenoble.

© F. Pattou

REPÈRES



Roland Bouvier (à gauche), président de l'association des viandes agropastorales, met en valeur le travail des agriculteurs qui élèvent des agneaux dans la tradition.

© J. Calvo

L'AGNEAU D'ALPAGE : UNE VIANDE BIEN DE CHEZ NOUS

Né au printemps en bergerie, l'agneau d'alpage se nourrit essentiellement de lait maternel et d'herbe de nos prairies. L'été, il part sur les sommets pour profiter des grands espaces avant de redescendre en plaine à partir de la mi-août. Son alimentation et sa vie au grand air donnent à sa viande une finesse inégalée, peu grasse, réputée pour sa succulence et sa couleur rosée. Créée en 2016, l'Association des viandes agropastorales, qui regroupe une dizaine d'éleveurs, promeut ce produit d'excellence. "L'agneau d'alpage

répond à un cahier des charges très précis : les bêtes doivent passer au moins 50 jours sur l'alpage et être abattues à l'abattoir de Grenoble 15 jours maximum après leur descente de l'alpage. Nous souhaitons valoriser le savoir-faire des producteurs qui entretiennent nos paysages avec un mode d'élevage conforme à la tradition", précise Roland Bouvier, son président. Pour conquérir une nouvelle clientèle, l'association a mis en place un système de vente sur Internet et cherche à se rapprocher des comités d'entreprise et des groupes de consommateurs. Elle a créé une seconde dénomination, « l'agneau de nos fermes », pour permettre aux éleveurs d'étaler leurs ventes sur l'année.

39

CES FERMES QUI NOUS APPRENNENT À MIEUX MANGER

Se mettre au vert en toute simplicité. C'est ce que propose l'agrotourisme, une forme de tourisme qui fait découvrir un département et ses agriculteurs tout au long de l'année. "On apprend comment sont élevés les animaux et fabriqués les produits. C'est une activité culturelle à part entière, mais aussi une source de revenus complémentaire pour les agriculteurs, qui peuvent proposer de la vente directe et héberger les visiteurs dans leur exploitation", explique Céline Legeay, conseillère agrotourisme à la Chambre d'agriculture de l'Isère. En Isère, deux associations, Le Chemin des fermes et le réseau des Fermes buissonnières, regroupent des agriculteurs qui organisent des visites pédagogiques. Près de 200 fermes proposent aussi des séjours touristiques, en chambres d'hôtes, gîtes et camping, dont une partie est labellisée « Bienvenue à la ferme », une marque nationale portée par les Chambres d'agriculture.



LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES : LA CARTE LOCALE

Huit Français sur dix font leurs courses dans les grandes et moyennes surfaces. Face à l'engouement pour les produits locaux, les enseignes mettent les producteurs à l'honneur. "Nous sommes présents dans la plupart des enseignes du sud-est, se félicite Stelly Ferronato, responsable marketing de la société Envie d'œufs Sud-Est, filiale du groupe Dauphinois. Pour répondre aux attentes des consommateurs,



© D.R.

nous avons créé deux gammes de produits agréés ISHERE : des œufs plein air et des œufs bio. Des photos des éleveurs et le logo ISHERE, permettent de flécher les boîtes dans les rayons."



PASSION CUISINE



La période de confinement a permis à de nombreuses familles de retrouver le goût de cuisiner ensemble.

© AdobeStock

40

Le confinement a été l'occasion de retrouver en famille les gestes simples de la cuisine. Une activité gourmande et éducative.

Faire du pain, un jeu d'enfant ! Pour les parents chanceux qui ont réussi à trouver de la farine durant les premières semaines du confinement, l'activité était toute trouvée. "Nous avons d'abord utilisé la recette envoyée par la maîtresse de ma fille en CE2, raconte Thomas, à Grenoble. Après un premier essai pas très glorieux, car, faute de levain, nous avons utilisé du bicarbonate de soude, on a réussi un pain à la mie aérée et fondante, délicieux. Ça a poussé mon fils aîné, de 13 ans, à mettre lui aussi la main à la pâte, mais cette fois-là avec des recettes glanées sur Internet, plus sucrées." Car à la crainte de se rendre en boulangerie en pleine pandémie s'est ajouté le buzz du fait-maison, si possible sans machine à pain, pour l'effet « traditionnel ». Rapidement, les photos de miches à l'ancienne ont envahi les réseaux sociaux et les sites de recettes ont vu leurs contributions boulangères exploser. Principale source d'information des marmi-

tons d'aujourd'hui, ils ont même publié des recettes « spéciales confinement », que n'ont pas manqué de consulter les familles en mal d'occupation ou simplement heureuses de retrouver un peu de temps pour cuisiner sans stress. "J'ai enfin pu instaurer le système de cuisine à tour de rôle, qui peinait à voir le jour depuis des années à la maison, se félicite Stéphanie, de Voiron. Pendant deux mois, j'ai assisté mes deux enfants collégiens dans leurs créations plusieurs fois par semaine. Au début, c'était tacos-burger, mais on a réfléchi ensemble à des plats plus équilibrés, comme des quiches thon-épinards ou des salades composées. L'important, ça a été de pouvoir prendre le temps, avec des enfants reposés, ça a remis de l'huile dans notre complicité !"

L'INITIATIVE DU VENTRE

Cuisiner en famille a aussi permis à de nombreux jeunes de prendre l'initiative. "Comme mon fils de 15 ans me répétait qu'il n'y avait rien

de bon à la maison et qu'on mangeait tout le temps la même chose, je lui ai dit de se prendre en main, et il l'a fait ! se souvient Marie, d'Échirrolles, qui n'en revient toujours pas. Le menu tourne beaucoup autour des pâtes, forcément, mais au moins il y a eu un déclin !"

Routine essentielle de la vie, la cuisine permet de mettre un pied dans le monde des responsabilités. Les gestes d'hygiène, remis sur le devant de la scène avec le Covid-19, ont aussi été un sujet d'insistance du chef de cuisine envers sa brigade familiale : on se lave les mains ainsi que les aliments que l'on va travailler. Et tant qu'on y est, on lave les ustensiles et les plats une fois utilisés. La vaisselle en famille, un autre grand moment de complicité !

Par Frédéric Baert

ZOOM

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COLLÈGES



© R. Juillet

"Dans 99 % des cas, ils disent qu'ils n'aiment pas alors qu'ils n'ont même pas goûté au plat !"

Face à ce paradoxe, Philippe Redon, responsable des deux cuisines mutualisées gérées par le Département de l'Isère dans l'agglomération grenobloise, et ses équipes misent depuis six ans sur l'échange avec les collégiens. Les agents des restaurants des 30 collèges du territoire ont été formés pour lutter contre le gaspillage alimentaire et proposer aux demi-pensionnaires un repas équilibré grâce à des composantes « flexibles » et à l'organisation du self-service. *"Désormais, les légumes arrivent toujours dans la bouche des enfants, se réjouit-il. Si l'un d'eux ne veut pas de salade, il n'en prendra pas et se rabattra sur les haricots verts, et il pourra même se resservir au bain-marie, un système lancé l'an passé et plébiscité par les collégiens."* Résultat : des poubelles de moins en moins lourdes et des « économies » réinvesties dans la qualité, avec de 30 à 40% de bio dans les restaurants scolaires de l'agglomération grenobloise.

ENTRETIEN

CÉDRIC BAYLE

Chef et cogérant de l'Xtrem, à Saint-Jean-de-Bourney, Champion de France des maîtres restaurateurs en 2017.



© D.R.

"Cuisiner local tient à cœur de tous les restaurants qui font de la belle cuisine..."

Isère Mag : Depuis quand travaillez-vous principalement les produits locaux et de saison ?

C. B. : Quand j'ai ouvert ce restaurant, il y a treize ans, le local n'était pas encore vraiment entré dans les mœurs. J'ai attendu d'avoir une cinquantaine de couverts pour me lancer, car le plus difficile quand on veut travailler avec les produits locaux, c'est le volume. Depuis que je suis maître restaurateur, le travail des produits frais, locaux et de saison fait bien sûr partie du cahier des charges. Les liens avec la marque ISHERE sont donc forts. J'ai d'ailleurs fait pour elle des shows culinaires dans la grande distribution pour faire déguster des produits de l'Isère dans les supermarchés, où l'on n'est pas toujours habitué à acheter des produits de qualité.

I. M. : Vos clients identifient-ils votre cuisine comme étant locale ?

C. B. : Bien sûr, ils viennent à l'Xtrem pour cela ! Avoir remporté le championnat de France des maîtres restaurateurs en 2017 nous a fait connaître. Cuisiner local tient à cœur de tous les restaurants qui font de la belle cuisine, mais aussi des

clients, qui sont attachés au fait que les restaurateurs jouent le jeu en faisant travailler les petits producteurs autour du village.

I. M. : Quels sont vos principaux produits locaux ?

C. B. : Je prends les poissons chez Murgat, à Beaufort, mes légumes chez les producteurs locaux. Pour le fromage aussi : ici, la qualité est incroyable, quelle chance d'avoir ça près de chez nous ! Pour la viande, je travaille surtout la volaille en local, certes un peu plus chère, mais la qualité est telle ! Idem pour les noix de la marque ISHERE : plus chères, mais leur goût fait la différence dans mes menus premium.

I. M. : Qu'est-ce que le local change dans l'assiette du client ?

C. B. : Comme on travaille des produits frais, on change de recettes en permanence. Ce sont des produits de qualité idéaux pour les cuissons basse température, que j'adore. Cela permet aux gens de retrouver une volaille tendre. Les anciens, qui n'y sont pas habitués, n'en reviennent pas !



QUELLE VIANDE DANS NOS ASSIETTES ?

La consommation de viande est depuis quelques années au centre de nombreuses polémiques. De sa réelle utilité nutritionnelle au respect du bien-être animal, en passant par les effets de l'élevage sur l'augmentation des gaz à effet de serre... des débats passionnés font rage. Résultat : les consommateurs se demandent aujourd'hui s'il faut encore manger de la viande. Éléments de réponse avec Yannick Bourdat, coprésident de l'association « Éleveurs de saveurs iséroises ».



Le président de l'association Éleveurs de saveurs iséroises, Yannick bourdat, élève des vaches de race Limousine à Marcilloles.

Yannick Bourdat est exploitant en polyculture-élevage. Il élève avec passion 50 vaches limousines sur la commune de Marcilloles, dans la plaine de la Bièvre. Détenteur de la certification HVE (haute valeur environnementale), en totale autonomie alimentaire, son troupeau est nourri à 99 % par les denrées de l'exploitation. Avec ses 20 collègues « éleveurs

de saveurs iséroises », il milite depuis des années pour un élevage raisonné, éthique et durable, produisant des viandes d'exception vendues uniquement en circuits courts.

« Mon point de vue va peut-être surprendre, mais je considère que la viande est à l'image du vin. Je trouve cette comparaison tout aussi pertinente sur le plan de la production que

sur celui de la consommation. Nous devons impérativement privilégier la qualité à la quantité pour donner du plaisir aux consommateurs. Les viticulteurs l'ont compris depuis longtemps. Malheureusement, pour l'élevage, nous sommes encore dans un système d'après-guerre, où l'essentiel est de produire. Mais il faut être lucide. Il est clair qu'il se mangera de moins en moins de viande dans

les années à venir. Il faut que les éleveurs en prennent conscience et modifient très vite leurs façons de travailler.”

L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR EST CAPITALE

Mais le productivisme, l'industrialisation de l'élevage découlent directement de l'évolution de nos comportements alimentaires. Pour preuve, dans le monde, il se consomme plus de 300 milliards de kilos de viande chaque année, soit sept fois plus qu'en 1950. Une évolution qui a donné naissance aux grandes exploitations situées aux États-Unis et en Amérique du Sud. *“Ces gens-là ne sont pas des éleveurs. Nous ne sommes pas du même monde. Ils ne parlent pas de vaches, mais raisonnent en têtes. Ils n'ont aucun respect pour l'animal. Ils fournissent une alimentation à base de déchets industriels dans laquelle ils ajoutent systématiquement des antibiotiques, car ils ne peuvent pas surveiller les vaches pour les soigner. Tout cela me révolte. Et cette viande*

de mauvaise qualité arrive sur nos tables par millions de tonnes. Mais on ne sait pas où et comment elle va être mangée. Il faut que le consommateur soit véritablement informé. C'est la clé du problème”, s'insurge Yannick Bourdat.

Par chance, ce type d'élevage est peu répandu en France. Mais le système a cependant des failles. La viande de ces élevages industriels débarque en France en carcasses à des prix très inférieurs à ceux de nos éleveurs. Ces pièces importées sont ensuite travaillées par des entreprises françaises ou incorporées dans des plats cuisinés, ce qui permet d'obtenir la mention trompeuse de « viande transformée en France. »

“Chez nous, les bêtes sont nées, élevées et abattues en Isère. C'est un point-clé de notre charte. Elles sont nourries avec du foin et des aliments nobles, sans OGM et sans antibiotique autre que des traitements curatifs strictement nécessaires. Nous laissons les animaux en pâturage au moins sept mois par an. Autre aspect important, pour limiter le stress

de nos bêtes, le temps de transport jusqu'à l'abattoir de Grenoble est au maximum de deux heures.”

Lorsque l'on aborde l'épineux dossier des gaz à effet de serre, Yannick Bourdat sourit. *“Je ne suis pas un spécialiste de la question. Tout ce que je peux dire, c'est que nos vaches dans les pâturages ou en alpages ne polluent pas plus que la machine à broyer l'herbe qui serait nécessaire pour entretenir ces espaces naturels. Le travail que nous faisons en valorisant nos prairies pour donner à nos bêtes la meilleure herbe possible permet aussi de stocker du carbone dans le sol. Là encore, il faut savoir raison garder et se tourner vers les plus grands responsables de cette pollution : les exploitations industrielles, notamment celles d'outre-Atlantique.”*

Par Thierry Thomas 

ZOOM

POUR ÊTRE EN BONNE SANTÉ... MANGER RAISONNABLEMENT DES VIANDES DE QUALITÉ

JEAN-PAUL CURTAY

Docteur, nutrithérapeute auteur du livre *Comment manger moins de viande et aller mieux*, nous donne un avis médical sur l'intérêt de la consommation de viande.



D'un point de vue purement nutritionnel, la viande n'est pas le seul élément assurant à l'organisme un bon apport de protéines. *“Elle contient l'intégralité des acides aminés essentiels, mais il existe dans le monde végétal des aliments qui ont les mêmes propriétés, comme le quinoa, le soja ou les graines de chia. Par ailleurs, l'association céréales-légumineuses permet d'obtenir des protéines tout aussi complètes”.* Malgré cela, la consommation de viande reste essentielle pour obtenir les bons apports en zinc, fer et surtout en vitamine B12. *“S'il est tout à fait possible de trouver des compléments pour pallier le manque de zinc et de B12, cela s'avère plus*

complexe pour le fer. C'est pour cette raison que la consommation de viande rouge est très importante pour une partie de la population : femmes enceintes ou déficientes en fer, enfants et ados en forte croissance.” Et de préciser que plus la consommation de viande est élevée et de mauvaise qualité, plus les risques de surpoids, diabète, maladies cardiovasculaires, cancers, Alzheimer et Parkinson sont importants. *“Pour notre plaisir et sans impacts négatifs sur la santé, la meilleure option est d'être flexitarien. C'est-à-dire manger de façon raisonnable et raisonnée des viandes de qualité issues d'une production responsable et durable.”*

REPÈRES

GROS PLAN SUR LES ÉLEVEURS DE SAVEURS ISÉROISES

- **Association créée en 2014** suite à la demande de bouchers de l'agglomération grenobloise pour se fournir en viande locale de qualité.
- Élevages issus des races **limousine et charolaise**
- **20** élevages adhérents.
- **200 animaux** vendus par an
- **Clients réguliers :** **3** grandes surfaces ; **8** cuisines mutualisées des collèges du Département ; **2** boucheries et **4** restaurants.
- **Vente en circuits courts** sans intermédiaire pour garantir le juste prix.
- Contact : Nathalie Grosjean ; 06 32 54 67 57 ; nathalie.grosjean@isere.chambagri.fr**



AGRICULTURE **X** FAUSSES IDÉES ET VRAIES QUESTIONS **✓**

On s'interroge. Est-il vraiment raisonnable de manger de la viande ? Doit-on devenir végétarien ? Et locavore ? Faut-il manger local et boycotter les produits exotiques ? Le bio est-il préférable ? Pose-t-on les bonnes questions ? Et comment trier le vrai du faux ?

44

© C. Lacrampe



VRAI / FAUX : LES PESTICIDES SONT DANGEREUX

Destinés à protéger les plantations contre les attaques, les produits phytosanitaires sont largement utilisés en agriculture conventionnelle. Ils s'accumulent dans l'environnement et dans notre alimentation et sont potentiellement toxiques pour de nombreux êtres vivants, dont l'homme. Néanmoins, s'ils sont autorisés, c'est que les services sanitaires ont donné leur aval. Et bien utilisés, ils peuvent ne présenter aucun risque direct pour l'homme. Depuis plusieurs années désormais, les agriculteurs veillent à épandre ces produits de manière plus efficace : en évitant les jours avec un vent fort, implantant des haies pare-brise, ou encore en ciblant mieux les zones de traitement. Les phytosanitaires présentent donc, comme tout médicament, des risques, qui peuvent cependant être maîtrisés.

FAUX : IL FAUT BOYCOTTER LA VIANDE **X**

Aliment longtemps survalorisé dans notre culture, la viande suscite de plus en plus de méfiance et alimente les passions. Les amateurs s'opposent aux défenseurs des animaux et aux écologistes dénonçant l'élevage intensif, monopolisant 75 % de nos terres agricoles et étant nocif pour l'environnement. Faut-il choisir un camp ? Dans leur grande majorité, les éleveurs aiment et soignent leurs animaux. Boycoter la viande remet en cause leur existence. L'idéal est une consommation modérée – 500 grammes par semaine – et de s'approvisionner auprès d'éleveurs locaux.



© C. Lacrampe



© A. Berlioz



VRAI / FAUX : LES PRODUITS FRAIS, C'EST MIEUX

Privilégier les fruits et légumes de saison est préférable à plusieurs titres. Pour votre porte-monnaie : c'est moins cher. Pour votre santé : c'est l'idéal pour les vitamines. Pour l'environnement : on ne cautionne pas les transports de denrées d'un hémisphère à l'autre. Manger des fruits et légumes de saison, c'est mieux. En pleine saison, c'est aussi le moment d'en faire provision et de les transformer pour les consommer plus tard en confiture, conserve lacto-fermentée, bocaux, voire de les congeler. Une bonne pratique pour limiter le gâchis des surplus et profiter hors saison d'un recyclage de primeurs qui conserve nutriments et saveurs.

VRAI : MANGER LOCAL EST PRÉFÉRABLE

S'approvisionner sur les marchés, directement à la ferme, dans les boutiques de producteurs ou les rayons des produits régionaux des grandes surfaces soutient l'agriculture et les paysans locaux. C'est donc la bonne attitude à adopter pour faire vivre le tissu économique rural et l'entretien de paysages harmonieux. Bonne attitude également pour votre santé, puisque les producteurs locaux, le plus souvent engagés dans une agriculture raisonnée, voire biologique, proposent des aliments frais, bruts ou transformés, riches en nutriments et généralement sans conservateurs. Et une fraise cueillie à maturité près de chez vous sera toujours plus goûteuse qu'une fraise qui a longtemps voyagé.



© Adobe Stock

FAUX : LE BIO, C'EST TOUJOURS MIEUX POUR L'ENVIRONNEMENT

Les produits biologiques répondent à un cahier des charges précis interdisant l'utilisation de nombreux produits phytosanitaires. À priori, le bio serait meilleur pour l'environnement. Mais attention : un aliment bio produit très loin du lieu de consommation présente une empreinte carbone très importante. Il est en effet discutable qu'une fraise bio produite au Maroc soit meilleure pour l'environnement qu'une fraise iséroise produite selon le cahier des charges conventionnel. Il faut donc se méfier de raisonnements rapides et prendre en compte plusieurs critères. Enfin, l'agriculture conventionnelle a aussi beaucoup progressé en s'orientant vers un modèle raisonné, utilisant mieux et moins de produits phytosanitaires qu'auparavant. Privilégier les circuits courts et des produits de saison est le plus puissant levier pour protéger l'environnement.

ZOOM

LE CASSE-TÊTE DU GLYPHOSATE

Cette molécule symbolise à elle seule l'inépuisable débat scientifique sur la nocivité des pesticides et interroge la nature même de l'agriculture conventionnelle. Présent dans le Roundup, produit-phare de Monsanto, le glyphosate est utilisé dans les herbicides commercialisés par cette société à partir de 1974 et par d'autres depuis que son brevet est passé dans le domaine public, en 2000. Pesticide le plus vendu au monde, il bénéficie d'une autorisation en Europe jusqu'en 2022. En France, l'utilisation du glyphosate est interdite dans les espaces publics depuis 2017 et sa vente aux

particuliers depuis 2019. Il reste autorisé pour les agriculteurs, au moins jusqu'en 2022. La majorité des études sanitaires à travers le monde rapporte que les risques posés par le glyphosate pour l'espèce humaine seraient limités. Ce qui n'exclut pas les risques liés au cocktail créé par l'ajout d'autres substances dans les produits commercialisés. En 2016, la France a retiré l'autorisation de vente de 126 produits associant le glyphosate au POE-Tal-lowamine, substance qui aide l'herbicide à pénétrer les tissus des végétaux.



© C. Lacrampe



RECONNAÎTRE LES SIGNES DE QUALITÉ **POUR BIEN REMPLIR SON PANIER**

Pour lutter contre la malbouffe, il faut bien choisir ses produits, vérifier les étiquetages et éviter les produits trop gras ou trop salés.

En mangeant des produits naturels de terroir, cultivés ou transformés à proximité de chez soi, on s'assure de manger frais. Et qui dit frais dit savoureux ! Pour les fruits et légumes, mieux vaut jouer la carte de la saisonnalité. En plus de les payer moins cher, vous bénéficierez au maximum des vitamines et des minéraux. Si la provenance de vos achats est primordiale, elle ne fait pas tout. Pour manger sainement, il faut acheter les bons produits. Gages de qualité, les labels permettent de mieux s'y retrouver ; à condition de payer un peu plus cher. Un surcoût justifié, ces produits supportant de lourdes contraintes de production. *"Mais un achat gagnant si l'on s'organise. Exemple, prenez les poulets d'origine fermière. Mieux vaut en manger moins souvent mais des bons",* conseillent les dié-

téticiens. Il faut également garder un esprit critique ; se souvenir qu'un produit issu de l'agriculture locale raisonnée vaudra toujours mieux qu'un produit bio cultivé à l'autre extrémité de la planète. Pour autant, la qualité d'un aliment ne peut se résumer à un label. La qualité nutritionnelle est un critère essentiel. D'où l'importance de décrypter les étiquettes apposées au dos des emballages. Outre la valeur énergétique des produits – autrement dit le nombre de calories –, elles donnent la liste des ingrédients : plus cette liste est longue, plus le produit contient d'ingrédients transformés. À éviter ! Un consommateur averti en vaut deux. À vous de jouer !

Par Marion Frison

ZOOM

LA MARQUE ISHERE

Fruits, légumes, viande, fromage, pâtes, pain, sorbets, bières, jus de fruits... Plus de 800 produits sont agréés ISHERE. Cette marque territoriale, lancée en 2018, garantit au consommateur la provenance iséroise des produits issus de la ferme, la juste rémunération du producteur et le respect des bonnes pratiques d'élevage.



46

Bio, Label rouge, Saveur de l'année... Entre labels officiels et mentions marketing, il est difficile de s'y retrouver. L'État français reconnaît sept signes officiels de qualité.

L'AOC française et l'AOP européenne garantissent que la production et la transformation d'un produit ont lieu dans une aire géographique délimitée, selon un savoir-faire reconnu. La noix de Grenoble et le bleu du Vercors-Sassenage bénéficient de l'AOP.

L'IGP identifie un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule sa production, son élaboration ou sa transformation. Les vins des coteaux du Grésivaudan et des Balmes dauphinoises, le saint-marcellin, le génépi des Alpes et les ravioles du Dauphiné peuvent s'en prévaloir.



Le logo **STG** protège la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production ancestrale.



Le **Label rouge**, dont les critères renvoient essentiellement à la qualité gustative et au mode de production, indique qu'un produit est de qualité supérieure par rapport à un produit standard.

AB (France) ou Eurofeuille (Europe) sont arborés sur les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Pour décrocher cette certification, les agriculteurs ne doivent utiliser ni pesticides, ni engrais chimiques, ni OGM.

Plus de détail sur www.inao.gouv.fr

AGRICULTURE : L'ISÈRE A UN TEMPS D'AVANCE

De nombreuses préoccupations concernant notre agriculture et notre manière de nous nourrir se sont invitées dans le débat public. Ce furent d'abord les questions du bien-être animal, de la traçabilité des produits, du bilan carbone de la production agricole. Autant d'interrogations liées de manière plus générale à la nécessité de penser l'équilibre futur de notre environnement, sur une planète de plus en plus peuplée, et soumise à un dérèglement climatique qui aura de plus en plus d'impact sur nos vies quotidiennes.

La crise sanitaire, pour sa part, a permis de mettre l'accent sur un autre point fondamental : l'importance de pouvoir compter sur une agriculture forte, diversifiée et dynamique. La question de la souveraineté et de l'indépendance de notre pays, dans plusieurs domaines dont l'agriculture, se pose. C'est une question stratégique. Indépendance alimentaire et souveraineté agricole ne sont pas des gros mots pour nous. Nous devons rester maîtres de notre destin et de nos choix.

L'agriculture est donc un sujet majeur. Et

nous pouvons dire avec fierté que nous avons été visionnaires. Grâce à notre action, l'Isère dispose désormais d'un Pôle agroalimentaire, symbolisé par la marque ISHERE, qui garantit la provenance locale, la qualité du produit et la juste rémunération de l'agriculteur. 1 000 produits sont déjà agréés. Chaque Isérois peut ainsi faire le choix de favoriser les circuits courts et l'agriculture départementale.

Dans le domaine de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire, nous restons fidèles à notre ligne de conduite. Nous privilégions le pragmatisme aux postures idéologiques. Nous mettons en œuvre des incitations positives au changement des habitudes plutôt que des mesures punitives et culpabilisantes. Nous pensons que les actes du quotidien, basés sur le bon sens et la responsabilité, font beaucoup plus avancer les choses que les grands débats passionnés qui divisent et à l'issue desquels chacun reste sur ses positions.

Ce numéro spécial d'Isère Mag montre nos agriculteurs tels qu'ils sont : passionnés, engagés, conscients de leurs responsabi-

lités et des enjeux de l'avenir, à la pointe de l'innovation et plus que jamais indispensables. Ils ont tout notre soutien. Ils sont une part fondamentale de ce qui fait notre identité, le dynamisme de nos campagnes et la vitalité de notre ruralité. Ces femmes et ces hommes qui nous nourrissent au quotidien sont l'Isère et font notre fierté.

Nous avons, en Isère, comme en France, tous les atouts en main pour que notre agriculture soit de qualité, rémunératrice et autosuffisante. L'Etat et les collectivités locales ont un rôle important à jouer et nous n'avons pas attendu les derniers mois pour l'assumer pleinement. Mais c'est également à chacun d'entre nous de soutenir nos agriculteurs lorsque nous choisissons ce que nous allons manger.

Retrouvez-nous sur notre blog « Pour l'Isère Majorité Départementale », Facebook : « Pour l'Isère Majorité Départementale » et Twitter « Pour l'Isère Majorité Départementale @MajoriteCD38 »

OPPOSITION DÉPARTEMENTALE

PS ET APPARENTÉS

LE RENOUVEAU AGRICOLE, UNE COMPOSANTE ESSENTIELLE DU MONDE D'APRÈS !

La pandémie de Covid-19 révèle l'extrême fragilité de nos sociétés et notre interdépendance planétaire, tragiquement dévoilées par la carence de biens essentiels en situation de crise. Nous redécouvrons par là même les enjeux stratégiques de l'agriculture et l'alimentation pour notre sécurité et notre souveraineté. Il est aujourd'hui devenu indispensable d'organiser la transition vers des modèles de production et de consommation qui soient, au long cours, générateurs de santé. Les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à s'engager dans cette voie. Il s'agit d'accélérer ce mouvement en organisant la transition de nos modèles agricoles vers des systèmes agroécologiques plus diversifiés et une alimentation plus territorialisée. La crise que nous traversons doit permettre le développement d'une « nouvelle révolution verte » en Isère !

C'est en effet au niveau local que nous pouvons conduire des projets de trans-

formation vers des systèmes agricoles et alimentaires durables, et permettre ainsi de renouer le lien de confiance entre agriculteurs et consommateurs, en assurant des prix rémunérateurs aux producteurs, des produits de qualité pour le consommateur et des pratiques agricoles favorables à l'environnement.

Retrouvez-nous sur Facebook à Isère socialiste

COMMUNISTES ET GAUCHE UNIE SOLIDAIRE

VOS CONSEILLER-ES DÉPARTEMENTAUX, À VOTRE ÉCOUTE !

Vous pouvez retrouver notre tribune sur notre page Facebook "Groupe Communistes, Gauche Unie et Solidaire". Nous aborderons les atouts de nos territoires isérois. N'hésitez pas non plus à vous connecter pour suivre notre actualité politique. Pour toutes questions ou demandes de rendez-vous, vous avez aussi la possibilité de nous joindre par téléphone au 04 76 00 37 43 ou par courriel : gpe.pc38gmail.com

RASSEMBLEMENT DES CITOYENS-SOLIDARITÉ ET ECOLOGIE

OUI À UNE AGRICULTURE

DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ

L'Isère peut s'enorgueillir d'une filière agricole variée et historiquement implantée. Au-delà du seul soutien (nécessaire) aux circuits courts, il est temps d'accompagner l'impérative transition vers l'agroécologie en s'affranchissant des pesticides et en soutenant des exploitations à taille humaine. Ce sont des gages de qualité, de santé préservée des travailleurs et consommateurs, d'une juste rémunération et d'une meilleure capacité d'adaptation aux diverses crises.

<http://www.lerassemblement-isere.fr/>

LaREM

UN GROUPE LaREM AU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

Pour toutes questions ou demandes de rendez-vous, vous pouvez nous contacter à : sylviane.colussi@isere.fr et didier.rambaud@isere.fr



*Je soutiens l'agriculture
de l'Isère !*

LES TROIS PROMESSES DES PRODUITS ISHERE :

- 1 issus d'une ferme iséroise ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire.
- 2 qui garantissent une juste rémunération au producteur en prenant en compte les coûts de production.
- 3 qui respectent les bonnes pratiques d'élevage et le bien-être animal ainsi que la maîtrise des produits et traitements des cultures.

[HTTPS://PRODUITS-LOCAUX.ISHERE.FR/](https://produits-locaux.ishere.fr/)

Marque portée par le pôle agroalimentaire de l'Isère qui associe :

