

AGRICULTURE DURABLE LA PROBLÉMATIQUE SOCIÉTALE

58,5 % des Français ont déjà entendu parler de développement durable. Seuls 16 % d'entre eux savent réellement ce qu'il signifie. Réalisé en 2005, ce sondage Louis Harris ne reflète peut être plus tout à fait la réalité. Le Grenelle de l'environnement a été l'occasion de nombreuses communications médiatiques. 2007 a été marquée par une prise de conscience collective des problèmes environnementaux. Il nous a semblé intéressant de refaire un point sur les principes du développement durable et en particulier de l'agriculture durable en présentant quelques exemples d'actions dans le secteur des fruits et légumes.

Les grands principes

« Un développement qui s'efforce de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs », telle fut la première définition du développement durable, donnée par le Premier ministre norvégien en 1987. Les modes de production et de consommation doivent respecter l'environnement humain ou naturel et permettre à tous les habitants de la Terre de satisfaire leurs besoins fondamentaux : se nourrir, se loger, se vêtir, s'instruire, travailler, vivre dans un environnement sain. Le développement durable appelle un changement de comportement de chacun (citoyens-consommateurs, entreprises, collectivités territoriales, gouvernements, institutions internationales) face aux menaces qui pèsent sur les hommes et la planète (inégalités sociales, risques industriels et sanitaires, changements climatiques, perte de biodiversité...). L'agriculture durable se définit comme une agriculture économiquement viable, socialement équitable et écologiquement saine. Il s'agit de l'application agricole de la notion de développement durable. Le système de production doit

permettre une sécurisation des revenus face aux aléas climatiques et aux variations de marchés afin d'assurer un niveau de vie décent à l'exploitant et sa famille. La dimension écologique doit s'entendre au sens large en incluant la préservation des ressources naturelles (énergie, ressources minières, sol), de la qualité de l'eau ou de l'air, de la biodiversité et des paysages. Quant à l'équité sociale, elle est certainement la plus difficile à appréhender. Elle se réfère à des valeurs telles que la qualité des produits, la solidarité, la citoyenneté ou la qualité de vie.

Conséquences pragmatiques

On entend souvent parler d'Agriculture Biologique, d'agriculture raisonnée, de PFI et de PLI. Existe-t-il des liens entre ces différentes conceptions et l'agriculture durable ? En France, la notion d'agriculture raisonnée a fait son chemin. Elle repose sur un principe fondamental : c'est l'ensemble des démarches globales de gestion de l'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. Ces démarches concernent l'ensemble des pratiques agricoles et, si elles acceptent l'utilisation de produits de synthèse dans la fertilisation et la protection des cultures végétales, elles ont pour but d'en limiter l'usage par le développement de la prévention, de l'analyse précise des besoins et de solutions



▲
Viable, équitable et saine, tels sont les maîtres-mots de l'agriculture durable

de lutte biologique dans tous les cas ou elle s'avère possible. L'agriculture raisonnée puise bien ses fondements dans l'optique de faire évoluer les pratiques vers le développement durable, en se concentrant sur les problématiques environnementales.

Depuis 2002, l'agriculture raisonnée a sa charte, validée et encadrée par le ministère de l'Agriculture et impliquant le respect de 98 exigences. 2 650 exploitations, dont 650 en fruits et légumes, sont actuellement certifiées.

De manière plus ciblée, les organisations de producteurs et les organismes techniques comme le Ctifl ont élaboré deux cahiers des charges spécifiques à la production de fruits et légumes : PFI (Production fruitière intégrée) et PLI® (Production légumière intégrée).

Une autre alternative est l'Agriculture Biologique, plus exigeante et contraignante pour les producteurs, son importance croît sur le marché français et, selon une étude récente de l'Agence

Bio, la demande des consommateurs se développe plus vite que la conversion des surfaces agricoles.

Si l'une des priorités de l'agriculture raisonnée est de maintenir un niveau de production maximal, la première exigence de la production biologique est la suppression des intrants de synthèse (engrais ou produits de traitements issus de l'industrie chimique...). Cet objectif s'appuie sur un ensemble de méthodes de sélection variétale spécifique, de rotation des cultures (pour éviter l'appauvrissement des sols et diminuer la pression des ravageurs et des maladies) et de recyclage des matières organique, ainsi que sur la mise en place d'itinéraires culturaux spécifiques pour limiter le développement de mauvaises herbes et optimiser les rendements de production.

Le label Agriculture Biologique existe depuis 1985 et fait l'objet, depuis 2007, d'un plan d'harmonisation au niveau européen. En France, ce sont 1,5 % des surfaces agricoles qui sont certifiées avec là encore un objectif de progression ambitieux des pouvoirs publics qui souhaitent voir la part de l'Agriculture Biologique atteindre les 20 % à moyen terme.

Une nouvelle certification pour l'agriculture durable: le HVE

Suite au Grenelle de l'environnement, il a été décidé de bâtir d'ici la fin de l'année 2008 un référentiel environnemental appelé Haute valeur environnemental (HVE), pour les exploitations agricoles. Les exigences porteront sur la gestion des intrants (engrais, produits phytosanitaires), la biodiversité, la protection des paysages, des sols, l'économie d'énergie et la gestion des déchets.

L'étiquette environnementale

Un des objectifs du développement durable est de lutter contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources naturelles. Comme toute activité humaine, l'agriculture contribue aux émissions de Gaz à effet de serre (GES). Ces émissions peuvent être estimées par une méthode appelée « Bilan Carbone TM » développée par l'Ademe. Il s'agit de calculer, à l'échelon d'une entreprise, les émissions engendrées de façon directe (consommation d'électricité, de gaz) et indirecte (transport généré par l'acheminement des fournitures, livraison des produits, transport des salariés, fabrication d'engrais, de produits phytosanitaires, gestion des déchets). L'objectif du bilan Carbone TM est de connaître précisément les émissions carbonées à chaque étape de la production afin d'élaborer des solutions pour les diminuer.

Une deuxième méthode, l'analyse du cycle de vie est, quant à elle, un outil d'évaluation plus global. Elle consiste à faire le bilan des consommations de ressources naturelles, d'énergie et d'émissions dans l'environnement. Quelque soit la méthode de calcul, des distributeurs et des fabricants travaillent à la mise en place d'étiquettes environnementales afin de restituer de façon chiffrée l'impact du produit sur l'environnement: demain, le consommateur pourra choisir ses produits en toute connaissance de cause!

Développement durable, mondialisation et commerce équitable

Si le bilan du Grenelle de l'environnement définit les plans d'action nationaux et encourage les démarches françaises au niveau agricole, la mondialisation s'est aussi emparée de la



problématique du développement durable et ce, notamment, par le biais du commerce équitable.

Ce mouvement social, qui s'est construit à l'échelle du monde depuis les années 50, se base sur la création de partenariats commerciaux obéissant à des normes sociales et environnementales, dans l'optique d'améliorer la situation des producteurs adhérents. Ces échanges se développent principalement avec les pays émergents de l'hémisphère sud. Des organismes de contrôle veillent à ce que des prix minimums soient garantis aux producteurs qui s'engagent, en contre partie, à respecter des normes éthiques telles que l'égalité des sexes ou l'encadrement strict de la participation des enfants à la production. Le commerce équitable a dépassé les limites du marché de l'épicerie comme le cacao ou le café pour proposer des filières de production de fruits et légumes. Ainsi, la marque Max Havelaar (une des plus implantées) propose désormais une offre de bananes, oranges, ananas, mangues et avocats avec le label commerce équitable ou « Fairtrade » en anglais. ■

CATHERINE GLÉMOT, ARNAUD MAGNON

EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF...

Les jus de fruits ont la cote chez les Français



Photos : Ph. Asses

Les Français consomment de plus en plus des jus et nectars de fruits, selon une étude par Unijus (Union nationale interprofessionnelle des jus de fruits).

En 2007, ce secteur a réalisé un chiffre d'affaires de 1,75 milliard d'euros, en progression de 5,49 % par rapport à 2006, représentant un volume de plus de 1,5 milliard de litres de jus et nectars de fruits vendus en France. Alors qu'en 1980 les Français buvaient trois litres de jus de fruits par an et par habitant, ils en consomment dé-

sormais plus de vingt-trois litres, souligne l'étude.

Selon une enquête réalisée pour Unijus, plus de huit Français sur dix consomment des jus de fruits et près de 38 % en boivent tous les jours. Plus de 77 % des Français estiment que les jus de fruits « participent au bon équilibre alimentaire ». Ce sondage a été réalisé les fin avril auprès d'un échantillon de 1003 personnes représentatif de la population française de dix-huit ans et plus.

ASSORTIMENT FRUITS ET LÉGUMES EN JUILLET - AOÛT

Fruits

Nombre de références	JUILLET				AOÛT			
	A	B	C	D	A	B	C	D
ASSORTIMENTS								
GAMMES « BASIQUES »								
Saisonniers								
Pêche et nectarine (D 13,6/14,2 % Q 13,8/13,0 %)								
Pêche blanche, jaune	2	3	6	8	2	3	6	8
Nectarine blanche, jaune	2	2	4	6	2	3	4	6
Melon (D 10,6/10,1 % Q 10,3/9,0 %)	3	3	4	5	2	3	4	5
Charentais jaune, vert, brodé, Canari, Piel de Sapo								
Pastèque	1	1	2	3	1	1	2	3
Abricot (D 6,8/2,1 % Q 4,8/1,2 %)	1	2	3	4	1	2	2	2
Cerise	1	1	1	2				
Fraise	1	1	2	2	1	2	2	2
Framboise, groseille, cassis		1	3	5	1	3	5	5
Prune	1	2	2	3	1	2	3	4
Poire (D 1,0/1,9 % Q 1,0/2,3 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Guyot								
Raisins (D 0,5/3,8 % Q 0,4/3,4 %)								
Cardinal, Matilde, Prima, Danlas, Chasselas, Lavallée	1	1	2	2	2	2	4	4
Pommes (D 4,9/5,0 % Q 5,2/5,3 %)								
- de fin de saison	1	2	2	3				
Golden, Bicolores					1	3	3	4
- de début de saison								
Delbarestivale, Golden précoce, Reine des Reinettes, Gala, Elstar								
- de contre-saison	1	2	2	3	1	2	2	2
Granny, Bicolores								
Bananes (D 3,2/3,1 % Q 4,7/4,5 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Vrac, poids-prix								
Agrumes (D 3,8/4,0 % Q 4,4/4,0 %)								
Orange	1	1	2	2	1	1	2	2
Navelate, Valencia late, Delta seedless								
Pomelo	1	1	2	2	1	1	2	2
Citron	1	1	2	2	1	1	2	2
Kiwi (D 1,1/1,0 % Q 0,8/0,6 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Ananas		1	1	2		1	1	2
Cayenne, Victoria								
GAMMES « SPÉCIFIQUES »								
Avant-saison								
Figue, amande, noisette fraîche		1	2	1	2	3	4	4
Exotiques & rares	2	4	6		2	4	6	
Mangue, lime, papaye, fruit de la passion, noix de coco...								
TOTAL	20	30	52	70	20	34	55	71
Olives en vrac				15				15
Fruits secs et à coques	3	6	8	10	3	6	8	10

Univers

Nombre de références	JUILLET				AOÛT			
	A	B	C	D	A	B	C	D
ASSORTIMENT								
LES BIOLOGIQUES								
Fruits								
Pomme, poire, pêche, kiwi, fraise, banane, ananas, mangue, citron, orange, pomelo...	4	7	15		4	7	15	
Légumes								
Avocat, aubergine, betterave rouge, carotte, chou, concombre, courgette, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salades, tomates...	6	12	25		6	12	25	
LES PRATIQUES								
IV^e gamme (D 3,2/3,5 % Q 0,9/0,9 %)								
Fruits								
Légumes	5	10	25	35	5	10	25	35
Salades, râpés, à soupe, à poêler								
V^e gamme								
Fruits								
Légumes	2	4	8	12	2	4	8	12
Betterave, pomme de terre, endive, flageolet, lentille...								
Soupes & purées réfrigérées								
Jus de fruits réfrigérés	2	6	15		2	6	15	
Autres F&L prêts à l'emploi (préparés sur place, bar à salade)								

Légumes

Nombre de références	JUILLET				AOÛT			
	A	B	C	D	A	B	C	D
ASSORTIMENTS								
GAMMES « BASIQUES »								
Salades (D 3,0/3,3 % Q 2,8/3,1 %)								
Laitue, batavia, feuille de chêne, frisée, scarole, romaine, Iceberg, mâche	3	5	7	10	3	5	7	10
Crudités								
Avocat (D 1,4/1,4 % Q 1,0/0,9 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Betterave rouge	1	1	2	2	1	1	2	2
Chou blanc, rouge	1	2	2	2	1	2	2	2
Céleri-rave		1	1	1		1	1	1
Concombre (D 1,8/1,5 % Q 3,0/2,7 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Radis	1	1	2	3	1	1	2	3
Mixtes								
Tomate (D 12,3/10,6 % Q 12,2/11,0 %)	4	4	6	10	4	4	6	10
Carotte (D 2,0/2,0 % Q 3,6/3,6 %)	1	1	2	3	1	2	3	3
Artichaut	1	1	2	3	1	1	2	3
Céleri-branche		1	1	1		1	1	1
Champignon de Paris, pleurote	2	3	4	5	2	3	4	5
Chou-fleur	1	1	1	1	1	1	1	1
Endive	1	1	1		1	1	1	
Fenouil	1	1	1		1	1	1	
Oignon blanc en botte	1	1	1		1	1	1	
Poivron (D 1,8/1,9 % Q 1,3/1,3 %)	1	2	4	5	1	2	4	5
À cuire								
Brocoli		1	1	1		1	1	1
Chou frisé		1	1	1		1	1	1
Épinard			1	1			1	1
Haricot à écosser		1	1	1	1	1	2	2
Haricot vert, beurre		1	2	4		1	2	4
Navet	1	1	2	2	1	1	2	2
Petit pois			1	2			1	2
Poireau	1	1	2	2	1	1	2	2
Aubergine	1	1	2	3	1	1	2	3
Courgette (D 2,6/2,4 % Q 2,9/3,0 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Ratatouille	1	1	1	2	1	1	1	2
Les indispensables								
Ail (frais, sec) (D 1,0/1,1 % Q 0,3/0,3 %)	1	2	3	3	1	2	3	3
Echalote (frais, sec)	1	1	2	3	1	1	2	3
Oignon (frais, sec) (D 1,9/2,3 % Q 1,9/2,5 %)	1	2	3	4	1	2	3	4
Herbes aromatiques								
Persil, ciboulette, menthe, basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, oseille, persil plat, sarriette, sauge	4	4	7	12	4	4	7	12
Thym, laurier, romain, bouquet garni	1	2	4	4	1	2	4	4
GAMMES « SPÉCIFIQUES »								
Petites salades								
Trévis, mesclun, sucrine, roquette...			3	6			3	6
Mini légumes & fleurs comestibles								
Aubergine, courgette, poivron, chou-fleur, artichaut, carotte, navet, pensée, capucine, fleur de courgette				10				10
Exotiques & rares								
Soja, gingembre, piment, chou chinois, chayotte...	2	4	6		2	4	6	
Champignons								
Lentin, girolle, cèpe, pied bleu	3	5			2	3	5	
TOTAL	31	50	87	132	31	54	89	134
Pommes de terre (D 5,9/6,0 % Q 11,1/12,4 %)								
Primeurs	1	1	2	3				
De consommation	2	3	3	4	3	4	5	9
type Bintje, type chair ferme								
Légumes secs	2	4	5	6	2	4	5	6
Haricot, lentille, fève, pois								

Légende :

L'assortiment est proposé selon le type de magasin :

- A** étroit : magasins de proximité, hard-discounters
- B** large & peu profond : spécialistes et supermarchés
- C** large & moyennement profond : spécialistes, hypers et supers
- D** large & profond : spécialistes, grands hypermarchés

D = % dépenses

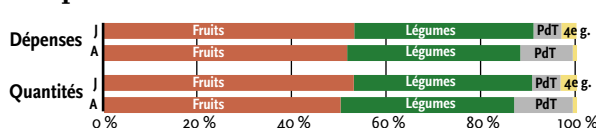
Q = % quantités

Les parts de marché sont exprimées en pourcentage(%) du total des quantités commercialisées et des dépenses des ménages en fruits, légumes et pommes de terre

(Source : TNS panel 2007)
10 périodes d'assortiments sont proposées :

- Janvier-Février
- Mars
- Avril
- Mai
- Juin
- Juillet-Août
- Septembre
- Octobre
- Novembre
- Décembre

Les parts de marché



LE MELON, OU L'EXQUISE CUCURBITACÉE



Seize types de melon sont présents en Europe

Originaire des régions sèches d'Afrique, cette plante polymorphe peut se présenter sous des couleurs d'écorce, de chairs, de saveurs et de textures bien différentes. Le type dominant en France tire son nom de la résidence d'été des papes près de Rome à Cantalupo où il était planté. Introduit en France à la Renaissance en Provence, son appellation se serait alors francisée en charentais ou cantaloup. Philippe Mention, ingénieur chargé du programme « melon » au Ctifl, expose, entre autres, les moyens d'identifier la qualité... et l'art de la conserver.

Quelle est la situation de la production française ?

Depuis une vingtaine d'années, la production française de melon s'est stabilisée : les volumes produits oscillent entre 280 000 et 300 000 tonnes de melons par an. Cela place la France au troisième rang européen derrière l'Espagne et l'Italie. La production française, qui compte près de 15 000 ha, est répartie sur trois bassins : le bassin Val-de-Loire qui totalise un peu plus du tiers des surfaces, la région Sud-Ouest où on retrouve un quart des surfaces et enfin, la Provence et le Languedoc qui regroupent près de 40 % des surfaces. La filière melon doit aujourd'hui relever de nombreux défis à la fois en termes de structuration de filière avec la toute récente modification de l'Organisation commune des marchés (OCM) et la création des Associations d'organisations de producteurs (AOP) de gouvernance, mais également en matière d'itinéraires techniques, avec les modifications qu'entraînent les suites du Grenelle de l'environnement.

Quels sont les différents types de melons commercialisés en France ?

Depuis 2006, seize types commerciaux principaux de melon présents sur les marchés européens ont été définis par l'OCDE et intégrés dans la normali-

sation internationale et européenne. Parmi eux, les melons Piel de Sapo, Canari, Galia et bien entendu Charentais sont les plus présents sur les étals des commerçants. On commence également à trouver d'autres types de melon, comme le Branco, tout de blanc vêtu ; des melons brodés à chair orange, mais qui n'ont pas les arômes des charentais, en provenance d'Italie ou du continent américain ; ou encore le melon Kirkagac, venant de Turquie. En France, les melons rois restent les melons charentais avec une distinction à faire entre les Charentais jaunes, dont l'écorce jaunit à maturité, et les Charentais verts, qui restent verts. En effet, le melon Charentais jaune rassemble l'ensemble des caractéristiques recherchés par les consommateurs français, à savoir, une chair orangée, sucrée, fondante et surtout très aromatique, mais il a une durée de vie courte une fois récolté (six à dix jours en fonction des conditions). À l'inverse, le melon Charentais vert peut supporter des temps de stockage bien plus long (au-delà de quinze jours) mais il est nettement moins aromatique et souvent beaucoup plus ferme.

Quelles sont les différentes provenances des melons charentais importés sur le marché hexagonal ?

Les deux principaux pays exportateurs de melon Charentais vers la France sont l'Espagne et le Maroc. Ces deux origines se positionnent sur le marché précoce d'avril jusqu'à mi-juin et dans une moindre mesure en septembre et octobre. Entre temps, c'est le marché français qui approvisionne la période estivale, pendant laquelle la consommation est à son maximum... quand la chaleur et le soleil sont au rendez-vous ! Le marché de contre-saison, en particulier de décembre à mars est approvisionné en melon Charentais jau-

nes acheminés par avion en provenance des Caraïbes et du Sénégal. Depuis peu, certains opérateurs marocains cherchent à se positionner plus précocement (février, mars) avec du melon Charentais vert produit dans le désert saharien.

Sur quels critères faut-il se baser pour bien choisir un melon charentais ?

Les critères de maturité classiques sont les suivants : décollement du pédoncule avec formation d'une petite craquelure à sa base, coloration jaune de la robe du melon sur les tranches dans le cas des Charentais jaunes, parfum qui s'exhale de l'écorce doit être fruité. De plus, celui-ci étant vendu à la pièce, il vaut mieux, à prix égal, un gros melon plutôt qu'un petit. Enfin, un léger assouplissement de la base du melon, à l'opposé du pédoncule, est également un signe de maturité. N'oublions pas qu'écrit, brodé ou lisse, la texture de l'écorce du fruit n'a pas d'influence sur sa qualité.

Le taux de sucre est-il un critère suffisant ?

Le sucre est bien entendu un critère de qualité essentiel. Un taux de sucre minimum est d'ailleurs garanti par la réglementation : 10 % Brix pour les melons Charentais et 8 % Brix pour les autres. Certaines entreprises proposent melons Charentais avec un taux de sucre supérieur garanti, mais la course au Brix a montré ces limites : au-delà de 12 % à 13 % Brix, les organes sensoriels humains sont saturés et ne peuvent plus distinguer de différences. Par ailleurs, c'est loin d'être le seul critère qualitatif réclamé : nos enquêtes consommateurs (« Baromètre Melon ») nous indiquent que le parfum du melon Charentais est un facteur essentiel et seuls les melons Charentais Jaunes peuvent satisfaire cette exigence.

Comment maintenir ces qualités gustatives jusque dans l'assiette du consommateur ?

Le melon Charentais jaune est un produit vivant qui évolue au cours du temps et en fonction des conditions de stockage. On peut ralentir son évolution en le réfrigérant : une température de 8 °C à 12 °C permet de conserver ses qualités gustatives pendant 6 à 10 jours en fonction des variétés. Attention cependant aux chocs thermiques et aux manipulations violentes : des taches brunâtres peuvent alors apparaître sur l'écorce, signes d'un vieillissement prématuré de l'épiderme. ■

PHILIPPE MENTION, JÉRÔME TISSERAND

LE MARQUAGE SUR L'ARDOISE

Au stade du détail les mentions devant figurer obligatoirement sur l'ardoise du produit sont :

- La nature du produit, le type commercial (OCDE), l'origine, la catégorie (attention il n'existe pas de catégorie extra pour le melon) et le prix. Ainsi par exemple l'ardoise pourra être :
- Nature : Melon
- Type : Charentais jaune
- Catégorie 1
- Prix : 1,90 € la pièce.