

Une approche vraiment globale de la bio

Dirigeant de ProNatura, président de la Commission bio d'Interfel, Henri de Pazzis est un « bio » de la première heure, qui a connu l'aventure de la bio des trente dernières années et l'évolution de sa place dans la société. Il témoigne aujourd'hui de l'enracinement de la bio dans ses fondamentaux historiques et de son enrichissement par l'adhésion à d'autres valeurs. **PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN HARZIG**

Quelle réflexion vous inspire la crise alimentaire induite par les lasagne à la viande cheval ?

H. de Pazzis : Aucune méthode ne peut garantir l'origine d'un produit quand il change cinq fois de main. Dans ces conditions, la traçabilité est un mot vide de sens. Une telle crise révèle les méfaits d'un système alimentaire basé sur le négoce de ce qui n'est plus considéré que comme une matière première sans valeur. On a fait le rêve (épouvantable !) d'une alimentation pas chère, artificialisée, issue de procédés industriels multiples. Ce rêve a tourné au cauchemar ! Notre période est celle du sacrifice de l'humain au technique. Cela n'a ni âme ni sens : est-il possible qu'un médecin n'ait qu'une formation scientifique, sans approche philosophique ?

Quel est le message de la bio dans ce contexte ?

H. de Pazzis : Ce qui est très riche dans l'aventure de la bio, c'est qu'elle est menée par des gens qui construisent une idée commune, rassemblant tout le monde, du paysan au

consommateur, autour de la même table (d'où l'expression de consomm'acteur). Avec au cœur une très forte idée de bien commun, du lien de toute chose. Il s'agit de construire une économie, au sens antique du terme, qui repose sur le principe de la maison et de l'homme qui y vit. Mais le message de la bio a été parfois altéré par des gens qui sont venus avec leurs

“ Il faut absolument rétablir ce lien entre l'Homme et ce qu'il mange. ”

habitudes conventionnelles, conditionnées par des impératifs en opposition. Les grands acheteurs ne sont pas formés pour assumer les responsabilités sociales de leurs décisions ! Dans la bio, il y a une approche holistique, nous n'ignorons rien de ce qui touche à notre action, nous établissons des liens sociaux véritables. Le lien entre l'Homme et la Terre est fondamental : il faut absolument

rétablir ce lien entre l'Homme et ce qu'il mange. Manger ou cultiver la terre constituent des liens essentiels avec le monde. On a transformé ces activités vitales (sur les plans physiologique et culturel), on les a détachées. Celui qui cultive a été éloigné de la terre par la chimie, la semence dont il est dépossédé.

L'agriculture biologique est-elle la réponse ?

H. de Pazzis : Oui, la bio veut affermir, redonner vie à notre humanité cultivant la terre, se nourrissant. Elle sert celui qui produit et la société. C'est une dynamique constante, c'est le

projet qui m'anime par delà les contraintes d'un projet d'entreprise. Des penseurs, comme Luc Ferry, prétendent réconcilier la société et la science, sont attachés plus que tout à l'idée de progrès. Le discours est séduisant, mais c'est un faux signal. On commence à mesurer l'incidence de la chimie de synthèse sur le vivant. Elle est délétère, et non maîtrisée. Je suis gêné par le fait que le président

de la Fnsea soit aussi celui de Sofiproteol : l'agriculture n'est pas un simple fournisseur de l'industrie, elle produit notre nourriture et participe aux écosystèmes. Le projet bio, c'est l'affranchissement de l'agriculture de l'état industriel dans lequel le XIX^e siècle l'a enserrée !

Comment cela se traduit-il pour vous dans l'action quotidienne ?

H. de Pazzis : Nous sommes très vigilants dans notre travail avec les producteurs. Nous encourageons la diversification des productions et de fait, celle-ci a progressé de 30 % en trois ans, en Bretagne comme en Provence. Les producteurs avec qui nous collaborons sont sensibles à ce discours de diversification, qui leur rend la pleine expression de leur métier. Nous voulons privilégier un système diversifié et pérenne plutôt qu'un système spécialisé, plus rentable à court terme, qui appauvrit le futur. Ce qui nous amène par exemple à réduire la part des salades en Provence ou des choux-fleurs en Bretagne dans les emblavements. La diversité est un facteur majeur de sécurité, économique et agronomique. Et puis il faut se poser la simple question : si j'étais Breton, comment me nourrira-t-on ? Pas seulement de chou-fleur, de carotte et de pomme de terre ! Il faut donc sortir de cette hyperspécialisation,

reconstruire le lien sur le territoire entre les gens qui produisent et ceux qui mangent. Je rêve de voir la Beauce redevenir un pays de bocage à l'agriculture diversifiée et de voir d'autres régions rallier une forme de polyculture !

Comment a évolué votre vision de la bio et de votre entreprise au cours des dernières années ?

H. de Pazzis : Outre la diversité variétale, nous avons clairement choisi de rechercher la meilleure qualité nutritionnelle et gustative. Désormais, les tomates de variétés anciennes non hybrides représentent un tiers de nos volumes et nous avons ainsi des produits d'une qualité gustative extraordinaire. Nous travaillons sur la relation de la variété au climat, au terroir : c'est ainsi que nous avons compris que la courge cultivée dans le Diois (Drôme) à 600 m d'altitude et plus, a une qualité gustative et une tenue remarquables. Nous travaillons sur le stade de récolte de l'abricot et les conséquences sont formidables en termes de consommation. Mais tous les producteurs ne sont pas prêts à aller dans ce sens. Le problème du monde des fruits et légumes, c'est que l'attention n'est pas restée focalisée sur celui qui allait manger nos produits ! Nous avons également pris conscience de notre rôle dans la nutrition en faisant le lien entre les méthodes culturales et la qualité nutritionnelle. Et là, je crois qu'il faut changer de paradigme, ne plus parler de rendement en tonnes par ha, mais de rendement nutritionnel : les rendements quantitatifs sont fictifs ! Le végétal a des stratégies de réponses spécifiques aux stress (chaud, froid, sec...) pour continuer à vivre. Et ces réponses l'amènent à sécréter des substances qui sont des micronutriments aromatiques que notre palais sait parfaitement identifier et apprécier : un fruit très parfumé est en général un fruit très bon sur le plan nutritionnel, il satisfait l'âme et le corps. Mais je dois admettre que cette approche est nouvelle et qu'il nous est arrivé il y a dix ans de raisonner beaucoup plus en volume.



Parcours

- 1982 : producteur en maraîchage bio
- 1987 : création de ProNatura
- 2009 : président du comité bio d'Interfel

Que s'est-il passé ?

H. de Pazzis : Nous avons pris nos distances avec les logiques de volume ou de calendrier qui n'étaient pas porteuses de qualité gustative et ne répondaient pas à l'attente de la société. Nous travaillons beaucoup avec des détaillants bio, nous développons notre collaboration avec de petits producteurs. Et puis nous développons la dimension régionale de notre activité. Aujourd'hui, Paris est au milieu d'une tache blanche de la carte, au cœur d'une zone totalement dédiée aux monocultures d'exportation. Je voudrais amener les agriculteurs d'Île-de-France à réfléchir à leur métier et à se réorienter pour partie vers l'approvisionnement régional. La vente directe y tient sa part, mais elle ne va pas répondre à tous les besoins des populations. Le stade du collecteur-assembleur est indispensable. Nous travaillons

aussi avec les rayons bio des enseignes et nous leur proposons des produits de leur région.

Vous vous investissez aussi dans la formation professionnelle ?

H. de Pazzis : Oui, il y a beaucoup à faire pour améliorer le rayon f&l, notamment dans les magasins bio qui ont compris que ce rayon est un facteur majeur d'attractivité et de dynamique commerciale : investir dans ce rayon, c'est donner du rayonnement à l'ensemble du magasin et augmenter son potentiel. Un magasin, c'est complexe : beaucoup de références, un personnel qui a besoin de formation ; il est souvent isolé. Nous avons décidé de créer une école des métiers qui forme des responsables de rayons fruits et légumes. Nous proposons quatre sessions par an, au rythme des saisons. Nous enseignons la gestion du rayon, son attractivité, comment parler des produits, comment répondre aux questions parfois très pointues des clients... La demande est forte et nous avons déjà réalisé 12 sessions depuis septembre 2012. Nous

réfléchissons à une proposition de concept de rayon f&l bio.

Comment fonctionne la Commission bio d'Interfel que vous présidez ?

H. de Pazzis : C'est une vraie table ronde, un lieu d'échange, avec près d'une trentaine de participants très réguliers. Avec Kantar, nous avons mis en place un baromètre qui suit la consommation de 15 produits et qui fournit une perception précise du marché mois par mois. Un groupe de travail s'intéresse aux volumes produits, avec des résultats probants. C'est un bon outil de veille et de compréhension du marché. Un groupe de travail réfléchit aux valeurs particulières portées par les fruits et légumes bio. L'échange est très riche et la participation très active avec des parties prenantes de tous horizons. Nous déployons une politique de communication spécifique. Dans ce cadre vient d'être réalisé un film qui montre le lien profond qui unit le producteur au consommateur et qui me semble fondamental car il implique véritablement ce dernier comme acteur à part entière de la filière. ■