

UNE MAUVAISE SOLUTION QUI NE VA PAS ASSEZ LOIN

15-04-2011

Dernière mise à jour : (15-04-2011)

En Vaucluse, la FDSEA estime qu'il faut « aller plus loin et plus vite » sur l'allègement du coût du travail. Des voix divergentes affirment que le problème immédiat majeur pour l'agriculture reste « les marges excessives de la grande distribution. »

« La ferme Vaucluse, c'est 50% de saisonniers, 50% de permanents. L'agriculture est le premier employeur dans le département et le Vaucluse est le premier département employeur du monde agricole en France, avec 200 millions d'euros de salaires. Aucune filière ne rivalise avec cela. Les mesures à venir sont donc indispensables pour le maintien des exploitations. D'autant que les filières agricoles les plus en crise sont celles qui emploient le plus de mains-d'œuvre », martèle le président de la FDSEA 84.

L'allègement du coût du travail dans l'agriculture « fait partie de notre combat », rappelle André Bernard. Le patron de la FDSEA du Vaucluse note qu'il est « plus élevé que dans les autres pays partenaires comme l'Espagne, l'Italie et même maintenant l'Allemagne. »

« Après l'avancée sur l'emploi saisonnier en 2010, ce dispositif est une réponse à une revendication forte. Même s'il y a plusieurs hypothèses, l'important doit être le résultat », déclare le représentant du syndicat agricole. « Il faut réduire le coût du travail sans réduire les salaires », confie-t-il en refusant que le mécanisme soit moins avantageux en terme de charges sociales que pour les saisonniers. « Il faut permettre à un employé agricole saisonnier qui travaille sur trois exploitations, par exemple, de devenir permanent d'un groupement d'employeurs. »



Avec 200 millions d'euros de salaires, le Vaucluse est le premier département français employeur de main-d'œuvre agricole. Photo PG

Une solution qui ne fait pas l'unanimité

Le calendrier reste un point d'achoppement alors que les campagnes pour les fruits et légumes, ainsi que la viticulture sont déjà bien avancées. « La décision doit être rapide au moins au 1er janvier 2012, à défaut d'une rétroactivité pour l'année 2011, déclare André Bernard. On connaît déjà le niveau des salaires, ce qui permet de savoir quel est le niveau des compensations. L'important est d'aller assez loin et vite » sur les permanents.

Pas question de lâcher la bride. « Notre combat est de permettre aux entreprises agricoles qui sont non délocalisables d'exister et d'avoir de l'avenir. Si les exonérations pour les permanents sont au même niveau que pour les saisonniers, le coût du travail restera plus cher que dans d'autres pays », réaffirme André Bernard.

Du côté du Modéf (Mouvement de défense des exploitants familiaux), c'est « une mauvaise solution qui ne va pas résoudre la crise agricole. » Elu à la chambre d'agriculture, Gilles Bernard estime quant à lui que la mesure va « avantager les gros producteurs au détriment des petits » qui n'ont pas d'employés permanents. « Les petits producteurs n'emploient que des saisonniers dans 90% des cas dans la viticulture et l'arboriculture », signale l'agriculteur installé à Bédoin. Il aurait mieux valu « diminuer les charges d'exploitants ce qui aurait concerné tous les producteurs ».

Mais plus largement, ce représentant du Modéf veut que l'on s'attaque au vrai problème. « Il faut vendre nos produits, pour cela il faut réduire les marges » des intermédiaires, notamment de la grande distribution.

La critique se retrouve aussi chez Pierre Priolet qui ne mâche pas ses mots : « C'est une mauvaise solution, assure-t-il, une connerie phénoménale, une vraie mesure démagogique en prévision de l'élection présidentielle en 2012. Pourquoi les agriculteurs et pas les autres activités de productions ? » s'interroge l'arboriculteur. Pierre Priolet a lancé l'an dernier l'opération « Consommer juste » qui a permis à des producteurs de fruits et légumes de vendre leurs produits directement aux consommateurs, sur les parkings des restaurants Buffalo Grill. « L'idée est de faire comprendre aux consommateurs que les produits agricoles sont beaux et pas chers », explique ce producteur de fruits dans le Vaucluse, qui défend cette cause depuis plus d'un an dans les médias nationaux, de France Inter à Canal +. Sorti le 15 février dernier, son ouvrage Les fruits de ma colère est un plaidoyer pour le monde paysan. Ce mois-ci après avoir été reçu par le ministre de l'Agriculture le 22 mars, il a promis de mettre en ligne « les contrats de référencement » de toutes les enseignes pour 2011. « Vous pourrez tous constater la réalité de ces contrats léonins », précise-t-il.

Une mesure démagogique

La mesure d'allègement des charges, si elle voyait le jour, va entraînerait « une concurrence déloyale pour le commerce qui nous aide en conditionnant les fruits et légumes, c'est-à-dire par exemple les expéditeurs qui vont eux payer les charges sociales plein pot. » D'autre part, le dispositif ne résout pas le problème essentiel des agriculteurs. « La difficulté majeure des producteurs est le niveau élevé des marges pratiquées par la grande distribution. Il faut donc les bloquer à 30% ce qui permettrait de baisser le niveau des prix de moitié dans les rayons », affirme-t-il. « Avec des fruits et légumes moins chers en raison d'une baisse du coût du travail, il faut s'attendre à des pressions supplémentaires sur les producteurs. On peut même fortement imaginer l'introduction d'une taxe pour payer le paysan. On n'aura rien résolu : 1% de plus pour le prix payé aux agriculteurs et 1% de plus répercuté sur les consommateurs », prévient Pierre Priolet.

Témoignages Mathieu Gentile

Agriculture. L'enveloppe MSA pour les viticulteurs vauclusiens est dix fois inférieure à celle de leurs homologues gardois.

Après une visite au MIFFEL au parc des expositions à Avignon en début de matinée, le ministre de l'agriculture rencontrera les élus professionnels du département à la Chambre d'agriculture de Vaucluse. La semaine dernière, la FDSEA et les Jeunes Agriculteurs ont fait part de tensions avec le ministère. « L'enveloppe du Vaucluse est dix fois inférieure à certains départements » selon eux. Ils promettent le « chahut » si Michel Barnier n'apporte pas de réels engagements lors de sa venue. Présidente des Jeunes Agriculteurs du Vaucluse, Sophie Vache signale mardi que la situation achoppe sur plusieurs points. Le constat est évident, tout le monde n'est pas à la même enseigne : 80% des viticulteurs vauclusiens ne bénéficie pas d'une exonération de taxe sur le foncier non bâti comme leurs collègues du Languedoc qui l'ont obtenue après avoir manifesté. Par ailleurs, si Sophie Vache admet des avancées sur l'enveloppe MSA, elle affirme qu'elle n'est pas la même que dans le Gard. « Dix fois moins en fait alors que la situation est la même. » Il faut donc « un traitement équitable. »

Lenteurs administratives

Concernant les mécanismes de remboursement de la TVA, la viticultrice assure que par exemple les maraîchers et les pépiniéristes qui emploient beaucoup de personnels, sont pénalisés qu'ils réunissent ou pas. « Ils doivent rembourser la TVA alors que les prestataires de service sont dans la situation inverse » précise-t-elle. Dernier point de friction : les indemnités dues pour les gelées noires du printemps. Les expertises concernant les dégâts sont connues depuis juin dernier mais « les arboriculteurs n'ont encore rien touché à cause des lenteurs administratives et de Christine Lagarde, ministre de l'économie. »



Photo DR

M.G.

ECLAIRAGE

Le raisin de table mal payé aux producteurs

Alors que le raisin de table connaît depuis le 3 octobre dernier une situation de crise permettant l'application du coefficient multiplicateur, les producteurs condamnent, par la voie de leur fédération nationale, « l'attentisme des pouvoirs publics » et l'attitude de la distribution depuis le début de la campagne. Pour le président René Reynard, l'écart entre le prix payé aux producteurs et le prix affiché par les différentes enseignes est particulièrement « important cette année » alors que la profession connaît une baisse de la production de 30% par rapport à 2007.

Premier département producteur de raisins de table avec 45000 tonnes contre 60000 tonnes au niveau national, le Vaucluse encaisse mal que la distribution renforce sa pression sur la production en diminuant les prix payés aux producteurs tout en augmentant au détriment du consommateur ses prix sur les étals. Installé à Mallemort du Comtat, René Reynard affirme chiffres à l'appui que le prix au détail a augmenté de 67% sur le muscat AOC soit 4,98 euros le kilo alors que dans le même temps, le prix payé aux producteurs accusent une baisse de 6%, soit 1,91 euros le kilo. Fin septembre, les producteurs de raisins de table ont vu le prix du muscat chuté de 22,5% et celui du Lavallée de 9,3%, alors que le prix dans la grande distribution continuait à augmenter, respectivement de 4,8% et 6,98%.

Si les producteurs s'estiment lésés, René Reynard assure que « cette hausse significative des prix n'encourage pas la consommation. En fait on fait tout pour chasser les consommateurs des rayons de fruits et légumes. » La fédération nationale affirme que le recours systématique à l'importation par la grande distribution depuis plusieurs années, « asphyxie » la production nationale et celle des 1000 producteurs vauclusiens. Dans ce contexte, René Reynard juge Interfel (Interprofession qui rassemble et représente paritairement les collèges des organisations professionnelles de la Production et de la Distribution des fruits et légumes frais.) « inefficace » pour gérer au mieux le marché.

MATHIEU GENTILE

L'Etat doit prendre ses responsabilités

Interrogé mardi, Max Raspail, conseiller général PS en charge des questions agricoles, souhaite que le ministre de l'agriculture prennent la mesure des difficultés rencontrés par les agriculteurs du département. « La crise viticole n'est pas réglée, des décisions s'imposent pour sortir de l'impasse » estime le maire de Blauvac. Concernant les producteurs de raisins de table, le conseiller général affirme que « le coefficient multiplicateur est une « arlésienne » qui n'est pas réellement applicable. » Pour le rendre réellement efficace, il faudrait « une mise en place au niveau européen » ce qui empêcherait la grande distribution d'avoir moins recours aux importations d'autres pays de l'Union. Si les viticulteurs enregistrent une chute de 30 à 40% de leur récolte, les producteurs de fruits et légumes en difficultés « ne peuvent pas prendre leur marge ». L'agriculture vauclusienne « tourne en rond sans avoir de véritables solutions » selon l' élu qui se déclare inquiet pour ce secteur et les conséquences sur l'économie du département. « Dans un contexte de crise, de démantèlement des services publics et de désengagement de l'Etat, la profession doit se faire entendre » explique Max Raspail. « Le conseil général agit au delà de ses compétences pour aider les agriculteurs. L'Etat doit prendre ses responsabilités. »

Agriculture. La rencontre avec le ministre hier aura permis le retour à l'équité avec plus de 745000 euros d'exonération de charges.

Les Jeunes Agriculteurs du Vaucluse (JA 84) sont restés sur leur faim avec une impression « mitigée ». De son côté, André Bernard président de la FDSEA 84, s'est déclaré « moyennement satisfait ». Le ministre et les représentants agricoles devraient se revoir en début d'année prochaine, afin « de faire une évaluation » des différents points abordés jeudi à la chambre d'agriculture.

Michel Barnier, ministre de l'agriculture et de la pêche s'est rendu hier à Avignon, pour visiter le

Salon du MIFFEL (Méditerranéen Interprofessionnel de la Filière Fruits et Légumes) et rencontrer durant plus d'une heure, les professionnels agricoles à la chambre d'agriculture. L'agriculture vauclusienne est au plus mal, selon le président de la FDSEA. « Les revenus ont enregistrés une baisse de 40% au cours des trois dernières années » précise André Bernard.

L'un des principaux maux à la crise est le conflit sur les prix entre producteurs et grande distribution qui justifierait « un mécanisme de régulation des marchés. » Le deuxième mal d'importance, ce sont les distorsions économiques, sociales et environnementales qui désavantagent les agriculteurs par rapport à leurs homologues européens.



Concernant le gel du printemps, 80% des aides vont être attribuées cette semaine, soit 4,7 millions d'euros (Photo M.G)

Beaucoup de promesses

Concernant l'emploi, André Bernard défend l'idée d'un mécanisme de compensation « unissant le remboursement de la TVA et le niveau des charges patronales payées par les exploitants » qui pourrait être « expérimenté » dans le Vaucluse.

Point de friction majeur : 80% des viticulteurs vauclusiens ne bénéficient d'exonérations sur la taxe sur le foncier non bâtie à l'inverse de leurs collègues du Languedoc Roussillon. Pour sa part, Sophie Vache présidente des JA, estime que les jeunes agriculteurs manquent de « perspectives d'avenir ». Il s'agirait de lancer une réforme de fond sur la commercialisation pour répondre à leurs difficultés quotidiennes.

Venu apporter des « solutions concrètes et des perspectives », le ministre de l'agriculture a annoncé le renforcement de la dotation budgétaire allouée à la MSA pour les exonérations de charges sociales. Histoire de rétablir l'équité avec les autres départements, elle est portée à 745200 euros dont plus de 470000 euros pour la viticulture.

Si rien n'a avancé pour les producteurs de raisins de table, pour le reste, Michel Barnier n'a pu que promettre : une réorientation des aides de la politique agricole commune au profit de l'assurance récolte ou de l'assurance revenu. Pour la taxe sur le foncier non bâtie, le ministre s'est engagé à intervenir auprès de son homologue du Budget. Après la charge sur la TVA sociale, pas question de prendre des initiatives. Il se contente de souscrire à l'idée du président de la FDSEA et va mettre en place « une commission de travail sur la fiscalité de l'emploi. » Pour ce qui est du dossier de l'hydraulique défendu par le président de la chambre d'agriculture, Michel Barnier attend un rapport du préfet sur le prélèvement de l'eau du Rhône devant servir à l'irrigation. Malgré quelques avancées, les agriculteurs vauclusiens ont eu droit à beaucoup de promesses de la part de leur ministre. André Bernard promet lui de « maintenir la pression » et de « passer à la vitesse supérieure » si le dossier de la taxe sur le foncier non bâtie ne trouve pas d'issue.

08-02-2010

Dernière mise à jour : (08-02-2010)

Luberon. Une centaine d'agriculteurs approvisionnent en produits saison les restaurants scolaires, sous l'égide du Parc naturel régional.

Deuxième temps fort de l'opération « de la ferme à ta cantine », conduite dans le cadre du programme européen Leader cofinancée par la Région et le département, sur les territoires du parc naturel régional du Luberon, 2500 élèves issus de 27 écoles-pilotes de quatorze communes du Luberon et du pays de Haute-Provence ont mangé « 100% local ». Fin janvier, les menus du jour étaient composés à partir d'un panier de produits proposés par des agriculteurs du territoire, avec l'obligation d'élaborer un plat à base de pommes de terre.

Si l'objectif premier est de favoriser l'approvisionnement en produits locaux des restaurants scolaires, il sous-tend d'autres ambitions plus larges. Selon le parc naturel régional, coordinateur de l'événement, il s'agit notamment de « maintenir l'agriculture locale » et les agriculteurs en favorisant des « circuits courts plus rémunérateurs. » Sur le plan de la santé, l'opération permet de mettre en avant « une alimentation plus saine, avec des produits de saison, plus mûrs ».

Treize communes pilotes

Concrètement, il s'agit d'aider les communes volontaires (Apt, La Bastidonne, Cadenet, Cucuron, Grambois, Lagnes, Lurs, Mérimol, Murs, Pierrevet, Sainte-Tulle, La Tour-d'Aigues, Valensole) à s'approvisionner localement en repérant des agriculteurs prêts à fournir, et d'accompagner ces repas locaux par des actions éducatives auprès des enfants et des moments d'information des parents. Près d'une centaine d'agriculteurs volontaires (légumes et fruits, laitages, céréales, viandes, huiles, etc) jouent le jeu. Charge au collectif des Agriculteurs du Parc du Luberon d'assurer l'organisation de la logistique entre ses adhérents et les cantines.

M.G.



A Apt, l'agricultrice Sylvie Augier est intervenue en classe et à la cantine, le 28 janvier dernier (Photo D.R.)

ECLAIRAGE

Les enfants préféreront déjeuner à l'école

Selon l'Agence BIO, un enfant sur quatre a déjà eu un repas bio dans sa cantine scolaire en 2008, et 78% des parents d'enfant qui n'en ont pas bénéficié en ont manifesté le désir. Cependant, si elles restent rares, les cantines incluant quotidiennement du bio au menu prolifèrent. Phénomène de mode ou prise de conscience collective, parents et professionnels sont de plus en plus nombreux à œuvrer en faveur de ces nouvelles cantines, où le changement ne concerne pas seulement la nourriture.

Selon le Parc naturel régional du Luberon, le projet « de la ferme à ta cantine » a été un catalyseur dans certaines communes de cette volonté de valorisation d'une économie locale dans le respect des hommes et de l'environnement. « Des objectifs chiffrés, des réalisations concrètes peuvent déjà être affichés, déjà en route ou facilités par le projet et qui vont bien au delà des trois repas 100% local » assurent les responsables du Parc.

Du primaire au lycée

Près de la Durance Cadenet avec 300 repas quotidien, l'objectif dès 2010 est une cantine à 80% locale et/ou bio tous les jours (soit 4 plats du menu sur 5).

L'approvisionnement régulier se fait avec des agriculteurs locaux pour les fruits et légumes. A Apt, depuis avril 2009, la municipalité a introduit 20% d'aliments biologiques et issus de l'agriculture durable.

« Cela a impliqué des changements, il a fallu retravailler les procédures d'appels d'offre pour les commandes de produits, et plus de travail pour les services scolaires et les personnels de la cuisine centrale » explique-t-on.

Les établissements du primaire ne sont pas les seuls dans le département à éviter « la mal bouffe ». Si bien qu'à l'avenir, les enfants préféreront déjeuner à l'école. En 2008, 11000 repas ont été servis aux lycéens par l'intermédiaire du programme initié par le Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur « Produire et Manger bio en PACA » et coordonné par notre fédération Bio de Provence.

M.G.

De quoi ravir Piolenc, la capitale provençale de l'ail. La Confrérie relativise néanmoins le phénomène et prône l'association avec un régime méditerranéen.

Consommer de l'ail, en complément d'un régime alimentaire équilibré, pour perdre du poids est une bonne idée parce que l'ail contient même s'il n'est pas le seul aliment dans ce cas, des antioxydants, qui peuvent aider la perte de poids et qui apportent d'autres bénéfices pour la santé comme une réduction du risque de cancer, une légère diminution du taux du mauvais cholestérol, etc. C'est une bonne nouvelle, pour Robert Champ, « Il convient cependant de relativiser et de rester prudent sur les pertes de poids éventuels » note le grand Maître de la confrérie de l'ail.

Si vous voulez manger de l'ail pour maigrir, il est extrêmement important de consommer de quantités modérées et de les inclure dans vos habitudes alimentaires normales plutôt que de vous forcer à les introduire dans votre estomac. Cette précaution s'impose à cause des inconvénients de l'ail : comme la mauvaise haleine (halitose), l'indigestion (rejet par le système digestif d'un repas récent), la diarrhée, etc. Il contiendrait un certain niveau de toxicité pour le foie s'il est consommé régulièrement en grandes quantités. A l'inverse, la confrérie de l'ail met en avant des remèdes d'autrefois : infusion ou décoction d'ail dans du lait pour les cas de bronchites, de toux. L'ail broyé peut-être utilisé contre les brûlures, les piqûres d'insectes, les verrues et les cors. « Il est aussi bon, ajoute Robert champ, pour la circulation sanguine. Toutefois, ce n'est pas parce que vous en mangez que vous n'aurez pas de crise cardiaque. » Le grand Maître recommande de l'associer à un « régime méditerranéen » réputé pour être bénéfique pour la santé.



S'il existe aussi l'ail d'automne semé en septembre, à Piolenc, on ne produit que l'ail de Printemps qui est récolté dès mi-avril et jusqu'à mi juillet.
(Photo D.R.)

Pourquoi des kilos en moins ?

Selon Regimesmaigrir qui révèle les bienfaits de l'ail pour la perte de poids, une étude israélienne a montré que les rats à qui les chercheurs ont donné de l'allicine (l'un des antibiotiques naturels les plus puissants, qui est responsable de l'arôme de l'ail frais) n'ont pas gagné de poids ou en ont perdu, alors que les rats qui n'avaient pas mangé de l'allicine ont pris du poids (sachant que les 2 groupes de rats ont mangé la même quantité de nourriture pendant l'étude).

Pourquoi manger de l'ail fait-il maigrir ? L'ail coupe l'appétit en donnant au cerveau des signaux de satiété . Alors une personne qui décide de manger de l'ail est moins susceptible de manger, donc a moins de risque de prendre du poids. Parallèlement, l'ail augmente aussi le métabolisme du corps. Il est supposé stimuler le système nerveux pour libérer l'hormone adrénaline et ainsi à augmenter le métabolisme. Ainsi, un métabolisme élevé peut vous aider à brûler des calories et à maigrir. Puisque manger de l'ail aide à maigrir, outre l'aïoli, vous pouvez utiliser de l'ail dans vos recettes. (par exemple dans les salades). Manger du pain à l'ail et d'autres produits contenant de l'ail (comme de l'huile d'ail qui n'est autre que le jus de l'ail) peut aussi vous aider à maigrir, dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré. « Le véritable intérêt de l'ail réside dans sa vertu gustative qui dépasse tout le reste. Pourquoi ne pas se faire plaisir en mangeant de l'ail ? » souligne Robert Champ, le grand Maître de la confrérie de l'ail.

M.G.

ECLAIRAGE

Fin août, festiv'Ail à Piolenc

De l'avis de Robert Champ, Grand Maître de la Confrérie, il se distingue de ceux d'autres régions par des têtes plus grosses et des gousses bien pleines. Il semble qu'il ait aussi un goût plus puissant (du coup, pour l'utilisation de l'ail frais, il faut sans doute relativiser les proportions données pour les recettes) et qu'il se conserve plus longtemps (sous réserve qu'il ait été bien séché et stocké).

Créée en 1991, la confrérie de l'ail regroupe des confrères et des consœurs choisis parmi la population de Piolenc, des producteurs et ceux qui contribuent à la promotion du célèbre condiment et des produits du terroir.

Fin août, lors de la trentième édition de la traditionnelle fête à l'Ail se sont succédés de nombreuses activités: foire à l'ail, préparation d'une aïoli géante, brocante, messe provençale, soirée de gala de la confrérie de l'Ail de Piolenc. Cette année, avec brin d'humour, le retour du jet d'ail. Le jeu concours inédit pour les grands et les petits consistait à jeter le plus loin possible une gousse d'ail, les champions dans chaque catégories, se sont vus remettre un prix et des cadeaux issus de la production locale.

20% d'ail séché

Rien ne prédestinait ce petit village traversé par la Nationale 7, à cette production. Piolenc a longtemps été producteur de paille à balai. Après la seconde guerre mondiale, l'ail est devenu la première denrée produite par de nombreuses familles locales et le premier employeur piolençois. Aujourd'hui, l'ail de Piolenc comme l'ail français a perdu du terrain face aux importations. Il s'en vendrait 200 tonnes essentiellement de l'ail frais (et surtout du blanc) vendu dès la récolte, autour du mois de juin. Il ne resterait qu'environ 20% d'ail séché pour les besoins locaux, surtout pour la Fête de l'Ail.

M.G.