

Et demain, l'agriculture

PAR OLIVIER VAN CAEMERBÈKE
ET CARINE BRUET

?

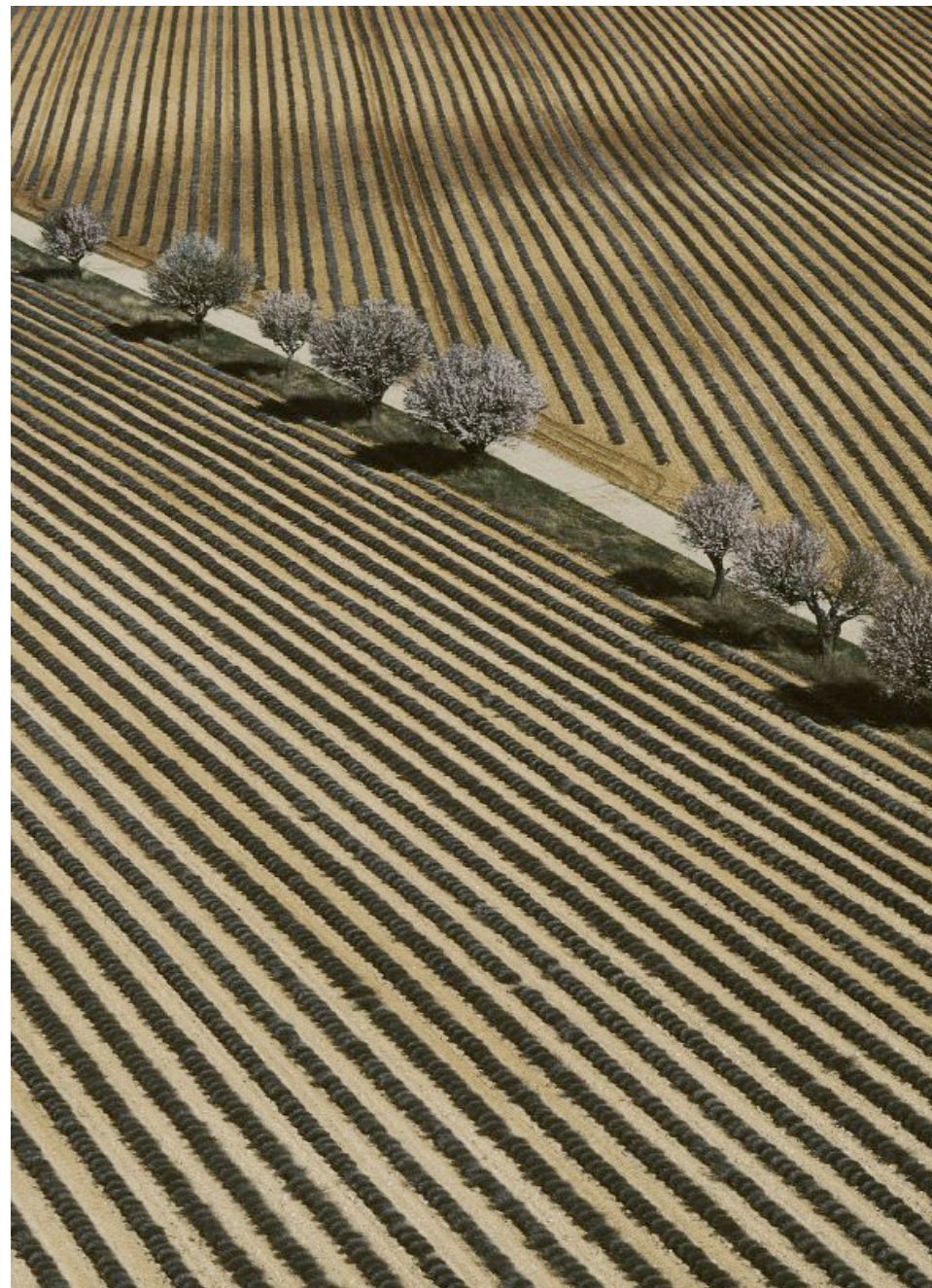
**Le jambon : de la
ferme à l'assiette**

**Les Français
aiment-ils leurs
agriculteurs ?**

**Être paysan
au XXI^e siècle,
par José Bové**

Alors que 300 000 agriculteurs ont dû cesser leur activité en quinze ans, nos paysans sont-ils toujours à l'aise dans leur pays, dans leur siècle ? Et les consommateurs, sont-ils vraiment satisfaits des produits qu'ils achètent ? A l'occasion du Salon de l'agriculture, qui se tient à Paris du 27 février au 7 mars, nous avons pris le pouls de l'ensemble des Français à travers un grand sondage, et celui des agriculteurs avec un reportage exceptionnel chez des producteurs de porcs. Enfin, José Bové nous a parlé d'avenir dans son bureau du Parlement européen. Un itinéraire complet, de la ferme à l'assiette, qui dessine de vrais choix de société.

© EYEDÉA/RAPHO/HANS SILVESTER



Le jambon, de la ferme à l'assiette

Emma tire sur la manche de mon manteau. « Papa, tu prends lequel de jambon ? » Sous nos yeux, sur sept étages d'un linéaire que mon regard peine à parcourir, s'étalent une trentaine de références : supérieur, cuit à l'étouffée, à la broche, avec ou sans couenne... Sans oublier le stand charcuterie fraîche de mon hypermarché de Vélizy (Yvelines).

« Alors, tu choisis quoi ? » Je ne sais pas ! Je réalise que j'ignore tout de ces produits. Notre époque est obnubilée par la « traçabilité ». Mais, au fond, que sait-on du parcours qui mène du cochon à l'assiette ?

Le porc est la viande la moins chère et la plus consommée en France : 34 kg par an et par habitant. Le jambon que je m'apprête à passer en caisse vient

probablement de Bretagne, qui produit 58 % du cochon français (75 % avec ses départements limitrophes).

« Le type d'élevage le plus répandu compte 200 truies en moyenne, qui donnent, chaque année, naissance à 4 000 têtes », m'explique Michel Rieu, directeur du pôle économie de l'Institut du porc (IFIP).

Mais la tendance est à l'augmentation des cheptels. Un tiers des 15 000 porcheries du pays compte déjà plus de 500 truies. L'élevage porcin est à l'image de l'agriculture française : moderne, technologique, de plus en plus industrialisé, et finalement bien loin de l'image d'Épinal que nous avons en tête quand nous pensons aux « paysans ».

La publicité, avec ses affiches nous montrant de vertes prairies, des jambons devant des bottes de foin et des saucissons sur des nappes à carreaux Vichy, véhicule une image caricaturée. La réalité est bien différente.

Des caméras scrutent les animaux jour et nuit

« Oui, je peux vous recevoir, me lance René Colin au bout du fil. Mon attachée de presse va vous contacter. »

Une attachée de presse ? Mon premier contact avec un éleveur ne manque pas de sel.

A Plouigneau (Finistère), un bâtiment design se dresse devant un jardin paysager. Dans la salle de réunion équipée d'un écran géant et d'un vidéoprojecteur, René Colin s'installe devant un ordinateur et lance un DVD pour me présenter son « atelier », selon le terme de la profession. Six immenses bâtisses abritent 900

truies ! C'est l'un des plus gros sites de France. Outre le chef d'exploitation et son épouse, neuf salariés s'activent auprès des 16 000 porcs présents en permanence. L'équipe peut compter sur une mécanisation et une informatique omniprésentes pour gérer l'alimentation, la température des salles, la ventilation, le « lavage » de l'air et des salles d'engraissement. Perchées au-dessus des cases, des caméras scrutent les animaux jour et nuit. Elles permettront bientôt de faire une visite virtuelle de l'élevage. « Vous trouvez ici ce qui se fait de plus moderne », souligne fièrement l'éleveur, qui a dû tout rebâtir après un incendie en 2004.

La sécurité sanitaire de son élevage reste l'obsession du producteur, et je n'irai pas au-delà des luxueux bureaux. « Chaque visiteur est potentiellement porteur de germes, de maladies, de bactéries », m'assène-t-il avec gravité.

« Oui, je suis encore un agriculteur »

« Tenez, enfiler ça », me lance Daniel Picart en me tendant un bleu de travail et une paire de bottes. Daniel et Béatrice Picart sont les voisins de René Colin. Ils ont créé il y a dix ans

la marque Cochon de Bretagne. « C'est un signe de qualité, m'explique l'éleveur. La marque garantit l'origine bretonne des porcs, une traçabilité poussée, une alimentation porcine sans farine de poisson... » 600 éleveurs adhèrent à ces normes, et une partie de leur production se retrouve dans les produits estampillés Fleury Michon, Picard Surgelés, ou encore dans les sandwiches McDonald's.

La tenue que je revêts limite les risques sanitaires. « Ces risques sont réels mais ne doivent pas nous empêcher de présenter notre travail, m'explique Daniel Picart. Il faut mettre fin aux préjugés. » Daniel se souvient de la rentrée en sixième de son fils aîné : « Je dois vraiment indiquer votre "vraie profession" sur la fiche de renseignements de l'école ? », leur avait-il demandé. « Cela nous avait secoués. Notre métier souffre à tort d'une mauvaise image. Montrons que l'on peut faire du cochon industriel de qualité. »

L'éleveur m'entraîne dans une première salle où 90 truies gestantes sont alignées comme des dominos. Installées sur des caillebotis de béton afin que leurs déjections ne souillent pas le sol, elles restent immobiles, coincées dans leurs « stalles », sorte de cages à claire-voie.

> Avec 70 cm² par cochon, les normes sont respectées...

« Elles pourront bientôt faire quelques pas dans l'espace que nous leur confectionnons, conformément aux directives européennes pour 2013 », me précise l'éleveur. Un vrai plus. Même si, avec 8 m² pour 7 truies, elles n'auront guère le loisir de gambader.

L'exploitation compte 450 truies. Daniel, son épouse ou l'un de leur quatre salariés veillent en permanence au bon déroulement des 13 000 naissances annuelles. « Bien sûr, nous utilisons la technologie, commente l'éleveur. Mais nous restons proches des bêtes. Oui, je suis encore un agriculteur ! »

Là encore, l'informatique gère la chaleur diffusée dans les cases. A chaque étape de croissance une « ambiance » idéale : 26 °C pour les nouveau-nés, 24 °C pour les porcelets, 20 °C pour les adultes. « Ainsi, nos bêtes ne dépensent pas d'énergie pour réguler leur température. L'aliment qu'elles consomment doit uniquement profiter à leur croissance. »

Leurs porcs mangent du blé, de l'orge, du maïs cultivés sur leurs terres et du soja OGM. Ces céréales (8 tonnes chaque jour) représentent 60% du coût de production de l'animal.

Les formules 1 de la production

Dans la salle de maternité, les petits se bousculent pour attraper l'une des mamelles de leur mère. L'odeur du lisier, chargée d'ammoniaque, monte à la gorge. « Ça pique un peu », me lance l'éleveur avec un clin d'œil.

A l'extérieur des « ateliers », les nuisances olfactives sont quasi nulles. « Nous purifions l'air avant de l'expul-

ser, m'explique Daniel Picart. Quant au lisier qui n'est pas utilisé sur nos cultures, il est transformé en compost. »

Les bâtiments sont, comme les animaux, d'une propreté étonnante. Difficile de croire que 6 000 porcs vivent ici. Dans l'une des nombreuses salles d'engraissement, une centaine de bêtes âgées de 6 mois et demi prendront bientôt la direction de l'abattoir. A cet âge-là, elles pèsent 120kg, et la case qui les accueille paraît bien étroite. Avec 0,70 m² par cochon, les normes sont toutefois respectées. Deux fenêtres laissent passer la lumière du jour, mais l'éclairage artificiel reste d'autant plus indispensable qu'il sert aussi de chauffage. A y regarder de plus près, la queue des cochons n'a rien du tire-bouchon. Et pour cause ! Daniel Picart la leur a coupée. Cela évite que les animaux, stressés, ne se la mangent entre eux... Et, pour que les porcelets n'abîment pas les précieuses mamelles des truies, l'éleveur leur lime également les dents.

Chez Daniel Picart comme chez René Colin, la viabilité économique de l'élevage passe par une productivité maximale. Il faut élever beaucoup, réinséminer les truies le plus vite possible, ne pas perdre de petits... « Nous gérons des formules 1 de la production », me glisse à l'oreille Daniel Picart.

Dans cette recherche d'efficacité, la médecine vétérinaire joue un rôle primordial. Les éleveurs font appel à des spécialistes comme le Dr Maes. Ce médecin du porc travaille dans le grand Sud-Est de la France, dans des élevages intensifs aussi bien que bio. « 80% de mon travail consiste à résoudre des



En France, l'élevage le plus répandu ressemble à celui de Daniel Picart, à Plouigneau (Finistère) : 200 truies en moyenne, donnant chaque année naissance à 4 000 porcelets.

problèmes de rentabilité, me confirme-t-il. Baisse de fertilité des truies, troubles de croissance des porcs. A moi d'identifier l'origine du problème : qualité de l'air insuffisante, manque d'espace, alimentation mal adaptée... les causes peuvent être multiples. »

Un programme sanitaire global amène les éleveurs à vacciner leur cheptel contre différentes maladies comme le rouget, la parvovirose, qui entraîne une surmortalité néonatale, ou la mycoplasmosse, qui ralentit la croissance des porcs. Ils administrent également certaines hormones aux truies pour synchroniser les mises bas.

« Rien à voir avec les hormones de croissance que l'on a connues par le passé, précise le vétérinaire. Celles-ci

sont naturelles et ne se retrouvent pas dans la viande. »

Il n'en reste pas moins vrai que 50% des antibiotiques animaliers vendus en France sont destinés à la production porcine. Jusqu'en 2006, les éleveurs avaient d'ailleurs le droit d'utiliser certains antibiotiques dans le seul but de favoriser la croissance des animaux. Et aujourd'hui ? Les traitements autorisés peuvent-ils se retrouver dans ma tranche de jambon ?

« Le risque est infime, assure le médecin. Les éleveurs sont très contrôlés par les services vétérinaires et respectent les délais entre la prise d'un médicament et l'abattage. Les crises du poulet aux hormones et de la vache folle ont servi de leçon. »

© OLIVIER VAN CAEMERBÈKE

Les défenseurs du bien-être animal

Le jambon que nous trouvons en supermarché est reconstitué à partir de différents morceaux de cuisses, coupés, désossés, dégraissés puis réassemblés dans un moule avant d'être cuits. Or les Français consomment plus de jambon qu'ils n'en produisent. Conséquence : 50 % provient d'autres pays européens. « Dans une même tranche, on peut donc trouver un peu de jambon espagnol, danois, allemand ou français, déplore Daniel Picart. Seule exception : les produits étiquetés VPF (Viande de porc française). »

Visiblement, l'éleveur aime son métier et apporte un soin évident à engraisser ses animaux dans des conditions sanitaires optimales. Mais, dans sa modernité, il bouscule aussi l'image que l'on a de l'agriculture. Et s'il incarne le « paysan du XXI^e siècle », des voix s'élèvent pour contester le type

d'élevage qu'il défend. « Le cochon est devenu une machine à transformer des céréales en viande », tempête Jocelyne Porcher, docteur en sciences animales à l'Institut scientifique de recherche agronomique publique (INRA). « On applique à l'animal un procédé industriel qui nie sa condition d'être vivant. Élever et produire, ce n'est pas la même chose. L'élevage industriel n'a qu'une rationalité : économique. Où est le « vivre ensemble », l'amour des animaux, le goût du terroir ? Ces élevages illustrent notre rapport au vivant : violent, sans pitié. »

L'attaque est rude. « Les défenseurs du bien-être animal font de l'anthropomorphisme ! s'énervait Daniel Picart. Nous, éleveurs, sommes les mieux placés pour savoir ce dont le cochon a réellement besoin. Lui donner un peu plus d'espace ou placer, comme je le fais, un ballon dans les cases, sert surtout à calmer le lobby des protecteurs des animaux. »

Pour prolonger notre dossier...

Retrouvez également les résultats du sondage **Les Français et le monde agricole** sur RTL, jeudi 25 février, dans **RTL Matin**, entre 7 heures et 9 h 30, présenté par Vincent Parizot.

Du 27 février au 7 mars, la première radio de France sera présente sur le Salon de l'agriculture. Pendant dix jours, Julien Courbet, Jean-Pierre Foucault et Cyril Hanouna,



Laurent Boyer, Harry Roselmack ou encore Vincent Perrot seront en direct du studio RTL installé Hall 1, allée A69, à la porte de Versailles.



LA TIRELIRE DU COCHON

Dans mon hypermarché, le jambon est vendu entre 6,25 et 24,69 € le kilo.

A qui profite ce prix de vente ?

« Sûrement pas aux éleveurs ! s'insurge Jean-Michel Serres, président de la Fédération nationale porcine, premier syndicat d'éleveurs. Beaucoup vendent à perte, car le cours du porc s'est effondré. » Le cours oui, mais pas le ticket de caisse ! L'Observatoire des prix et des marges a étudié le jambon sur sept ans. Ses conclusions : sur 10 € déboursés par le consommateur, 1,67 € va à l'éleveur, 2,91 € vont à l'industriel charcutier-salaisonier et... 4,40 € au distributeur. « On confond là nos marges avec nos charges, se défend Jérôme Bédier, président de la Fédération du commerce et de la distribution (FCD). Il faut tenir compte de nos frais : conditionnement, TVA, transport, coût du personnel, pertes... Et puis le porc bénéficie de fortes périodes de promotions sur lesquelles nos marges sont infimes. » Mais alors, quel est le bénéfice des grandes surfaces sur le jambon ? 20 %, révélait avec fracas, en décembre 2008, le secrétariat d'État chargé de la Prospective. « Nous ne raisonnons pas produit par produit, contre-attaque la FCD, mais sur l'ensemble du rayon porc, et cela n'excède pas 4 %. » Oui, mais avec de grosses différences de prix selon le produit (porc frais ou transformé), la marque et la période de vente. Bref, difficile d'y voir clair. « Les centrales d'achat des grandes surfaces se servent de la concurrence des producteurs étrangers pour tirer les prix vers le bas, déplore Jean-Michel Serres. Les grandes surfaces achètent le jambon 5 ou 6 € le kilo aux entreprises de salaisons. Le consommateur, lui, paye le double. C'est injustifiable. »

Castration sous anesthésie

Surprise, pourtant : il existe des cochons heureux. Ils vivent chez Thierry Schweitzer, à Schleithal (Alsace). Lorsque j'arrive sur place, l'homme parcourt à grandes enjambées la cour de son exploitation, iPhone à la main.

« Allô ! Oui, c'est Thierry. Alors, combien veux-tu de travers cette semaine ? Je te prépare quelques saucisses knacks ? »

Lui aussi est éleveur de porcs. Un éleveur aussi atypique que son élevage situé à un jet de pierre de la frontière allemande. Avec ses palissades en bois, l'atelier passerait presque pour une étable. Ici, les animaux, au nombre de 1 000, ont de l'espace. Les

250 truies gestantes, jamais entravées, se partagent 900 m². Le caillebotis est proscrit : au sol, de la paille. Les bêtes peuvent fouir, bouger librement mais aussi humer l'air, le soleil ou le vent qui pénètre par les vastes ouvertures. Lorsqu'elles allaitent, les truies ne sont pas cloîtrées et disposent d'une courette extérieure. Les OGM sont bannis de l'alimentation. Aucun ordonnateur ne gère la température des cases, les apports médicamenteux sont limités, et ni les dents ni la queue des animaux ne sont mutilées.

« Comme dans tous les élevages, je dois castrer les porcs, ajoute l'éleveur. Mais je suis sans doute l'un des seuls en France à réaliser l'opération sous anesthésie locale. Question d'éthique. »



L'élevage est propre, pratiquement sans odeur, et les animaux sont calmes. Une expérience «baba-cool»? Loin de là. Thierry Schweitzer n'a rien d'un hippie ! Ingénieur agricole de formation, il est plus souvent devant son ordinateur que face à la fourche.

«Je connais les élevages industriels, j'y ai travaillé. Économiquement, ils sont cohérents, mais je ne m'y reconnais pas. J'ai choisi de faire un métier socialement acceptable et dont mes enfants puissent être fiers.»

L'homme a su se montrer novateur. Il y a douze ans, il concevait son atelier avec l'aide de spécialistes de la SPA. Quelques années plus tard, il achetait sa propre usine de transfor-

mation afin de préparer lui-même ses jambons, saucisses et autres pâtés. Son approche fait école. Six autres éleveurs indépendants appliquent son cahier des charges et donnent ainsi un vrai poids économique à la marque Thierry Schweitzer.

« Nous anticipons une tendance de fond. L'alimentation biologique, le développement rural, le respect du bien-être animal vont s'imposer. »

La viande de Thierry Schweitzer est néanmoins de 15 à 20 % plus chère à produire. Pour que l'équation fonctionne, les consommateurs doivent accepter de payer plus, ou les distributeurs de rogner sur leurs marges. C'est le cas au Cora de Mundolsheim, dans



Thierry Schweitzer, éleveur de porcs, a choisi de développer une production respectueuse de l'animal.

la banlieue de Strasbourg. Le jambon Schweitzer à la coupe s'y vend 12,90 € le kilo quand les produits emballés oscillent entre 7 et 27 € ! L'enseigne a fait un effort. Une exception, à en croire les professionnels du porc (voir l'encadré). Car chez eux la colère gronde. En décembre dernier, des éleveurs marais lâchaient des cochons sous la tour Eiffel pour protester contre un système économique qui les condamne. En 2009, le porc a rapporté aux éleveurs 1,25€ le kilo en moyenne. C'est à peine plus que le coût de production. Seuls les éleveurs les plus performants s'en sortent.

Préférez-vous consommer du porc brésilien ?

« L'industrialisation réalisée ces vingt dernières années ne nous a pas permis de nous enrichir, mais uniquement de survivre, souligne Daniel Picart. Sans elle, confrontés à la concurrence étrangère, les élevages bretons auraient déjà disparu. »

Économistes, syndicalistes, éleveurs..., tous l'assurent : à terme, seules les exploitations d'au moins 300 truies seront viables. Économiquement d'abord, car le coût de production est moins élevé. Écologiquement aussi, car leur taille leur permet de financer le coût du traitement de l'air, du lisier, ainsi que la mise aux normes du bien-être animal imposées par l'Europe. Viables socialement enfin, car elles permettent

aux éleveurs de prendre des vacances et des week-ends...

« Il faut aider le porc français, plaide Daniel Picart. Nous sommes compétents, nos élevages sont sévèrement contrôlés, nous créons de la richesse locale, nous maintenons le tissu économique et social rural vivant... Préférez-vous consommer du porc brésilien ou américain ? »

Faut-il alors se résoudre au développement d'élevages toujours plus intensifs ? Thierry Schweitzer nuance : « Notre vie est ce que nous en faisons, nos actes d'achat en sont une composante. Je suis éleveur, mais je m'interroge : les Français ont-ils besoin de dévorer 25 millions de porcs chaque année ? Nous pouvons tous choisir de consommer moins... et mieux. »

Devant le linéaire du supermarché, ma fille me sort de ma réflexion : « Ça y est, tu l'as enfin trouvé ton jambon ? » ■

 **Thierry Schweitzer vous présente en vidéo son élevage pas comme les autres sur www.selectionclinc.com**

SONDAGE GNS-SÉLECTION

Question 1 : Quand vous achetez du lait, des légumes, des fruits, de la viande, êtes-vous sûr(e) de leur qualité ?

NON !

39,9 %	Lait
50,9 %	Légumes
53,6 %	Fruits
54,2 %	Viande



L'avis des experts



JEAN-MICHEL LEMÉTAYER, PRÉSIDENT DE LA FNSEA. Que moins de 50 % des Français aient confiance dans la qualité de nos produits est une déception (Q 1). La mauvaise image de la viande est préoccupante. Je pensais que les doutes apparus après l'épisode de la vache folle étaient derrière nous. Mais je l'affirme : la qualité sanitaire des produits alimentaires français est quasi irréprochable !

Bonne surprise : aux yeux des consommateurs, l'origine France des produits agricoles est presque aussi importante que le prix (Q 2). Même si nos fruits et légumes locaux sont parfois plus chers que ceux importés, ils restent appréciés. En revanche, les moins de 35 ans sont les moins sensibles à l'origine ou à la saisonnalité des aliments ; peut-être à cause de mauvaises habitudes alimentaires (plats cuisinés, restauration rapide, cuisine au micro-ondes...).

Priorité au rendement ? Seuls 35 % des Français sont convaincus que nous privilégions la qualité (Q 3). C'est aussi décevant ! J'aimerais que cette image d'agriculteurs productivistes sorte de l'esprit du consommateur. Bien sûr, nous produisons beaucoup pour répondre à une demande croissante et à la concurrence européenne. Mais on peut conjuguer technologie et qualité !

Question 2 : Lorsque vous achetez du lait, de la viande, des fruits, des légumes, quels sont les trois critères qui déterminent votre choix ?

• Leur prix	59,7 %
• L'"origine France"	58,8 %
• Leur aspect, leur conditionnement	53,7 %

Question 3 : Diriez-vous des agriculteurs et des éleveurs...

... qu'ils sont soucieux de fabriquer
en grande quantité
leurs produits,
quelle qu'en soit la qualité ?
36,2 %

... qu'ils privilégient avant tout
la qualité
et non
le rendement ?
34,8 %



JOSÉ BOVÉ, DÉPUTÉ EUROPÉEN Le doute des Français sur la qualité des produits m'étonne (Q 1). La méconnaissance de leur provenance peut, en partie, l'expliquer. D'ailleurs, de plus en plus de consommateurs achètent directement leurs fruits et légumes aux producteurs ou dans un relais, en ville. C'est un gage de qualité rassurant pour eux !

Quand le pouvoir d'achat baisse, les familles réduisent d'abord les dépenses d'alimentation (Q 2). Le prix est donc déterminant. L'"origine France", en revanche, ne veut pas dire grand-chose, car elle ne renseigne pas sur le mode de production. La plupart des gens ignorent à quoi correspondent les labels ou les AOC. Mais parlez-leur du comté, de la figue de Solliès, de la volaille de Bresse..., et vous les verrez défendre ces produits avec conviction.

Plus de 40 % des Français pensent que le bien-être animal n'est pas respecté (Q 4).

Comme eux, je crois qu'une vache doit manger de l'herbe dans un pré, ne pas se gaver de soja et de maïs enfermée dans du béton ! Nous sommes nombreux à le penser. Souvenez-vous : le boycott du veau aux hormones, en 1980, est parti de paysans révoltés par ce système aberrant !



Question 4 : Diriez-vous qu'en France...

NON !

41,1 %	... les éleveurs sont suffisamment soucieux du bien-être de l'animal ?
57,9 %	... les agriculteurs et les éleveurs sont suffisamment respectueux de l'environnement ?



Question 5 : Selon vous, qui bénéficie des plus grandes marges sur le prix de vente d'un produit agricole (viandes, fruits, légumes, lait) ?

La grande distribution
(hypermarchés, supermarchés)

81,3 %

Les éleveurs, les agriculteurs

2,7 %



Question 6 : Pour se faire entendre, agriculteurs et éleveurs choisissent parfois de déverser en grande quantité des produits alimentaires sur les routes. Vous jugez ces actions :

Inacceptables
52,7 %

Compréhensibles
47,3 %

© FIGAROPHOTO/RICHARD VIALERON

L'avis des experts

JEAN-MICHEL LEMÉTAYER Depuis des années, nous nous battons pour la **transparence des pratiques commerciales (Q 5)**. 2009 a été marquée par la création de l'Observatoire du prix et des marges. En juin dernier, Christine Lagarde et Luc Chatel ont mis en place la Brigade de contrôle de la loi de modernisation de l'économie. Cela va dans le bon sens. Tout cela nous permettra, je le souhaite, de sortir de l'idée que les uns « arnaquent » les autres.

Les actions syndicales spectaculaires ne sont jamais menées de gaieté de cœur (Q 6). Mais, lorsqu'on travaille avec des denrées périssables, il faut se faire entendre vite et fort. Toutefois, je n'ai jamais été favorable au fait de jeter de la nourriture sur les routes. Je comprends que cela puisse choquer.

Le Salon de l'agriculture (bulle ci-dessus) est notre vitrine internationale, mais il ne suffit pas pour obtenir une vision complète de notre agriculture. Pour cela, il faut aussi se rencontrer. J'encourage tous les paysans à ouvrir leurs exploitations et les citoyens à s'y rendre. **91 % de bonne opinion (idem) !** Quelle profession peut se targuer d'un tel plébiscite ? Malgré les questions qu'ils se posent et les doutes qui les animent, nos concitoyens nous accordent confiance et sympathie.

JOSÉ BOVÉ Les consommateurs ne sont pas dupes du « hold-up » de la grande distribution sur le dos des « petits » (détaillants, éleveurs-producteurs, transporteurs...) (Q 5). C'est essentiel : elle ne doit pas payer un prix au producteur en dessous de son coût de production ! Un supermarché n'a pas le droit de vendre un produit en dessous de son prix d'achat. Et le paysan ne doit plus se contenter des miettes du gâteau des négociations.

Comme les paysans

ne peuvent pas faire grève, ils choisissent des actions symboliques comme déverser du lait (Q 6).

Sur le terrain, quand on prend le temps d'expliquer aux gens la dureté de ce métier, ils comprennent la détresse des agriculteurs. Mais seules nos actions fortes restent dans les mémoires ! Les images de paysans offrant leurs produits sur les marchés pour informer l'opinion ne font jamais l'ouverture des journaux télévisés.

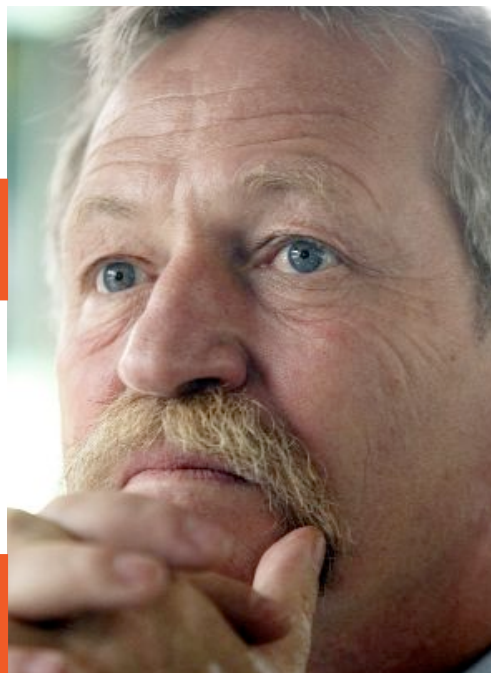
Bien qu'il soit la vitrine de l'agriculture intensive, le Salon reste « la » fête. Pour les agriculteurs, se retrouver entre eux leur donne le sentiment d'une immense force. Pour les visiteurs, souvent urbains, c'est une vraie bouffée d'oxygène. Il renforce le lien entre les citoyens-consommateurs et les paysans.

57 % des Français estiment que le Salon de l'agriculture idéalise la vie des éleveurs et des agriculteurs

91,1 % ont une bonne opinion des agriculteurs et des éleveurs

Sondage GNS réalisé par Internet du 7 au 11 janvier 2010 auprès de 1 505 personnes, échantillon national représentatif de la population française. Les résultats ont été redressés par la méthode des quotas. L'intégralité des résultats sur selectionclic.com

“Être paysan au XXI^e siècle” par José Bové



En quinze ans, en France, 300 000 agriculteurs ont cessé leur activité, soit 30 % des effectifs des paysans. Ils représentent désormais moins de 4 % de la population active. Il y a un demi-siècle, l'agriculture était un art de vivre. Aujourd'hui, c'est un métier de « producteurs de matières premières » peu valorisant, peu enviable (au vu de votre sondage) et sans grande contrepartie financière. Être paysan, c'était être libre, autonome. Aujourd'hui, c'est faire face à des choix imposés, des politiques agricoles, des quotas.

La crise d'identité est profonde. Dans nos fermes, les jeunes refusent de reprendre le flambeau. Ils voient leurs parents, acculés par les dettes,

travailler sept jours sur sept pour des revenus proches du Smic. Dans les exploitations, les investissements, eux, frôlent souvent le million d'euros ! Ce n'est pas pour rien que, toutes catégories sociales confondues, le taux de suicides chez les agriculteurs reste le plus élevé. La détresse est réelle.

Vendre en dessous des coûts de production

Le système des aides a longtemps été pervers : plus on possédait d'hectares, plus on percevait de subsides. Cette mécanique a favorisé l'industrialisation du métier, en totale contradiction avec la défense de l'environnement et la demande citoyenne, qui réclame plus de qualité.

© FIGAROPHOTO/RICHARD VIALERON

En 2013, l'Europe réformera sa Politique agricole commune (PAC). C'est le rendez-vous à ne pas manquer, une chance historique. Le temps de la réorientation. Si, partout dans l'Union, on ne protège pas la production locale, on risque de tout perdre. Prenons garde à ne pas délocaliser l'agriculture. Nous pourrions, un jour, nous retrouver dans la situation aberrante d'une Europe obligée d'importer son alimentation alors qu'elle possède un savoir-faire paysan riche et des terres cultivables immenses ! La nouvelle PAC doit apporter des réponses concrètes. Comment garantir un revenu aux paysans (pour moi, ils ne devraient pas être contraints de vendre en dessous de leurs coûts de production) ? Comment garantir un prix abordable au consommateur ? Quelles aides directes apporter aux jeunes pour qu'ils s'installent ? Les réponses dessinent de vrais choix de société qui vont bien au-delà de la seule agriculture.

Pour mobiliser les citoyens, je vais organiser des « états généraux européens de l'agriculture et de l'alimentation » : que veut-on pour l'agriculture de demain ? D'autres idées sont dans l'air : quand on élabore un plan d'urbanisme, pourquoi ne pas conserver du foncier pour réinstaller des « ceintures vertes maraîchères » autour des métropoles ? Il y a des créations d'emplois à la clé.

Que voulons-nous dans nos assiettes ?

Redonner un sens à ce métier, mener une vraie politique de l'alimentation, qui maintienne les paysans en

exercice et permette d'en attirer de nouveaux, voilà les enjeux. Pour renforcer les pouvoirs des agriculteurs, il faut que ces derniers s'appuient sur la société dans laquelle ils vivent, d'où la nécessité de renforcer ce lien très fort et auquel je crois beaucoup entre le paysan et le citoyen. Que représentent 4 % des agriculteurs s'ils ne s'allient pas avec les consommateurs ? C'est aux citoyens de définir ce qu'ils désirent dans leurs assiettes. Comment souhaitent-ils que ces produits soient cultivés ? Quel rapport veut-on que les paysans entretiennent avec les habitants des villes, mais aussi avec l'agencement des paysages et, même, avec les autres paysans du reste du monde ? On ne peut plus produire n'importe quoi, n'importe comment !

La tête et les mains

A un jeune aujourd'hui, je dirais ceci : être paysan, ce n'est pas juste savoir conduire un tracteur, mais c'est être capable d'innover. Il existe beaucoup d'initiatives concrètes à lancer : la multiplication des « circuits courts » (vente à la ferme, sur les marchés, du producteur au consommateur), le développement du « bio » (la France, avec ses 2 % de surfaces agricoles bio, est parmi les plus mauvais élèves européens), les promesses de la « recherche participative », qui confronte les scientifiques et les savoir-faire paysans... Les mentalités changent. Ce métier, qui occupe à la fois la tête et les mains, sait être créatif et imaginaire ! ■



José Bové, en vidéo, pour une interview exclusive, sur www.selectionclik.com