

Le cap des 700 producteurs bio atteint dans le Var

L'agence bio présentera le détail des chiffres en mai. Mais celui-là montre que le mouvement en faveur d'une agriculture plus respectueuse de l'homme et de l'environnement se confirme

L'agence nationale bio est encore en train de croiser les chiffres ⁽¹⁾ et de contrôler s'il n'y a pas des doublons, mais le Var compterait plus de 700 fermes engagées en agriculture biologique (AB) au 31 décembre 2018. Elles étaient 587 un an plus tôt.

Le détail sera communiqué en mai ainsi que la répartition par filière. En 2017, les exploitations biologiques faisaient surtout de la vigne (52 %), de l'oléiculture (35 %), des surfaces fourragères (22 %), des léguminees et des fruits frais (20 %), des plantes aromatiques et à parfum (8 %), des grandes cultures (6 %), des fruits à coque (5 %) et de l'élevage (entre 1 et 5 %, apiculture comprise).

Les coopératives s'y mettent

Dans le vignoble varois, le virage a été pris au début par les domaines particuliers. Après les vignerons de Correns, précurseurs, le mouvement coopératif s'y met. « *La Londe est en conversion, on a des demandes du Castellet* » explique Fanny Prache, chargée de communication d'AgribioVar. L'association accompagne également la cave la Roquièrre, à La Roquebrussanne, qui compte une cinquantaine de coopéra-



Les coopérateurs de la cave la Roquièrre, à La Roquebrussanne, sont en conversion. En 2018, 25 % de leur production était bio. Elle le sera à 100 % en 2022.

(Photos Hélène Dos Santos)

teurs sur 420 hectares ⁽²⁾. « *La décision a été prise l'hiver 2018, rappelle Antony Dho, vice-président de la cave. On a envie de raisonner autrement, de respecter plus la nature, d'utiliser moins de pesticides, de produits chimiques. Ce n'est pas qu'une question écologique, nous sommes aussi des consommateurs, on a des enfants, on veut des produits plus sains. Et le marché est porteur* ».

Certains viticulteurs avaient déjà des pratiques respectueuses de l'environnement et aucun n'utilisait d'insecticides. La prise de décision a été collective : « *Une concertation a été menée, poussée par le président Joël Teisseire, et l'ensemble du conseil d'administration. Les coopérateurs ont suivi. Les derniers à passer en conversion, sont des jeunes qui ont repris des exploitations en 2019* » Cyril Barbaroux, qui « *travaille*

déjà comme en bio et fait du dés-herbage mécanique depuis 6 ans ⁽³⁾ » a investi « *dans un bon pulvérisateur pour utiliser les nouveaux produits plus naturels* ».

Des contraintes et des marchés

Ce jeune viticulteur va aussi aider le doyen de la cave, qui était rebuté par le côté administratif de la conversion : « *Cela demande beaucoup de paperasse pour la*

tracabilité, les certifications ».

Le bio rajoute des contraintes dans les vignes, administratives, mais aussi dans la vinification, comme le précise le caviste, Thomas Boutonnet : « *Le cahier des charges est différent, on est restreint au niveau des activateurs et des produits de collage. On va plus jouer sur la couleur des vins. Le cahier des charges est aussi différent selon les marchés, les Suisses par exemple sont très exigeants* ». Une nouvelle organisation a également été mise en place pour les quatre salariés permanents de la cave. La Roquièrre est aussi accompagnée par un technicien du groupement de commercialisation d'Estardon : « *Il leur manquait des vins bio pour trouver des marchés* ».

Fanny Prache souligne enfin : « *Ici on est sur une zone à enjeu eau, par rapport au bassin-versant du Caramy/Issole. Un territoire sur lequel l'État maintient les aides spécifiques* ».

V. G.

vgeorges@nivematin.fr

1. Les données sont collectées à l'échelle nationale. Chaque agriculteur qui souhaite produire en bio doit se signaler à l'Agence bio.
2. Sur les communes de La Roquebrussanne, Méounes, Garéoul, Rochardon, Néoules, La Celle...
3. Le désherbage est effectué sur des terres arides car les mauvaises herbes concurrencent la vigne au niveau de l'eau.