



Sylvie Barron gère le domaine viticole Méric et Chante L'oiseau : « Mon rêve, ce serait que nous soyons une commune 100 % bio ! »



Mon village à l'heure du bio

A quoi correspond le label Territoire bio engagé, que l'on ne trouve que dans le Sud-Ouest ?
L'exemple de **La Brède**, au sud de Bordeaux

Textes : **Jean Berthelot de La Glétais**
Photos : **Magali Maricot**

C'est un petit panneau qui n'a peut-être pas échappé aux regards les plus attentifs, à l'entrée de certaines communes de Nouvelle-Aquitaine : à dominante vert et blanc, il proclame l'arrivée dans un Territoire bio engagé. « Il s'agit d'un label créé en 2012, qui a été jusqu'ici attribué à 90 collectivités et établissements de la grande région », explique Jessica Jardinier, responsable de la communication à Interbio.

C'est cette association interprofessionnelle, qui regroupe des représentants des producteurs bio, les coopératives, groupements de producteurs, transformateurs et distributeurs développant la filière bio dans la région, qui décerne ce label. Pour l'obtenir, il faut que les établissements publics possédant une cantine (école, restaurant administratif, etc.) y servent au moins 20 % de produits bio. Quant aux communes, elles doivent posséder au moins 6 % de terres agricoles bio. « Nous sommes donc là pour récompenser les collectivités vertueuses en la matière, mais aussi pour accompagner celles qui souhaitent le devenir. Chacune peut être concernée, y compris des petits villages et des restaurants collectifs de toutes tailles puisque certains des labellisés servent 50 repas

par jour, quand d'autres en proposent 3 000 », reprend Jessica Jardinier. « C'est un sujet qui préoccupe notamment de plus en plus de communes, comme en témoignent les demandes croissantes que nous recevons. Les élus nous expliquent que l'intérêt vient beaucoup de leurs concitoyens, en particulier des parents d'élèves, qui souhaitent que leurs enfants mangent davantage de bio à la cantine. Nous sommes là pour les accompagner, les aider à trouver des fournisseurs susceptibles de les approvisionner en produits bio, mais également locaux. Nous nous apprêtons d'ailleurs à sortir un label signalant aussi que 50 % des aliments servis sont cultivés localement », détaille Jessica Jardinier.

La Brède, l'un des deux bons élèves girondins

Parmi les communes les plus volontaristes en matière de bio figure La Brède. Le berceau de Montesquieu fait partie des deux seuls territoires girondins à cumuler plus de 6 % de terres agricoles bio et plus de 20 % de nourriture bio proposée à la cantine municipale, qui sert 40 000 couverts par an, pour des élèves de primaire et





À gauche, Jessica Jardinier, responsable de la communication à Interbio. À droite, Catherine Dupart, adjointe au maire de La Brède, en charge de l'environnement. La commune a obtenu le label en 2012

» de maternelle. La proportion est même à 22 % dans les deux cas, pour les terres agricoles comme pour les aliments.

« Nous avons engagé ces démarches bien avant 2012, donc pas dans le but d'obtenir ce label, mais nous sommes ravis qu'il vienne consacrer nos efforts, ainsi que ceux des agriculteurs, en faveur du bio. C'est une forme de reconnaissance », se félicite Catherine Dupart, adjointe au maire de La Brède en charge, notamment, de l'environnement. « Nous sommes d'ailleurs une commune qui, au-delà de ces efforts, agit pour le développement durable, par exemple en compostant les déchets de la cantine, en apprenant aux enfants à s'occuper d'un potager, en installant des récupérateurs d'eau, etc. Très concrètement, 22 % de produits bio, cela se traduit par un fruit par jour, ou un légume. Effectivement, les parents sont très demandeurs, et ils étaient prêts à contribuer à l'effort supplémentaire que représente un repas en partie bio. Mais ce serait compliqué pour les familles plus modestes et plus encore pour la collectivité, de financer en-

core plus de bio. L'équilibre n'est pas facile à trouver », admet Catherine Dupart.

Un repas bio à 20 % coûterait, selon nos informations, de 3 à 5 % plus cher qu'un repas « traditionnel ». « C'est un petit surcoût, car le bio, en soi, est plus onéreux », reconnaît Stéphane Deniau, chef de secteur pour la société Api Restauration, dont il est aussi le référent développement durable en Nouvelle-Aquitaine. « Mais c'est compensé par le fait que nous misons sur des produits régionaux, qui nécessitent donc peu de transport. En respectant les saisons, en n'essayant pas d'avoir des tomates en février, par exemple, on arrive à avoir des prix qui sont très acceptables pour les communes et leur permettent d'engager ce type de démarches. » Limiter cette hausse est d'autant plus important que cet effort n'est pas le seul à être consenti par La Brède pour que ses écoliers mangent mieux. La plupart des repas sont ainsi réellement confectionnés sur place, et non préparés de manière industrielle puis apportés aux cantines. Ce qui occasionne un surcoût, là encore, « d'environ 10 % à

20 % », concède Stéphane Deniau. « Nous sommes vraiment cuisiniers, donc nous coupons les légumes, préparons les sauces, faisons de la purée avec de vraies pommes de terre... Nous ne nous contentons pas d'ouvrir un produit sous plastique et de le glisser dans une assiette. C'est évidemment bénéfique pour les enfants, mais c'est aussi une grande satisfaction pour nos équipiers. Ils sont fiers de donner aux écoliers ce qu'ils ont eux-mêmes préparé. » « Cette transformation sur place était d'ailleurs une condition du marché que nous avons passé avec Api, c'était très important à nos yeux », rappelle Catherine Dupart.

Le château Méric, bio depuis... 1964

Mais l'intérêt des Brédois pour le bio ne s'arrête pas aux portes de la cantine. En témoignent le magasin dédié qui trône en face de l'hôtel de ville et, surtout, les 22 % de terres agricoles affectées au bio, qui valent à la commune le fameux label. « Sur dix viticulteurs, nous en avons trois qui sont déjà passés au bio ! » se félicite Jennifer Dewilde, chargée de la communication à la mairie de La Brède. « Sans compter ceux qui ne sont pas bio, à proprement parler, mais adoptent une démarche d'agriculture raisonnée... Et nous avons même, à La Brède, l'un des pionniers de la viticulture bio : le château Méric et Chante L'oiseau, qui y est passé dès 1964 ! Inutile de vous dire qu'à l'époque, ses propriétaires étaient regardés comme des extraterrestres... »

« C'est vrai que mon beau-père a eu fort à faire », sourit Sylvie Barron, qui gère désormais le domaine 100 % bio avec son mari, François. « Heureusement, c'était un homme de caractère ! Lorsque les pesticides et les produits chimiques se sont imposés dans les domaines viticoles au début des années 1960, il les a testés. Il a vite été convaincu de leur nocivité. Il les a rejetés, a tenté de sensibiliser à leur dangerosité et s'est engagé dans une démarche bio, obtenant donc sa première certification en 1964. Aujourd'hui, nous sommes labellisés Ecocert, et continuons de suivre le cahier des charges de Nature et Progrès, encore plus contraignant », explique-t-elle. « Mon rêve, ce serait que nous soyons une commune 100 % bio ! Côté viticulteurs, nous sommes donc déjà trois, soit un tiers, et je sais qu'un quatrième s'y mettra très certainement lorsque l'actuelle génération aura passé la main. Ce n'est pas si facile, justement, pour les plus anciens, de renoncer aux produits chimiques ! C'était un véritable progrès technologique, pour eux. En finir, c'est un peu revenir en arrière à leurs yeux, reconnaître qu'ils se sont trompés toute leur vie. » Avoir vu la commune obtenir le label Territoire bio engagé a été, pour la famille Barron, une vraie satisfaction.

« Même si tout n'est pas encore parfait, c'est sûr que c'est une bonne chose. Mes enfants sont grands au- »



Stéphane Deniau, chef de secteur pour la société Api Restauration, dans la cuisine scolaire

Un label régional

Le label Territoire bio engagé a été créé par Interbio Nouvelle-Aquitaine, et met en rapport les professionnels du bio et les collectivités. Accordé à plus de 90 communes et établissements de Nouvelle-Aquitaine, il a aussi été attribué aux départements de la Gironde et du Lot-et-Garonne dans leur ensemble. Le premier compte 698 exploitations bio sur plus de 18 423 hectares, soit 6,4 % de la surface agricole totale. En Lot-et-Garonne, il y a désormais 657 exploitations bio, soit une surface totale de 22 665 hectares, qui a plus que doublé en dix ans.

Le département néo-aquitain qui compte le plus de fermes bio est la Dordogne : elles sont 750, soit une exploitation sur douze ! En tout, dans la région, 4 801 fermes étaient officiellement bio fin 2016. Cela représentait 207 255 hectares, sur les quelque 1,5 million d'hectares que compte la France. Le label Territoire bio engagé a, par ailleurs, depuis sa création en 2012, été repris par l'ex-Région Midi-Pyrénées en 2014, devenue depuis Occitanie. Interbio espère convaincre d'autres régions de mettre en place un tel dispositif. En attendant, l'interprofession s'apprête à mettre en place des outils de communication internes à la Nouvelle-Aquitaine pour permettre aux différents territoires engagés de mieux progresser et d'échanger, en particulier, sur les meilleures pratiques à mettre en place. À noter que le bio a encore progressé de 20 % au premier semestre 2016 en France, après une année 2015 déjà très dynamique.



Sylvie Barron gère le domaine Méric et Chante L'oiseau avec son mari. Son beau-père a été l'un des pionniers de la viticulture bio puisque son château a obtenu sa première certification dès 1964...



» aujourd'hui, mais je me souviens très bien avoir longuement combattu d'autres parents d'élèves pour tenter d'imposer de la nourriture au moins locale. Je me rappelle en particulier d'un débat très musclé autour de la viande de poulet que certains parents jugeaient trop ferme ! Je leur ai demandé s'ils préféraient du poulet industriel, en bâtonnets ou pourquoi pas en purée, tant qu'on y est ! C'est tout de même important d'éduquer nos enfants au bio et au local très tôt », explique Sylvie Barron.

La viticultrice n'a rien renié de ses ambitions pédagogiques : elle accueille régulièrement des classes pour expliquer en quoi consiste l'agriculture biologique, et organise des manifestations comme la Fête des sarments bio en mars, où chacun peut venir se servir « pour éviter d'empoisonner ses grillades avec du bois traité », précise-t-elle.

C'est donc l'ensemble de ces démarches, publiques et privées, que récompense le label Territoire bio engagé,

lequel devrait encore gagner en popularité dans les mois à venir. « Nous avons un jury qui se réunit trois fois par an, qui étudie les dossiers et contrôle par exemple les factures d'achat des cantines, pour vérifier qu'on est bien au-dessus des 20 % », reprend Jessica Jardinier, d'Interbio. « Lors de la prochaine commission, en septembre, nous devrions atteindre les 100 territoires labellisés, même si les conditions vont un peu se durcir puisqu'il ne faudra plus 6 % mais 8,5 % de terres agricoles bio pour obtenir le label. » L'autre condition, elle aussi, pourrait être revue à la hausse puisqu'en 2020, tous les restaurants collectifs seront dans l'obligation de proposer 20 % d'aliments bio. Il sera alors temps, pour La Brède comme pour les autres « territoires engagés », d'aller plus loin encore, et d'accentuer une démarche aussi vertueuse qu'indispensable.



Cuisinés sur place

Sébastien Better, le chef cuisinier de la cantine de La Brède, et Stéphane Deniau, chef de secteur pour la société Api Restauration. Tous deux revendiquent des repas préparés, dans leur grande majorité, sur place. « Nous sommes vraiment cuisiniers, nous coupons les légumes, préparons les sauces, faisons de la purée avec de vraies pommes de terre... » Un des critères d'attribution du label

20 % de produits bio

À La Brède, plus de 20 % de la nourriture proposée à la cantine municipale est bio. Très concrètement, cela se traduit par un fruit par jour, ou un légume. Le surcoût du bio est compensé par le fait que la commune mise sur des produits locaux, qui nécessitent peu de transport.

Le respect des produits de saison permet aussi de les avoir à des prix abordables. Ici, on n'achète pas de tomates en février



Alinéa

AFFICHEZ LA COULEUR !

COLLECTION PRINTEMPS 2017

La nouvelle collection est arrivée !

Et si je me la coulais douce juste ici !

INSPIRATION

DÉTENTE

ÉVASION

ENVIE

À partir du 29 mars, laissez-vous séduire par la nouvelle Collection Printemps disponible dans nos magasins et sur Alinéa.fr

Alinéa N°1, SAS 93952. Offre pour la limite des stocks disponibles. Voir conditions en magasin et sur alinea.fr

ALINÉA BORDEAUX
16 Avenue J.F. Kennedy - 33700 Mérignac

Très prochainement votre boutique éphémère à

Mériadeck



Commandez en ligne, retirez gratuitement en magasins

Resto
Alinéa



Toutes les informations sur nos collections et nos magasins sur Alinéa.fr