

la conservation par la couverture systématique de la terre, la réduction des interventions mécaniques et l'apport d'azote et de phosphore uniquement par le biais de paille (environ 10 tonnes par hectare).

Le biologiste Marc-André Selosse (Muséum national d'histoire naturelle), auteur d'un livre remarqué intitulé *Le monde sans nous* (aux Éditions Actes Sud), est du même avis : « On a créé une trinité de molécules chimiques pour assister le travail des agriculteurs. Mais c'est une erreur. Le mode de production biologique est un premier pas pour revenir aux fondamentaux de la nature. » Parmi les agriculteurs que Konrad Schreiber met en avant, l'un d'entre eux témoigne ici : Pascal Pineau, fruiticulteur avec son épouse à Saint-Pierre-Montlimart (Maine-et-Loire) et adhérent du groupeement Pom'Évasion – organisation des producteurs et société commerciale représentant 58 500 tonnes de pommes, 1 500 de poires et 59 M€ de chiffre d'affaires –, suit les préceptes de l'IAD. Une action au long cours conduite sur l'ensemble du verger familial (240 hectares), entreprise depuis une quinzaine d'années par curiosité ».

### Identification des qualités nutritionnelles

Au fil des ans, cet ingénieur agronome de formation va « apprendre en marchant ». Il convertit le quart de ses surfaces en agriculture biologique et trouve chez Pom'Évasion la même philosophie agronomique. « Que ce soit en bio ou en conventionnel, l'ensemble de notre système repose sur des fondements agroécologiques, c'est-à-dire sur sol vivant. Je fais toujours de la production intensive, mais en intensifiant la nature », précise Pascal Pineau. Le fruiticulteur suit systématiquement trois principes, en substance : nourrir, protéger, ne pas perturber. « Et j'ajouterais : anticiper. Notre système piège le CO<sub>2</sub> : nos plantes réservent 20 à 25 % du carbone aux populations du sol. » Il ne peut désormais travailler ses vergers qu'en agroécologie, qu'ils soient bio ou pas. Il concède que, sur le plan de rentabilité économique, le retour sur investissement en temps et en machines n'est pas forcément au rendez-vous. Mais là n'est pas le plus important, à ses yeux : il retient de la démarche que « la santé de (ses) vergers s'améliore sans cesse. La biodiversité y est très riche. Les sols retiennent bien mieux l'eau qu'auparavant et les vergers résistent plus aisément au stress hydrique l'été. Le

bio permet de se confronter à certaines frontières ». D'en repousser même.

Chez Pom'Évasion, l'agroécologie constitue le socle de production de l'ensemble du verger de ses adhérents (1 000 hectares). « Cette démarche parfaitement complémentaire du bio (20 % de nos surfaces) nous a ouvert des marchés auxquels nous n'avions pas accès. Les consommateurs sont attentifs à cette façon de produire », commente Olivier Maugeais, directeur commercial. Ce qui pourrait, à l'avenir, encore plus

généraliser une solide économie (2 M€ de chiffre d'affaires). Nombre d'industriels adhèrent à cette démarche de nutrition santé. « Il y a un an, en plein débat des États généraux de l'alimentation, nous nous sommes rapprochés de trois autres collectifs (Vignerons en développement durable, CRC dans le blé et Demain la terre dans les fruits et légumes) pour constituer le Collectif de la Troisième Voie des filières agricoles responsables », précise Pierre Weill. D'autres voix évoquent l'intérêt



**Pascal PINEAU**

« Que ce soit en bio ou en conventionnel, l'ensemble de notre système repose sur des fondements agroécologiques, c'est-à-dire sur sol vivant. Je fais toujours de la production intensive, mais en intensifiant la nature. »

légitimer, aux yeux des consommateurs, le bio ou l'agroécologie, sont les avantages nutritionnels. Pom'Évasion a commencé l'identification des qualités nutritionnelles des fruits sortis de ses vergers. « Mais c'est loin d'être finalisé parce que ce travail coûte cher », poursuit Olivier Maugeais. Il estime que les premiers résultats ne seront pas connus avant deux ou trois ans. « Un enjeu véritablement stratégique. » Sur ce point, la démarche Bleu Blanc Cœur lancée il y a plus de vingt ans dans l'élevage et expliquée par un de ses fondateurs, Pierre Weill s'est révélée éclairante. Se fondant sur des études cliniques prouvant que l'introduction de lin, lupin, pois, fèves dans l'alimentation des animaux augmente le taux d'oméga 3 et améliore la santé des consommateurs, l'association Bleu Blanc Cœur a

d'associer bio et équitable ou encore bio et HVE (Haute valeur environnementale). Dans tous les cas, selon Konrad Schreiber, si l'agriculture parvient à faire la preuve que ses produits peuvent être « bio, locaux et bons », alors le pari d'une alimentation durable sera gagné. ■

Le 12<sup>e</sup> forum continue sur [www.forumvegetable.fr](http://www.forumvegetable.fr)

Retrouvez la bio complète des intervenants, la liste des participants, toutes les images...