

L'information

AGRICOLE



Printemps 2021



L'excellence

AGRICOLE ET ALIMENTAIRE



Le **Groupe AGRICA** vous
donne rendez-vous
au **SPACE** à Rennes,
du 14 au 16 septembre,
Stand n°70
Hall 5 - Allée C

Entreprises de la production agricole, les obligations conventionnelles évoluent pour vos salariés non-cadres. Pour y répondre, adhérez au

Plan d'Épargne Retraite en points d'AGRICA PRÉVOYANCE !

Dans le contexte de modernisation de votre convention collective, vos partenaires sociaux ont signé un accord national permettant à tous les salariés non-cadres des entreprises et exploitations agricoles de disposer d'un complément de revenus à la retraite avec la mise en place d'un Plan d'Épargne Retraite.

Une obligation conventionnelle depuis le 1^{er} juillet 2021

Depuis cette date, tous vos salariés non-cadres ayant une ancienneté continue d'au moins 12 mois doivent bénéficier d'un Plan d'Épargne Retraite à cotisations définies exprimé en points.

Le Plan d'Épargne Retraite d'AGRICA PRÉVOYANCE : une réponse simple et adaptée

Notre Plan d'Épargne Retraite en points répond pleinement à vos obligations conventionnelles. Ce dispositif a fait ses preuves auprès des cadres de votre secteur qu'il équipe depuis de nombreuses années.



Le Plan d'Épargne Retraite

Une réponse simple et performante à votre obligation conventionnelle et un outil de fidélisation pour vos salariés



Besoin d'aide pour adhérer ? Des questions ?

**Contactez nos conseillers spécialisés
du lundi au vendredi de 9h à 17h**

0 805 020 220

**Service & appel
gratuits**



Retrouvez toutes les informations sur le Plan d'Épargne Retraite d'AGRICA PRÉVOYANCE en scannant le QR code avec l'appareil photo de votre smartphone ou en allant sur www.groupagricar.com



**AGRICA
PRÉVOYANCE**

Proches par nature, engagés à vos côtés

SOMMAIRE

ÉDITO

- 4 PIERRE FRANCK MOLEY, PRÉSIDENT DE LA SOPEXA**
« Cultivons notre capital relationnel »

ACTUALITÉS

5-6-7-8 GRAND RENDEZ-VOUS DU 18 MAI

Souveraineté alimentaire : un enjeu capital pour l'agriculture

10 VISITE EN OCCITANIE

Gel : un milliard d'euros pour les agriculteurs

11 INTEMPERIES

Gel : les premières mesures annoncées

12-13 INTERVIEW DE JÉRÔME DESPEY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA FNSEA

« Le Gouvernement a été méthodique et pragmatique »

14-15-16-17 DOSSIER L'EXCELLENCE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

L'engouement ne se dément pas

18-19 La gastronomie française au firmament

20 La baguette en quête de reconnaissance

21-22 Interview – « Les signes officiels de qualité créent de la valeur pour la Ferme France »

23 Plantes aromatiques – Parfums de Grasse, un patrimoine à préserver

24-25 Parfum des Iles

26-27 Champagne, une si précieuse appellation

28-29-30-31 Filière spiritueux – Le Cognac plus que jamais d'attaque

32-33 Le renouveau de la laine française

34-35 Les semences françaises : leader mondial à l'exportation

36-37 Exportations agricoles – La France encore vaillante

FILIERES

40 CONGRES DE L'AGPB

Les céréaliers entre attentes et certitudes

41 ASSEMBLEE GENERALE DE LA FNEC

Les éleveurs de chèvres inquiets pour l'avenir

42 ASSEMBLEE GENERALE DE LA FNPL

Les producteurs de lait veulent des prix rémunérateurs

INITIATIVES

44 INITIATIVE PLANET A-INRAE

Climat : Soccrop l'indicateur de stockage de carbone dans les sols

45 UNE NOTE AGRIDEES

Numérique : la traçabilité au cœur des problématiques alimentaires

EUROPE - MONDE

48-49 Trilogue des 24 et 25 juin – Accord sur une PAC plus verte

NOTE DE LECTURE

50 Carnet de bord du bonheur en agriculture

Couverture : ©FNSEA

L'Information Agricole est édité par la FNSEA

11 rue de la Baume 75008 Paris

01 53 83 47 47

Directeur de la publication : Clément Faurax

Rédacteur en chef : Christophe Soulard

Secrétaire : Claire Langlois

Publicité : La Baume Médias 01 53 83 47 29

Mathieu Tournier

Numéro de commission paritaire : 1122 G 82349

Maquette : GRAPH 2000

Imprimerie GRAPH 2000,

Boulevard de l'Expansion 61200 Argentan

Taux de fibres recyclées : 0 %

Certification des fibres : PEFC

Eutrophisation : Ptot : 0,02 kg/tonne

ISSN : 0019 -994 X

CULTIVONS NOTRE CAPITAL RELATIONNEL

La France, pays de grande tradition agricole, reste aujourd'hui un producteur majeur en Europe et dans le monde.

Qu'ils y soient contraints par une réglementation pressante, le regard d'une opinion souvent critique, ou plus simplement par conviction personnelle et l'amour du métier, nos agriculteurs font toujours de leur mieux, de mieux en mieux.

Bien sûr, cela crée un paradoxe d'assumer ces contraintes françaises dans un contexte concurrentiel fort et souvent inégal : moins encadré, moins critiqué. Et il faut produire plus, meilleur, moins cher, pour des consommateurs en France et ailleurs toujours plus exigeants, et à juste titre !

À bien des égards, l'agriculture du 21^{ème} siècle est une entreprise à mission. C'est sans doute difficile à vivre au quotidien, mais les exploitants aujourd'hui sont des chefs d'entreprise qui doivent résoudre des problèmes complexes, comme dans tous les secteurs économiques. Ils peuvent en être fiers car, entrés dans une démarche de progrès, ils le font bien.

Mais pourquoi ce contexte, d'abord ressenti comme un handicap, ne serait-il pas un véritable atout ?

Sopexa, fondée par les filières agricoles françaises il y a 60 ans, occupe une position d'observateur avancé sur les différents marchés d'exportation, et peut d'expérience confirmer la très bonne image des produits agricoles et agroalimentaires de France auprès des consommateurs internationaux. Ce n'est ni un hasard, ni un effet de mode. C'est la réussite et l'expérience de nos filières.

Alors il faut sans doute persévérer dans cette voie. C'est pourquoi il faut relever les défis de l'innovation, la transition écologique, la traçabilité, le numérique, l'étiquetage... Pour ce faire, l'engagement des acteurs, leur rigueur et leur sens de la responsabilité sont nécessaires pour créer la différence.

Est-ce suffisant ? Non.

Au-delà des qualités réelles et fondamentales de nos excellents produits, il faut, au siècle des réseaux sociaux et de la concurrence acharnée, rajouter un atout : la séduction. La séduction oui, mais la vraie : la pédagogie qui explique, la transparence qui rassure, l'engagement des agriculteurs qui fait dire « respect ! ». Mais il y a l'histoire aussi, qui séduit un consommateur final devenu bien trop éloigné du producteur. Alors il faut les rapprocher : se faire connaître, c'est se faire aimer.



Crédit photo : © FNSEA

À l'instar de l'univers du luxe, bien français, où la qualité est un prérequis, l'imaginaire, la part de rêve agissent comme un puissant aimant, et génèrent une forte attirance. On met en scène ce qu'on appelle les « métiers d'art ». Nos produits agricoles aussi le valent bien.

Sopexa n'est pas qu'un observateur : nous avons pour mission de promouvoir et représenter nos produits dans plus de 60 pays en Europe, Asie, Amériques... À notre tour, nous sommes fiers de cela, et savons toute l'efficacité d'image et commerciale des opérations que nous concevons pour les filières. Nous voyons bien, au sein de la compétition mondiale, la place particulière qu'occupent nos produits : un grand capital sympathie les entoure. En France aussi, cette sympathie est essentielle : cela reste notre premier marché, et nous devons y être forts pour être conquérants à l'international.

Ce capital, que nous appelons le Capital Relationnel, est d'une grande importance. Ce capital, il faut le cultiver. Il permet légitimement d'augmenter nos parts de marché et la valeur de nos produits, avec la satisfaction du travail bien fait. ■

Pierre-Franck Moley,
président de SOPEXA

GRAND RENDEZ-VOUS DU 18 MAI

Souveraineté alimentaire : un enjeu capital pour l'agriculture



Crédit photo : © FNSEA

Le Conseil de l'Agriculture française, sous l'égide de la FNSEA, a organisé le mardi 18 mai, un colloque en visioconférence sur le thème de la souveraineté alimentaire. Les premiers jalons de la reconquête de cette souveraineté sont posés. Il reste encore du chemin à parcourir avant d'en recueillir les fruits.

Le Conseil de l'Agriculture française, sous l'égide de la FNSEA, a organisé le mardi 18 mai, un colloque en visioconférence sur le thème de la souveraineté alimentaire. Les premiers jalons de la reconquête de cette souveraineté sont posés. Il reste encore du chemin à parcourir avant d'en recueillir les fruits.

Indépendance, protection, identité, revenus, changement climatique, organisation, compétitivité, transitions, autonomie, clauses miroirs... Tels sont les principaux thèmes que le colloque sur la souveraineté alimentaire a abordés le 18 mai autour de deux tables rondes et

deux échanges, dont le dernier avec le président de la République Emmanuel Macron.

SORTIR DE LA DÉPENDANCE

Introduit par Pascal Cormery, président de la CCMSA et Jean-Luc Poulain du CENECA (organisateur du Salon international de l'Agriculture), le colloque s'est poursuivi avec la prise de parole du ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie. Réaffirmant clairement qu'il n'y a « pas d'agriculture sans agriculteurs » et qu'il n'y a « pas de pays fort sans agriculture forte », il fait part de ses convictions sur la souveraineté alimen-

taire. « *Il faut sortir de notre dépendance aux importations* », a-t-il plaidé, s'inquiétant de voir la France dégringoler à la 6^{ème} place des pays exportateurs en agroalimentaire, « derrière l'Allemagne et les Pays-Bas », alors qu'elle était encore sur le podium (3^{ème}) en 2005. Pour lui, il faut également sortir de la dépendance au changement climatique et aux marchés qui « *ne respectent pas nos standards de production* » et qui ne valorisent pas la qualité, cette dernière restant « *la marque de fabrique de l'agriculture française* », a-t-il assuré. Fustigeant « *une guerre de prix mortifère* », il a également appelé à revenir « *à la science et à la raison* » sur le dossier de la protection des plantes et de l'innovation.

« PLAN MARSHALL DE RECONQUÊTE »

Au cours de la première table-ronde au titre évocateur « Souveraineté alimentaire : avons-nous encore le choix ? », le commissaire européen Thierry Breton a rappelé le défi de la double transition que l'agriculture et le secteur agroalimentaire devront mener dans les prochains mois : celle de la transition verte et numérique. « *La commission européenne ne ménagera pas ses efforts et le chemin ne sera pas aisé. Cependant, nous avons toutes les cartes en main pour réussir ensemble* », a-t-il attesté. Ce qui inclut



SÉBASTIEN ABIS

le consommateur « *qui est le véritable souverain aujourd'hui* », a précisé Sébastien Abis, directeur du Club Déméter. « *Mais il ne doit pas oublier toute la chaîne de sécurité et de valeur* » de ce qu'il a dans son assiette, a-t-il ajouté. L'une des pierres d'achoppement de cette souveraineté qui semble échapper à la ferme France

vient que « *nous exportons des produits bruts et que nous importons des produits transformés* », a expliqué Dominique Chargé, président de La Coopération agricole. Et de prendre l'exemple

des pommes de terre des Hauts de France qui traversent la frontière pour être transformées et revenir sous forme de sachets chips sur le territoire national, « *laissant ainsi échapper toute un pan de valeur ajoutée* ».

Interrogé sur sa vision stratégique de la souveraineté alimentaire française, le Haut-Commissaire au Plan, François Bayrou, a plaidé pour un « *Plan Marshall de reconquête* » à l'image des États-Unis qui, en plus de 3 500 milliards de dollars



DOMINIQUE CHARGÉ



SAMUEL VANDAELE



dégagés après la crise du Covid viennent d'en ajouter 2 200 milliards de plus.

« NOUVEAU CONTRAT SOCIAL »

Au cours de la seconde table ronde (« Comment réussir le défi de la souveraineté alimentaire ? ») les débats se sont plutôt concentrés sur les défis écologiques, le renouvellement des générations et l'international. La présidente de la région Ile-de-France, Valérie Pécresse, a rappelé que la reconquête de l'agriculture périurbaine francilienne passait également par une meilleure maîtrise du foncier et par la reconquête des friches industrielles : « *Sous l'ère de mon prédécesseur (Jean-Paul Huchon, ndlr), 1300 ha/an étaient détruits. Nous avons réduit cette artificialisation à 500 ha. Notre objectif est zéro artificialisation nette en 2050 mais aussi de porter à 15 % notre alimentation locale aujourd'hui à 3 %* », a-t-elle affirmé. Le président JA, Samuel Vandaele, a abondé dans ce sens, expliquant que



SÉBASTIEN WINDSOR



DOMINIQUE SEUX

GRAND RENDEZ-VOUS DU 18 MAI



Crédit photo : © iStock

la souveraineté passe par la « protection du foncier et du revenu, » par « la préservation des ressources, notamment celles en eau »



VALERIE PECRESSE

et enfin par la transmission, non seulement d'une exploitation mais aussi « des savoir-faire ». Pour le député européen (LREM), Pascal Canfin, la souveraineté passe par l'adoption des clauses-miroirs qui sont un premier pas pour inciter certains pays à s'aligner sur la législation européenne en termes de normes, notamment celles sur la protection de l'environnement (biodiversité, produits phytosanitaires...). Elle passe aussi par la résistance

aux traités internationaux (CETA, Mercosur...) qui devront désormais être compatibles avec les objectifs du Green Deal et du « Farm to Fork ». C'est d'ailleurs sur cette base que se construit « un nouveau contrat social entre les agriculteurs et la société », même si aujourd'hui « il manque des contrats de transition agricole », a-t-il estimé.

RESPONSABILITÉ POLITIQUE

Dans la séquence « Regards croisés » entre Christiane Lambert, présidente de la FNSEA et Dominique Seux, directeur délégué de la rédaction du quotidien *Les Échos*, ce dernier a tenté d'établir un parallèle entre la désindustrialisation qu'avait



AGNÈS PANNIER-RUNACHER

connue le pays au début du millénaire, avec ce que vivait actuellement l'agriculture. « La seule différence qui existe, c'est que contrairement aux industries, nos exploitations ne sont pas délocalisables », s'est empressée de rectifier Christiane Lambert, qui impute une partie de la situation actuelle de l'agriculture aux politiques. « Ils ont une



CHRISTIANE LAMBERT

responsabilité quand ils opposent agriculture et environnement », a-t-elle souligné.

Heureuse de voir qu'un député écologiste, François de Rugy, appelle à « réconcilier l'écologie et la science »,



FRANÇOIS DE RUGY



elle reste tout de même agacée par les « *écologues verts foncés qui forcent le trait (...)* » sur le travail des agriculteurs et influencent négativement l'opinion. « *Or les Français aiment leurs agricultrices et leurs agriculteurs* », a-t-elle affirmé, reprenant les chiffres du dernier sondage #Agridemain et Crédit agricole. Pour la présidente de la FNSEA, l'éducation du consommateur est aussi l'une des clés de la souveraineté. C'est en partie pourquoi les agriculteurs se sont emparés de leur propre communication et qu'ils expliquent, de manière transparente et pédagogique, leur travail quotidien.

« MÈRE DES BATAILLES »

Lors de la dernière séquence de ce colloque, le chef de l'Etat, Emmanuel Macron, a répondu aux questions directement posées par des agriculteurs. Il a clairement indiqué que le « *revenu agricole est la mère des batailles* » et que sur ce point, la loi Egalim a permis certaines avancées. Citant la bonne organisation de la filière laitière, il a ap-

pelé son homologue bovine à « *mieux s'organiser et à se moderniser* ». Cependant, afin de gommer les imperfections de la loi Egalim, il a annoncé qu'un projet de loi est actuellement en préparation, qu'il serait déposé par le ministre de l'Agriculture et qu'il serait voté avant les prochaines négociations commerciales (prévues à partir d'octobre 2021, ndlr). Préserver le revenu passe aussi par la « *lutte contre la concurrence déloyale, au sein et en dehors de l'Europe* », a indiqué Emmanuel Macron qui entend mettre en place des clauses miroirs. « *Il faut pouvoir refléter nos contraintes avec les gens avec qui on commerce (...)* Notre intérêt, c'est l'ouverture parce que nous produisons pour nous nourrir, nourrir nos voisins, notre proximité, mais aussi pour exporter. Simplement, non à la concurrence déloyale. Et là, il faut être très ferme », a-t-il ajouté. Questionné sur les aléas climatiques, il a affirmé vouloir « *repenser le modèle assurantiel* » et même créer « *un système totalement neuf* » d'assurance récolte, abondé par un financement public. L'agriculture

« *n'est pas un risque assurable comme les autres* », surtout avec les actuels niveaux de revenus agricoles, a-t-il expliqué. Confirmant la tenue d'un Varenne de l'eau, il a regretté que le pays soit « *traumatisé par ce sujet* », consécutivement au drame de Sivens. Ce Varenne de l'eau « *mettra à plat tous les projets* » existants (retenues, barrages, etc. ndlr) et les intégrera « *dans des projets de territoires* », citant l'exemple du Tarn-et-Garonne qu'il a visité en mars dernier. Il entend notamment « *simplifier* » l'examen des projets de retenues, « *définir une méthodologie beaucoup plus rapide et faire sortir ces petits projets en quelques mois, et pas en 18, 24 et quelque fois plus, 36 mois* », a-t-il précisé. Interpelé sur les produits phytosanitaires, le chef de l'Etat a assuré qu'il fallait être « *pragmatique* » et qu'il ne « *laisserait pas les agriculteurs sans solutions* ». ■

¹ Il est chargé de la politique industrielle, du marché intérieur, du numérique, de la défense et de l'espace.

AGRICULTEURS, POUR VOTRE PRÊT CHOISISSEZ LA SIMPLICITÉ.

Avec MiiMOSA, empruntez directement auprès d'une communauté engagée*.

Simple demande 100% en ligne

Rapide réponse et financement en 5 jours

Flexible sans caution ni garantie

Christiane LAMBERT,
Présidente de la FNSEA
et éleveuse dans le Maine-et-Loire.

Plateforme de financement dédiée
à la transition agricole et alimentaire



MiiMOSA

VISITE EN OCCITANIE

Gel : un milliard d'euros pour les agriculteurs

En visite dans la région Occitanie, le Premier ministre Jean Castex a annoncé la création d'un fonds de solidarité exceptionnel d'un milliard d'euros. La FNSEA a salué « la mobilisation rapide et forte du Gouvernement »



Crédit photo : © iStock

« L'Etat doit être à la hauteur de cette catastrophe. A situation exceptionnelle, mesures exceptionnelles. Je suis venu annoncer un effort significatif de l'Etat à hauteur d'un milliard d'euros, car la situation le justifie », a déclaré le Premier ministre, le 17 avril à Montagnac (Hérault) à l'issue d'une table ronde avec des représentants agricoles et des élus. Il s'est également rendu dans les départements de l'Aude et des Pyrénées Orientales pour constater, sur place, les dégâts causés par les différents épisodes de gel du début avril. Le Premier ministre était notamment accompagné, du ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, des parlementaires des trois départements ainsi que de Jérôme Despey, secrétaire général de la FNSEA. Ce dernier avait insisté, peu auparavant, lors de la table ronde, sur la détresse morale et psychologique des agriculteurs demandant des « mesures d'urgence et un signal fort aux agriculteurs ».

« CAS PAR CAS »

Ce milliard d'euros qui concerne l'ensemble des secteurs agricoles victimes

du gel vient s'ajouter aux autres mesures comme le déclenchement du fonds national de garantie des risques agricoles (FNGRA) et « à une année blanche pour les cotisations sociales » a précisé Jean Castex. Il souhaite que d'ici la fin du mois, les préfets disposent d'une enveloppe d'urgence pour faire du « cas par cas (...) C'est une question de survie, il faut donner une marge de manœuvre afin de régler les situations les plus urgentes », a-t-il ajouté. Le chef du Gouvernement a également annoncé des dégrèvements de taxes foncières sur le non bâti (TFNB), et la mobilisation des dispositifs existants en matière d'activité partielle. Les entreprises de l'aval (fabricants de confitures notamment) devraient également émarquer à ce dispositif. Jean Castex a aussi affirmé que ces mesures sont « encore partielles et mériteront d'être complétées », notamment dans le cadre de la révision de la PAC.

3 MILLIARDS D'EUROS

Dans un communiqué de presse publié le 17 avril, la FNSEA a salué « la mobilisation rapide et forte du Gouver-

nement » qui va permettre aux agriculteurs touchés « de faire face aux premières urgences et d'être en capacité de (leur) donner de la visibilité ». Le syndicat agricole estime cependant que les dernières « évaluations confirment les craintes exprimées dès la semaine dernière, qui vont se chiffrer à plus de trois milliards d'euros », rien que pour la viticulture et l'arboriculture. Une réunion présidée par Julien Denormandie, à laquelle la FNSEA a participé, s'est tenue le lundi 19 avril pour déterminer les modalités d'application de ce plan. La présidente de la FNSEA, Christiane Lambert s'était rendue le 16 avril à Bellevigne-en-Layon (Maine-et-Loire) pour constater les dégâts sur des parcelles de Bonnezeaux détruites à plus de 50 %. Selon le ministre de l'Agriculture, cet épisode de gel est « la plus grande catastrophe agronomique de ce début du XXI^e siècle ». Afin qu'une telle catastrophe ne se reproduise pas, le gouvernement a annoncé des mesures structurelles sur les réformes du FNGRA et la politique de gestion de l'eau. Des annonces dont la FNSEA s'est « vivement félicitée ». ■

INTEMPÉRIES

Gel : les premières mesures annoncées

Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, a réuni, le 12 avril dans la matinée, les principaux responsables des organismes agricoles, à l'exception des syndicats, pour faire le point sur les dégâts de gel des nuits des 6, 7 et 8 avril.

Établir un premier bilan ; mettre en place les dispositifs de gestion de crise, c'est-à-dire les dispositifs calamités, des exonérations de charges sociales et fiscales ; mettre en place un dispositif d'aide exceptionnelle avec la définition de modalités sur le court et le long terme. Enfin assurer la collégialité de tous les acteurs que ce soit la MSA, les Chambres d'agriculture, les filières, les assureurs et les banques ... Tels étaient les objectifs de la réunion qui a rassemblé, le 12 avril, par visioconférence, près d'une trentaine d'acteurs autour du ministre de l'Agriculture. Parmi eux les représentants des filières viticoles, céréalières (AGPB, FOP notamment), fruitières (FNPFruits) ainsi que des représentants des différents cabinets (Matignon, Bercy, Travail), afin de coordonner la réponse gouvernementale à cette crise.

ÉVALUATION EN COURS

Dans ce rendez-vous qui a duré un peu plus de deux heures, le ministre a commencé par rappeler l'ampleur des dégâts avec des centaines de milliers

d'hectares. Il a surtout craint le nouvel épisode de gel qui était annoncé entre le 12 et le 15 avril et qui risquait, selon lui, d'aggraver la situation. Jérôme Despey, président du Conseil spécialisé Viticulture de FranceAgriMer, a indiqué que 90 % du territoire était touché. Certaines zones le sont à 100 % quand d'autres, à l'image des deux Charentes et de l'Alsace ont subi un moindre impact du gel. A ce jour, il s'attend au minimum à 1/3 de perte de production, soit l'équivalent de 20 millions d'hectolitres et un manque à gagner de « plusieurs milliards d'euros ». 100 % des productions ont été touchées avec des pertes pouvant aller « jusqu'à 100 % sur certaines fermes », a détaillé Françoise Roch, présidente de la Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF). En maraîchage, l'impact semble avoir été variable selon les régions et l'évaluation des dégâts est en cours. Il en est de même sur les grandes cultures. Une partie du colza a souffert et des dégâts sont à craindre sur certaines céréales d'hiver. Ce serait entre 25 000 à 50 000 ha de betteraves qui auraient gelé. S'il est encore temps de re-semer, le coût avoisinerait environ 700 euros/ha soit entre 17 millions et 35 millions d'euros pour les agriculteurs victimes du gel, a estimé la CGB.

POOL DE COASSURANCE

Toutes les filières demandent l'acti-

vation de mesures d'urgence comme l'exonération de la taxe sur le foncier non bâti, le déplaçonnement des aides de minimis, l'activation du Fonds d'allègement des charges (FAC) ou encore le déplaçonnement du Fonds national de gestion des risques en agriculture (FNGRA). A plus long terme, certaines productions ont émis le souhait de travailler à un système assurantiel, de développer des moyens de protection aujourd'hui insuffisants par le manque d'eau (solution de stockage) et d'activer la recherche pour obtenir des semences résistantes. De son côté l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture s'est engagée à mettre en place une cellule de crise par département, notamment pour identifier les cas de détresse, et donner un premier niveau de conseils. Si les banques et assurances ont constaté que le nombre d'exploitations et d'ha assurés étaient encore faibles, elles ont certifié que « les engagements seront maintenus » et souhaiteraient la mise en place d'un pool de coassurance pour la gestion des calamités nationales. Le ministre qui a demandé une « attention particulière aux jeunes agriculteurs » a donné rendez-vous aux mêmes acteurs pour une prochaine réunion dans la semaine du 19 au 23 avril. ■

117 000 ha couverts sur 555 000 ha, 920 M€ de capital assuré et 40 M€ de cotisations selon Groupama. 80 000 exploitants assurés dont 13 000 contre le gel -3 400 déclarations de sinistres- 100 M€ d'indemnisations à venir

« Le gouvernement a été méthodique et pragmatique »

Jérôme Despey, secrétaire général de la FNSEA a rencontré en 48 heures, le chef du Gouvernement, Jean Castex (17 avril) puis le président de la République (19 avril) qui se sont déplacés pour constater les dégâts occasionnés par le gel du début du mois d'avril. Le n°2 de la FNSEA a également participé à la réunion du 19 avril, avec le ministre de l'Agriculture, pour avancer sur le dossier de l'aide exceptionnelle d'un milliard d'euros annoncée par Jean Castex.

Rencontrer les deux principaux représentants de l'exécutif en moins de 48 heures, c'est plutôt inédit. Quelle a été la teneur de vos échanges ?

Jérôme Despey : C'est effectivement inédit car le sinistre est lui-même exceptionnel. Nous avons parlé de la détresse d'un nombre important d'exploitants qui, en une nuit, ont perdu le fruit de toute une année de travail. Lors de ces deux rencontres, tant le président de la République que le Premier ministre ont réaffirmé leur volonté d'être aux côtés des agriculteurs pour dire que l'État nous soutiendra et que la solidarité nationale doit pleinement jouer. Dans mon entretien avec Emmanuel Macron, nous avons échangé sur les suites des États généraux de l'Alimentation et la nécessité de



Credit photo : © iStock

construire un prix en marche avant, sur la base d'indicateurs fiables ainsi que la nécessité, en cas de conflit en cours de négociations commerciales, de recourir à une juridiction plutôt qu'à un médiateur. Nous avons aussi évoqué la gestion de l'eau en s'interrogeant sur les disparités intra-européennes : l'Espagne stocke 40 % de son eau pluviale. La France seulement 4 %. Enfin nous avons évoqué les taxes Trump qui pénalisent une viticulture française déjà meurtrie après le Covid et le gel ! Le moratoire sur ces taxes prend fin au début du mois de mai. Il faut mettre fin au conflit Airbus/Boeing auquel nous sommes étrangers.

Le Premier ministre a annoncé le déblocage d'une aide exceptionnelle d'un milliard d'euros. Avez-vous plus de détail sur la ventilation de cette enveloppe ?

JD : Je tiens tout d'abord à saluer la rapidité avec laquelle le Gouvernement a répondu à l'urgence de la situation.

Cette célérité prouve combien l'exécutif est attentif à la préservation d'un secteur essentiel pour notre souveraineté alimentaire. A crise exceptionnelle, il a pris des mesures exceptionnelles. Sur le milliard d'euros proprement dit, le ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, nous a réunis le 19 avril pour décrypter la manière dont il pourrait être ventilé.

Qu'en est-il concrètement ressorti ?

JD : Le ministre de l'Agriculture nous a précisé que ce montant sera sans doute affiné en fonction des pertes réellement constatées. Puis, il a mis en avant trois types de mesures qui elles-mêmes resteront à affiner au cours de prochaines rencontres. L'enveloppe d'un milliard d'euros sera ventilée dans trois volets : un volet "mesures d'urgence", un volet "mesures exceptionnelles" et un volet "préparation de l'avenir". Sur le premier volet, il a confirmé l'année blanche pour les cotisations sociales pour les exploitants concernés avec un critère de temporalité. Seront d'abord concernés les arboriculteurs, puis les grandes cultures et enfin les viticulteurs dans la mesure où les attentes et les paiements sont différents. Cette liste n'est pas exhaustive et le ministre a indiqué que d'autres catégories d'agriculteurs pourraient émerger à ce dispositif. Il reste à déterminer les critères techniques de cette année blanche qui devrait être « proportionnelle aux pertes propres à chaque filière » nous a indiqué le ministre de l'Agriculture. Cette mesure devra en outre être validée par



Crédit photo : © iStock

la prochaine Loi de finances. C'est un dossier sur lequel la FNSEA et JA sont d'ores et déjà très attentifs. Toujours sur le volet « urgences », Julien Denormandie a confirmé le dégrèvement de la taxe foncière sur le non-bâti (TFNB), et le déblocage de crédits d'urgence délégués aux préfets, « *au cas par cas pour les exploitations les plus durement touchées* ». A notre demande, il va également étudier la possibilité pour les exploitations qui ont déjà remboursé leur prêt garanti de l'Etat (PGE) conclu dans le cadre de la crise Covid, de proroger ce PGE. Enfin, le gouvernement devrait permettre aux employeurs de main d'œuvre la prise en charge du chômage partiel à hauteur de 84 %.

Et sur le volet mesures exceptionnelles ?

JD : Lors de la réunion du 19 avril, le ministre a acté le déplafonnement du Fonds national de gestion des risques en agriculture (FNGRA, ex Calamités) à 40 % pour les arboriculteurs et d'étendre ce dispositif à la viticulture et aux grandes cultures. Il semble que le ministre veuille aller vite sur ce volet et souhaiterait que le versement

des sommes aux agriculteurs touchés prenne la forme d'un acompte, comme ce fut le cas pour les aviculteurs victimes de la crise aviaire. Mais ce point reste encore à préciser. La profession agricole souhaite néanmoins que l'application de ces mesures exceptionnelles ne découragent pas les agriculteurs qui s'étaient assurés. Le ministre m'a garanti qu'elles viendraient en plus des indemnités qui leur seront versées. Enfin, le ministère envisage le déblocage d'un fonds exceptionnel de solidarité, en s'inspirant du dispositif mis en place au profit de la restauration hors domicile victime du Covid. Là encore, les critères et modalités de versement restent à déterminer.

Vous avez évoqué un troisième volet de mesures : « Préparation de l'avenir » ? A quoi correspond-il ?

JD : Chacun des acteurs est conscient que d'importants épisodes climatiques, qui ne sont pas circonscrits au seul gel, se multiplient chaque année, fragilisant nos récoltes, nos exploitations et par conséquent notre souveraineté alimentaire. Il importe donc de se donner les

moyens de les anticiper, de les prévenir. C'est pourquoi le ministre de l'Agriculture a proposé, dans le cadre de France Relance, de multiplier par deux le volet « Aide aux investissements de protection face aux aléas climatiques » aujourd'hui doté de 100 millions d'euros. Il passera donc à 200 millions d'euros et sera, notamment attribué à la R&D, par exemple sur la recherche agroclimatique. Nous, représentants de la profession agricole, avons insisté sur la nécessaire refonte du FNGRA et du système assurantiel, en demandant aussi que l'Europe prenne sa part à travers le règlement "Omnibus". Le ministre a déclaré qu'il ferait des propositions lors d'une prochaine réunion. Enfin le moyen et le long terme, c'est aussi développer la lutte et les contrôles contre la francisation de certains produits et de travailler comme je l'évoquais en début d'entretien, au dossier primordial de la gestion de l'eau. En tout état de cause, nous avons clairement indiqué au ministre de l'Agriculture que toutes les mesures qui vont découler de ce programme d'actions devront éviter toute complexification administrative. Jusqu'à présent, le gouvernement a été méthodique et pragmatique. ■

L'excellence AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Le béret en laine, la baquette et le litre de vin rouge... Telle était, jusqu'à une période récente, la représentation du Français moyen à travers le monde. Cette image surannée est cependant fidèle à ce que notre pays incarne : l'excellence agricole et agroalimentaire mondiale. Notre gastronomie, nos climats de Bourgogne, bientôt notre baquette, mais aussi nos breuvages synonymes de réussite, de bien-être, de victoires et d'une certaine douceur de vivre, nos semences, nos plantes à parfum... Combien de pans entiers de notre agriculture, de nos terroirs, de filières promeuvent ainsi la France à travers le monde ? Des dizaines, des centaines...

Il y aurait tant à dire et à écrire sur le rayonnement de la France agricole et agroalimentaire ! Voici dans les pages qui suivent une sélection forcément subjective de ce que notre pays sait le mieux produire et exporter, pour notre plaisir et celui des autres.

PRODUCTIONS SOUS SIGNE DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

L'engouement ne se dément pas

Chaque année, de nouveaux produits décrochent un signe officiel de qualité. Mais c'est l'agriculture biologique qui enregistre le développement le plus spectaculaire.



Le 23 mars dernier, le hachis Parmentier surgelé accédait au label rouge. Quelques semaines plus tôt, le 4 février, le journal officiel de l'Union européenne accordait la reconnaissance de l'Appellation d'origine protégée (AOP) à l'huile de noix du Périgord. Le haricot de Castelnaudary a intégré pour sa part l'Indication géographique protégée (IGP), le 22 décembre 2020. En France, la liste des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ne cesse de s'allonger. La France compte désormais plus de 1100 produits sous signe officiel (cf encadré). Sans parler de l'agriculture biologique qui se développe à la vitesse grand V. Et sans oublier les quelque 50 000 producteurs engagés dans d'autres dé-

marches de qualité, comme par exemple les mentions valorisantes « produits fermiers » ou « de montagne ». En 2019, plus d'un tiers des exploitations agricoles françaises livraient au moins une production sous AOC/AOP, IGP ou label rouge. A cela, il convient d'ajouter l'agriculture biologique : un peu moins de 10 % des exploitations sont désormais engagées dans cette démarche. Dans certains secteurs, les produits SIQO sont même majoritaires, comme ceux du vin, des olives et des palmipèdes gras, avec respectivement 94 %, 67 % et 66 % des volumes commercialisés. La part de production sous signes de qualité officiels est aussi notable dans les fromages, les ovins et les volailles où elle représente respectivement 13 %, 10 % et 10 % de la production nationale en volume. En revanche, la part des SIQO est plus modeste dans les produits laitiers (hors fromages), les viandes bovines et porcines, les fruits et légumes, les farines, les pains et les viennoiseries (entre 1 % et 3 % en 2019).



En 2019, le chiffre d'affaires de la production commercialisée sous SIQO était estimé à 35 milliards d'euros (Md€). La plus grosse part revenait aux vins et eaux de vie pour 23 Md€ et aux produits issus de l'agriculture biologique pour

5,9 Md€, suivis des indications géographiques protégées (4,3 Md€) et les labels rouges (1,6 Md€)

DES ÉVOLUTIONS DIVERGENTES

Jusqu'en 2018, la plupart des produits sous SIQO affichaient une croissance de leur chiffre d'affaires. Les années 2018/2019 marquent une rupture en ce sens que la production s'est stabilisée voire a régressé dans certaines filières. En raison de conditions climatiques défavorables en 2019, la production de vins sous signe de qualité qui représente 70 % du chiffre d'affaires des SIQO (hors bio) a diminué en volume (-3 %) et en valeur (-2 %). Idem pour le cidre, qui après s'être stabilisé en 2018, a affiché un recul de 5 % en volume comme en chiffre d'affaires en 2019. Mais pour les eaux de vie, Cognac et Armagnac notamment, l'année 2019 a été marquée par une hausse substantielle des productions et du chiffre d'affaires, respectivement de 6 % et 10 %.

Également en retrait, les fruits et légumes qui enregistrent une nette diminution de la production en volume et en valeur de 10 % à cause d'événements météorologiques défavorables en 2019, mais aussi à cause d'un fort développement du bio qui pèse sur le développement des autres SIQO. Ont été particulièrement frappés par cette évolution défavorable, l'AOP Noix de Grenoble dont le chiffre d'affaires s'est effondré de 29 % et le Chasselas de Moissac (-17 %). Certaines IGP ont fait guère mieux : -24 % en valeur pour le pruneau d'Agen, -14 % pour la clémentine de Corse. Les labels rouges résistent mieux +1 % en valeur, mais -14 %

PRODUCTIONS SOUS SIGNE DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

en volume à cause de l'effondrement de la production des carottes des sables (-47 %) et de l'endive pleine terre (-15 %). Seules la fraise et la betterave rouge cuite sous vide label rouge ont tiré leur épingle du jeu, respectivement +41 % et +27 % en valeur.

On a observé également en 2019, une diminution de 1 % des volumes de volailles sous signe de qualité et de 6 % en valeur principalement en label rouge. Sauf pour les palmipèdes gras qui ont poursuivi leur rattrapage en volume (+25 %), comme en valeur (8 %) après l'épisode de grippe aviaire qui a frappé la filière en 2017. La filière œuf sous SIQO (hors bio) affiche, quant à elle, un repli important : -6 % en volume, -7 % en valeur.



En revanche, la commercialisation des produits laitiers sous SIQO a poursuivi sa croissance de 3 % en volume comme en valeur de 3 % par rapport à 2018, grâce aux beurres et aux crèmes ainsi qu'au Comté qui représente 30 % des tonnages AOP. Même tendance pour les charcuteries/salaisons qui ont enregistré une croissance en volume de 2 % et de 6 % en valeur, l'IGP étant le signe le plus présent, suivi du label rouge. Les viandes hors volailles ont vu leurs volumes augmenter également aussi bien en volume (+6 %), mais également en valeur (5 %), grâce au dynamisme du porc label rouge, alors que les volumes commerciali-

sés de bovins viande n'ont enregistré qu'une faible croissance et que ceux de viande ovine ont connu une légère diminution. Quant aux farines, pains et viennoiseries sous SIQO, il ont également le vent en poupe, que ce soit en volume (+10 %) et en valeur (+6 %), mais leur part dans la commercialisation est encore très faible.

LE PARI GAGNANT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Les surfaces bio ont doublé en cinq ans. La croissance ne se dément pas, voire elle s'amplifie avec des taux d'évolution supérieurs à deux chiffres chaque année. Champion toutes catégories, le vignoble bio avec une augmentation de ses surfaces de 23 % en 2019, les portant à 112 000 hectares soit 14,1 % de la superficie totale. Suivent comme secteur les plus dynamiques, les légumes frais (+20 %), puis les grandes cultures (+17 %). Fin 2019, plus de 5 500 exploitations supplémentaires s'étaient engagées en bio portant le nombre à 47 196 sur une superficie de 2,3 millions d'hectares, soit 8,5 % de la SAU. En termes de chiffre d'affaires, l'agriculture bio a affiché une progression de 17,9 % en valeur entre 2018 et 2019, après 14,4 % l'année précédente. Tous les secteurs sont en croissance, excepté le vin bio (-3 %) qui accompagne le

repli observé par toute la filière viticole.

Coté élevage, et à l'exception des poules pondeuses où le bio affiche un taux de croissance de près de 17 % en 2019, l'évolution est plus lente : +9 % pour les chèvres en nombre d'animaux, +7,5 % pour les brebis, +4,1 % pour les vaches allaitantes, +4,6 % pour les vaches laitières, mais seulement +1,6 % pour les truies et +1,8 % pour les poulets de chair.

D'une façon générale, le taux de croissance des chiffres d'affaires de l'agriculture biologique est supérieur à ceux des autres SIQO. Néanmoins, la part de la production biologique reste, en valeur, encore inférieure à celle des autres produits sous signe officiel de qualité.

Le bio est relativement moins présent dans les boissons, les produits laitiers, les volailles et les charcuteries/salaisons. Les AOP/IGP représentent plus de 90 % de la production viticole, une grande partie des produits bio dans ce secteur portant également un signe d'origine. À l'inverse, dans le secteur des fruits et légumes ainsi que dans celui des farines, pains et viennoiseries, les chiffres d'affaires des produits bio sont supérieurs aux autres signes officiels de qualité. ■



Michel Bourdoncle

LES CHIFFRES CLÉS 2019

Les appellations d'origine : 363 AOC/AOP viticoles, 17 AOC boissons spiritueuses, 4 AOC/AOP cidres et poirés, soit 73,5 % des boissons alcoolisées commercialisées et 20,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires (-1,4 %/2018) ainsi que 101 AOP agroalimentaires dont 50 AOP laitières, 2,3 % de la production alimentaire commercialisée, 2,35 milliards d'euros (+2,7 %/2018)

Les indications géographiques protégées et spécialités traditionnelles garanties : 74 IGP viticoles, 35 IG boissons spiritueuses, 2 IGP cidres, soit 8,9 % des boissons commercialisées et 2,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires (+4,7 %/2018) ainsi que 143 IGP agroalimentaires, 1 STG, soit 1,8 % de la production alimentaire commercialisée et 1,8 milliard d'euros de chiffre d'affaires (+1,1 %/2018)

Les labels rouges : 434 labels rouges dont notamment 213 volailles, 13 œufs, 55 viandes, 48 charcuteries salaisons, 29 fruits et légumes, 33 produits de la pêche et aquaculture, 6 productions horticoles, soit 1,6 % de la production agricole commercialisée et 1,6 milliard d'euros de chiffre d'affaires (+2,2 %/2018)

L'agriculture biologique : 47 196 producteurs, 19 311 transformateurs, 8 813 distributeurs, 662 importateurs, soit 5,8 % de la production commercialisée et 5,9 milliards d'euros de chiffre d'affaires (+17,9 %/2018)

LES CINQ SIGNES DE QUALITÉ

Il existe cinq signes officiels de qualité :

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique qui donne les caractéristiques au produit. Y est associée l'appellation d'origine contrôlée (AOC) qui désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. (Exemples : Bordeaux, Roquefort, Poulet de Bresse...). En 2020, la France comptait 471 AOP/AOC, dont 364 vins, 4 cidres et 103 produits agroalimentaires.

L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa réalisation selon des conditions bien déterminées. (Exemples : Jambon de Bayonne, Pruneau d'Agen, Côtes de Gascogne...). Il en existait 220 en 2020 dont 75 vins et 145 produits agroalimentaires.

La spécialité traditionnelle garantie (STG) a été créée pour les produits alimentaires. Elle protège une recette traditionnelle. Aujourd'hui en France, deux produits bénéficient de cette dénomination : les moules de Bouchot et du Berthoud.

Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires. Très présent dans le poulet, le label rouge revendiquait 435 produits en 2020.

L'agriculture biologique garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, sans produits chimiques de synthèse. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont identiques dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

PATRIMOINE MONDIAL IMMATÉRIEL

La gastronomie française au firmament



LA RECONNAISSANCE DU REPAS À LA FRANÇAISE

C'était il y a bientôt onze ans, en novembre 2010. L'Unesco inscrivait dans sa liste du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité « *le repas gastronomique français* ». « *Une reconnaissance internationale de l'identité française qui ne se limite pas à la haute gastronomie* », explique Pierre Sanner, directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, organisme qui a défendu le projet dès son origine. « *Le bien-manger est une illustration de la culture française, un élément du patrimoine vivant, inscrit dans l'histoire, mais pas figé pour autant et que nous devons transmettre* », poursuit-il.

OBJET CULTUREL

Ce repas gastronomique, ou plutôt ce repas de fête, c'est celui que tous les Français connaissent. Apéritif, entrée, plat, fromages, dessert, digestif. Avec un accord entre les mets et les vins et des plats associés au terroir. « *C'est un sujet essentiel et non anecdotique* », renchérit Mathieu La Fay, directeur d'Euro-Toques, association de chefs-cuisiniers qui œuvre pour la sauve-garde et la promotion des produits alimentaires de qualité. « *C'est la forme du repas qui est gastronomique, le plaisir de se rassembler autour d'une table et de deviser, de parler de ce que l'on a mangé et bu. La convivialité associée au plaisir du goût.* », ajoute-t-il. Au gré des repas de famille, communions, mariages, anni-

versaires, obsèques, ou des célébrations entre amis, et même des banquets républicains, les Français pratiquaient donc des repas gastronomiques sans le savoir. Le mémoire de master professionnel de Fanny Gras, du CELSA, « *le repas gastronomique des Français, La fabrique symbolique et médiatique d'un nouvel objet culturel* » est d'ailleurs riche d'enseignements. Il nous apprend que la succession des plats est en fait inspirée du « *service à la Russe* » et permet la consécration du goût. Quant à cette passion pour « *la littérature culinaire (et la conversation), elle est essentielle car elle transforme une pratique culinaire en fait social* » et remonte au début du XIX^e siècle avec les maîtres de la critique gastronomiques La Reynière et Brillat-Savarin.

UN COUP DE FOUET AU MONDE DE LA GASTRONOMIE

Mathieu La Fay considère toutefois que la consécration par l'Unesco du repas gastronomique français est arrivé à point nommé. « *Il y en avait besoin, déclare-t-il, les Français considéraient qu'ils étaient les meilleurs et l'on se faisait tailler des croupières par nos concurrents étrangers.* » Pierre Sanner confirme que les chefs français subissaient les offensives de la gastronomie scandinave, australienne et péruvienne. La reconnaissance par l'Unesco a donné un coup de fouet et a apporté une alternative à la haute gastronomie, avec le fooding ou la bistronomie. Une nouvelle génération de chefs est arrivée qui a mis l'accent sur le terroir et la mise en valeur des agriculteurs producteurs, des chefs comme Alexandre Mazzia à Marseille, Alexandre Gauthier à Montreuil-surmer, Adeline Grattard ou Pascal Barbot à Paris. Parmi les traditions culinaires inscrites au patrimoine de l'Unesco citons la diète méditerranéenne, le washoku japonais, l'art du pizaiolo napolitain et récemment le couscous défendu par trois pays maghrébins et l'Égypte.

« *Ce n'est pas tant la reconnaissance de la haute gastronomie* », explique Tim Curtis, secrétaire de la Convention de 2003 de l'Unesco, « *mais l'importance sociale et culturelle attachée à un plat ou une pratique alimentaire. L'inscription sur la liste du patrimoine de l'Unesco permet de valoriser et de développer ce savoir-faire.* »

LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

L'idée de la Convention de 2003 qui définit le patrimoine immatériel est de sauvegarder la diversité des cultures alimentaires face à l'uniformisation de la nourriture. « *C'est une réaction à la mondialisation et à l'industrialisation de l'alimentation* », poursuit Tim Curtis, « *sans esprit chauvin mais au contraire avec beaucoup de respect pour les autres cultures et la volonté de transmettre ces pratiques aux prochaines générations* ». La transmission du savoir-faire est un engagement déterminant de ceux qui portent le projet des produits inscrits au patrimoine de l'Unesco. Tous les six ans, ils doivent présenter des actions allant dans ce sens. En France, la mission française du patrimoine a mis en chantier les « Cités de la Gastronomie ». La Cité de la Gastronomie de Tours, installée Villa Rabelais est la première à fonctionner. Elle se concentre sur la dimension culturelle de l'alimentation et l'éducation au goût. Elle bénéficie des travaux universitaires de l'Institut européen d'histoire et des cultures de

l'alimentation. En prévision : un nouvel aménagement des Halles de Tours. La Cité de la Gastronomie de Dijon devrait ouvrir à la fin de l'année. Axée autour de la vigne et du vin, elle devrait accueillir une antenne de l'école Ferrandi ainsi qu'une école de la seconde chance du chef cuisinier Thierry Marx. Celle de Lyon sera tournée autour des produits agricoles et des signes de qualité. Celle de Paris-Rungis enfin devrait présenter les « trésors gastronomiques » dans un nouveau pavillon et être centrée sur l'alimentation d'aujourd'hui. La mission française ne désespère pas de convaincre l'éducation nationale de relancer des cours de cuisine et des initiations aux goûts pour les scolaires.

Pour Pierre Sanner, « *cette inscription au patrimoine de l'Unesco n'est pas une médaille mais un chantier permanent de valorisation de l'ensemble de la chaîne qui permet ces repas gastronomiques, les éleveurs, les maraîchers, les vignerons et les restaurateurs* ». ■

Jean-Marc Cholet



PATRIMOINE MONDIAL IMMATÉRIEL

La baguette en quête de reconnaissance



Crédit photo : © iStock

« *Précieuse, remarquée, sensible, représentative de la France* » : Dominique Anract parle toujours avec tendresse de la baguette de tradition française. Mais cette fois-ci le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) a une raison supplémentaire d'exprimer son émotion. La ministre de la Culture, Roselyne Bachelot, a choisi en mars dernier la baguette de pain comme unique candidate française à l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. « *Un produit noble faussement simple. Il faut des années, à partir de quelques ingrédients, pour trouver sa signature, sa patte. Ce produit nous réunit et c'est pour cela que je l'ai choisi* », a-t-elle précisé. La baguette, le type de pain le plus apprécié, n'est en effet composé que de quatre éléments, eau, farine, sel et levain. La baguette l'a ainsi emporté devant les Toits de Paris et une fête vinicole en Arbois.

Si elle est retenue, cette inscription contribuera à la reconnaissance mondiale d'un savoir-faire artisanal et d'un art de vivre. Le savoir-faire, c'est un pétrissage et une fermentation longue, pour obtenir une pâte couleur crème, qui donnera une mie onctueuse et alvéolée. Un façonnage à la main, une cuisson dans un four à sol, démarrage à 260° avant de baisser la température pour une croûte dorée et croustillante. Prendre ainsi son temps permet d'utiliser des farines sans améliorants.

L'art de vivre, c'est aller chez le boulanger tous les jours. Car la baguette est le produit alimentaire qui accompagne les Français du petit-déjeuner, à midi et jusqu'au dîner. « *Ca va avec tout* », renchérit Dominique Anract, « *à l'apéro avec des rillettes, au goûter avec du chocolat ou un morceau de fromage*. » Et comme les boulangers s'approvisionnent auprès de meuniers locaux, aucune rupture d'approvisionnement n'a été constatée durant cette année de pandémie.

CARACTÈRE PRESQUE RELIGIEUX

A cette occasion, les Français ont d'ailleurs réalisé le rôle culturel, le lien social que représentent les 33 000 boulangeries du pays. Certains passent même « *chez le boulanger* » deux fois par jour et en profitent pour discuter, trouver un peu de chaleur humaine, surtout maintenant que les cafés disparaissent. C'est souvent dans une boulangerie que les enfants font leurs « *courses* » pour la première fois. Cette baguette de pain revêt encore un caractère presque religieux. On ne jette pas le pain, on fait une croix avant de le couper et on le pose à l'endroit sur la table.

Ainsi reconnue comme faisant partie du patrimoine mondial, la baguette de pain, symbole jusqu'ici de la France au même titre que la Tour Eiffel, pourrait

redorer le métier de la boulangerie. Aujourd'hui 1 200 boulangeries ferment chaque année, surtout dans les zones rurales. Mille autres se créent mais beaucoup appartiennent à des chaînes, et ne sont pas toujours artisanales. Pourtant une boulangerie est un commerce essentiel pour la vie d'un village. Signe encourageant : 30 % des élèves en école de boulangerie sont aujourd'hui des femmes qui pourraient apporter une nouvelle touche à ces commerces.

L'Unesco se prononcera en octobre 2022. Cette reconnaissance tant espérée pourrait venir couronner le travail immémorial de toute une filière, à commencer par les agriculteurs qui, en cultivant du blé panifiable de qualité, engagent la baguette sur la voie du succès. Tout n'est pas gagné. D'ici là, Dominique Anract va continuer à défendre son dossier auprès des 197 ambassadeurs des pays membres de l'Unesco, comme il l'a fait depuis plusieurs années en mobilisant un comité scientifique composé d'anthropologues et d'historiens. Et il nourrit déjà d'autres projets comme la création d'une route des pains en France pour faire connaître les différents savoir-faire en boulangerie et viennoiserie. ■

Jean-Marc Cholet



INTERVIEW

« Les signes officiels de qualité créent de la valeur pour la Ferme France »

Président du Conseil permanent de l'INAO depuis 2017, le vigneron Jean-Louis Piton termine son mandat en début d'année prochaine. Cinq années marquées par la progression de l'intérêt des agriculteurs pour les démarches d'identification de l'origine et de la qualité.

Que représentent aujourd'hui les ventes des produits signes officiels de qualité ? Existe-t-il encore des marges de progression pour eux ?

Jean-Louis Piton : On estime que les ventes cumulées de ces produits (AOP, IGP, STG, Label Rouge, bio) s'élèvent entre 30 et 35 milliards d'€, certains produits portant plusieurs signes officiels de qualité (SOQ). Les vins et spiritueux se taillent bien évidemment la part du lion, puisqu'ils pèsent à eux-seuls plus de 20 milliards d'€. Les quantités vendues comme le chiffre d'affaires sont en croissance régulière ces dernières années et représentent une part de marché très significative sur de nombreux marchés. On peut donc dire que les produits sous signes de qualité créent de la valeur pour la Ferme France. Peut-on



Crédit photo : © iStock

encore progresser ? Dans le domaine viticole probablement pas, puisqu'on en est aujourd'hui à 94 % de parts de marché. Une partie du monde viticole s'interroge d'ailleurs aujourd'hui sur la nécessité d'occuper certains créneaux de marché dont les vignerons français ont choisi de se retirer. Je suis en revanche persuadé qu'il existe encore d'importants gisements de croissance dans certaines filières. C'est d'ailleurs avec l'ambition de poursuivre le rayonnement de ces démarches que je suis entré au Conseil permanent de l'Institut il y a huit ans. Je pense bien sûr aux filières d'élevage, ou encore aux fruits et légumes mais peut-être aussi à d'autres où les SOQ sont aujourd'hui absents. La viticulture constitue toujours un modèle de construction d'une pyramide de valeur très horizontale, avec des différences de 1 à 10, voire de 1 à 30 entre les produits socles et les mieux valorisés. Cela réclame un engagement collectif derrière une ambition, toujours

plus délicat à construire qu'une initiative individuelle.

De nombreuses filières se sont engagées, dans le cadre des États généraux de l'alimentation en 2018, à développer fortement la part de produits sous signes officiels de qualité pour répondre à la demande de la société. Cette volonté s'est-elle traduite par une recrudescence du nombre de producteurs et d'entreprises engagés dans ces filières ?

J-L.P : La tendance est très sensible effectivement, notamment sur le développement des produits sous Label Rouge. Dans les filières élevage, le taux de revendications du Label Rouge est régulièrement en croissance. Nos services ont également relevé une hausse des demandes de modifications des cahiers des charges concernant la présentation du produit à la consommation (découpe,



Crédit photo : © FNSEA

haché, par exemple). Ces adaptations visent à répondre à de nouveaux besoins, notamment de la part de la restauration collective. La crise a certainement freiné le mouvement général, mais la pente est favorable.

Êtes-vous attentifs à la valeur ajoutée apportée par ces produits par rapport à d'autres produits comparables ?

J-L.P : C'est effectivement un indicateur auquel nous nous intéressons. Mon prédécesseur Jean-Charles Arnaud avait lancé le projet de commissions horizontales, dont une commission « Économie » que j'ai animée. Nous avons également lancé, notamment avec FranceAgriMer, le ministère et l'agence Bio un observatoire économique partagé des SOQ pour nous doter d'indicateurs de performance. Celui-ci travaille aujourd'hui sur la question de la valeur ajoutée, notamment sur les références auxquels les signes de qualité doivent être comparés.

L'une des vocations de ces démarches est d'améliorer la rémunération du travail des producteurs. Tous les produits remplissent-ils correctement cette mission aujourd'hui ? Faut-il prendre en compte cette

dimension dans l'ouverture de nouveaux dossiers ?

J-L.P : Historiquement, c'est en effet pour permettre aux producteurs de bénéficier le plus possible de la notoriété des appellations que les premières lois protégeant et garantissant l'origine des produits ont été promulguées. En d'autres termes, si les producteurs ont voulu protéger les appellations, c'est qu'ils pouvaient en tirer un bénéfice que d'autres s'étaient accaparés. Cet aspect fait toujours partie des outils d'évaluation des projets. Les demandes de reconnaissance d'une AOP ou d'une IGP doivent être accompagnées d'une note de présentation et de motivation du projet, incluant son impact technique et économique. Les commissions d'enquête sont très attentives sur ce point et interrogent les demandeurs sur la valeur qu'ils comptent créer et comment ils veulent la créer.

Le système français d'identification de l'origine et de la qualité continue-t-il à s'exporter ? Quel bilan tirez-vous des actions de coopération internationale menées par l'Institut dans ce domaine ?

J-L.P : Si le système des indications géographiques est né en France, il a été adopté depuis le début des années 90

par l'Union européenne et continue d'intéresser un nombre croissant de pays dans le monde. Une des illustrations de ce succès, c'est la croissance régulière de dossiers d'usurpations et de détournements de notoriété à l'international qui affluent sur les bureaux de notre service juridique ! Si ces produits sont copiés -et pas seulement les vins-, cela témoigne de l'appétence des consommateurs pour des produits ancrés dans une histoire et un savoir-faire. C'est une des raisons pour lesquelles il est important de faire partager notre système de reconnaissance et de protection des produits de terroir partout dans le monde. Ces missions de coopération, nous les menons aux côtés du ministère de l'Agriculture ou de l'Union européenne ou directement auprès de pays tiers, dont nous recevons une vingtaine de délégations chaque année. Ces actions ont abouti à quelques beaux succès diplomatiques ces dernières années, avec des accords institutionnels avec la Chine ou avec la Russie avec qui la négociation se poursuit. Je suis très fier des actions d'assistance technique que nous apportons, par exemple auprès de la filière café en Équateur ou des noix de pili aux Philippines. Ce croisement des savoir-faire et des connaissances permet à tout le monde de progresser. ■

Propos recueillis par Bruno Carlhian

PLANTES AROMATIQUES

Parfums de Grasse, un patrimoine à préserver

La reconnaissance des savoir-faire liés aux parfums de Grasse par l'Unesco en 2018 devrait permettre de mieux protéger la culture des plantes à parfum de la région.

La contribution de la filière des parfums de Grasse au rayonnement de l'industrie française du luxe méritait bien cette reconnaissance. Berceau de la parfumerie mondiale, le pays de Grasse a obtenu en 2018 le classement des savoir-faire liés à la culture du parfum au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco, à savoir « *la culture de la plante à parfum, la connaissance des matières premières naturelles et leur transformation, l'art de composer le parfum* ». Cette distinction est l'aboutissement d'un parcours de longue haleine d'une filière beaucoup plus fragile que son antériorité et sa réputation mondiale laissent supposer. Pratiquées depuis le XVI^e siècle au moins, la culture des plantes à parfum et leur transformation ainsi que la création d'assemblages odorants ont connu un développement régulier jusque dans les années 1960 où le pays de Grasse est alors un immense champ de culture embaumé. Situé entre les pré-Alpes et la Méditerranée, il s'avère un terroir privilégié principalement pour le jasmin, la rose de mai, la tubéreuse auxquels il faut ajouter la violette, la fleur d'oranger, le mimosa ou l'iris.

N°5 DE CHANEL

Le bassin grassois se consacre non seulement à l'extraction des produits naturels servant à la réalisation des par-



Credit photo : © FNSEA

fums, mais également à la création des parfums eux-mêmes : chaque « usine » forme ses propres parfumeurs, les « nez » de Grasse. Les transformateurs collaborent étroitement avec les plus grandes maisons de parfum en fournissant « l'absolue », issue de la transformation de la matière première végétale. Si le jasmin de Grasse est aussi emblématique que la rose de mai, c'est qu'il constitue l'ingrédient incontournable d'un des parfums les plus célèbres au monde : le N° 5 de Chanel, créé en 1921. La pression foncière, la montée des produits synthétiques et la concurrence d'autres centres producteurs ont cependant considérablement fragilisé la culture des plantes à parfum depuis les années 1970. Face à la menace de disparition de ce savoir-faire, les cultivateurs du pays de Grasse, souvent issus de familles implantées de longue date, se sont organisées, notamment via la coopérative Cooparfum pour vendre leur production ou en se regroupant au sein d'associations comme Fleurs d'Exception, à l'origine d'un projet d'indication géographique. L'obtention du label Unesco devrait favoriser la protection des terrains au service des jeunes agriculteurs mais aussi encourager les sociétés de parfumerie à signer des contrats à long terme pour garantir aux horticulteurs de pouvoir vivre de leurs récoltes. ■

B.C

L'«ABSOLUE PAYS DE GRASSE», NOUVELLE INDICATION GÉOGRAPHIQUE

L'indication géographique « absolue Pays de Grasse » a été homologuée par l'Institut national de la protection industrielle (INPI) le 6 novembre 2020. La reconnaissance permet de protéger le nom et l'origine de cet extrait de plantes à fleurs issu d'un savoir-faire spécifique. Les étapes de cueillette, de production et de transformation doivent désormais être opérées dans l'aire géographique des départements des Alpes-Maritimes, du Var et des Alpes-de-Haute-Provence et selon un cahier des charges précis. C'est l'association Fleurs d'Exception du Pays de Grasse, créée en 2006 par les professionnels de la filière, qui s'est vu déléguer la gestion et la défense de l'indication géographique. Sept entreprises sont concernées par cette homologation qui représente 90 % des transformateurs de plantes à parfum de la zone géographique concernée. Les producteurs du pays de Grasse cultivent aujourd'hui environ 40 hectares de plantes à parfums. « Pour autant, la totalité de nos surfaces disponibles n'est pas encore exploitée et nous permet d'envisager d'accueillir de nouveaux projets et de nouvelles productions », indique l'association. « Absolue Pays de Grasse » est la dixième indication géographique depuis l'entrée en vigueur de ce dispositif issu de la loi du 17 mars 2014 relative à la consommation. Parmi les autres produits (non alimentaires) homologués figurent le granit de Bretagne, la porcelaine de Limoges ou encore la tapisserie d'Aubusson.

Parfums des Iles

L'excellence agricole passe aussi par l'Outre-Mer français. Aux côtés des grandes productions (bananes, cannes à sucre), il existe des activités traditionnelles ou de diversification. Voyage à travers trois océans.



L'ylang-ylang est le produit phare de Mayotte. Le département en tire même son surnom d'« Ile au parfum ». La culture de l'ylang-ylang, qui remonte au début du XX^e siècle, est aujourd'hui pratiquée par quelque 140 producteurs sur une surface d'environ 180 ha (contre 1 000 hectares entre 1950 et 1980). La production est en pleine déprise. Pourtant, l'huile essentielle produite à Mayotte à partir de l'ylang-ylang est considérée par les spécialistes comme supérieure à celle des autres origines, sa qualité suscitant « un réel intérêt pour les marchés haut de gamme de la parfumerie fine ». Jean-Paul Guerlain a eu sa propre exploitation d'une vingtaine d'hectares entre 1995 et 2002. Depuis la fin des grands domaines, la production est assurée par des petits planteurs et les exportations sont passées de 15 tonnes à 5 tonnes par an. Mais ces plantations sont anciennes. Elles ont, pour la plupart, entre 50 et 70 ans. En 2017, on ne recensait qu'une dizaine d'hectares replantés de-

puis 2005. Si cette culture est soutenue par les aides communautaires, c'est insuffisant. La France veut relancer cette production. Elle soutient notamment la création du Pôle d'Excellence Rural orienté PAPAM (plantes à parfum et médicinales). Il accueillera, sur le site de Coconi, un pôle recherche, un pôle économique et un pôle écotourisme. Des « résidences ateliers » permettront de mettre en forme les initiatives portant sur la recherche en cosmétiques et autres, l'expérimentation d'innovations techniques, l'attractivité touristique, la reconquête du marché des plantes à parfum.

RENOUVEAU ?

Toujours dans l'Océan Indien, l'Ile de la Réunion est réputée pour une autre plante parfumée, comestible celle-là, la vanille. La vanille a été découverte en Amérique du Sud par les conquistadors, a transité par l'Europe, avant de trouver,

dans les îles de l'Océan indien, une terre d'accueil idéale pour sa culture. Celle de la Réunion, connue sous le nom de vanille Bourbon (du nom de l'ancien nom de l'île) est particulièrement réputée. Sa culture remonte au milieu du XIX^e siècle. Avec 1 200 tonnes produites dans les années 30, l'île de La Réunion, produisait à elle seule les trois quarts de la production mondiale ! Mais dans ce département aussi, la culture a périéclité. Aujourd'hui, la production de vanille s'élève à une trentaine de tonnes par an. Elle est produite par quelque 150 agriculteurs sur environ 200 hectares. La vanille bourbon est essentiellement commercialisée, sur l'île par la coopérative Provanille notamment. En métropole, on peut en acheter, une fois par an, pendant le salon de l'agriculture. Mais à La Réunion, comme à Mayotte, des envies de relances existent portées par certains producteurs. Ils sont à l'origine de l'obtention de l'IGP vanille de La Réunion en 2019. Première étape du renouveau ?



CROISSANCE CONTINUE

Changeons d'océan, et naviguons vers le Pacifique pour accoster en Polynésie française. Cet archipel mythique accueille notamment la première production d'huitres perlières du monde. Cette activité est relativement récente. Elle remonte au début des années 60, quand la technique, qui date du début du XX^e siècle, a été adaptée aux lagons polynésiens. Les perles de Tahiti sont réputées pour leur beauté et leur qualité. La production est concentrée sur certains atolls et îles éloignés de Tahiti qui disposent de conditions environnementales favorables. Ainsi, les archipels des Tuamotu et des Gambier regroupent respectivement 71 % (6,5 millions d'unités) et 25 % (2,3 millions) de la production (chiffres 2019, source IEDOM). Le secteur pèse pour la moitié (5 milliards de francs pacifiques) du total des exportations de l'archipel. La production a connu une croissance continue jusqu'à l'an 2000. Depuis, elle doit faire face à une concurrence internationale accrue. La filière s'est engagée, depuis quelques années, dans une importante réforme, soutenue par les autorités locales.



AOC DEPUIS 1996

Nouvel océan, l'Atlantique, nouvelles îles, la Guadeloupe et la Martinique, nouveau "parfum", celui du rhum. Le rhum des Antilles françaises est le premier, et est encore l'un des seuls, à être produit avec du jus de canne (ce sont les rhums agricoles), les autres rhums étant produits avec de la mélasse, c'est-à-dire ce qu'il reste de la canne après l'extraction du sucre. C'est cette méthode de production qui permet aux rhums agricoles de se distinguer par la richesse de leurs arômes, alors que les autres rhums sont d'un goût plus neutre. Plusieurs types de rhums sont produits. Le rhum blanc, le plus classique, idéal pour le ti'punch, les cocktails, les grogs, ... Le rhum brun est obtenu après avoir été élevé au minimum six mois en fût de chêne. Le rhum vieux est quant à lui élevé pendant au moins trois ans dans des fûts de chêne de moins de 650 litres. Depuis 1996, le rhum agricole de Martinique bénéficie d'une AOC. C'est la première, et encore la seule à ce jour, appellation d'origine obtenue par un territoire ultra-marin. Notons que d'autres rhums, en Martinique, en Guadeloupe, en Guyane, ou à La Réunion, disposent d'une IGP.



BIODIVERSITÉ

L'agriculture ultramarine est riche de sa diversité. De nombreuses autres filières, que celles rapidement évoquées ici, participent à l'excellence de l'agriculture française. C'est le cas de la banane de Guadeloupe et de Martinique, exemplaire par son haut niveau de production durable qui a permis, en quelques années, le retour de la biodiversité dans les plantations, par son engagement social et par la qualité des fruits. C'est encore le cas du litchi ou de l'ananas Victoria de La Réunion, du melon de Guadeloupe, des productions de fleurs exotiques sur toutes les îles... Ces territoires sont également engagés dans un important travail de diversification agricole que ce soit en élevage, en maraîchage, ou dans la relance de productions autrefois importantes comme le café, les agrumes, etc... ■

LES HMONGS DE GUYANE

Dans sa dernière livraison, La lettre océane, publiée par l'Odeadom, revient sur l'histoire des Hmongs en Guyane. De nombreuses familles de cette ethnie asiatique, sont arrivées à partir de 1977 et ce sont installées dans des activités de maraîchage et d'arboriculture. Ce projet « largement porté par des associations religieuses » correspondait « à la fois à la volonté d'accueil de réfugiés persécutés dans leur pays de résidence (Chine, Vietnam, Laos, Thaïlande), et à une politique française de peuplement de la Guyane », rappelle l'Odeadom. Si « l'installation a été difficile (...) la communauté Hmong de Guyane est aujourd'hui vivante, active, tournée vers l'avenir et peut mettre en avant des réussites économiques incontestées » dans le domaine agricole. Ils sont aujourd'hui devenus les principaux producteurs de fruits et légumes de ce territoire d'Amérique du Sud. « Aujourd'hui, les Hmong incarnent très concrètement l'aspect multiculturel de la Guyane à travers une histoire de peuplement totalement unique », conclut La lettre océane. Une belle histoire digne de 'l'excellence agricole française'.

Champagne, une si précieuse appellation

La plus célèbre des appellations d'origine défend bec et ongles l'utilisation de son nom. Un combat essentiel dans le rayonnement international de ce vin et jalonné de victoires éclatantes.

Le combat pour la défense de l'appellation « Champagne » ne connaît jamais de répit. Le Comité Champagne, dont c'est l'une des principales missions depuis sa création en 1941, cinq ans après la reconnaissance officielle de l'AOC, a encore obtenu de belles victoires ces derniers mois. Le 29 octobre 2020, la direction nationale de la Propriété intellectuelle du Paraguay a ainsi officiellement enregistré l'appellation Champagne, qui est désormais reconnue et protégée sur l'ensemble du territoire. Ce n'est rien de moins que le 122^e pays à garantir les droits des vignerons champenois, après quelques succès homériques comme la protection par la Chine en 2013.

« Cette décision est particulièrement importante car elle est l'aboutissement d'une procédure engagée dès 2012 mais

qui avait été suspendue entre 2015 et 2019, dans l'attente de la publication d'un décret permettant l'application de la loi paraguayenne relative aux indications géographiques », commentait alors Vincent Perrin, le directeur général du Comité Champagne de l'époque, auquel Charles Goemaere a succédé en début d'année. « Avec cette protection finale et définitive, le Comité Champagne illustre une fois de plus sa capacité à défricher avec succès les législations sur les indications géographiques », poursuivait Vincent Perrin.

Si l'appellation Champagne est de mieux en mieux protégée contre les usurpations externes, les tentatives de détournement de la notoriété du plus célèbre des vins effervescents restent nombreuses à travers le monde. Pour les identifier, le Comité Champagne peut

compter sur des bureaux établis dans les seize premiers marchés de l'appellation à l'exportation, qui ont pour mission de signaler les utilisations abusives du mot « Champagne » afin d'y mettre un terme à l'amiable ou d'engager des actions judiciaires.



Crédit photo : © Osmani TAVARES BARBOSA / CAVES, CRAVERES, GALERIES

Crédit photo : © Pierre/SIPA PRESS THOMAS / OUVERTURE ET SERVICE DE LA BOUTEILLE

Crédit photo : © Photo Alain CORNU / EFFERVESCENCE - BULLES



Crédit photo : © CLAUDE ET FRANCOISE HUYGHENS DANRIGAL / ETIQUETTES ANCIENNES

Victoire en Suisse, revers en Espagne
L'interprofession obtient en effet régulièrement des décisions favorables auprès des plus hautes institutions judiciaires. Habilité depuis 80 ans à ester en justice, le comité a obtenu en avril dernier de la Cour constitutionnelle du canton de Vaud, en Suisse, que le petit village de Champagne, situé au bord du Lac de Neuchâtel (Suisse) n'ait pas le droit d'utiliser l'appellation « commune de Champagne » pour ses vins blancs tranquilles. Une décision allant à l'encontre du Conseil d'Etat du même can-

ton qui avait autorisé en janvier 2021 la création d'une appellation d'origine contrôlée « Commune de Champagne ». La Cour du canton de Vaud a en effet estimé que cette appellation était « contraire aux accords bilatéraux entre la Suisse et l'UE ».

Toutes les décisions ne sont cependant pas favorables au champenois, au moins dans l'immédiat. Témoin, l'avis de la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) fin avril de cette année en faveur de la dénomination des bars « Champanillo » en Espagne, une chaîne

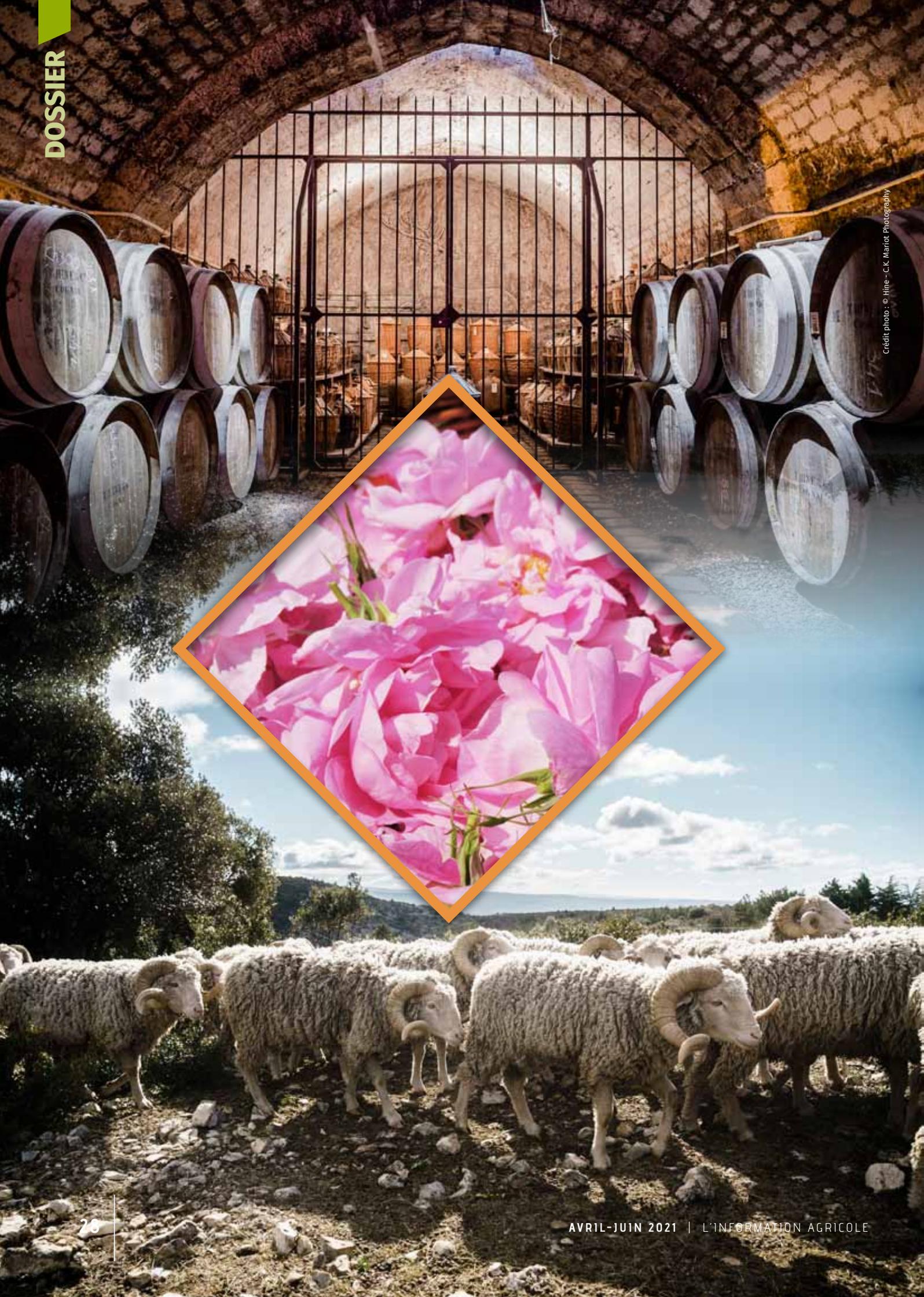
de bars en Catalogne où se consomment des tapas et dont le nom évoque le Champagne (qui se dit « Champàn » en espagnol). L'avocat général de la CJUE, Giovanni Pitruzzella, a estimé que la chaîne de bars pouvait utiliser le terme Champanillo car le suffixe « illo » le distinguait bien de la dénomination « Champagne » et qu'il n'attendait donc pas à l'AOP Champagne. Un avis qui ne préjuge cependant pas de la décision définitive de la Cour européenne, attendue dans les semaines qui viennent. ■

B.C

DES ALLIÉS PARTOUT DANS LE MONDE

Si le Champagne est une appellation particulièrement en pointe dans la défense de son indication géographique, elle n'est pas seule dans ce combat. Consciente que la lutte en faveur des terroirs nécessitait de disposer d'alliés y compris hors d'Europe, le Comité Champagne a fondé en 2005, avec huit autres régions, la Déclaration en faveur de la protection des noms et origines de vins » (« Declaration to Protect Wine Place and Origin »). L'alliance des vins d'origine rassemble aujourd'hui 31 organisations viticoles de 11 pays d'Amérique du Nord, d'Europe, d'Afrique, d'Asie et d'Australie. Parmi eux, Bourgogne, Chablis, Bordeaux, mais aussi Barossa, Napa Valley, Oregon, Tokay, ou encore Chamanashi au... Japon. « Bien que concurrentes sur le marché mondial, l'ensemble de ces régions reconnaît le caractère unique de chacune d'entre-elles, chacune proposant des vins à son image, impossibles à reproduire ailleurs », assurent les membres. « Aussi évident que cela puisse paraître, l'origine est l'essence du vin. »

Crédit photo : © Photo Michel GUILLARD / COTE DES BLANCS



Crédit photo : © Hine - C.K. Mariot Photography

FILIÈRE SPIRITUEUX

Le Cognac plus que jamais d'attaque

Presque la totalité de la production de cognac produite en France est exportée tout autour du globe : 97 %. Même les taxes Trump et la pandémie de Covid-19 n'ont eu aucun impact sur cette production qui cultive l'excellence tout le long de la chaîne, c'est-à-dire de la sélection des plants à l'exportation. Récit d'un succès qui semble inégalé au plan mondial.



Crédit photo : © Meukow



Delphine Bellebeau donnant ses consignes

Delphine Bellebeau, pépiniériste, viticultrice et bouilleur à domicile est tombée dans le cognac quand elle était petite. « J'ai été élevée dans les ateliers, j'ai arraché l'herbe, j'ai paraffiné les plants et j'ai taillé les bois pendant les vacances ». Cette ancienne professeure, agrégée de biologie, représente la troisième génération de pépiniériste au cœur de la Charente à quelques encablures de Cognac. Dans l'entreprise labellisée HVE 3 depuis 2019

- « nous étions parmi les 20 premières de France », se félicite-t-elle, on plante environ trois millions de plans par an pour approvisionner les viticulteurs de la région mais aussi quelques autres. L'ugni Blanc en grande majorité, mais aussi le monti, le syrah, le merlot, le cabernet, le chardonnay, le sauvignon et même le floral, plus confidentiel mais réputé résistant sont produits sur huit hectares de l'exploitation après une sélection rigoureuse. Elle-même peut constater le fruit de son travail sur ses 80 ha de vignes, conduits en agriculture raisonnée, mais qui cette année, ont été victimes du gel. « Dans certaines parcelles, il faut compter 70 % de pertes », explique-t-elle. Preuve que le savoir-faire et la qualité sont reconnus : le bouche-à-oreille suffit à remplir un carnet de commandes déjà bien fourni. « Nous avons un avantage sur d'autres zones de production : ici dans le Cognac, nous n'avons pas de démarchage à faire car les clients sont "captifs", de générations en générations », glisse-t-elle, laissant

entendre qu'une telle position peut légitimement susciter quelques jalousies.



Eric Pinard

Pour le distillateur, Éric Pinard, la force de la filière cognac, c'est l'excellence de sa structure, c'est son collectif « bien porté et poussé par l'interprofession, le Bureau national interprofessionnel du cognac - BNIC. Il y a un très bon suivi et aussi de très bonnes relations entre les vigneron, les distillateurs et les négociants », explique-t-il, soulignant que le savoir-faire du distillateur concourt à la qualité du produit. Lui-même distille environ 100 000 hl soit l'équivalent de 900 ha de vignes par an. Ce



Crédit photo : © Château Royal de Cognac



Crédit photo : © Courvoisier - PROOF



Crédit photo : © Maïne Graud - Mathieu Durand

représentant de la quatrième génération rappelle qu'il n'existe pas d'école dédiée à son métier. Certes, dans quelques BTS et écoles d'ingénieurs, des cours sont dispensés mais « ça reste très théorique ». En pratique, le savoir-faire se transmet par compagnonnage. « *C'est un métier de rigueur et de passion. Il faut écouter l'alambic nous parler* », insiste-t-il. L'excellence de la filière tient aussi, pour lui, à la prise en compte du changement climatique il y a déjà bien des années. L'une des premières usines de méthanisation (REVICO) est née au début des années 80 pour recycler ces effluents de distillerie. Cette dernière reçoit de novembre à juillet environ 3 millions d'hectolitres de vinasses, livrées depuis les distilleries charentaises situées dans l'aire d'appellation AOC Cognac. Ces vinasses sont ensuite transformées en biogaz qui sert à la cogénération. « *Nous avons pris le virage de la réduction des gaz à effet de serre et nous recherchons de nouveaux modes de combustion alternatif au chauffage à*

feu nu, pour la distillation », explique-t-il. « *On n'attend que pas le destin le fasse pour nous* », renchérit-il. Mais Eric Pinard tient cependant à mettre en garde contre une tendance qui a vu le jour ces dernières années : « *la volonté de vouloir uniformiser la qualité, voire la standardiser. Cela pourrait nuire à l'excellence de la filière* »

C'est pourquoi Dominique Touteau, maître de chai à la maison Delamain, entend préserver son particularisme qui pourrait se résumer en deux mots : « *tradition et modernité* ». Tradition pour l'excellence des assemblages et modernité pour l'adaptation de la maison aux nouveaux défis : « *Nous nous fournissons auprès de viticulteurs HVE* », explique-t-il. De même, le flacon s'est mis à la page numérique avec un QR Code qui permet de « *raconter l'histoire* » entourant ce breuvage. « *Nous, les dinosaures, nous nous sommes adaptés* », sourit-il. En effet, la maison Delamain va fêter, en 2024, son bicentenaire, même si les premières traces de l'entreprise remon-

tent à... 1760. Mais rien ne doit être sacrifié à l'esprit maison. En « *gardien des traditions gustatives et olfactives* », Dominique Touteau conserve le style Delamain : « *c'est la légèreté, la finesse, la subtilité, l'élégance, bref, tout ce qui va à l'encontre de la lourdeur* » et d'une certaine vulgarité serait-on tenté d'ajouter. D'ailleurs, pas une seule bouteille n'est disponible auprès de la grande distribution. « *Nous avons une approche artistique* » du cognac qui est vendu à une clientèle triée sur le volet et qui est souvent familiale : « *les consommateurs le sont de père en fils et les petits-enfants ont le souvenir du grand-père* », détaille-t-il, soulignant que Delamain s'emploie à conserver une qualité et un style identiques au fil des ans, en s'adaptant aux goûts contemporains. Cette recherche de l'excellence se traduit par une production qui reste confidentielle au regard de la production du nectar charentais : seulement 100 000 bouteilles par an sur 215 millions produites. Le positionnement marketing se cale clairement sur le haut

FILIÈRE SPIRITUEUX



Crédit photo : © Château Montfauud - Konoïsseur

de gamme : le premier prix tourne autour des 100 euros la bouteille. C'est le prix de la qualité, de la patience et du temps. Il faut dire aussi que chaque cognac De-lamain est vieilli au moins dix ans en fût



Samuel et Thérèse Bertrand

roux. « *Le temps du vieillissement s'allonge et les arômes se font plus subtils* », développe Dominique Tuteau. Les crus les plus anciens peuvent avoisiner 50/60 ans avec des prix à la hauteur de la qualité du breuvage. Une bouteille « Pléiade collection Apogée 1965 » avoisine les 1 000 euros.

La philosophie qui guide Thérèse et Samuel Bertrand sont identiques : conserver l'esprit maison et faire rayonner le cognac à travers la France et le monde. Le frère et la sœur ont repris, en 2007 pour le premier et en 2009 pour la seconde, l'exploitation de la grand-mère alors âgée de 81 ans. « *J'ai eu un dé-*

clit », affirme Samuel. « *Il fallait que l'entreprise reste dans la famille, même si la situation n'était pas favorable car les ventes de cognac, en 2007, n'étaient pas à leur meilleur niveau. Il fallait au moins que j'essaie pour ne pas regretter* ». Le travail semble avoir payé puisque le vignoble qui ne produisait que 5 000 hl de cognac pour 74 ha en 2007, dégage aujourd'hui un volume de 14 000 hl pour 100 ha dont 84 ha en production. « *Aujourd'hui, 40 % de notre vignoble ne reçoit aucun désherbant. En 2028, ce sera la totalité* », indique Samuel Bertrand. Même si les volumes restent modestes au regard d'autres maisons familiales, les frère et la sœur entendent « *éduquer les clients à*

la dégustation, en particulier les jeunes. On ne parle pas de consommation mais bien de dégustation », insiste Thérèse, très présente sur les réseaux sociaux. La maison Bertrand s'enorgueillit de posséder une clientèle étrangère assez fournie, notamment à travers des relais d'influence comme les clubs de voitures, les clubs de cigares et de livres. Une clientèle reste assez haut de gamme car dans cette vénérable maison, on cultive « l'art du cognac » depuis 1731. « *Quand on raconte l'histoire, le cognac n'a pas le même goût* », confient en chœur, Thérèse et Samuel Bertrand. ■

Christophe Soulard



Crédit photo : © Hine - C.K. Mariot Photography

Le renouveau de la laine française

Délaissée après-guerre parce qu'elle était considérée comme un sous-produit du mouton, peu noble et peu valorisable, la laine française revient peu à peu en grâce au point de s'imposer sur quelques niches internationales.



Ce n'est pas le moindre des paradoxes. En 2021, selon les règles de l'Union européenne, la laine de brebis et de bélier n'est toujours pas considérée comme un produit, ni comme un co-produit mais comme un déchet ! A l'heure où la Commission européenne entend rendre les agriculteurs encore plus vertueux en matière d'environnement, elle semble embarrassée par les milliers de tonnes qui s'accumulent après la tonte annuelle obligatoire des animaux. « *Le produit lainier a été victime de la standardisation des races au XIX^e siècle* », explique Pascal Gautrand, fondateur de MadeIn-Town et du collectif Tricolor (lire encadré). La conséquence de cette mondialisation des textiles synthétiques est que beaucoup d'industries ont été délocalisées, des filatures ont fermé, ainsi que les dernières entreprises de lavage et de peignage. Des savoir-faire entiers ont disparu. Les dernières coopératives lainières des années 60-70 ont périéclité jusqu'à disparaître. Du XIX^e siècle aux années 1970, Roubaix faisait d'ailleurs

partie des trois capitales mondiales de la production lainière, avec Bradford en Angleterre et Verviers en Belgique. En France, en 2021, il existe 58 races avec des caractères lainiers. Mais toutes les laines ne sont pas valorisables car elles détiennent des caractéristiques différentes : certaines sont plus utiles et performantes pour le textile, d'autres pour la matelasserie ...

TIRER SON ÉPINGLE DU JEU

Aujourd'hui le marché mondial de la laine est dominé par les Chinois qui absorbent près de 70 % de la laine mondiale ! La France n'est qu'un confetti au regard des autres producteurs puisqu'elle ne produit que 10 000 tonnes de toison par an, deux fois et demie moins que le Royaume Uni (25 000 tonnes) mais deux fois plus que les États-Unis (5 000 tonnes). Les éleveurs français peinent à se faire récolter la laine. En effet, la tonte leur est facturée entre 1,50 € et 1,80 € par

QUELQUES CHIFFRES SUR LA LAINE

2,1 millions de tonnes de laine sont produites chaque année à partir du milliard de moutons actuellement en élevage dans le monde. La part de la laine française dans la production mondiale de fibres textiles ne représente néanmoins qu'environ 1,7 %, celle-ci étant remplacée par des fibres synthétiques, moins chères. La laine est devenue une fibre noble utilisée pour des produits de moyenne et haute gamme. L'Australie est le plus gros producteur avec environ 20 % de la production mondiale. La Chine, la Nouvelle Zélande, le Royaume-Uni, l'Argentine et l'Iran sont également des pays producteurs de laine.

animal. Il y a encore cinq ans, ils rentraient dans leurs frais : la laine était payée entre 1,80 € et 2 €/kg. Aujourd'hui, les cours se sont effondrés et à « 0,20 €/kg, ce produit est devenu une charge pour l'éleveur », précise Henri Arnaud, collecteur, utilisateur de laines de France. Bien que ce ne soit pas rassurant, l'effondrement des cours est identique en Australie ou au Royaume-Uni. Cependant, la volonté de rebondir est là avec le collectif Tricolor dont les statuts ont été officiellement déposés au printemps 2021 (lire encadré). « *La laine française peut tirer son épingle du jeu et commence à le faire* », affirme Henri Arnaud. Si la laine française à quelques exceptions près s'intègre difficilement dans la confection de vêtements, en raison d'une trop grande rusticité (les fibres de la laine pour être tissées doivent faire 25 microns. La laine française oscille entre 28 et 32 microns), elle est en revanche mieux adaptée à la confection de couettes et de matelas, en raison de son gonflant naturel. « *Le marché allemand est très friand de la laine française pour la confection de couettes et le marché japonais s'arrache notre laine pour la fabrication de futons* », se réjouit Henri Arnaud.

FIBRE LA PLUS FINE D'EUROPE

« *Par ses qualités intrinsèques, la laine est un excellent régulateur de l'humidité. Elle revient pour remplacer les fibres synthétiques dans les courses d'endurance, dans les trails, les courses de fond. Elle permet un meilleur échange avec l'air et bénéficie d'un vrai "critère/argument" douceur* », explique Jean-Louis Brun, co-dirigeant de la Manufacture Brun de Vian-Tiran, une maison familiale fondée en 1808. La laine peut en effet accumuler un tiers de son poids en vapeur d'eau sans aucune sensation de moiteur pour celui qui la porte. Les laines issues des mérinos d'Arles antique, dont la fibre est la plus fine d'Europe avec seulement 22,5 microns et les transforme notamment en plaids, en couvertures, en écharpes. Depuis la crise Covid, les acteurs de la filière lainière ressentent un intérêt croissant pour la laine. « *La mode est un peu au*



retour au naturel et la laine est un produit naturel qui commence à regagner sur les fibres synthétiques comme le polyester », explique Henri Arnaud.

R&D

Il reste maintenant à convaincre les éleveurs de s'inscrire dans une démarche filière, notamment à travers le collectif Tricolor et à respecter un cahier des charges que certains collecteurs voudraient le plus « vertueux » possible, afin de valoriser ce produit dès la tonte. Cela passe notamment par rentrer les brebis en bergerie une quinzaine de jours avant la tonte afin de limiter l'humidité et surtout la pluie ; balayer le sol avant la tonte, « *éviter de couper les ongles la tonte à peine terminée pour empêcher que les rognures ne s'incrustent dans la laine ou encore limiter les marquages à la peinture indélébile ce qui pose des problèmes pour la teinture* », suggère Jean-Louis Brun. Tout un travail est enfin mené en R&D pour l'habillement. « *On remarque le retour des doudounes en laine qui sont plus chauffantes et isolantes que le duvet ou la plume de canard et d'oie* », explique Henri Arnaud qui précise que les paysagistes et horticulteurs utilisent de grands rouleaux de laine en lieu et place de ceux en plastique. « *Les rouleaux en laine conservent naturellement l'humidité et, en se dégradant, fertilisent le sol parce que la laine contient beaucoup d'azote* », ajoute-t-il. ■



LE COLLECTIF TRICOLOR

Ce collectif, qui rassemble éleveurs ovins, transformateurs industriels, acteurs de la création et de la distribution et enfin territoires, a pour ambition de relancer la production des laines en France. Son objectif est d'accroître de 4 à 24 % la part de la laine produite et transformée en France d'ici à 2024. Il s'appuie sur six engagements :

- L'attractivité en valorisant les savoir-faire en mettant en lumière une filière de laines françaises encore sous-exploitée.
- La proximité en rendant disponible une matière produite et transformée exclusivement en France pour une approche plus locale des modes de consommation.
- La traçabilité en assurant la transparence des pratiques tout au long de la chaîne.
- L'équité en proposant une rémunération plus juste aux éleveurs.
- La qualité en répondant aux exigences techniques des différents débouchés.
- La responsabilité en améliorant les pratiques d'élevage, de respect de l'animal et en réduisant l'empreinte environnementale de la filière. De nombreuses entreprises du made in France soutiennent le collectif Tricolor à l'image de Saint-James, Tebider, Le Slip français, le Mobilier national, le Conseil national du cuir ou encore le groupe LVMH.

Les semences françaises : leader mondial à l'exportation

Avec plus de trois milliards d'euros de chiffre d'affaires, la France se positionne comme l'acteur majeur des semences au plan mondial. Une place dominante et d'excellence qu'elle entend bien préserver avec l'arrivée de nouvelles technologies.



Il est des entreprises dont le nom est à ce point ancré dans l'imaginaire collectif que chacun vous dira ce qu'elles fabriquent, même s'il n'a jamais acheté leurs articles. Ainsi, ceux qui n'ont jamais planté un chou vous diront que « Vilmorin » vend des graines à tous les passionnés de jardinage mais aussi aux maraîchers. Mais qui se doute que cette entreprise a plus de deux cents ans d'âge et que l'ancêtre de cette famille de botanistes vendait des graines quai de la Mégisserie, à Paris, sous l'enseigne du « Coq de la Bonne Foy » ?

VITALITÉ DU SECTEUR

Les premières « maisons grainières » apparaissent en France au XVII^e siècle, « Rivoire » à Lyon, « Vilmorin », « Florimond-Desprez » dans le nord, et bien d'autres dont le savoir-faire et la passion ont participé à faire du secteur français des semences l'un des plus reconnus au monde. Car, aujourd'hui une graine sur deux produite dans

l'hexagone est exportée, ce qui fait de la France le premier exportateur mondial de semences agricoles, le deuxième derrière les Pays-Bas si l'on considère aussi les semences potagères, les fleurs et les pommes de terre. Sur la dernière campagne 2019-2020, sur un chiffre d'affaires de 3,5 milliards d'euros (Md€), les exportations se sont élevées à 1,7 Md€ et le solde de la balance commerciale a rapporté 1 Md€ de devises. En dehors du savoir-faire des « maisons grainières » pionnières, c'est la situation géographique de la France qui explique aussi cette position de leader sur ce marché. La qualité des territoires, les conditions naturelles variées et l'emplacement au centre de l'Europe ont favorisé la sélection et le commerce des nouvelles variétés. Le secteur regroupe aujourd'hui 73 entreprises dont 53 entièrement françaises. A côté des coopératives comme Limagrain, Euralis et Maisadour, il existe de nombreuses entreprises, comme la RACT à Rodez, dont le capital est encore détenu en ma-

jeurité par les familles fondatrices. Ce qui témoigne de la vitalité de ce secteur qui crée 500 nouvelles variétés chaque année et consacre 400 millions d'euros (M€) à la recherche.

LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX MARCHÉS

Ayant consolidé leur marché intérieur les semenciers français ont conquis des marchés à l'exportation grâce à l'excellence de leurs produits. Et Valérie Mazza, directrice des affaires scientifiques de Limagrain, de rappeler que l'enseigne « Au coq de la Bonne Foy » portait déjà en son sein des promesses de récolte pour gagner la confiance de leurs clients. La filière se structure après la Seconde Guerre mondiale avec la création du Groupement national interprofessionnel des semences (GNIS), qui mettra en place la réglementation sur la propriété intellectuelle. Mais surtout, elle va bénéficier des recherches de l'INRA sur l'hybridation du maïs puis du

tournesol et du colza. Cela permet d'introduire ces plantes au nord de la Loire. Résultat, si les échanges sont équilibrés dans les années 1990, ils ne vont cesser de s'améliorer depuis lors en faveur de la France. Les exportations passent de 300 M€ à 1,7 Md€ aujourd'hui. Les semenciers français conquièrent les marchés allemands, ukrainiens et russes. Les ventes en Ukraine et en Russie s'élèvent à 100 M€ pour chacun de ces pays. Les semenciers français vendent aujourd'hui dans 150 pays. L'Afrique du Nord et l'Afrique de l'Ouest francophone deviennent des marchés traditionnels et depuis une dizaine d'années les semences françaises trouvent de nouveaux clients en Afrique de l'Est. Cette tradition commerçante va faire des semenciers français des partisans du libre-échange. Mais comment en serait-il autrement ? Les graines ont toujours voyagé. Pour obtenir la biodiversité actuelle, il faut avoir accès aux ressources génétiques de l'ensemble de la planète. « *Par nature, l'amélioration des semences passe par l'échange* », déclare François Burgaud, responsable des affaires publiques de la SEMAE, nouvelle dénomination du GNIS.

LE DÉFI ET L'ESPOIR DES NBT

La force de la filière est de répondre aux nouvelles demandes des agriculteurs. En quelques années, le catalogue français de semences bio s'est enrichi pour proposer aujourd'hui 7 000 variétés, toutes espèces confondues, dont 300 pour le blé. Mais les multiplicateurs doivent s'adapter aux nouvelles contraintes, notamment aux réductions des matières actives. Des semences d'épinards ont ainsi été détruites par des pucerons contre lesquels les pesticides sont désormais interdits. Il faut trouver des variétés de blé résistantes à la « carie du blé » qui refait son apparition. C'est grâce à l'innovation et à l'élaboration de variétés résistantes que la France pourra conserver sa place de leader. De nombreux espoirs résident dans un assouplissement des règles pour les recherches et la mise en marché des New Breeding Technologies (NBT). Jusqu'à présent les recherches dans ce domaine sont freinées car elles dépendent de la réglementation des OGM. « *Notre capacité à produire et à satisfaire nos clients agriculteurs risque de se réduire si nous ne sommes pas au niveau de nos*

concurrents américains, il y a un risque pour l'Union européenne de décrocher », déclare François Burgaud pour qui « *le rejet des OGM est irrationnel. Plein de gens mangent des OGM depuis 15 ans. Mais il est très difficile de les défendre et l'Etat n'a pas osé s'opposer aux faucheurs volontaires.* » La Commission européenne a décidé d'ouvrir le débat sur les NBT. Celles-ci, bien qu'elles touchent le génome, sont différentes des OGM puisqu'il n'y a pas d'introduction de gènes d'une autre espèce. La reconnaissance par la Commission que ces NBT peut contribuer au succès du Pacte Vert européen (Green Deal) devrait permettre de libérer les recherches. Une occasion que les semenciers français ne manqueront pas de saisir pour consolider leur savoir-faire, enrichir le patrimoine génétique et conserver leurs marchés. ■

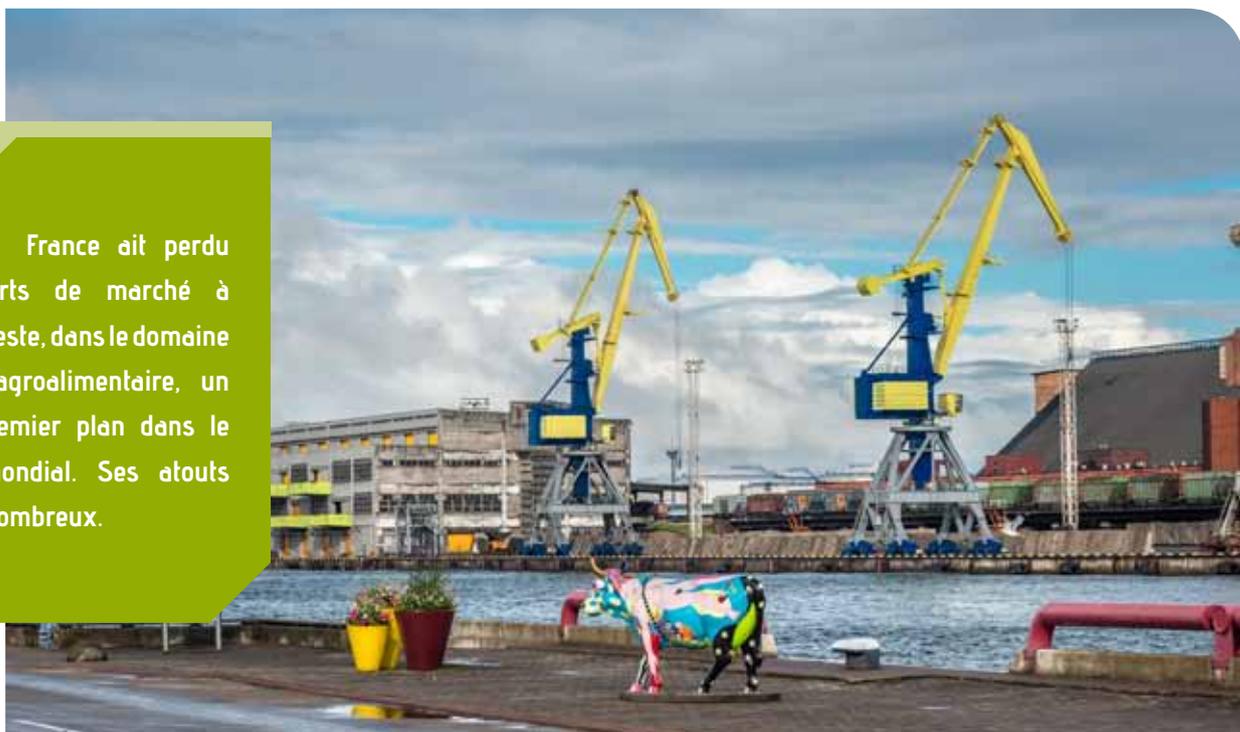
Jean-Marc Cholet

¹ Devenu depuis SEMAE



La France encore vaillante

Bien que la France ait perdu quelques parts de marché à l'export, elle reste, dans le domaine agricole et agroalimentaire, un acteur de premier plan dans le commerce mondial. Ses atouts sont encore nombreux.



C'est un des points dont la France peut s'enorgueillir : être une des premières puissances exportatrices agricoles au monde. Rien d'étonnant à cela. Dès les origines de la construction européenne avec le Marché commun, la France a affirmé sa vocation agricole quand l'Allemagne se concentrait sur l'industrie. Depuis le milieu des années 1970, la France a ainsi dégagé de confortables excédents commerciaux agricoles. Avec l'aéronautique et l'industrie du luxe, l'agriculture fait partie des quelques secteurs économiques français champions de l'exportation. Des filières comme la viticulture, les céréales, le lait ou les semences ont développé leurs ventes sur les marchés internationaux. L'excédent commercial agroalimentaire français se caractérise également par une étonnante longévité de plusieurs décennies. Pourtant, dès

le milieu des années 2000, on constate une érosion de ces performances à l'exportation, et le rapport du sénateur Laurent Duplomb (LR, Haute-Loire) l'a souligné en 2019. Ce dernier constate que « *les importations de produits agricoles et alimentaires augmentent alors que le respect des normes de production exigées en France n'est pas assuré.* » Plus inquiétant : « *l'excédent commercial agricole risque de disparaître si la tendance actuelle se poursuit.* » L'excédent commercial agroalimentaire s'est en effet réduit de moitié entre 2011 et 2017 passant de 12 à 6 milliards d'euros (Md€).

GAIN SUR LES PAYS TIERS

La France qui était le deuxième exportateur agricole mondial au début du siècle est passé à la sixième place, derrière les

Etats-Unis, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Brésil et la Chine. Elle est talonnée aujourd'hui par l'Espagne et la Pologne. Avec son rapport le sénateur Duplomb entend « *alermer le citoyen sur cette face cachée de l'agriculture française.* » Ce cri d'alarme a conduit l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture (APCA) à mener une étude plus approfondie sur « *La compétitivité du secteur agricole et alimentaire français* », dont les conclusions rendues publiques en janvier 2021 nuancent les inquiétudes du rapport sénatorial. Pour l'économiste Thierry Pouch, responsable du service « études et prospectives » de l'APCA, « *le rapport Duplomb est juste, mais il est trop alarmiste. La France détient en effet de nombreux atouts lui permettant de rebondir sur les marchés.* » Tout d'abord, si la France a perdu des parts de marché sur l'Union européenne, elle en a gagné

en revanche sur les pays tiers. Entre 2008 et 2019, le solde agroalimentaire s'est effondré de plus de 6 Md€ à un déficit de 83 millions d'euros (M€) avec nos partenaires européens alors qu'il passait d'à peine 2 Md€ à près de 8 Md€ sur les pays tiers.

PRODUITS BRUTS ET TRANSFORMÉS

« La France exporte encore des produits bruts vers l'Union européenne mais cet excédent est contrebalancé par le lourd déficit enregistré pour les produits transformés », explique Thierry Pouch. « Ces marchés sont matures, ils ne vont pas augmenter leur consommation, poursuit-il, et sur l'Europe centrale nous sommes distancés par la forte compétitivité de l'Allemagne et de la Pologne qui ont une politique de prix bas avec des produits d'entrée de gamme ». Toutefois la France reste un grand exportateur sur les pays du sud de l'Europe. Selon l'étude des Chambres d'agriculture, c'est l'inverse qui se produit sur les pays tiers, où nous sommes déficitaires sur les produits bruts alors que les industries de la transformation obtiennent un excédent élevé. Les exportations de vins ont explosé en Asie, l'industrie laitière a trouvé de nouveaux débouchés en Chine avec la poudre de lait, au Japon avec les produits frais. En céréales les marchés de l'Algérie, de l'Iran et de l'Égypte restent bénéficiaires et de nouveaux débouchés en blé tendre s'ouvrent en Chine.

UNE PLUS GRANDE OUVERTURE À LA CONCURRENCE

L'étude des Chambres d'agriculture note également l'internationalisation des marchés et l'ouverture à la concurrence du secteur agricole depuis les accords de Marrakech, fondateurs de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) en 1994. Cet accord a ouvert la voie à des accords bilatéraux entre l'Union européenne et le Maroc, le Canada, le Mercosur, puis il a ouvert

le marché européen à des contingents de produits agricoles à droit de douanes réduits, tout en provenant de pays à moindre coûts de production. Mais pour Thierry Pouch, même à l'intérieur de l'Union, des exceptions favorisent les distorsions de concurrence. « La réglementation sanitaire favorise l'Espagne en fruits et légumes, la Hollande bénéficie d'une dérogation à la directive nitrates pour sa production porcine. » Toutes décisions qui rendent difficiles les exportations françaises de produits standard.

Les positions risquent d'être difficiles à tenir face à l'émergence de nouveaux géants agricoles. Ainsi, en vingt ans la Russie, grâce à une politique active, représente aujourd'hui 25 % des exportations mondiales de blé et pourrait nous menacer sur le marché algérien. Avec le réchauffement climatique, la Sibirie pourrait en 2050 devenir le grenier à blé du monde. Si les États-Unis ont augmenté de 60 milliards de dollars leur Farm Bill pour la campagne 2019/2020, « la Politique agricole européenne ne montre pas de volonté de puissance », regrette Thierry Pouch, qui estime « qu'elle est sur une position défensive en agriculture. »

UN PLAN DE RELANCE POUR STIMULER LES EXPORTATIONS

Dans ce contexte international plus concurrentiel, la France conserve toutefois des atouts. Le taux de couverture, c'est-à-dire la part des exportations sur les importations reste positif, même si ce taux est passé de 135 à 112 entre 1988 et 2018. En 2019, les exportations ont

rebondi de 3 % à 65 Md€. Certains secteurs conservent un avantage comparatif, en raison de la qualité de leurs produits et de leur renommée. C'est le cas des vins et spiritueux dont les excédents, mesurés en dollars, atteignent les 9 Md€, même si en 2020, en raison de la fermeture des restaurants, des taxes de l'administration Trump et du Brexit, elles pourraient baisser de 2 milliards de dollars. La France est toujours bien placée pour exporter céréales, pommes de terre, produits laitiers, sucre, semences, et bovins vifs. Pour contrer les effets de la crise sanitaire, une partie des mesures du Plan de relance est dirigée à l'aide aux exportations du secteur agroalimentaire. Près de 250 M€ (247 M€ exactement) sont prévus à cet effet. Business France et la Team France Export vont informer les entreprises sur les marchés à l'étranger, créer une e-vitrine pour référencer les produits alimentaires français et les présenter aux acheteurs. Des « chèques relance export agro » sont mis à disposition des entreprises pour les accompagner sur les salons à l'étranger. Selon Pascale Thieffry, directrice du département agroalimentaire chez Business France, « grâce à la qualité et à la traçabilité de ses produits l'agroalimentaire dégage le troisième excédent commercial français derrière l'aéronautique et les cosmétiques. C'est un secteur stratégique qui compte 15 000 entreprises sans oublier les agriculteurs. » ■



INAPORC : servir l'ambition collective d'une filière porcine française d'excellence !

Reconnue organisme interprofessionnel en décembre 2003, Inaporc, l'Interprofession Nationale Porcine atteindra cette année sa majorité ; il est significatif que le débat, toujours actuel, sur **l'origine des produits** ait été, suite aux crises de l'ESB à la fin des années 90, le sujet fondateur d'Inaporc pour relier tous les maillons de la filière sur un chantier commun. **Inaporc** initia ainsi la **démarche de traçabilité VPF**, devenue plus tard **Le Porc Français**, déployée sur tout le territoire national.

Parmi les interprofessions, **Inaporc** est la plus longue avec 5 collèges (Nutrition animale, Production porcine, Abattage-Découpe, Transformation et Distribution) et une représentation territoriale avec des comités régionaux.

Rappelons que la filière porc représente, en France, près de 130 000 emplois et, au niveau européen, la 2e industrie de transformation des viandes en Europe derrière l'Allemagne et la 3^{ème} place en production avec **24 millions de porcs charcutiers élevés par an**.

La mission principale de l'Interprofession est de rassembler les divers métiers de la filière sur des **projets collectifs** face aux enjeux socio-économiques. Les principaux dossiers traités dans les années passées et où **Inaporc** a pleinement joué son rôle de mutualisation de moyens, peuvent être répartis en deux domaines :

1. L'économie

- Maitriser les coûts de l'équarrissage : ATM Porc a pris en charge la négociation collective pour les filières animales avec les 4 derniers équarrisseurs pour négocier les coûts. Des contributions équarrissage à l'amont et à l'aval ont été mises en place permettant de **mutualiser le coût de l'équarrissage en élevage**, le rendant ainsi accessible pour les zones à faible densité et par **une prise en charge à 80% par la distribution, à 20% par les éleveurs**.

- Export : Inaporc appuie les négociations avec les autorités concernées pour l'ouverture de marchés d'export, les conditions d'agrément des entreprises, la promotion collective de la filière française et des qualités des produits français à l'export (Salons, séminaires, visites).

La France exporte ainsi près de 30 % de sa production surtout en Europe et en Asie

(cf planisphère source IFIP d'après Eurostat 2017)

Présente en Chine depuis 2012, Inaporc a consolidé sa position, en 2020, par un **bureau de représentation de la filière porcine française à Pékin**.

Flux d'export de porc français



Au-delà du soutien aux exportateurs sur ce marché important et durable, ce bureau d'Inaporc a facilité la négociation et l'obtention récente du principe de **zonage** par les autorités chinoises.

Ce principe permet, dans l'hypothèse de survenance d'un cas de FPA sur le territoire national, de « zoner » le département concerné et de maintenir l'agrément export des autres ; cet accord a de plus permis à Inaporc d'engager le chantier, en cours en 2021, d'analyse de la « compartimentation » des flux.

- Sanitaire : en lien avec l'ANSP, Inaporc a appuyé les mesures mises en place dans le Nord et l'Est de la France pour empêcher la propagation du foyer belge de **FPA**. Cette opération a permis de protéger les élevages français et la Belgique a réussi in fine à éradiquer la maladie jusqu'à être déclarée indemne fin 2020. La vigilance demeure néanmoins compte-tenu de foyers toujours actifs en faune sauvage dans l'Est de l'Allemagne, depuis l'été dernier. L'interprofession a aussi été mobilisée pour le déploiement en cours des **audits biosécurité** dans tous les élevages français détenteurs de porcs.
- R&D : Inaporc alloue des moyens de R&D à l'orientation et au financement d'actions de recherche selon les besoins des professionnels de la filière porcine en matière d'économie, de sécurité sanitaire, de qualité ou encore de nutrition, mais aussi d'élaboration et de diffusion des **indicateurs de la filière porcine** post-EGA, en ligne et actualisés chaque mois sur le portail leporc.com

2. La communication

- Étiquetage de l'origine : en l'absence de réglementation sur le porc, fin 2010, un accord volontaire a été proposé par Inaporc pour indiquer **l'origine de la viande**, pour la viande fraîche et pour les produits de charcuteries. En 2017, 87% des viandes et charcuteries indiquaient au consommateur l'origine de la viande.

Le relais a été pris depuis par l'expérimentation sur l'étiquetage de l'origine mise en place par les pouvoirs publics et **en 2019, 97 % des produits porcins indiquaient l'origine** de la viande au consommateur.

- Le Porc Français : la création et le suivi du cahier des charges VPF puis Le Porc Français ont été travaillés et mis en place par **Inaporc** ; Le logotype harmonisé avec toutes les filières viandes, est désormais connu et reconnu du consommateur et mobilise tous les opérateurs avec un référencement de 98% des porcs produits, de 243 abattoirs et ateliers de découpe, de 89 ateliers de préparation et de conditionnement et de 288 entreprises de charcuterie-salaisons.



- La communication sur la viande de porc et les charcuteries Inaporc a initié des campagnes grand public pour booster la connaissance du logo **Le Porc Français** auprès du consommateur, et mettre en avant le plaisir de consommer les produits de la filière. La notoriété du logo **Le Porc Français** atteint déjà 90% des enquêtés qui le connaissent bien ou très bien. L'ensemble des Campagnes de communication Le Porc Français en 2020 a touché 80 Millions de contacts et plus 11,5 Millions de vues-vidéos.

- La communication métier : **Inaporc** et le CDMP Centre de Documentation sur les Métiers du Porc, créent et proposent, avec la plateforme leporc.com – des ressources et informations sur la filière et sur l'élevage, des outils de communication sur les réseaux sociaux et la formation d'éleveurs « influenceurs », mais aussi des jeux et documents pédagogiques sur l'élevage de porcs et la filière (Salon de l'Agriculture et manifestations en région). La campagne **Let's Talk About Pork** sur l'élevage de porcs à destination des millenials a été lancée en 2020 avec un cofinancement européen: elle a déjà permis 74 millions de contacts et 15 millions de vidéos vues.



CONGRÈS DE L'AGPB

Les céréaliers entre attentes et certitudes

Compétitivité, transition écologique, image des céréaliers, innovations, territoires... Le congrès de l'Association générale des producteurs de blé et autres céréales (AGPB) qui s'est déroulé le 1^{er} juin à la Maison des océans à Paris, a dressé quelques pistes stratégiques pour les prochaines années. Pas question pour les céréaliers, encore dans l'attente, de succomber au faux-nez de la décroissance.

Inaugurant le congrès en visioconférence, Éric Thirouin, président de l'AGPB, a bien résumé l'état d'esprit des céréaliers qui sont aujourd'hui « *tiraillés entre les incertitudes climatiques, économiques, sociétales et politiques (...)* », ces derniers se traduisant par des « *cadres réglementaires qui répriment plus qu'ils n'accompagnent* », a-t-il dit en substance. Sans être l'année de tous les dangers, l'année 2021 sera cependant « *décisive* » pour les céréaliers avec la fin des négociations sur la PAC, le Plan stratégique national, le lancement du Varenne de l'eau, l'application du Plan de relance, et la loi Egalim2. « *Tous ces thèmes posent la question du choix du mode d'agriculture. Mode de croissance ou de décroissance* », a-t-il questionné. « *Nous avons choisi la croissance* », a répondu le président de l'AGPB qui s'appuie sur des certitudes : « *Avec le changement climatique, nous allons*



devoir accentuer nos actions sur la transition écologique. La croissance de la démographie planétaire nous oblige à nourrir la planète d'autant que les céréales constituent l'alimentation de base », a-t-il souligné.

PROJET « CULTURIBLES »

Pourtant, la politique européenne, à l'image du Green Deal, semble remettre en cause les capacités de production des céréaliers dans la mesure où elle prévoit une augmentation des terres en jachère et une réduction des intrants. Jean-François Isambert, vice-président de l'AGPB, s'inquiète de cette situation qui « *pourrait entraîner une réduction de 30 % de la production céréalière* », a-t-il indiqué. Parce que les céréaliers ne veulent pas se laisser enfermer dans cet exercice de décroissance, l'AGPB a élaboré, avec trois autres associations spécialisées de la FNSEA (FOP, AGPM et CGB¹), le projet « *Culturibles* ». Sur la base de 156 facteurs analysés à la loupe pendant deux ans, il présente une projection du secteur céréalière sur les dix prochaines années, avec quatre scénarios possibles. Si les deux premiers (« *scénario sans racine* » et « *localiculture paysanne* ») conduisent à une diminution importante de la production et des emplois, les derniers (« *agricultures sous contrat* » et « *agricultures plurielles* ») permettent de maintenir la production, et de répondre, en très grande partie, aux objectifs environnementaux fixés par l'Europe et la France. « *Notre objectif est, dans une approche*

non dogmatique, d'anticiper pour ne pas subir », a résumé Philippe Heusele, secrétaire général de l'AGPB.

COMPÉTITIVITÉ

Ce travail prospectif tient également compte de la préservation de la biodiversité. L'AGPB a d'ailleurs signé une convention pour trois ans avec l'Office français de la biodiversité et publié, en novembre dernier, un guide de recommandations pour favoriser la biodiversité dans les champs cultivés. « *Mais plus vert, c'est plus cher. Le coût de protection de l'environnement doit être assumé par la société et le consommateur, en aidant les agriculteurs dans la transition agroécologique* », a martelé Benoît Piétrement, secrétaire général adjoint de l'AGPB. C'est d'ailleurs ce qu'ont rappelé le ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie et la présidente de la FNSEA, Christiane Lambert. « *La transition nécessite d'investir, mais ces investissements ne sont jamais pris en charge à 100 % par l'État, donc l'investissement n'est possible que par la consolidation du revenu* », a précisé le premier quand la seconde a affirmé la nécessité de « *reconnaître les progrès réalisés* » et celle de « *ne pas opposer la compétitivité économique et la compétitivité environnementale* ». Car « *c'est bien la compétitivité qui va nous permettre d'atteindre la transition* », a conclu Éric Thirouin. ■

¹ Fédération française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux (FOP) ; Association générale des producteurs de maïs (AGPM) ; Confédération générale des planteurs de betteraves (CGB).

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNEC

Les éleveurs de chèvres inquiets pour l'avenir

La Fédération nationale des éleveurs de chèvres (FNEC) a tenu le 20 avril son assemblée générale. Malgré un prix du lait globalement rémunérateur, la profession ne parvient pas à attirer de nouveaux jeunes.



Crédit photo : © France TV

Selon les résultats de l'Institut de l'élevage (Idele), le bilan est assez mitigé pour les éleveurs de chèvres en 2020. En effet, les approvisionnements de lait ont été stables et permis de « *fournir un marché des fromages redynamisé par les confinements* », a indiqué Maria Campos Herrada économiste à l'Idele. La collecte s'est accrue en 2020, de +4 % par rapport à 2019 pour un volume total de 502 millions de litres (+19 Ml). Si le début d'année a été correct avec une forte progression sur le 1^{er} trimestre 2020, la croissance de cette collecte s'est ensuite ralentie au fil des mois « *en raison des sécheresses estivales qui ont pénalisé la qualité des fourrages à l'automne* » mais également en raison de l'appel de la filière « *à la modération* » pour éviter une chute des prix. La région Nouvelle-Aquitaine reste toujours, en volume, la locomotive de la production laitière caprine avec 45 % de la collecte nationale (223 Ml), devant les Pays-de-la-Loire et l'Occitanie. Quant au prix, le marché du lait de chèvre reste dynamique et attractif. Ainsi le prix de base du lait a grimpé de +3,5 % en 2020, pour s'établir à 681 €/1 000 litres.

De même, le marché des fromages a été redynamisé par les demandes des

ménages pendant les confinements, les hausses d'achat enregistrées dépassant les 15 % en avril et mai 2020.

RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS

Cependant, ces bons chiffres cachent, selon la FNEC et l'Idele, une réalité et des perspectives plus inquiétantes. En effet, l'indice des prix d'achat des moyens de production agricole (Ipampa*) a atteint, l'an dernier un niveau historique, jamais vu depuis 2005, en raison de la flambée des prix des aliments. « *Les charges en élevage se sont envolées au second semestre 2020, notamment le dernier trimestre : +4 %* », a indiqué Maria Campos Herrada. En conséquence, la collecte s'est ralentie en début d'année 2021 et les éleveurs de chèvres sont peu optimistes, surtout si l'année 2021 devait connaître des incidents climatiques comparables à ceux de l'an dernier. Ces dérèglements pourraient avoir des conséquences sur la fabrication de fromages qui est restée stable en 2020 (99 000 tonnes) et peut-être accentuer la baisse déjà constatée sur le lait conditionné (-1 %) et les yaourts (-1 %). La FNEC s'inquiète également de la persistance de la crise du

cheveau dont les cours ont eu beaucoup de mal à décoller. Les prix qui ont stagné entre 2,60 à 2,70 €/kg vif de mars à septembre sont revenus à des valeurs plus normales à Noël (4,20 €/kg vif) mais sans garanti pour l'avenir. Le plus inquiétant est que « *la hausse du prix du lait couvre à peine les pertes enregistrées sur les chevreaux* », a remarqué Jacky Salingardes, président de la FNEC. La profession devra aussi relever le défi du renouvellement des générations car « *le vieillissement de la population est tendancielle dans les élevages y compris caprins* », a indiqué Philippe Chotteau, chef du département économique de l'Idele. Bien entendu, la transmission et l'installation sont liées à des « *conditions de revenus rémunérateurs* », a souligné Franck Moreau, secrétaire général de la FNEC. Il souhaiterait surtout un rééquilibrage des installations entre les livreurs et les producteurs fermiers. « *Produire du lait pour une entreprise est tout à fait respectable. Les collecteurs ont un véritable travail de communication à faire, pour redonner du sens à ce système livreur* », a-t-il conclu. ■

* L'IPAMPA permet de suivre l'évolution des prix des biens et des services utilisés par les agriculteurs pour leur exploitation agricole.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNPL

Les producteurs de lait veulent des prix rémunérateurs

La Fédération nationale des producteurs de lait (FNPL) a tenu son assemblée générale le 22 avril en visioconférence. Tirant le bilan de la loi Egalim, ses dirigeants demandent que la proposition de loi du député Grégory Besson-Moreau (LREM, Aube), déjà baptisée « Egalim 2, » soit plus contraignante et qu'elle rémunère mieux les agriculteurs dans la cour de ferme.

« Il ne faut pas avoir honte de dire que je suis éleveur laitier et que je souhaite gagner deux SMIC », a affirmé haut et fort le président de la FNPL, Thierry Roquefeuil. Il a ainsi résumé l'esprit des échanges qui ont eu lieu lors de l'assemblée générale de la FNPL autour de la loi Egalim et la volonté pour les éleveurs laitiers de gagner décemment leur vie. « Notamment pour assurer le renouvellement des générations », a souligné Samuel Vandaele, président de JA. Car après deux ans d'application, la loi Egalim ne satisfait pas les producteurs de lait.

Il y a pourtant des raisons de positiver avait, peu auparavant, indiqué Philippe Bertrand, journaliste "économie-consommation" au quotidien *Les Echos*. Pour lui, le bilan de la loi Egalim est plutôt positif car elle n'a été contestée par personne, « même pas par les distributeurs ». Elle a permis de « construire des indicateurs de production » même s'ils sont encore « perfec-



tibles » et qu'elle a « freiné la déflation continue des prix constatée depuis plus de 10 ans », a-t-il justifié. Mais comme les producteurs de la FNPL, il considère qu'il existe encore des failles : les prix « ne ruissellent pas » assez vers les producteurs car le prix d'achat ne figure pas sur les contrats. De plus, la grande distribution poursuit toujours sa guerre des prix. « Les six groupes de distribution français figurent parmi les 50 premiers groupes mondiaux », a-t-il indiqué. Enfin « les organisations de producteurs doivent se regrouper pour peser encore plus dans les négociations », a ajouté le journaliste, « même si sur ce point, la filière lait s'en sort un peu moins mal que dans d'autres secteurs », a tempéré Samuel Vandaele.

« SANCTUARISER LE COÛT DE PRODUCTION »

« Nous ne voulons plus de prix bas », a martelé Thierry Roquefeuil qui veut supprimer la Loi de modernisation de l'économie (LME) qui saborde tout le travail qui a été fait avec la loi Egalim. Julien Denormandie partage d'ailleurs son avis, qualifiant cette LME de « loi de déflation du prix qui instaure une non-né-

gociabilité tout le long de la chaîne (...) La politique sociale ne peut pas reposer uniquement sur le pouvoir d'achat des consommateurs (...) au détriment de la rémunération des agriculteurs », a-t-il tranché. Afin que le principe de la construction du prix en marche avant prenne réellement forme, le ministre de l'Agriculture compte s'appuyer sur la contractualisation, la pluriannualité, le tripartisme et la transparence. « Il faut sanctuariser le coût de production des agriculteurs », a-t-il martelé. La proposition de loi du député Besson-Moreau (Egalim 2) y parviendra-t-elle ? « Il faut qu'elle soit plus contraignante et qu'elle colle à la réalité des marchés français », a souligné le président de la FNPL. Cependant, sanctuariser le coût de production revient à verrouiller le prix de base et « revenir à une sorte de contrôle des prix. Une intention qui va à l'encontre de l'esprit libéral du ministère de l'Économie », a indiqué Philippe Bertrand. « N'oublions pas que le projet de loi sera soumis à la pression des lobbies qui vont peser sur la rédaction de certains amendements », a glissé Marie-Thérèse Bonneau, première vice-présidente de la FNPL, dont c'était la dernière assemblée générale. ■

LE SALON INTERNATIONAL DES PRODUCTIONS ANIMALES



HÂTE DE TOUS
VOUS RETROUVER !



SPACE

14-15-16 + 17
SEPTEMBRE 2021

PARC EXPO - RENNES

space.fr



@SPACERennes

#SPACE2021

Climat : Soccrop l'indicateur de stockage de carbone dans les sols

Planet A et l'INRAE ont présenté le 9 avril, le tout premier indicateur mondial d'évolution du stock de carbone dans les sols agricoles.

Parce qu'il faut en même temps assurer la sécurité alimentaire mondiale face à l'augmentation de la courbe démographique, préserver les ressources en air, en eau, la biodiversité, les sols et lutter contre le dérèglement climatique, le collectif Planet A® et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) ont dévoilé un indicateur, Soccrop, qui devrait permettre de cartographier les flux annuels de carbone dans les sols. Cet outil devrait voir le jour en France dans le courant de l'été 2021. La volonté clairement affichée est d'en « faire un standard au plan mondial, grâce à un consortium de recherche international », a déclaré Jean-François Soussana, vice-président d'INRAE et expert du GIEC.

SUIVI DYNAMIQUE

Concrètement, une cartographie est réalisée à partir de la nouvelle génération de satellites, Sentinel 2 qui permet le contrôle et la surveillance de l'environnement. Ces satellites fournissent une imagerie optique de haute résolution permettant l'observation des sols (utilisation des sols, végétation, zones côtières, fleuves, etc.) ainsi que le traitement des situations d'urgence (catastrophes naturelles...). Les obser-

vations des satellites par télédétection seront ensuite modélisées et intégrées dans l'indicateur Soccrop. Ce dernier devrait ensuite être mis à disposition des acteurs du monde agricole au début de l'année 2022. « Cela nous permet d'avoir un suivi dynamique dans les indices de végétation et on peut aussi cartographier la durée de couverture du sol », a précisé Eric Ceschia, directeur de recherche à l'INRAE. Des expérimentations ont déjà été menées dans la région toulousaine, en Normandie et dans l'Ain. D'autres ont été menées en 2018 aux Pays-Bas, sur des parcelles de grandes cultures. Elles ont permis de cartographier les flux nets annuels de gaz carbonique, certaines réussissant à fixer le CO₂, d'autres moins ou pas. La nature des sols ainsi que le choix des cultures sont, de ce point de vue, déterminants.

MAEC ET PSE

« Si on veut que les agriculteurs s'engagent et que les politiques les soutiennent, il faut un indicateur fiable qui traduise cet engagement de manière concrète », a pour sa part, insisté Philippe Mauguin, PDG d'INRAE. Pour lui, il importe

également « d'allonger la couverture des sols et ne plus les laisser nus. Les sols ont une valeur démontrable et valorisable ». Autrement dit, l'indicateur Soccrop pourrait être glissé dans les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) et éventuellement servir, à terme, de base à la rémunération des paiements pour services environnementaux (PSE). Il restera ensuite à déterminer les critères de cette rémunération (le nombre de jours de couverture active du sol rapporté à une année culturale ? Comment inclure les prairies permanentes ? etc.) et à les coordonner avec la durée de certains contrats. « Car c'est là le talon d'Achille : assurer la permanence du carbone à stocker avec des engagements sur 20 ou 30 ans », a soufflé Jean-François Soussana. Si la France et l'Europe sont pionnières dans ce domaine, il restera aussi à convaincre les autres pays comme la Chine ou l'Inde, qui n'adoptent pas encore cette dimension environnementale dans leurs exploitations, de s'inscrire dans cette démarche. « La préservation des sols est au cœur des enjeux planétaires », avait résumé, peu auparavant, Carmen Muñoz-Dormoy, présidente de Planet A®. ■



Crédit photo : © FNSEA

UNE NOTE AGRIDÉES

Numérique : la traçabilité au cœur des problématiques alimentaires

Le groupe de réflexion Agridées (ex-SAF) a présenté mi-avril une note d'une trentaine de pages intitulée « L'alimentation et la traçabilité alimentaire ». Entre d'un côté protection et valorisation des données pour les agriculteurs, et de l'autre devoir de transparence et fiabilité de l'information pour les consommateurs, le chemin est encore long pour parvenir à stabiliser la traçabilité au sein de la chaîne alimentaire.

« Gagner en valeur et en confiance ». Tel est le sous-titre de la note dévoilée le 13 avril par le cercle de réflexion Agridées sur « L'alimentation et la traçabilité alimentaire » et autour d'un débat. Il résume bien toutes les difficultés auxquelles les intermédiaires de la chaîne agroalimentaire sont aujourd'hui confrontés. En aval, les consommateurs réclament une information sourcée, fiable. Il faut leur « *prouver la sincérité des informations livrées* », a indiqué Marie-Cécile Damave, responsable Innovation et Affaires internationales d'Agridées. Leurs exigences ne cessent d'ailleurs de croître au risque d'apporter toujours plus de confusions : ils veulent être informés sur le bien-être animal, la protection de l'environnement, sur la lutte contre le réchauffement climatique, la qualité nutritionnelle de leurs produits. En amont, les agriculteurs génèrent un tas de données qu'ils li-

vrent gratuitement, depuis des années, à certains opérateurs, par exemple au contrôle laitier, aux fabricants de matériel. S'ils y trouvent parfois leur compte dans la conduite des cultures et/ou des troupeaux, ils s'interrogent sur la propriété de ces milliers de données et leur partage. « *Les fermes sont disséquées et on nous met à nu. J'ai le sentiment d'être dépossédé* », a affirmé Etienne Fourmont, éleveur laitier en Sarthe et « Youtubeurre »

« CO-CONSTRUIRE DES STANDARDS »

En réponse à ce constat, Agridées suggère trois propositions pour rendre le fonctionnement de la filière plus efficace (lire encadré). Si tous les intervenants s'accordent peu ou prou à réorienter la valeur créée par les données vers l'agriculteur, il reste encore à déterminer le prix de la donnée ainsi que la manière dont l'agriculteur pourra réellement bénéficier de ce retour financier. Juliette Leclaire, responsable filières alimentaires à l'organisation mondiale de standardisation (GS1 France) défend l'idée d'une interopérabilité des outils numériques et celle de « co-construire des standards. Nous avons tous intérêt à parler le même langage », insiste-t-elle. L'idée d'un modèle européen, en particulier à travers le projet de Data Government Act fait son chemin. Ce futur règlement sur la gouvernance européenne des données a été déposé le 25 novembre 2020 par la Commission. Il doit « *garantir la confiance en fournissant un cadre juridique européen de partage des données mais aussi proposer une base technique* ». Ce droit doit être au « *service des cas d'usages* »

LES TROIS PROPOSITIONS D'AGRIDÉES

Dans sa note, Agridées propose tout d'abord d'encourager « l'engagement "gagnant-gagnant" des agriculteurs et des éleveurs dans l'agriculture de précision ». Autrement dit, chacun doit fournir un consentement éclairé pour partager ses données en contrepartie de création de valeur économique et/ou sociétale. Les données captées par les outils les plus intrusifs ne pourraient être conservées que pendant un temps limité. Il suggère également « *une information simple et claire aux consommateurs en matière de santé/bien-être animal, de valeur environnementale et de valeur carbone* ». Enfin, il entend « *favoriser l'engagement des pouvoirs publics et des acteurs privés* » pour parvenir à des « *labels européens harmonisés* ». Le rapport est disponible gratuitement sur le site d'Agridées : www.agridees.com

autrement dit être pratique, a milité Frédéric Volle, directeur d'Agri Food Business. « *Ce nouveau droit doit servir de standard à l'international* », a renchéri Juliette Leclaire. Etienne Fourmont qui souhaite que les agriculteurs prennent « *toute leur place* » remarque cependant que la discipline est « *un terrain nouveau* ». Si le contrat reste fondamental pour l'échange des données, encore faudrait-il que chacun s'accorde à « *redéfinir ce qu'est une filière. C'est sur cette base que nous pourrions rédiger de nouveaux contrats pour créer de nouvelles valeurs* », a proposé Frédéric Volle. Le débat est loin d'être clos. ■



La crise continue d'affecter les agriculteurs

BAROMÈTRE - SYNTHÈSE 1^{er} TRIMESTRE 2021

Avril 2021

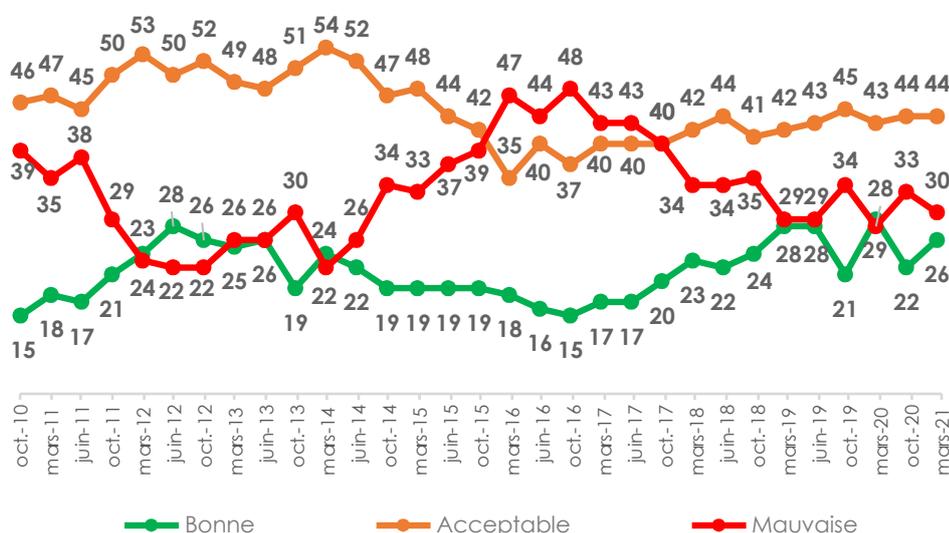
Cette 37^{ème} édition du baromètre de conjoncture agricole FNSEA-IFOP a été réalisée du 8 au 22 mars 2021 auprès de 1 504 exploitants agricoles. Le contexte de ce baromètre est particulier puisque les enquêtes ont été réalisées en pleine crise sanitaire et économique et à l'aune du troisième confinement de la population.

Seul 1 agriculteur sur 4 juge bonne la situation économique de son exploitation

Ce chiffre est cependant en **augmentation par rapport à octobre dernier** (+4 points). La situation semble plus favorable dans les filières de cultures spécialisées.

3 agriculteurs sur 10 jugent la situation économique actuelle comme mauvaise, c'est notamment le cas dans les régions de l'Ouest de la France (Bretagne, Pays de la Loire).

Question : Comment évaluez-vous la situation économique actuelle de votre exploitation ?

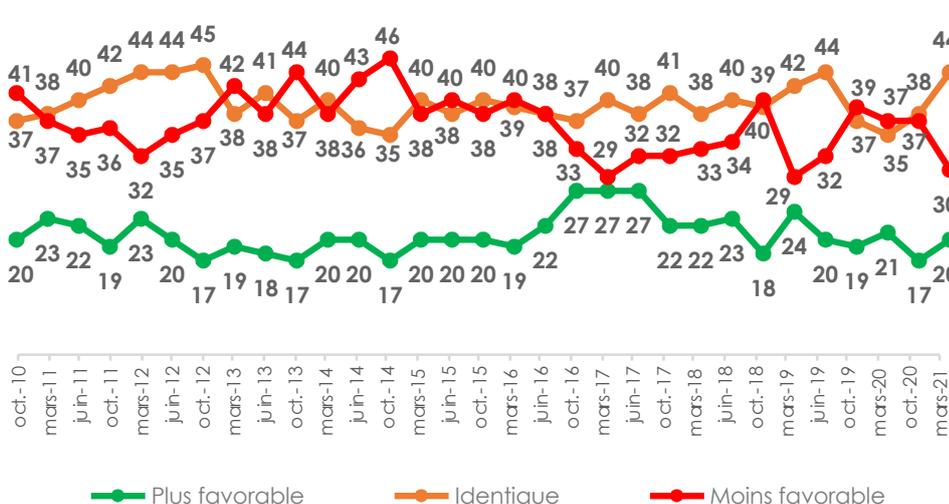


Des perspectives économiques qui restent défavorables

Les perspectives sur les 2 à 3 prochaines années ne sont pas réjouissantes et les agriculteurs n'ont pas confiance en l'avenir. En effet, ils sont **3 sur 10 à anticiper une dégradation de la situation économique de leur exploitation**, c'est toutefois 7 points de moins qu'il y a un an. La région Normandie (47% de pessimistes) et la filière d'élevage bovin/ovin/caprin (44%) regroupent les plus fortes proportions d'agriculteurs pessimistes.

La proportion d'agriculteurs optimistes repart à la hausse: un agriculteur sur 5 (20%) anticipe une amélioration de la situation.

Question : Au cours des 2 à 3 prochaines années, diriez-vous que la situation économique de votre exploitation sera, par rapport à aujourd'hui ?



2/3 des agriculteurs ont rencontré des difficultés ce trimestre

La stabilité économique des exploitations est fébrile **puisque la majorité (67%) des agriculteurs a rencontré des difficultés au cours des 3 derniers mois**. Ils sont même 36% à avoir rencontré des difficultés importantes (-3 pts).

Les plus touchés par ces difficultés sont les exploitations des régions PACA/Corse et de la filière viticole.

La part d'exploitants n'ayant rencontré aucune difficulté est toutefois en forte progression (33%, +7 pts). Les exploitations qui ont rencontré le moins de difficultés sont les petites exploitations et les exploitations arboricoles.

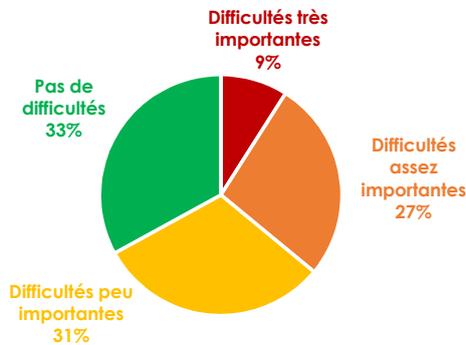
Les difficultés principalement alimentées par les charges d'exploitation et la baisse des cours/prix des productions

Les difficultés rencontrées au cours des 3 derniers mois sont principalement liées **aux charges d'exploitation puisque cette raison concerne 72% des agriculteurs** ayant rencontré des difficultés. C'est notamment le cas en Nouvelle-Aquitaine et Hauts-de-France.

Le contexte économique fébrile a un impact sur les projets de recrutement en agriculture

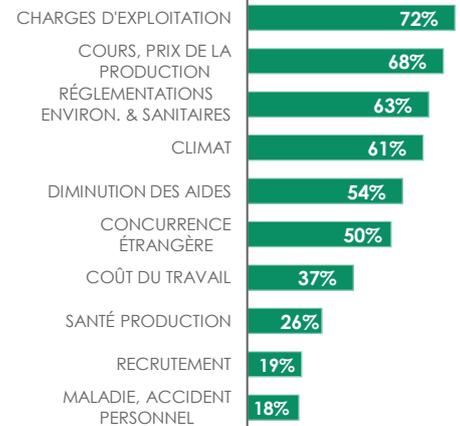
Pour les trois prochains mois, **2%** des exploitants envisagent de recruter au moins une personne en CDI, **c'est 3 points de moins qu'il y a un an**. Ils sont **13%** à envisager de recruter au moins un CDD (-3 points en 1 an). Ces proportions sont plus importantes dans les filières de cultures spécialisées où les proportions atteignent plus de 6% pour les recrutements en CDI et plus de 40% pour ceux en CDD.

Question : Au cours des trois derniers mois, avez-vous rencontré dans l'activité de votre exploitation des difficultés ?



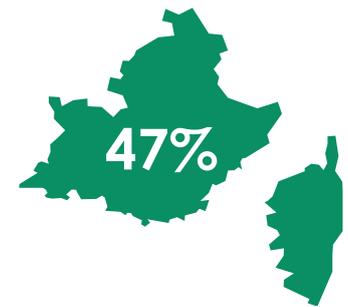
Question : Quels types de difficultés avez-vous rencontrés ?

(Posée uniquement aux exploitants ayant des difficultés très ou assez importantes, soit 36% de l'échantillon)



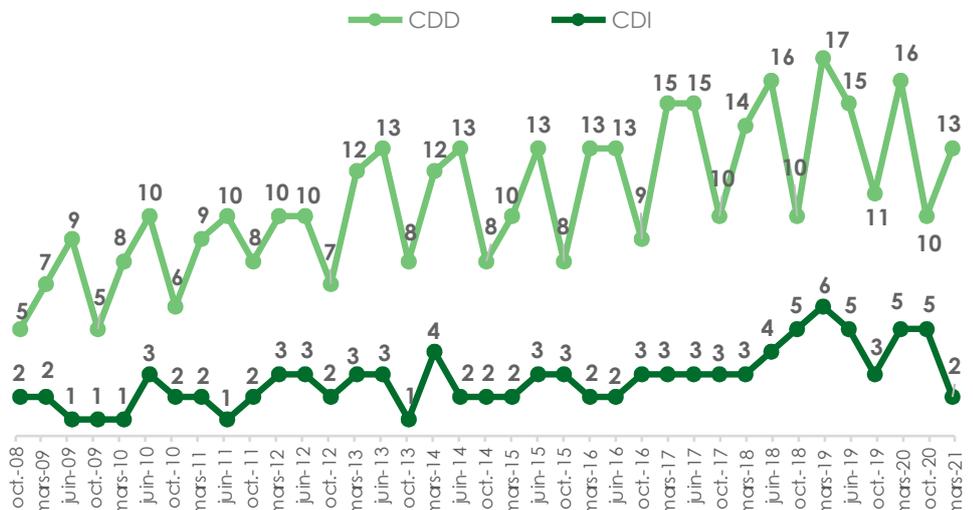
Ensuite, pour 68% des agriculteurs, la raison évoquée est **la baisse des prix des productions**. Cela concerne plus particulièrement les exploitations des filières d'élevage (hormis porcins/volailles).

Les réglementations environnementales, sanitaires et les problèmes liés au climat arrivent ensuite et concernent plus de 60 des agriculteurs ayant rencontré des difficultés importantes.



Des exploitants des régions PACA et Corse ont rencontré des difficultés importantes

Question : Combien de salariés en CDI/CDD envisagez-vous d'embaucher au cours des 3 prochains mois ? Total au moins 1



TRILOGUE DES 24 ET 25 JUIN

Accord sur une PAC plus verte

Dans la prochaine PAC qui entrera en vigueur en Janvier 2023, les agriculteurs devront consacrer 25 % des aides dont ils bénéficient déjà à des écorégimes, c'est-à-dire des mesures favorables à l'environnement, qui s'ajoutent à une conditionnalité renforcée, intégrant la conditionnalité actuelle et les mesures du verdissement.

Après leur échec du mois de mai et trois années de discussions, les négociateurs de la présidence du Conseil des ministres de l'Agriculture, du Parlement européen et la Commission européenne réunis en trilogue sont parvenus à un accord sur la prochaine PAC, le 25 juin. Le compromis qui porte sur la répartition de 387 milliards d'euros (Md€) dont 270 Mds€ d'aides directes pour la prochaine programmation budgétaire 2023-2027 comprend trois volets : un règlement sur les plans stratégiques, un autre sur l'organisation commune des marchés et un règlement dit horizontal sur le suivi, le financement et la gestion de la PAC. Le premier volet, celui qui a focalisé une grande partie des discussions, vise l'architecture verte de la prochaine PAC dont les écorégimes, et le nouveau

modèle de mise en œuvre, via des plans stratégiques arrêtés par les États et validés par la Commission européenne. Les députés européens souhaitaient que 30 % des paiements directs soient consacrés aux écorégimes. Finalement les négociateurs sont tombés d'accord sur 25 % en moyenne sur 2023/2027, avec une période d'apprentissage de deux ans de deux ans pendant laquelle les États s'engagent sur un plancher minimum de 20 % avec la possibilité de réaffecter les fonds non utilisés au sein du premier pilier en s'engageant à les compenser d'ici la fin de la période. Et pour ce qui est du deuxième pilier dédié au développement rural, 35 % des fonds devront être ciblés sur des programmes environnementaux, climatiques ou de bien-être animal, en tenant compte à hauteur de 50 % des

dépenses liées à l'indemnité compensatoire de handicaps naturels.

LA DIVERSIFICATION RECONNUE ?

Sur le sujet controversé de la conditionnalité des aides, c'est finalement la notion de rotation des cultures sur une même parcelle qui a prévalu (BCAE 8*), mais en tenant compte de la présence de cultures secondaires. La diversification des cultures pourrait être reconnue comme équivalente sous certaines conditions. Ainsi les États membres pourront autoriser d'autres pratiques « *qui rehaussent la rotation des cultures avec des légumineuses ou une diversification des cultures, dans le but d'améliorer et de préserver le*

potentiel du sol en accord avec l'objectif de cette BCAE », précise l'accord. Ceci étant l'obligation de rotation ne s'impose pas quand 75 % des terres arables de l'exploitation sont dédiées à la production d'herbe, de plantes fourragères, de légumineuses ou de prairies permanentes, ni quand la surface arable est inférieure à 10 hectares.

Sur le point d'achoppement les zones non productives et de la jachère nue, les exploitants devront y consacrer au moins 4 % de leurs terres arables (BCAE 9). Cependant ce pourcentage pourra être ramené à 3 % si l'exploitation implante des cultures dérobées ou des cultures fixatrices d'azote, cultivées sans utilisation de produits phytopharmaceutiques et d'engrais (SIE) sur plus de 13 % des terres arables de l'exploitation.

Restait également en suspens le niveau minimal obligatoire de convergence interne des paiements directs. Finalement, c'est le taux de 85 % de la valeur moyenne qui a été retenu avec une montée en puissance progressive dès 2023 et un aboutissement en 2026, la perte étant limitée à 30 % pour les bénéficiaires, comme le souhaitait Julien Denormandie.

10 % DE PAIEMENT REDISTRIBUTIF

Sur paiement redistributif qui avait également focalisé l'opposition entre le Parlement européen et le Conseil des ministres, et comme l'envisageait le ministre français, les négociateurs se sont accordés sur un taux de 10 % au moins au bénéfice des petites et moyennes exploitations. Sauf, si les Etats membres démontrent dans le cadre de leur plan stratégique que les besoins de redistribution sont atteints par d'autres instruments visant le même objectif comme la dégressivité ou le plafonnement des aides. Une avancée qualifiée d'historique par le rapporteur de ce règlement, le député européen Peter Jahr, en raison de son caractère obligatoire. En outre 3 % des paiements directs seront consacrés à l'installation des jeunes et au renouvellement des générations, confirmant les choix faits pour la déclinaison nationale de la future PAC.

S'agissant des soutiens couplés, ceux-ci ont été fixés à 13 % pour les productions autorisées, plus 2 % supplémentaires possibles pour les protéines végétales. La France a choisi pour sa part de retenir un taux 3,5 % pour les protéines végétales, une partie de l'enveloppe qui y est affectée est prélevée sur les aides couplées animales. Enfin dernier sujet et non des moindre qui avait fait l'objet d'une profonde crispation dans le cadre des différents trilogues, l'insertion d'une dimension sociale dans la PAC. Une victoire pour le Parlement européen qui a obtenu que le versement des aides soit conditionné au respect des normes sociales et du droit du travail. Sa mise en œuvre sera volontaire en 2023 et obligatoire en 2025. Le rapporteur, Peter Jahr, a évoqué « *succès incroyable* » sur ce sujet, « *et ce n'est qu'un début* », a-t-il ajouté.

DAVANTAGE DE RÉGULATION

Sur l'OCM unique, le deuxième volet de la réforme, la PAC se conclut par « *davantage de régulation que de dérégulation* », une première depuis la mise en place de la PAC en 1962 selon Eric Andrieu, le rapporteur du texte du Parlement européen. Dans l'ensemble la nouvelle PAC reste orientée vers les besoins du marché, mais elle renforce la position des agriculteurs dans la chaîne agroalimentaire en offrant à ces derniers davantage de moyens pour unir leurs forces, en prévoyant par exemple des exceptions aux droit de la concurrence, notamment pour les produits sous signe de qualité. Idem pour les produits issus de pratiques visant des normes plus élevées en matière d'environnement, de santé animale ou de bien-être des animaux qui pourront échapper au droit de la concurrence. Néanmoins, le rapporteur n'a pas obtenu l'interdiction des produits importés traités aux pesticides et non autorisés en Europe. Mais la Commission européenne s'est engagée à mettre en place une législation spécifique dans les plus brefs délais pour que « *les pesticides interdits en Europe présents dans les produits importés ne soient plus tolérés* ». Il n'a pas obtenu non plus que le sucre soit éligible à l'intervention pu-

blique en raison d'une minorité de blocage au sein du Conseil des ministres.

APPLICATION EN 2023

Enfin sur le troisième volet de l'accord sur le règlement horizontal, une nouvelle réserve agricole sera introduite pour financer des mesures de marché en temps de crise. Elle sera dotée d'un budget annuel de 450 millions d'euros. « *C'est une journée de réussite* », estime Ulrike Muller, la rapporteuse du Parlement sur le sujet. En effet, la réserve de crise actuelle, qui aide les agriculteurs en cas d'instabilité des prix de marché, ne sera plus un instrument ad hoc mais deviendra un outil permanent pourvu d'un budget propre. « *Nous n'allons pas reporter les fonds sur l'année suivante mais ils seront reversés aux agriculteurs l'année suivante, dès 2023* », a-t-elle ajouté.

Suite à cet accord en trilogue, le texte devait être avalisé par le Conseil des ministres de l'Agriculture réuni le 28 juin, puis adopté par le Parlement européen. Les nouvelles règles de la PAC devraient être applicables à partir du 1^{er} janvier 2023. ■

Michel Bourdoncle

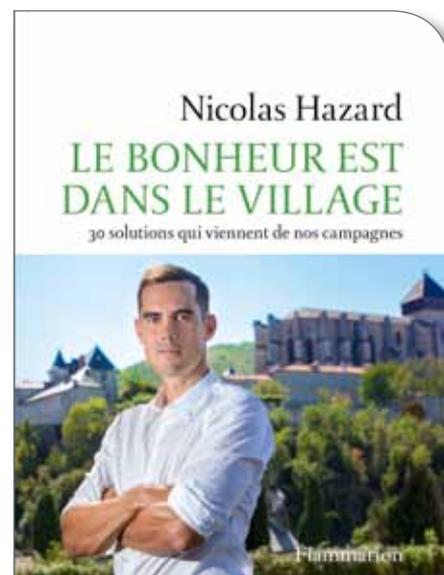
FNSEA : UN ACCUEIL MITIGÉ

« *Cet accord était nécessaire dès aujourd'hui pour préparer au mieux la future PAC et réussir dans de bonnes conditions sa mise en œuvre en France* », indique la FNSEA dans un communiqué. « *Son contenu est tout sauf un statu quo pour les agriculteurs* », poursuit-elle dans la mesure où entreront en vigueur une nouvelle conditionnalité des aides, des écorégimes qui représentent un quart du budget du premier pilier et des mesures agroenvironnementales et climatiques renforcées. Sur le fond, la FNSEA considère qu'elle a limité les dégâts sur certains points, notamment sur une rotation annuelle stricte à la parcelle, initialement envisagée, ou un pourcentage d'écorégime trop important.

Carnet de bord du bonheur en agriculture

Il se pourrait que la phrase que l'on attribue d'ordinaire à Alphonse Allais (1854-1905), « *il faudrait construire les villes à la campagne, l'air y est plus sain* », aurait pour origine, selon Jacques Rouvière dans *Dix siècles d'humour dans la littérature française*, une plaisanterie se trouvant dans un ouvrage de 1848 : *Le Pamphlet provisoire illustré*. Finalement, l'idée d'Alphonse Allais ne serait pas si saugrenue qu'il n'y paraît. A lire l'ouvrage de Nicolas Hazard, *Le bonheur est dans le village*, on pourrait même détourner la maxime « *allaisienne* » et dire que les villages agricoles et ruraux sont très certainement l'avenir de l'urbanité. Il suffit de voir l'exode urbain qui s'est accéléré à l'occasion des deux périodes de confinement consécutifs à la crise sanitaire pour se convaincre de l'attrait de nos campagnes. Celles-ci sont non seulement pleines de ressources insoupçonnées mais également pleines de solutions. Nicolas Hazard qui a effectué un tour de France pendant l'été 2020, entre deux confinements, a rencontré des hommes et des femmes vivant au pays. Il a parlé, échangé, débattu. Il les a surtout écoutés et découvert une multitude de solutions simples, pas forcément transposables d'une région à l'autre, mais

qui permettent de retrouver du sens, de vivre à la campagne, de préserver l'environnement, de nourrir la planète et de produire à taille humaine. Le lecteur croise ainsi Christine et Nicolas, ancienne publicitaire et ancien banquier, qui ont décidé de créer un réseau français de manufactures collaboratives dédiées à l'artisanat d'art, au design et au numérique afin de favoriser le lancement d'activités économiques individuelles. Il croise également Salomé, qui après avoir rejoint Paris et de brillantes études, décide de créer Chemins d'avenir pour aider les jeunes issues de milieux qui cherchent des perspectives d'avenir près de chez eux. Nicolas Hazard, qui a créé Inco en 2010, un fonds d'investissement pour financer des entreprises qui ont un impact social et environnemental positif, livre aussi l'expérience de Pierre, agriculteur dans le Lot, qui a créé les Fermes de Figeac, bel exemple de réussite de reterritorialisation et de développement durable. La coopérative qui rassemble plusieurs centaines d'agriculteurs a développé une structure « énergies renouvelables ». Ils sont plus de 200 agriculteurs à avoir installé des toits photovoltaïques sur plus de 500 bâtiments agricoles. Certains se mettent aussi au méthaniseur. Au fil des pages,



on se prend d'affection pour tous ces entrepreneurs au sens générique du terme, qui ont osé, ont mobilisé et fédéré d'autres acteurs pour que leur projet prenne vie, devienne une réalité économique, sociale et solidaire. Nicolas Hazard prouve à travers sa trentaine d'exemples concrets que la ruralité, en permettant de retrouver de la souveraineté sur certains secteurs, offre un terrain de jeu et de créativité inespéré. Et si tout repartait de là ? Comme le disait l'ancien président de la FNSEA, Raymond Lacombe, il n'y a « *pas de pays, sans paysans* ». ■

Nicolas Hazard - *Le bonheur est dans le village*, 30 solutions qui viennent de nos campagnes, Éditions Flammarion - 224 pages - 16 euros

AIGLE



FRANÇAISES.

DU STYLE À LA FABRICATION.

PRÉPARER L'AVENIR AVEC LE CRÉDIT AGRICOLE



ET LE PLAN DE RELANCE DE L'AGRICULTURE.

Avec AGILOR, préfinancez gratuitement
la part subventionnée de votre investissement*.

**AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ**

agilor



* Offre réservée aux agriculteurs destinée à financer la fraction de l'investissement faisant l'objet d'une demande de subvention FranceAgriMer dans le cadre du plan de relance gouvernemental. Sous réserve d'acceptation définitive de votre dossier par votre Caisse régionale de Crédit Agricole participante, prêteur. Le crédit est remboursable en une seule échéance 17 mois maximum après la mise à disposition des fonds. Exemple pour un crédit de 10000 € à taux 0 % réalisé le 1^{er} mars 2021, le montant de l'échéance unique à payer le 31 juillet 2022 sera de 10000 €, soit un TEG de 0 %, hors assurance facultative. L'octroi du crédit ne préjuge pas de l'éligibilité au dispositif public de subvention. L'emprunteur devra rembourser le crédit à l'échéance convenue que sa demande de subvention soit accordée (en intégralité ou partiellement) ou refusée. Offre soumise à condition valable jusqu'au 31/12/2022 disponible uniquement par l'intermédiaire des vendeurs de matériel agréés Agilor par votre Caisse régionale de Crédit Agricole. Renseignez-vous auprès du concessionnaire agréé Agilor sur la disponibilité de cette offre.

03/2021 - Édité par Crédit Agricole S.A. agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 8 750 065 920 € - 784 608 416 RCS Nanterre. Crédit photo : Getty Images. 