

Des normes adaptées à l'agriculture paysanne

Les normes et l'agriculture paysanne : faut-il des normes, et si oui, lesquelles ?

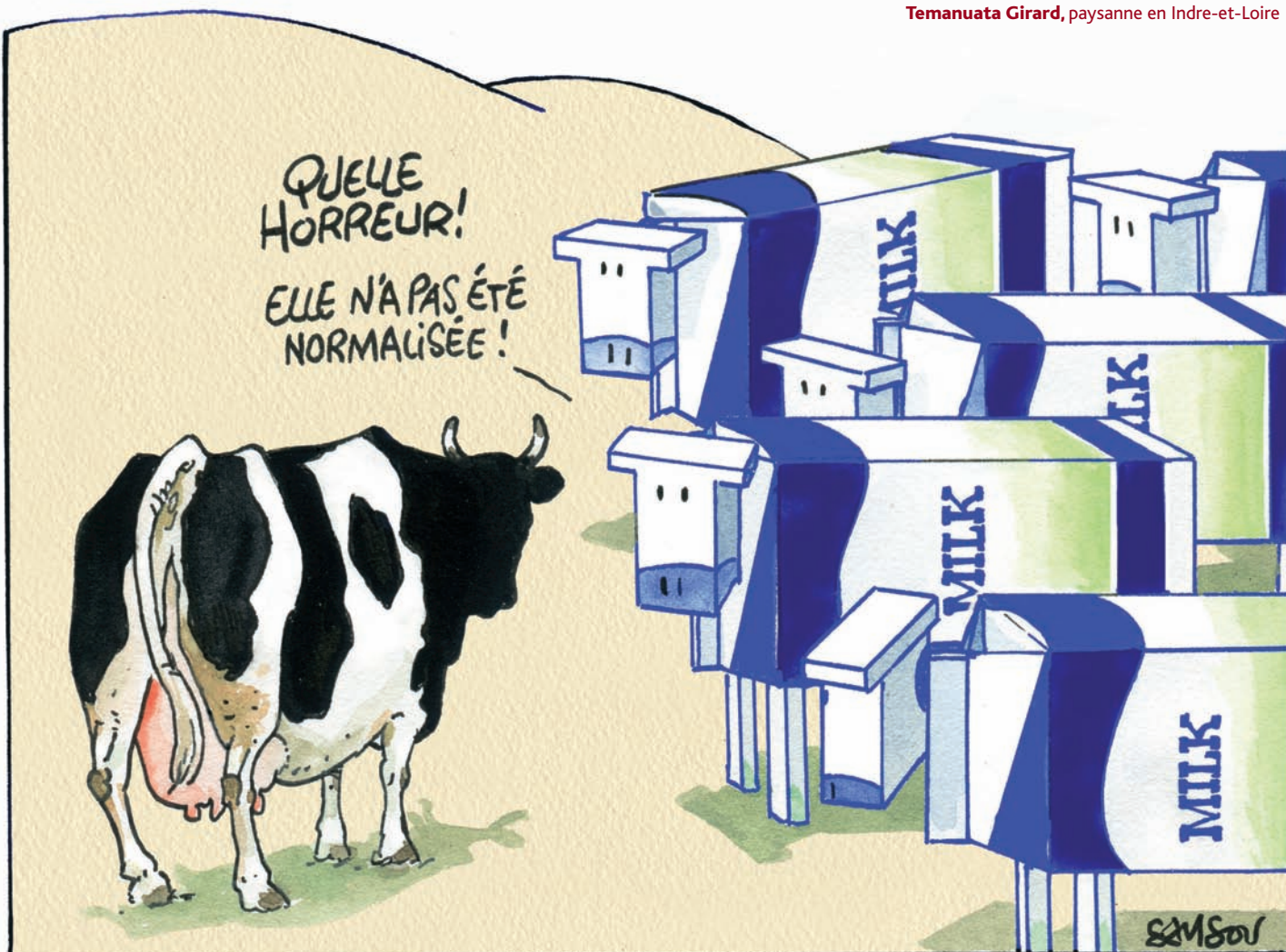
Les normes sont sociétales, environnementales, sanitaires... Elles sont liées à la modernisation de notre métier, cette modernisation qui est arrivée pour améliorer nos conditions de travail mais qui, par la suite, a conduit certain.e.s vers une agriculture industrielle en faisant disparaître tant de paysannes et de paysans. Aujourd'hui, le développement de cette agriculture productiviste multiplie les problèmes environnementaux et sanitaires. La mise en place de normes se montre alors nécessaire.

Les normes effraient par les responsabilités qu'elles engendrent et par les investissements induits. Créées pour former « un cadre » à ne pas dépasser, elles sont trop souvent détournées dans des buts de profit économique ou d'homogénéisation, disproportionnées par rapport à la taille de nos fermes, et avec peu d'intérêt pour la VRAIE qualité de nos produits et de notre métier.

Une de leurs conséquences est le risque d'aboutir à une « alimentation standardisée ». L'agriculture paysanne réinvente à partir de la tradition et demande « d'assurer une bonne qualité gustative et sanitaire des produits ». Mais les normes sanitaires pour les outils de transformations, de plus en plus nombreuses et exigeantes, nous poussent vers des processus industriels, codifiés, administrés, cependant que les services vétérinaires manquent de temps et de moyens pour nous accompagner.

Nos fermes ne sont pas des usines, nos animaux ne sont pas des numéros, nos produits ne sont pas des codes-barres. Face à des normes faisant l'objet d'un lobbying intense à Bruxelles de la part des industriels de l'agroalimentaire, *Campagnes solidaires* s'attache dans ce dossier au vécu des paysan.ne.s de la Confédération paysanne, aux batailles gagnées et à mener sur le terrain. Avec une question en fil rouge : et si les normes pouvaient s'adapter à nos pratiques et respecter nos savoirs ?

Temanuata Girard, paysanne en Indre-et-Loire



Des normes excluantes

Agir collectivement face à des normes pensées pour l'industrie

Face à la pression mise par l'administration sur des producteurs isolés, Antoine Jean, paysan dans le Nord, recommande de « ne pas se laisser impressionner », et de faire confiance à son syndicat en parlant des difficultés rencontrées.

« Des normes adaptées à l'industrie agroalimentaire. » C'est le constat d'Antoine Jean, installé en Gaec, qui élève 60 chèvres et 40 vaches laitières à Nomains (Nord). Bénéficiant d'un agrément CE sur sa ferme, il est soumis pour la transformation de ses fromages aux mêmes normes que des grands groupes comme Danone. « Par moment, le poids de l'administratif pèse dans notre activité quotidienne et devient parfois insupportable et lourd à mettre en place. » Antoine reste marqué par l'épisode des salmonelles découvertes dans des fromages provenant de sa production au lait cru de vaches en 2010. « Nous avons fini par apporter la preuve qu'en affinant plus longtemps, on assainit les fromages », explique-t-il⁽¹⁾. « Mais on a quand même l'impres-

sion d'une chasse aux produits au lait cru par la DDPP. »⁽²⁾

Selon les départements, les DDPP adopteraient une attitude plus ou moins bienveillante, note l'éleveur : « Dans le Nord, il y a toujours eu une guerre menée par les services vétérinaires contre les petits producteurs, à la différence du Pas-de-Calais où les bienfaits des produits en circuits courts sont mieux reconnus. L'un des enjeux, c'est de faire comprendre à l'administration qu'on n'est pas seuls, qu'il y a des consommateurs. Si on ne fait pas de bons produits, la sanction est immédiate. Cette confiance, on la gagne aussi en ouvrant nos fermes à nos clientes et clients. »

La pression reste forte dans son département. Ces dernières années, les crises sanitaires successives ont conduit beaucoup de paysan.ne.s démuni.e.s et en perte de revenus à se tourner vers la vente directe. « Quand les gens sont isolés, seuls sur leurs fermes, ils peuvent se faire "interdire de vente" sur des prétextes qui ne sont pas valables, et voir leur production détruite », dénonce Antoine, observant une multiplication de contrôles inopinés sur de petites structures. « Ce qu'on reproche, c'est cette pression

directe sur les producteurs et l'absence de réflexion globale. On ferme leur établissement sans leur laisser le temps de l'expérience ou la possibilité de s'adapter. »

La concertation demeure néanmoins une voie possible, comme le montrent les élevages caprins en Pas-de-Calais, actuellement confrontés à l'interdiction de tuer des chevreaux dans des abattoirs locaux jugés inadaptés par l'administration. « Là, on a été alertés dès le début. Il faut faire confiance à la Conf' et ne pas se laisser impressionner ou baisser les bras. » Le syndicat joue ici l'interface avec la DDPP, les négociations sont en cours. « Si on se bouge et qu'on y va à plusieurs, un dialogue peut s'instaurer. On est à la fois dans le rapport de force et le dialogue avec l'administration. Et on peut trouver des solutions. » ■

Sophie Chapelle

(1) Cf : CS n° 298

(2) Direction départementale de la protection des populations – Depuis 2010, dans le cadre de la révision générale des politiques publiques (RGPP), les DDPP et DDCCSPP ont remplacé diverses directions préexistantes, notamment les directions départementales des services vétérinaires (DDSV) et les directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF).

Les normes et moi

Véronique Léon, aujourd'hui éleveuse de chèvres en Ardèche, a travaillé auparavant comme technicienne fromagère à la chambre d'agriculture du département.

La plupart du temps, quand un.e paysan.ne évoque les « normes », c'est pour s'en plaindre ! Or tout n'est pas noir ou blanc. Parfois les fameuses normes peuvent servir de garde-fou contre des politiques libérales et/ou rassurer les consommateurs. Les normes sanitaires sur les produits laitiers au lait cru sont un exemple révélateur.

En 1995 l'UE, influencée par les industriels, s'apprête à sacrifier les produits au lait cru. La France, seul pays à défendre ses « fromages qui puent », après moult négociations propose un compromis : les fabrications mises sur le marché devront être contrôlées, les producteurs et productrices s'en porteront garants.

C'est la révolution dans les campagnes. On parle moins d'obligation de moyens, les services vétérinaires exigent donc moins de travaux pour construire une fromagerie. Par contre, l'obligation de résultat bouleverse les

modes de fonctionnement. Fini le temps où l'agent de la DSV passait avec sa baguette pour taper sur les doigts si le carrelage ne montait pas jusqu'à 1,80 m ! Désormais il faut mettre en place un « plan de maîtrise de l'hygiène » et effectuer des analyses sur le lait, l'eau et les fromages. Suivant le mode de vente, on peut avoir une dérogation ou être contraint d'obtenir le fameux agrément européen.

Je travaillais alors comme technicienne fromagère à la chambre d'agriculture de l'Ardèche et préparais en même temps notre installation en chèvres avec fabrication fromagère. L' élu de la chambre en charge de ces questions était quelqu'un de compétent, ouvert, dont la priorité était de « sauver » le plus de situations. Nous avons mis en place de nombreuses formations et des appuis techniques. Car la culture paysanne est plutôt orale qu'écrite. Or il s'agissait désormais

d'écrire pour chaque produit les procédés et manières de travailler. Nous avons informé sans relâche, et rassuré au maximum. On a malgré tout vu disparaître des centaines de petites fermes. Certaines se sont reconverties, d'autres ont stoppé l'activité.

Beaucoup de fausses informations circulaient, exagérant les obligations. Parfois, les contrôles de la DSV étaient abusifs. Notre tâche était alors de défendre les cas difficiles en se référant directement à l'autorité nationale⁽¹⁾. Si quelqu'un était par exemple à deux ans de la retraite et que la DSV exigeait de lui ou d'elle des changements importants, on l'accompagnait pour qu'il ou elle obtienne une dérogation et puisse vendre ses produits. La chambre d'agriculture de l'Ardèche jouait son rôle de service public et d'accompagnement de tous les producteurs et productrices, ce qu'elle n'assume plus

.../...

« Le ministère nous pousse vers plus de répression »

Une inspectrice de la sécurité sanitaire des aliments, sous couvert d'anonymat, a accepté de répondre aux questions de *Campagnes solidaires*.

Les paysannes et paysans interrogés ont l'impression que la tolérance des inspecteurs et inspectrices sanitaires varie selon les départements (cf. encadré). Comment l'expliquez-vous ?

Les textes réglementaires sont souvent décidés en bloc, sans avis du terrain. On sait que certaines règles sont difficilement applicables sur de petites structures. Si on les appliquait à la lettre, on serait obligé de fermer une partie d'entre elles. On est donc obligé de s'adapter. Ce n'est pas forcément une interprétation : les textes existent mais peuvent être ambigus. Mais le problème, c'est que notre mission a évolué ces quatre dernières années. Comme l'indiquent les notes de services, le ministère nous pousse vers plus de répression, alors qu'avant notre rôle de conseil était apprécié par les professionnels. On essaie alors de « sauver la mise » avec des comportements « différents ».

Il se dit dans des fermes que lors d'une inspection, « il faut toujours en laisser un peu au contrôleur »...

On voit bien que nos interlocuteurs et interlocutrices ont tendance à baisser les bras lorsqu'on note beaucoup de non-conformités. À la première inspection, on dit les choses qui ne vont pas, sauf s'il y a un gros souci sanitaire, auquel cas on ferme la structure. Mais si tout roule au niveau de l'hygiène et que

.../... aujourd'hui. Nous avons par exemple obtenu de continuer à affiner sur des planches en bois dans des caves non bétonnées.

Certes les agents de la DSV ont fait trembler dans les campagnes. Mais au moins, l'État prenait sa part. Il se portait garant de la santé par ses contrôles de qualité. Aujourd'hui, on en vient presque à regretter ces années-là, car l'agent DSV passe une fois tous les deux ans dans les fermes et n'effectue plus d'analyses des produits, faute de moyens. On se retrouve complètement responsables de ce qu'on vend, et si quelqu'un porte plainte contre nous, nous sommes seul.e.s devant la justice, même si on travaille le mieux possible. Alors, trop ou pas assez d'État ? Trop ou pas assez de normes ? ■

Véronique Léon

(1) La direction générale de l'Alimentation



Hangar d'élevage industriel de volaille – Les scandales sanitaires de ces dernières années sont liés à l'industrialisation de l'agriculture. Les normes édictées pour une production alimentaire de masse et son commerce mondialisé sont inadaptées aux productions paysannes qui en subissent pourtant les contraintes.

seule une remise à niveau de l'administratif est nécessaire, on arrive à régler ça lors de la contre-visite. On prévient et on revient contrôler pour mettre en conformité. Si ça ne va toujours pas lors de la deuxième visite, l'interlocuteur sait à quoi s'attendre... On n'est pas assez nombreux pour avoir autant de patience. Si on était plus nombreux, on pourrait jouer notre rôle de conseil. On a perdu 1000 équivalents temps plein en sécurité sanitaire de l'alimentation en cinq ou six ans !⁽¹⁾

Ces contraintes pesant sur les effectifs vous obligent-elles à définir des priorités de contrôle ?

On a une programmation, mais on a de plus en plus de mal à la boucler. Dans certains départements, il n'y a quasiment plus d'inspecteurs et d'inspectrices en

charge de la « remise directe » (vente directe aux consommateurs, NDLR), en moyenne cela correspond à un contrôle tous les 70 ans pour chaque établissement. On a l'envie d'avancer avec les professionnels, mais la Direction générale de l'Alimentation nous demande de ne plus jouer ce rôle-là. Elle ne mesure pas ce que l'on subit en conséquence. Nous sommes de plus en plus mal reçus. Nous sommes pris entre le désespoir de certain.e.s paysan.ne.s et les demandes délirantes de notre administration. ■

Recueillis par **Sophie Chapelle**

(1) Dont plus de 300 équivalents temps plein (ETP) chargés des inspections dans les élevages, les abattoirs et autres établissements (remise directe, établissements agréés) qui ont été supprimés entre 2009 et 2012 à la direction générale de l'Alimentation. Source : rapport de la Cour des comptes, février 2014.

Inspections sanitaires Des pratiques variables selon les départements

« Les pratiques des notations des inspecteurs peuvent varier sans raison apparente », indique un rapport de la Cour des Comptes sur la sécurité sanitaire de l'alimentation (février 2014). En vente directe, une analyse réalisée en 2012 en Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon montre que, d'un département à l'autre, la proportion d'inspections ayant conduit à relever des non-conformités varie considérablement. Elle atteint par exemple 33 % dans les Alpes-Maritimes, contre seulement 3 % dans le Vaucluse.

Lutter contre des normes inadaptées et hors sol

Gestion du risque Nous serions des enfants ignorant les risques sanitaires

Puçage obligatoire, obligation de vacciner contre la FCO, certification obligatoire des mâles reproducteurs ruminants... Retour sur cinq années de bataille contre « la normalisation sanitaire ».

En 2011, la bataille contre l'obligation vaccinale des troupeaux face à la fièvre catarrhale ovine (FCO) n'a pas servi à rien. Cette norme sanitaire a été revue, et très assouplie du point de vue de l'obligation de vacciner : c'est ce qu'on a pu observer lors de la réapparition de la FCO sérotype 8 en France en 2015. Mais elle impacte encore les éleveuses et éleveurs, empêchés de vendre leurs animaux sur tout le territoire ou à l'export selon la zone où ils se trouvent, du moins sans analyses négatives coûteuses et désinsectisations. Rappelons que cette maladie n'est pas contagieuse, que ces procédures (zonages) ne protègent pas de la diffusion de la maladie et ont déjà gravement impacté les abeilles (insecticides).

Une autre norme dans l'élevage des ruminants a été celle de la certification obligatoire des mâles reproducteurs ruminants, prévue en 2015. Les éleveuses et éleveurs

n'auraient plus eu la possibilité de sélectionner eux-mêmes la génétique de leur troupeau, sauf à faire certifier leurs reproducteurs. Elle a heureusement été abrogée par la loi d'avenir agricole de 2014.

Quant au puçage obligatoire des (seuls) petits ruminants, dont on peut « remercier » une coopération typiquement française – administrative (Direction Générale de l'Alimentation, Institut de l'élevage), professionnelle (FNO) et industrielle (Chevillot⁽¹⁾) – il a été imposé par la conditionnalité des primes : certains y ont perdu jusqu'à 25 000 euros ! Il y a eu de nombreuses manifestations et actes de désobéissance, d'abord contre l'obligation, puis contre les rétorsions financières. En juin 2015, l'administration a finalement réduit ces peines financières (françaises et européennes) à coup de pénalités automatiques, et concentre depuis les sanctions sur l'aide ovine.

Il faut rappeler que la puce permet l'accès informatisé des données à l'Institut de l'Élevage qui monopolise l'enregistrement/suivi des cheptels et peut marchander ces données. D'autre part, une exploitation en génétique est aussi possible grâce aux derniers travaux de nos brillants bricoleurs en

ces matières. Ces outils favorisent, on l'a vu, une extension sans fin des troupeaux et automatise leur gestion à grande échelle au détriment de l'élevage et au profit des productions industrielles qui sont sa mort.

Les éleveuses et éleveurs seraient des enfants ignorant la conscience qu'ils ont des risques sanitaires, surtout encourus à force d'injonctions à augmenter leur productivité avec leurs cheptels. La normalisation sanitaire, focalisée sur les seules pratiques standards (traitements chimiques obligatoires, vaccins, traçabilité et identification informatisées...), est aussi sans égard pour l'élevage qui est attentif aux équilibres dynamiques et vivants. Dans un monde de normes au service d'une domination des entreprises industrielles de tout ce qui bouge ou pas, la résistance anticonformiste en élevage a encore de beaux jours devant elle ! ■

Antoine de Ruffray,

paysan dans les Alpes-de-Haute-Provence

(1) Entreprise basée à Albi qui s'est préparée dès 2000 à fournir sur le marché de l'identification animale ces fameuses puces intégrées dans les dispositifs de marquage, en profitant de son réseau dans la sphère technico-sanitaire de l'élevage en France, et en « saucissonnant » le marché français pour contourner l'appel d'offres légal.

Lutte contre les ravageurs Une sortie collective des traitements chimiques obligatoires

Notre action a commencé en 2005, dès que nous avons appris que le Haut-Vaucluse passait en lutte obligatoire contre la flavescence dorée. Nous avons rassemblé les résistants à cette lutte chimique obligatoire dont le but déclaré – éradiquer toutes les cicadelles, insectes vecteurs de la maladie – leur semblait illusoire. Cette éradication prévoyait des déversements massifs de pesticides fort dommageables pour la santé des cultures, des applicateurs et de tous les habitants et habitantes.

Très vite nous est apparue la nécessité de dépasser le stade des résistances privées, des divisions entre bio et non bio, adhérent.e.s ou non de la Confédération paysanne, et d'organiser une lutte collective. Nous répondions en cela au souhait du Service de la protection des végétaux (SPV) qui en jugeait les viticulteurs et viticultrices incapables, justifiant ainsi

le traitement chimique obligatoire imposé. Il fallait d'abord que la profession fasse preuve de responsabilité vis-à-vis des pouvoirs publics, pour pouvoir ensuite demander à sortir collectivement des traitements obligatoires. La forme qu'a pris cet engagement a été l'organisation, dans chaque commune concernée, d'une prospection complète du vignoble afin de détecter les symptômes éventuels de flavescence sur les ceps, puis l'analyse des échantillons par le SPV et enfin l'arrachage systématique des ceps atteints.

Parallèlement à ce travail, la Confédération paysanne du Vaucluse a mis l'accent sur la dangerosité des pesticides, défendu les pratiques alternatives, soutenu les résistant.e.s qui revendiquaient publiquement leur refus de traiter en l'absence avérée de cicadelles. Nous avons très vite constaté, en 2-3 ans, que ce travail de terrain portait ses fruits : les foyers de fla-

vescence ont régressé, et plusieurs communes sont sorties de la lutte obligatoire. Mais hélas, c'était sans compter avec les jeunes plants infectés dont l'arrivée dans le vignoble, chaque année, provoquait de nouvelles contaminations.

Nous en sommes donc venus aujourd'hui à mettre en avant la nécessité d'obtenir des pépiniéristes des plants passés à l'eau chaude, seule méthode permettant d'éviter tout risque de maladie. Mais les pépiniéristes, dont les pratiques industrielles affaiblissent les plants, refusent de passer leurs plants à l'eau chaude par peur de problèmes à la reprise. Le nœud du problème est bien à ce niveau. Il faut donc maintenant mettre l'État devant ses responsabilités pour qu'il fasse appliquer cette règle sanitaire élémentaire. ■

Jean-Claude Leyraud, paysan dans le Vaucluse

Réf. : *Le vivant en danger de normes*. Ed. : Nature et Progrès.

Semences Des droits collectifs contre la standardisation du vivant

Face à des normes de commercialisation imposant des milieux de culture homogènes, des paysan.ne.s développent des droits collectifs d'usage et d'échange de semences.

Le marché de masse nécessite la standardisation des marchandises : chaque objet doit correspondre à la description annoncée de tous les produits vendus sous la même étiquette, qu'ils soient inertes (ordinateurs, voitures...) ou vivants (yaourts, graines...). Or, la standardisation des caractères visibles des plantes est contraire aux lois du vivant. Les semences sont des organismes qui ne se reproduisent jamais à l'identique car elles s'adaptent sans cesse à des milieux qui ne sont jamais identiques. La standardisation du vivant contient en elle une contradiction porteuse de mort.

Pourtant, pour figurer dans le catalogue officiel, les semences doivent répondre à des normes de « distinction », « d'homogénéité » et de « stabilité » qui donnent des lignées pures et des hybrides F1, peu ou non reproductibles. Ces normes de commercialisation imposent une homogénéisation des milieux de culture par l'engrais et les pesticides chimiques. Elles rendent impossible l'agroécologie paysanne qui consiste au contraire à laisser les plantes évoluer pour s'adapter à la diversité des terroirs et à la variabilité des climats. Cette destruction du vivant trouve aujourd'hui son aboutissement dans

la biologie synthétique qui promet de reconstruire gène après gène la totalité d'un monde modélisé sur ordinateur. Un tel monde artificiel est la négation de la vie.

Les pratiques paysannes de gestion dynamique de la diversité cultivée ont été pendant des siècles les seules à offrir et à conserver l'immense diversité des semences, dont une part infime a pu être sauvegardée dans les banques de gènes et les champs. Ces pratiques reposent sur des droits collectifs d'usage et d'échange des semences gérés au sein de communautés paysannes et jardinières.

Ces droits collectifs sont débattus et définis collectivement suivant des normes concernant la qualité de la relation humaine (réciprocité du don, transparence totale et échanges de savoirs et savoir-faire, refus des droits de propriété industrielle du vivant, partage de mêmes valeurs éthiques...) bien plus que la valeur marchande des produits échangés. Maisons de semences paysannes locales, réseaux d'agriculteurs, d'agricultrices et de jardinier.e.s dispersés sur le territoire, artisan.e.s semencier.e.s, nouvelles formes de collaboration avec la recherche publique, contribuent à faire revivre cette biodiversité détruite par un demi-siècle d'agriculture industrielle. ■

Guy Kastler, paysan dans l'Hérault



Sur sa ferme de Haute-Savoie, Raphaël Baltassat cultive une soixantaine de variétés de blés, participant à la dynamique du Réseau Semences Paysannes. Les pratiques paysannes de gestion dynamique de la diversité cultivée ont été pendant des siècles les seules à offrir et à conserver l'immense diversité des semences.

Préparations naturelles Vers des normes issues des échanges de savoirs populaires

Ortie, argile, vinaigre blanc, petit lait, huile de neem... Les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP) sont utilisées depuis des siècles par les jardinier.e.s et les paysan.ne.s dans le traitement naturel des semences, plants et cultures, l'alimentation et la médecine. Elles peuvent être à base de prêle ou de fougère, sous forme d'extrait fermenté (le purin), de décoction, d'infusion ou de macération.

Il a fallu une intense pression citoyenne, appuyée par la Confédération paysanne, pour obtenir de l'Assemblée nationale et du Sénat la possibilité de développer ces alternatives aux pesticides de synthèse. En juillet 2014,

un pas législatif a été franchi avec l'adoption de la loi d'avenir agricole qui reconnaît un régime simplifié pour l'utilisation et la commercialisation des PNPP. Les préparations naturelles ne devaient plus être soumises aux mêmes règles que les substances chimiques de synthèse pour être mises sur le marché. L'homologation se révélait jusqu'à non seulement coûteuse – 40 000 euros en moyenne pour le dépôt d'un dossier – mais aussi très chronophage – plusieurs années pour obtenir l'homologation.

Cette simplification est demeurée virtuelle... Car un an et demi plus tard, le ministère de l'Agriculture n'a toujours pas publié le décret

qui doit dresser la liste des produits naturels entrant dans la catégorie « biostimulants ». Un projet de décret serait actuellement expertisé par le service des affaires juridiques du ministère... Sous la pression des firmes chimiques, pas nécessairement pressées de voir des préparations naturelles venir concurrencer leurs produits de synthèse ? Des associations comme l'Aspro-PNPP⁽¹⁾ maintiennent la pression – par le biais de lettres ouvertes aux ministres notamment – jusqu'à la parution attendue du décret. ■

S. Ch.

(1) Association pour la promotion des préparations naturelles peu préoccupantes : www.aspro-pnpp.org

Définir les normes que nous voulons

Jongler entre savoir-faire et respect des normes

Comment favoriser des savoir-faire respectant les obligations de résultat en production fromagère fermière ? Le point de vue de Richard Weimann, fromager fermier en Creuse de 1978 à 2013, aujourd'hui retraité.

Le fromager paysan a vu plein de nouveaux textes réglementaires surgir régulièrement. Ces textes font peur par leur complexité et entraînent des investissements en temps et en argent souvent inutiles. Avant l'installation, l'importance des stages est primordiale. Tout comme la formation de groupes de producteurs locaux

pour limiter les risques sanitaires à la production de fromages. Les bonnes pratiques sont évidemment celles qui n'entraînent pas de conséquences néfastes sur la santé des consommateurs. Le travail peut se faire en relation avec un.e technicien.ne fromager.e et les services vétérinaires locaux.

Mais c'est souvent conflictuel. J'ai en tête un combat gagné par les producteurs fermiers contre l'obligation de vitrines réfrigérées sur les marchés à la fin des années quatre-vingt-dix – seuls les produits frais (lait, beurre et fromages blancs) doivent être conservés au froid, pas les autres fromages, par exemple. À l'époque, seules la Confédération paysanne

et la Fédération nationale des éleveurs de chèvres avaient mené le combat.

Il est très important de noter en fromagerie fermière que des différences de pratiques d'une ferme à l'autre peuvent surprendre. Elles sont en équilibre avec des pratiques d'élevage, de traite et de fabrication qui amènent une qualité de flore microbienne du lait et du fromage satisfaisante en termes sanitaires et gustatifs. Nous devons sans cesse jongler entre responsabilité de la qualité sanitaire et gustative de nos produits, investissements en matériel et temps de travail le plus raisonnable possible. ■

Mieux vaudrait garantir la qualité du milieu !

La conchyliculture s'est fortement professionnalisée. Aujourd'hui, un établissement conchylicole est traité comme une entreprise agroalimentaire. Les professionnel.le.s sont tenu.e.s de respecter un nombre élevé de normes et de maîtriser des compétences de plus en plus complexes.

Beaucoup de normes encadrant nos productions répondent au simple bon sens. Certaines se contredisent et relèvent d'une logique qui échappe au commun des mortels. Le but avoué est de garantir la qualité sanitaire des coquillages et l'impact environnemental le plus faible possible de nos activités. En amont, les règles de sécurité liées à l'utilisation du matériel sont censées assurer la santé et la sécurité des salarié.e.s.

Ensuite, s'appliquent les normes sanitaires, copies conformes de celles imposées à l'industrie agroalimentaire. Autrefois classé en zone de salubrité (A, B, C ou D), le maintien de la qualité des eaux est abandonné par le désengagement de l'État au profit de la purification forcée des coquillages⁽¹⁾. La mise en conformité a particulièrement suréché le coût de production sans pouvoir être répercuté sur le prix de vente. Or, la purification a ses limites. Elle ne permet pas de traiter les virus, les métaux lourds, et les phycotoxines. Mieux vaudrait garantir la qualité du milieu marin !

Enfin, il y a les mesures de protection environnementale, pour lesquelles nous sommes a priori favorables (et souvent demandeurs)



Influence des mises aux normes sur les paysages de l'île d'Oléron : des cabanes traditionnelles d'ostréculteurs et mytilculteurs aux hangars « normalisés ».

puisqu'elles sont censées garantir la qualité du milieu où nous exerçons. Le foncier lié à nos activités est très souvent situé dans des zones classées.

Mais nous constatons une tendance néfaste des lobbies environnementalistes à vouloir sanctuariser la nature, une nature pourtant totalement façonnée par le tra-

vail de nos ancien.ne.s et dont le rôle écologique disparaîtra rapidement si nous sommes contraints d'abandonner ces zones d'activité. Les travaux d'entretien inévitables au bon fonctionnement du marais se heurtent souvent au refus, ou à des procédures administratives si longues, que des entreprises sont mises en péril. .../...

.../... Certaines mises aux normes obligatoires entrent parfois en contradiction avec les règles environnementales ou urbanistiques.

Il est difficile de croire que derrière ce mouvement de normalisation systématique de nos sociétés modernes, il n'y a que la recherche d'un monde meilleur pour tous. Il s'agit là, une fois encore, d'un formidable business qui fait vivre pléthore de contrôleurs et contrôleuses semblant prendre plaisir à interpréter à leur guise les textes.

Alors que nous sommes de plus en plus souvent montrés du doigt, il nous faut lutter pour réinscrire dans la conscience collective l'intérêt des activités primaires comme un préalable. Elles ont contribué à créer un patrimoine naturel aujourd'hui considéré comme remarquable. Elles ont pérennisé la qualité des sites. Elles préservent et favorisent l'implantation d'une flore et d'une faune associées qui font la richesse du milieu naturel.

À l'inverse, le surplus de normes a entraîné la disparition massive des plus petites entreprises au profit de l'agrandissement et la perte définitive d'un patrimoine bâti qui faisait la fierté de nos îles charentaises. ■

Jean-François Périgné,
paysan de la mer en Charente-Maritime

(1) La purification correspond à l'entreposage de coquillages en bassin insubmersible alimenté en eau de mer propre ou rendue propre par un traitement bactéricide, durant un temps suffisant pour stimuler l'auto-épuration des coquillages.

Cahier des charges La bataille de la filière Comté pour des normes adaptées

Le Comté est une institution qui remonte au moins au XIII^e siècle, quand les paysans ont mis leur lait en commun dans des « fruitières ». Comment l'interprofession s'est-elle organisée pour garantir la sécurité sanitaire tout en préservant des goûts différents ?

Plus vieille appellation d'origine contrôlée (1958), le Comté bénéficie également de l'Appellation d'origine protégée depuis 1996⁽¹⁾. Sur le plan social et économique, la filière comprend 2 600 fermes, plus de 150 ateliers de fabrication (les fameuses « fruitières ») et 16 maisons d'affinage et de commercialisation, pour une production d'environ 60 000 tonnes par an. Elle se structure autour du Comité interprofessionnel de gestion du comté (CIGC)⁽²⁾.

« Le premier cahier des charges de l'appellation date de 1952, et il est amélioré tous les dix ans », note Gérard Coquard, producteur de lait et syndiqué à la Confédération paysanne du Doubs. « Le pré-trempe des trayons est par exemple interdit, quand beaucoup le font pour les assainir. Nous, on trempe les trayons après la traite. Dans le lavage de matériel de traite, il n'y a pas non plus de produits chlorés : on dispose d'une liste de produits autorisés par l'organisme de gestion du Comté. » Toutes les modifications apportées au cahier des charges par l'interprofession sont très encadrées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Faire reconnaître les spécificités des productions AOP au lait cru ne fut pas évident. Par exemple, il a fallu mener un long combat pour continuer à utiliser du cuivre dans les fromageries et des planches en bois en caves d'affinage. « Aujourd'hui encore, c'est compliqué », observe Gérard



Dans une fruitière de Franche-Comté : « Face aux règles françaises, européennes, mondiales même, et le principe d'hygiénisation, nous sommes de moins en moins nombreux à travailler dans le lait cru » (Gérard Coquard, éleveur laitier dans le Doubs).

Coquard. Face aux règles françaises, européennes, mondiales même, et le principe d'hygiénisation, nous sommes de moins en moins nombreux à travailler dans le lait cru. La volonté d'une bonne partie de l'agriculture européenne serait de totalement pasteuriser. Personne ne veut prendre de risques, alors qu'il n'y a pas de souci avec le lait cru bien géré. »

Le CIGC se charge d'informer les professionnels des réglementations et assure leur mise en œuvre dans les différents sites de productions, tout en agissant auprès de l'administration pour que soient reconnues et admises les spécificités des filières AOP. « Un Comité technique des fromages comtois (CTFC) a également été mis en place : c'est à partir de là qu'on élabore des positions pour améliorer la qualité. » Ce comité technique et le CIGC ont notamment mis en place un contrôle microbiologique des produits, formé les fromageries aux contraintes d'hygiène,

réalisé des guides des bonnes pratiques pour les producteurs de lait et les fromageries...

Deux chercheurs travaillent également en lien avec le CTFC sur les micro-organismes vivants qui composent la flore du lait cru. En tout, plus de 2 000 micro-organismes utiles, prélevés dans le lait, les levains naturels, le fromage, ont été recensés et conservés précieusement. Cette flore microbienne, dite naturelle ou indigène, joue un rôle important dans la qualité des fromages au lait cru, en particulier sur le plan gustatif. « Tout ce travail contribue à garantir la sécurité sanitaire tout en préservant des goûts différents », résume Gérard Coquard. Malgré le lobbying industriel, l'ambiance est heureusement aux produits plus authentiques. ■

Sophie Chapelle

(1) L'AOP est une reconnaissance européenne, l'AOC est uniquement nationale.

(2) Le CIGC rassemble les producteurs de lait, les transformateurs et les affineurs et/ou conditionneurs.

Des normes pour servir plutôt qu'asservir

Les normes avancent avec la spécialisation de l'agriculture. Elles gagnent sur la diversité, l'originalité, l'authenticité, à toutes les échelles. L'agriculture paysanne permet d'éclairer d'un autre jour ces notions de normes qui segmentent, obligent et irritent.

Chacune et chacun a sans doute ses repères dans le vaste monde des normes. Nous avons beaucoup développé celles qui s'abattent froidement sur les productrices et les producteurs fermiers et autres petits artisans de la transformation. Elles s'imposent du jour au lendemain, sans crier gare, dans le quotidien des paysan.ne.s de la terre et de la mer. Peu importe pour l'administration qu'elles ne servent à rien sur les fermes, qu'elles coûtent même

et gagnent sans cesse sur la diversité, l'originalité, l'authenticité. Elles sont inspirées, organisées et promues par les logiques de la science et des entreprises multinationales pour être mises en œuvre par les autorités politiques et administratives.

Heureusement que ces normes sont l'objet depuis longtemps de mille résistances et combats de syndicats, de collectifs et autres associations diverses. C'est bien cet immense effort de mobilisations des pay-

industrielle ravageuse socialement et écologiquement⁽¹⁾.

L'envie est forte de condamner toutes les normes en bloc, de n'y voir que de la contrainte, du négatif, de la menace pour nos métiers. « *Foutez-nous la paix!* », « *Laisser nous travailler!* », voilà les slogans qui expriment la colère et le rejet pour ces règles qui assaillent et assomment des fermes déjà en mal de revenu et de reconnaissance. Nous devons entendre ces cris de ras-le-bol mais ne pouvons pas nous laisser réduire au fatalisme, au défaitisme, à l'individualisme et au corporatisme.

La pédagogie plutôt que le bâton

Ce n'est sans doute pas un hasard si les promoteurs de l'agriculture paysanne ont depuis le début choisi de parler de démarche individuelle et collective pour une autre agriculture. Ils ont inscrit des principes forts avec lesquels les paysan.ne.s sont invité.e.s à cheminer dans leurs choix quotidiens. Bien sûr qu'on y retrouve d'abord la notion de répartition des volumes de production, la bonne qualité gustative et sanitaire des produits ou le travail avec la nature par exemple. Il y faudrait effeuiller toute la marguerite de l'agriculture paysanne pour parvenir à saisir la cohérence et la pertinence d'une approche globale de l'agriculture.

Les paysan.ne.s sont tout aussi éclairés que n'importe quelle autre catégorie sociale de nos pays. Ils et elles sont largement à même de comprendre qu'il nous faut vivre avec la société ou qu'il nous faut préserver aujourd'hui l'avenir de nos sols, de nos eaux et de nos paysages. C'est donc bien des leviers de la pédagogie à grande échelle qu'il faut user dans le monde agricole. Et la pédagogie c'est bien le contraire de la contrainte et du bâton, c'est l'intérêt général bien compris et la carotte. En ce sens, les normes, plutôt co-construites qu'imposées, pourraient servir les paysans et les paysannes au lieu de les asservir. ■

Mikel Hirribaren,

paysan au Pays Basque, secrétaire national



Prolifération d'algues vertes en Bretagne : « *Une norme, c'est une protection. On doit protéger l'environnement pour être encore paysan demain.* » (Laurent Pinatel, porte-parole de la Confédération paysanne lors du point presse à la sortie de la rencontre entre le Président de la République et le secrétariat national de la Confédération paysanne, le 12 février 2016 – cf. p. 4)

une fortune en investissements ou en suivi d'analyses, qu'elles fassent fermer la boutique au prétexte de la sauver.

Notre métier était fondé sur la proximité, la confiance, le bon sens. Il se retrouve encombré et régenté au quotidien par une multitude d'enregistrements obligatoires et de menaces de contrôles. On veut appliquer les mêmes règles à des produits qui s'en iront dans les circuits géants et anonymes du bout du monde comme à ceux qui seront livrés sur la ferme ou le marché du bourg voisin.

Les normes, comme on les entend jusqu'ici, sont réductrices du vivant, de l'expérience, des savoir-faire des femmes et des hommes sur leur territoire. Elles avancent avec la spécialisation de l'agriculture

sannes et paysans concernés qui permet de contenir ce tsunami de l'industrialisation de l'agriculture.

Il est aussi question de normes à l'échelle des accords de libre-échange, et dans le débat du Tafta en particulier. Les États-Unis, le Canada et l'Union européenne ont des normes différentes. Certaines protègent réellement la santé, l'environnement et les consommateurs. D'autres ne sont que des prétextes pour garantir le monopole de produits industriels et l'interdiction de produits paysans ou artisanaux. Elles sont tout simplement liées au modèle de production et de consommation promu, et pourraient donc constituer un outil d'élimination des paysan.ne.s, en même temps qu'un moyen de renforcer et développer l'agriculture

(1) Voir CS n° 299