

alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

6€ - NUMÉRO 1543

MARS
AVRIL
2010

↓ ÉTATS GÉNÉRAUX
DU SANITAIRE
Le bilan

↓ LOI DE MODERNISATION
AGRICOLE
Vote fin juillet

↓ ENVIRONNEMENT
Un plan de lutte
contre les algues vertes

Biodiversité
alimentaire

AGRI- CULTURE ET BIO- DIVERSITÉ

DÉCOUVERTE

Le Guide
des produits
de saison

PORTFOLIO

Portraits de lycéens
de l'enseignement agricole

DOSSIER AGRICULTURE ET BIODIVERSITÉ

Des agriculteurs qui concourent pour les plus belles prairies fleuries. Des pêcheurs et des restaurateurs qui s'engagent pour valoriser les espèces de poisson peu connues. Une nouvelle cartographie de l'Hexagone qui se profile en trame verte et bleue. Des étudiants, qui organisent trois journées de rencontre sur la biodiversité cet été... Pour célébrer 2010, année internationale de la biodiversité, les initiatives sont nombreuses. Avec un même fil conducteur : expliquer que la biodiversité, pour la pêche comme pour l'agriculture, est à la croisée des chemins entre pérennité d'une activité économique, préservation des ressources et qualité de l'alimentation.



L'agriculture est par nature une mise en valeur de la biodiversité. Les paysages qui nous semblent si naturels sont le résultat du travail des hommes au fil des siècles, de leurs choix de production, cultures, élevages ou forêts. Pays agricole par excellence, la France est "un grand jardin" qui dispose d'une très grande variété de terroirs et de productions : plus de 300 variétés de blé, 200 variétés de pommes de terre, plus de 430 variétés de tomates, 280 produits AOC... Pour autant, les relations entre agriculture et biodiversité sont complexes et encore mal connues.

Le concept de biodiversité est lui-même récent et peu facile à appréhender. Apparu dans les années 80, il est d'abord associé à l'idée de nature, puis apparaît la notion plus complexe d'écosystèmes. Dans un premier temps, l'attention se porte sur la préservation des espèces et des milieux naturels dits remarquables avec par exemple la création des zones Natura 2000. Puis peu à peu, s'impose la notion d'une "biodiversité ordinaire", associée aux paysages du quotidien et menacée par nos modes de vie et qui regroupe la plus grande partie des espèces (papillons et oiseaux communs, abeilles, bleuets, grandes marguerites). L'urbanisation accélérée des campagnes, l'homogénéisation des espaces agricoles, la simplification des assolements, une certaine industrialisation de l'agriculture ont contribué à la fragilisation de la biodiversité.

Aujourd'hui, tout l'enjeu du développement durable est d'intégrer une meilleure prise en compte de la biodiversité dans les pratiques agricoles, de trouver les marges de manœuvre techniques qui n'obèrent pas →



→ le projet économique et social que porte chaque exploitation. Tous les systèmes de production peuvent contribuer au maintien et au développement de la biodiversité. Les pouvoirs publics poussent en ce sens. La stratégie européenne de la biodiversité est déclinée dans chaque pays. La France a adopté, en 2005, un plan d'action, révisé en 2009 pour "favoriser une agriculture durable pour relever le défi de la biodiversité". L'accord du bilan de santé de la PAC (novembre 2009) a permis de mettre en place de nouveaux outils, assortis d'aides, au service de la biodiversité.

Certaines pratiques agricoles limitent déjà les impacts négatifs de l'agriculture sur la biodiversité. L'agriculture biologique – bien que son cahier des charges n'y fasse pas directement référence – est aussi un mode de production favorable à la biodiversité.

Marielle Roux ●

↓ Quand l'élevage renforce la biodiversité

Les prairies permanentes d'élevages et des haies ou murets qui les entourent jouent un rôle important dans la préservation de la biodiversité ordinaire, en tant que refuges de plantes, insectes, oiseaux... En effet, l'action des troupeaux peut exercer un "stress" bénéfique sur la végétation : le piétinement du sol ou les choix alimentaires du troupeau permettent de libérer de l'espace pour certaines variétés qui ne seraient pas compétitives dans un milieu naturel. Autre exemple, les déjections fertilisent naturellement la prairie et profitent aux organismes du sol.

DONNÉES EXPRESS

54 % du territoire, c'est la surface agricole utilisée en France, soit près de **30 millions** d'hectares.

1^{er} concours national des prairies fleuries dans les parcs naturels régionaux et les parcs nationaux. Près de 300 exploitants vont relever le défi du maintien de la richesse en espèces de leurs prairies de fauche ou de pâture. www.prairiesfleuries.fr

Le maintien des prairies, le remplacement des zones enherbées par des zones tampons, le maintien des particularités topographiques (arbres, haies, mares) avec 1 à 5 % de la SAU d'ici 2013 ? Quelques une des mesures favorables à la biodiversité du bilan de santé de la PAC.



©Thinkstock

↓ et aussi

Site internet de l'année internationale de la biodiversité www.biodiversite2010.fr



La trame verte et bleue



Engagement phare du Grenelle de l'environnement, la Trame verte et bleue a pour objectif d'établir, sur l'ensemble du territoire, des "corridors écologiques". C'est, par exemple, éviter que la construction d'une autoroute empêche les espèces animales mais aussi végétales (le pollen que transportent les insectes) de circuler librement et d'interagir. La réalisation de la trame verte et bleue nécessite une évolution de la gestion des espaces (documents d'urbanisme, engagements contractuels, etc.) à trois niveaux. Des orientations nationales doivent être prises par décret au cours de l'été 2010. Des schémas régionaux de cohérence écologique doivent être élaborés conjointement par chaque région et l'État d'ici fin 2012. Enfin, les schémas régionaux de cohérence écologique seront pris en compte au niveau local dans les documents d'aménagement de l'espace et de l'urbanisme (PLU, SCOT, carte communale). L'agriculture est particulièrement concernée car les corridors seront des prairies, des haies, des arbres, des zones humides, des bandes enherbées le long des cours d'eau.



© Xavier Remonighi/min.agri.fr

↓ La “biodiversité cultivée”

Depuis le début de l'agriculture au néolithique, les plantes cultivées ont évolué et se sont diversifiées en fonction du lieu de culture, des modes de récoltes ou des critères organoleptiques retenus. Ainsi pour une même espèce “sauvage”, de nombreuses variétés se sont développées. Par exemple, l'espèce “pomme de terre” propose les variétés Bintje, Charlotte, Agatha, etc. En France, une grande diversité de variétés est disponible pour les cultures. C'est “la biodiversité cultivée” rassemblée dans le catalogue français qui dénombre plus de 7 350 variétés.

Le système du catalogue est une liste de variétés pouvant être librement commercialisées par espèce. Pour les espèces non répertoriées au catalogue, les semences peuvent être librement commercialisées, dans le respect de la loyauté des marchandises et des normes phytosanitaires.

Chaque année, les semenciers – pour la très grande majorité des entreprises basées en France – font des propositions de variétés nouvelles qui sont évaluées et validées par les pouvoirs publics, en association avec l'ensemble des acteurs de la filière. Chaque année, plus de 300 variétés nouvelles sont inscrites au catalogue, soit environ 30% des variétés proposées. Les variétés refusées peuvent ne pas suffisamment se différencier des variétés déjà existantes ou ne pas apporter suffisamment de progrès génétiques pour être admises à la vente. Sont aussi commercialisées en France les plus de 35 000 variétés différentes du catalogue communautaire.

ALIMENTATION

Bon dans l'assiette, bon pour la planète



©Thinkstock

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ, C'EST AUSSI CONSOMMER DURABLE. POUR PERMETTRE AUX CONSOMMATEURS DE REPÉRER SUR LES ÉTALS LES POISSONS DE SAISON, LE RÉSEAU Océan Mondial lance LA CAMPAGNE MR.GOODFISH.

www.mrgoodfish.com



Comment manger du poisson, bon pour la santé, sans menacer les espèces marines ? Les stocks de certaines espèces de poissons sont très fragiles. Le thon rouge (*lire p. 10*), le cabillaud, la sole, l'anguille, l'églefin, le saumon de l'Atlantique sont les plus connus. Conscients de la nécessité de préserver la ressource, depuis plusieurs années, de grands chefs cuisiniers comme Gaël Orioux du restaurant *Auguste*, à Paris, ont décidé de mettre aux menus de leurs cartes des poissons ne

présentant pas de problème de ressource et peu connus des consommateurs, comme le chinchard, le tacaud, la vieille ou le maigre. Poursuivant cette idée, le réseau Océan Mondial vient de lancer une campagne baptisée Mr.Goodfish, dont Gaël Orioux est l'un des parrains, avec le slogan “*Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous*”. Le logo Mr.Goodfish va permettre aux consommateurs de choisir, sur les étals et au restaurant, les poissons issus d'une pêche durable.



En France, cette campagne est relayée par le Centre national de la mer Nausicaä, avec le soutien du CNPMM, qui propose une liste de poissons de saisons, actualisée chaque trimestre avec des idées de recettes. La direction des pêches maritimes et de l'aquaculture du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche accompagne Nausicaä dans cette initiative.

Une application Mr.Goodfish sera bientôt disponible sur *iPhone*.



ALIMENTATION

Les produits Sentinelles



CHOISIR SES ALIMENTS, C'EST AUSSI AGIR POUR LA BIODIVERSITÉ. C'EST CE QUE PROPOSE LE MOUVEMENT SLOWFOOD AVEC LES PRODUITS SENTINELLES.

Quoi de commun entre le riz des montagnes de Malaisie, le vacherin fribourgeois au lait cru et le fromage vert de Tcherni Vit en Bulgarie ? Ce sont "des Sentinelles" défendues par l'association Slow Food pour leur excellence. Il s'agit de produits ou espèces menacés de disparition, liés à un terroir et produits à petite échelle, sans OGM, à base de lait cru s'il s'agit de fromages, dans le respect du bien-être animal et des techniques de fabrication traditionnelles. Ce projet concret de sauvegarde et de relance de produits du patrimoine culinaire associe des producteurs et des partenaires qui apportent un soutien financier.

Slow Food dénombre aujourd'hui 300 Sentinelles dans le monde entier. La France en compte douze, dont quatre ont été labellisées en 2008 : la poule gasconne, le bœuf mirandais du Gers, la brousse du Rove et les fromages d'estive des Pyrénées béarnaises sont venues rejoindre le porc noir de Bigorre, le vin Rancio sec du Roussillon, la lentille blonde de Saint-Flour, le navet noir de Pardailhan, le mouton de Barèges-Gavarnie, le pélardon affiné et tout récemment la vache Bretonne Pie Noir. Comment se crée une Sentinelle Slow Food ? Une "candidature" est nécessaire. Elle peut émaner des producteurs eux-mêmes, d'une Chambre d'agriculture, d'un institut technique ou d'un parc naturel régional. La demande est examinée par Slow Food, qui, une fois son intérêt confirmé pour le produit, cherche à fédérer des soutiens financiers pour sa promotion (régions, départements, parcs naturels, programmes européens...), après définition d'un cahier des charges d'élevage ou de fabrication pour les producteurs.

Gaëlle Josse-Alaterre ●

www.slowfood.fr/france



Slow Food, pour le respect et le plaisir du goût



Fondé en 1986 en Italie, Slow Food est une association internationale qui s'oppose à la culture de la "fast-food" et à la standardisation des goûts. Elle promeut les effets bénéfiques d'une alimentation locale et de qualité, notamment par la démarche de Haute Qualité Alimentaire (HQA). Son objectif est de développer un modèle d'agriculture moins intensif, capable de préserver et d'améliorer la biodiversité et d'offrir aussi des perspectives pour les régions moins riches.

Enfin, l'association cherche à combiner le plaisir avec le sens des responsabilités à l'égard de l'environnement et du monde agricole. Car on ne peut être gastronome et rester insensible à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger d'extinction. C'est l'objet du projet Terra Madre : Slow Food met en relation 500 petits producteurs du monde entier avec 1 000 chefs cuisiniers, 500 universitaires et 1 000 jeunes. Rendez-vous en Italie à Turin du 21 au 25 octobre 2010. www.terramadre.org

DONNÉES EXPRESS

- Manger des produits de saison, c'est aussi valoriser les cycles naturels.
- Une alimentation variée, ce sont des pratiques agricoles diversifiées.
- Le respect de la biodiversité, c'est aussi choisir des aliments issus de l'agriculture durable ou de l'agriculture biologique
- Slow food, c'est un réseau de 82 000 membres, regroupés dans quelque 1 000 "Conviviums" (groupes locaux) et présents dans 50 pays.

Des pommes, moins de pesticides... mais plus d'oiseaux, de grenouilles et de coccinelles !

Des Gala, des Granny, des Fuji, des Braeburn, des Pink Lady et des Jazz, un appétissant croisement de Gala et de Braeburn... Quelque 2 800 tonnes de pommes produites chaque année, le tout sur une soixantaine d'hectares à Asques, dans le Tarn et Garonne. Du "classique" à première vue. Enfin, pas tout à fait. Car depuis trois ans, l'exploitation n'utilise pratiquement aucun pesticide.

Comment réussir alors à produire de beaux fruits, qui répondront de façon satisfaisante à toutes les conditions de mise sur le marché, calibre, coloration, fermeté, taux de sucre, faiblesse voire absence de résidus de pesticides, tout en étant économiquement viable ? Il n'existe pas de solution unique, mais un ensemble de pratiques, qui, réunies, permettront d'aboutir à un seul et unique traitement dans l'année, en fonction de l'étude attentive du milieu et des prévisions de Météo France.

Parmi ces pratiques, nombre d'entre elles permettent de retrouver une vraie biodiversité sur le terrain. Planter des haies, enherber les allées, installer des ruches pour favoriser la pollinisation, des abris pour les oiseaux et les chauve-souris, par exemple... (lire l'interview d'Olivier Dutertre).

Plus agréable de travailler en compagnie des oiseaux, des coccinelles et des grenouilles qu'en masque, combinaison et pulvérisateur ? Certes, mais il ne s'agit pas que d'agrément. Le retour de la biodiversité permet la réapparition d'espèces prédatrices des insectes et autres ravageurs, ennemis des arbres fruitiers.

Larves de papillons "carpo", l'ennemi numéro 1 des vergers, pucerons, araignées rouges font le régal des uns et évitent les applications de phytosanitaires aux autres ! Chacun y trouve donc avantage, tout comme le consommateur à qui les fruits sont destinés : des produits plus naturels, meilleurs pour la santé et pour l'environnement. Et si tout cela s'appelait finalement le simple "bon sens" ?

Gaëlle Josse-Alaterre ●



© Pascal Xicluna/min.agri.fr



↓ Interview Olivier Dutertre, responsable de verger chez Brun Production

En quoi ce développement —ou ce retour— d'espèces animales et végétales est bénéfique à l'ensemble de l'exploitation ?

Olivier Dutertre : Ces démarches permettent à notre exploitation d'offrir une pomme plus saine respectant l'environnement, la sécurité de notre personnel, des économies d'argent... Elles s'inscrivent totalement dans des normes de production, de conditionnement et de traçabilité (Globalgap¹ et BRC²).

Qu'avez-vous pu constater sur le terrain, et combien de temps a-t-il fallu pour les premiers constats ?

Olivier Dutertre : Sur le terrain c'est simple, beaucoup de coccinelles, de syrphes, de chrysopes, de phytoseiides... Une régulation naturelle des ravageurs et donc moins de traitements. La fermeture des parcelles avec le filet paragrêle alt carpo, l'utilisation des produits doux, l'enherbement des vergers, la plantation de haies répondent aux exigences de nos clients depuis plus de cinq ans maintenant.

(1) Globalgap est un organisme du secteur privé qui définit des référentiels sur la base du volontariat pour la certification des produits agricoles au niveau mondial.

(2) Norme BRC (British Retail Consortium)



BEAUFORT

Le fromage aux mille fleurs

LA RECETTE DU BEAUFORT ? ELLE EST SIMPLE : DES VACHES DE MONTAGNE, DES FLEURS D'ALPAGE, UNE FLORE MICROBIENNE UNIQUE ET UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL. POUR EN SAVOIR PLUS ET PERCER LES MYSTÈRES DE CE PRODUIT D'EXCEPTION, LA COOPÉRATIVE DE BOURG-SAINT-AURICE (SAVOIE) NOUS A OUVERT SES PORTES.



© Cécile Charpentier/min-agri.fr

On les imagine un peu groggies. Six mois, que les vaches sont immobilisées à l'étable, à l'abri du froid, nourries au foin et aux céréales... mais c'est bientôt la quille, le grand air, les alpages ! Nous sommes chez Gilles Flandin, producteur laitier dans l'aire d'appellation Beaufort et maire de la commune des Chapelles, non loin de Bourg-Saint-Maurice, en Savoie. Alors qu'il termine la traite de ses 65 laitières, de race Abondance et Tarine, l'éleveur rappelle les principes de cette production hors norme. « *Nous voulons préserver l'authenticité de notre fromage* », explique-t-il. Ici, on ne fait pousser qu'une seule chose : de l'herbe. Pendant la belle saison, les vaches sont dans la montagne entre 1300 et 2600 mètres d'altitude. La traite se déroule là-haut, avec toute la logistique que cela suppose : outre les bêtes, ce sont aussi les hommes et tout le matériel qui quittent les fonds de vallée pour les prairies en altitude. Ni traités, ni labourés, ces herbages bénéficient d'une extraordinaire biodiversité floristique : pissenlits, salsifis des prés, renoncules, violettes, géraniums... Ils fournissent aussi le foin pour alimenter les bêtes en hiver. « *Cette herbe est précieuse. Bien souvent, on finit de la récolter au râteau, pour ne pas perdre les bords de parcelles* », explique M. Flandin.



Soucieux de maintenir la qualité du foin, les éleveurs portent également une attention particulière à la date de fauche : il est préférable de prendre son temps avant de couper l'herbe, pour obtenir un fourrage plus épais mais surtout pour laisser chaque espèce produire ses graines afin de la retrouver les années suivantes. Cette biodiversité des prairies, le Beaufort y puise toute sa finesse et ses arômes, comme le souligne René Meilleur, chef étoilé du restaurant "La Bouitte" à Saint-Martin-de-Belleville (Savoie) : « *La diversité des espèces, c'est la marque de fabrique de nos produits traditionnels. Le Beaufort en est un exemple frappant. J'aime son goût de noisette, ses arômes floraux. Quand l'alpage est riche en violettes, le fromage sent la violette ! Bien sûr, la patte de l'affineur est essentielle pour dévoiler ces arômes* », souligne celui qui, étant petit, mangeait le Beaufort « *au goûter, avec le café et un morceau de pain !* » Mais la biodiversité des herbages ne joue pas seulement sur le goût du fromage, elle rend également le lait plus riche, plus "fromageable". Le Beaufort est ainsi de meilleure qualité et l'éleveur s'y retrouve financièrement car le lait lui est payé plus cher.

L'AFFINAGE, RÉVÉLATEUR D'ARÔMES

Sitôt la traite du matin terminée, le lait est apporté par camion à Bourg-Saint-Maurice, en vue de sa transformation en fromage. La coopérative laitière de Haute Tarentaise est détenue à 100 % par une soixantaine d'éleveurs. En regroupant plusieurs petites "fruitières", elle est devenue, dans les années 70, l'un des principaux sites de production de Beaufort de la région. « *Nous fabriquons ce fromage à pâte pressée, cuite en utilisant unique-*

© Pascal Xicluna/min-agri.fr

ment du lait frais. On mélange le lait "chaud" (non réfrigéré) de la traite du matin, et le lait légèrement réfrigéré (10°C) de la traite du soir. De la vache à la fabrication, il s'écoule moins de 24 heures », explique le président de la coopérative, Georges Tressalet.

Devant les imposantes cuves de cuivre, qui contiennent chacune 4000 litres, le maître fromager déploie tout son savoir-faire. Caillage, décaillage, cuisson, soutirage... Il n'existe pas de "recette" immuable pour transformer le lait en Beaufort. Chaque jour, il adapte sa technique en fonction de la composition du lait, de la température ambiante et des micro-organismes présents. « C'est une étape essentielle. Comme l'affinage est très long, 5 à 12 mois, s'il y a le moindre problème lors de la fabrication, on ne s'en rend compte que très tard ! », ajoute Xavier Arpin, vice-président de la coopérative.

Au terme de l'affinage des meules, dans des caves humides à environ 10°C, le fromage est prêt à être consommé.

Qu'il soit "simple" Beaufort, Beaufort d'été ou encore Beaufort d'alpages, on le retrouve sur le plateau de fromages mais aussi en fondue, en gratin, en tarte, dans un soufflé ou encore en salade...

Les recettes sont nombreuses, et les touristes de passage ne s'y trompent pas. « Rien qu'en Haute Tarentaise, nous avons environ 90 000 lits et autant de touristes potentiels qui passent chaque semaine, en saison. Les magasins ouverts dans la vallée par la coopérative sont des lieux de vente stratégiques »,

précise
Fanny
Heurtel,
chargée de
communication pour

la communauté de communes de Haute Tarentaise. Du côté des producteurs, on confirme que le Beaufort traverse sans encombre la crise économique actuelle. « Cette réussite, confie Gilles Flandin, c'est 40 ans de politique de qualité, de respect de notre environnement. Mais il faut continuer à regarder vers l'avenir. »

Cédric Charpentier ●

↓ et aussi

27 juin 2010 : la fête des fromages de Savoie, à Minzier

Le 27 juin prochain aura lieu, à Minzier (Haute-Savoie), la 6^e fête des fromages de Savoie. L'occasion de découvrir, outre le Beaufort, les six autres fromages de Savoie produits sous signes de qualité.

Retrouver les saveurs oubliées



C'est à Saint-Martin-de-Belleville, au cœur de la Savoie, que René et Maxime Meilleur ont installé leur restaurant "La Bouitte" devenu une référence en matière de cuisine gourmande et créative. La carte, qui fait la part belle aux produits savoyards et de saison, a valu à l'établissement de recevoir, en 2008, une deuxième étoile dans le prestigieux guide Michelin. Mais c'est toujours au cœur des alpages que le père et le fils puisent leur inspiration : « en cuisine, nous utilisons de nombreuses herbes, directement dans les plats. Tous les jours, nous allons faire notre cueillette », précise René Meilleur. Dans l'assiette, on retrouve ainsi la pimprnelle en infusion, aux côtés des poissons de lacs qu'affectionnent les deux chefs. Quant à la reine-des-prés, dont le goût rappelle celui de la vanille et du sucre roux, elle vient aromatiser la crème brûlée, en dessert.

DONNÉES EXPRESS

© Cédric Charpentier / minzier.fr

Appelé **Vachelin** depuis le Moyen-Âge, le **Beaufort** a pris son appellation actuelle au 19^e siècle.

4 500 tonnes de Beaufort sont produites chaque année.

Au moins **5 mois d'affinage** sont nécessaires pour obtenir un Beaufort : durant cette période, on place les meules dans des caves humides, à 10°C environ.

520 exploitations assurent la production de lait pour le Beaufort : **11 000 vaches** qui produisent chacune **5 000 litres de lait** par an.

20 à 70 kilogrammes : c'est le poids d'une meule de Beaufort. Tout dépend du matériel utilisé pour sa fabrication !

C'est en **1968** qu'est publié le décret d'appellation d'origine contrôlée qui protège le Beaufort. Aire géographique, alimentation, races de vaches : ce fromage est soumis à un cahier des charges très strict.



© Xavier Remongin/min.agri.fr

ÉLEVAGE

L'agneau Boulonnais

RACE SPÉCIFIQUE AU NORD-PAS-DE-CALAIS, LE MOUTON BOULONNAIS A BIEN FAILLI DISPARAÎTRE DANS LES ANNÉES 80, AVANT QU'UNE POIGNÉE D'ÉLEVEURS N'ENTREPRENNE DE SAUVEGARDER LA RACE.

Une chair rose, une petite couenne qui reste tendre à la cuisson, un grain fin, un goût à la fois subtil et puissant... Connaissez-vous l'agneau Boulonnais ? Philippe Mené, restaurateur, n'hésite pas à parler d'une viande qui provoque « une véritable explosion en bouche. » En bref, un agneau de très grande qualité. « Pour preuve, explique-t-il, tous ceux qui l'essayent, y restent fidèles, qu'ils soient restaurateurs, bouchers ou consommateurs. » Mais qu'a donc de si spécial ce mouton, ici dans le Nord, près de Calais ?

« Il y a un siècle, on trouvait ces moutons partout. Chaque exploitation avait son troupeau. » explique Jean-Gustave Rivenet, éleveur et président de l'association "Mouton Boulonnais". Et ce, pour des raisons pratiques : dans cette région productrice de betterave, on lâchait les moutons dans les champs après la récolte, ce qui avait le double avantage de "nettoyer" les parcelles et produire de la viande avec de la nourriture pauvre. Mais la race a peu à peu décliné, jusqu'à être abandonnée et quasi-disparaître dans les années 80 sous l'effet de l'évolution de la demande, tournée vers des races plus standards et plus prolifiques. Mais c'était compter sans l'opiniâtreté d'une poignée d'agriculteurs qui, constitués en association, ont veillé à la sauvegarde de la race. Car, au-delà de son goût particulier qui en fait sa spécificité, ce mouton présente des avantages certains pour les éleveurs : adaptés aux terroirs du Nord, résistants aux maladies, ces agneaux grandissent rapidement, avec une large poitrine qui donne de nombreuses côtes... Alors, grâce à l'appui du centre régional de ressources génétiques du Nord-pas-de-Calais, l'association a entrepris de sélectionner, pour la reproduction, des animaux répondant le plus aux standards de la

DONNÉES EXPRESS

© Xavier Remongin/min.agri.fr

La région Nord-pas-de-Calais est le berceau de cinq grandes races. **Les chevaux Trait du Nord et Boulonnais**, les races bovines **Rouge Flamande et Bleue du Nord** et la race ovine **Boulonnaise**.

L'association "Mouton Boulonnais" a reçu une mention spéciale du jury des Trophées de l'agriculture durable 2010 remis par Bruno Le Maire et Erik Orsenna lors du salon international de l'agriculture.

race : face bleue, nez busqué, port d'oreille dressé, mufle noire, pattes et toison blanches... Alors que la race était réputée disparue au début des années 80, on dénombre aujourd'hui plus de 2 500 brebis Boulonnaises réparties chez une quarantaine d'éleveurs.

BON POUR LES PRÉS, BON DANS L'ASSIETTE

Mais ce n'est pas tout de sauvegarder une race locale, fut-elle partie prenante du patrimoine traditionnel d'une région et élément constitutif de la biodiversité de nos élevages. Encore faut-il lui trouver une viabilité économique. C'est là qu'intervient ce petit goût subtil de sa viande, allié à ses qualités nutritionnelles, un poids élevé et une faible teneur en gras. Pour valoriser ses qualités et ses saveurs, il y a un peu plus de 10 ans, les éleveurs ont créé une véritable démarche qualité. Ainsi, un cahier des charges impose des règles strictes aux éleveurs – interdiction des farines animales, des activateurs de croissance et de l'ensilage de maïs dans l'alimentation des animaux – et permet une valorisation de la filière, notamment grâce à un logo apposé chez les bouchers et les restaurateurs, "l'agneau Boulonnais, agneau des terroirs du Nord". Aujourd'hui, neuf bouchers de la région vendent uniquement de l'agneau boulonnais, qu'ils achètent directement aux producteurs, et les restaurateurs commencent également à adhérer à la démarche – au premier rang desquels on retrouve Philippe Mené et son restaurant *Les Dunes*, à Blériot-Plage.

SAUVONS LES ORCHIDÉES

Outre l'intérêt du mouton Boulonnais pour nos papilles de gourmets, la sauvegarde et le développement de cette race présente un avantage considérable pour la biodiversité de la région. Sur le cap Blanc-Nez – le plus beau site de la réputée Côte d'Opale –, lorsque les moutons pâturent, la diversité biologique et les paysages se portent mieux. Dans ce milieu naturel remarquable, les moutons jouent un rôle de "tondeuse", de débroussailluse écologique. « Leur présence permet de préserver les pelouses calcaires contre les friches, qui arrivent rapidement et diminuent le nombre d'espèces végétales remarquables que l'on peut trouver sur ces sites, en particulier les orchidées », explique Xavier Douard, qui s'occupe de la gestion des espaces naturels sensibles du département du Pas-de-Calais, confiée au syndicat mixte Eden 62. Consciente du fait que le pâturage des moutons est l'un des moyens les plus favorables pour la biodiversité de ces espaces, plus efficace que le broyage, la fauche ou le brûlage, cette structure a passé l'an dernier un contrat avec l'association "Mouton Boulonnais" pour l'entretien des pelouses calcaires du cap Blanc-Nez. L'expérience étant réussie, elle prend, cet été, une plus grande ampleur. 400 brebis, de six élevages différents, vont pâturent tout l'été sur ces falaises criblées de traces d'obus datant de la seconde guerre mondiale. Et pour éviter de construire des clôtures et permettre de restaurer une grande surface de pelouse, un berger est recruté, chargé de conduire le troupeau pendant tout l'été en pâturage itinérant. Le mouton Boulonnais s'inscrit ainsi dans une démarche globale, viable économiquement, permettant la préservation de la biodiversité du territoire et la sauvegarde d'une race locale aux propriétés gustatives très appréciées.

Alice Billouet ●



© Xavier Rémongin/min.agri.fr

À table ! Un repas autour de l'agneau boulonnais



Une terrine, une petite crème d'agneau à la ciboulette, un "parmentier" du boulonnais au thym, une côte et une noisette d'agneau Boulonnais au miel... des plats originaux qui révèlent admirablement les saveurs de l'agneau. Accompagnés d'autres produits locaux comme la pomme de terre, la betterave... un vrai régal !



© Xavier Rémongin/min.agri.fr

↑ Outre l'intérêt du mouton Boulonnais pour nos papilles de consommateurs, la sauvegarde et le développement de cette race présente un avantage considérable pour la biodiversité de la région.



BIODIVERSITÉ

L'enseignement agricole s'engage...

À MORLAIX (FINISTÈRE),
AU LEGTA DE SUSCINIO

Bernard Le Jeune,
directeur de l'exploitation



« Notre exploitation de 17 hectares est en agriculture bio depuis onze ans, la protection et le développement de la biodiversité sont donc au cœur de notre travail. Notre activité de cultures légumières et de grandes cultures cherche à maintenir et à améliorer des variétés anciennes, à côté d'espèces plus classiques et de productions expérimentales issues des recherches de l'Institut scientifique de recherche agronomique (INRA).

Nous cultivons par exemple des choux-fleurs de couleur, des radis multicolores, des oignons roses de Roscoff, aujourd'hui classés en appellation d'origine contrôlée (AOC), des potimarrons, des fêveroles, des tomates "cœur de bœuf", des "noires de crimée", des "tomates ananas", plusieurs variétés de concombres, des navets jaunes et des violets, en cherchant bien sûr à répondre aux exigences de la commercialisation. Et côté expérimentation, nous travaillons sur la sélection et l'amélioration des variétés anciennes, sur leurs qualités gustatives et leur résistance aux maladies. Il est important de ne pas perdre tout ce potentiel génétique !



Par ailleurs, nous pratiquons la lutte biologique intégrée, au moyen de coccinelles par exemple, et nous étudions la relation entre la faune et la flore dans les haies, les talus... Cela suppose une observation précise du milieu et de son habitat, ainsi qu'une attention toute particulière au maintien et au développement de la biodiversité sur le terrain, c'est un gage de santé d'un écosystème ! »



À CHAMBÉRY (SAVOIE),
AU LYCÉE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL
ET TECHNOLOGIQUE AGRICOLE
(LEGTA) DE LA MOTTE SERVOLEX

Thierry Froissard,
directeur d'exploitation

« Le développement de la biodiversité, c'est d'abord le résultat d'une démarche initiée depuis des années qu'un objectif en soi ! Nous intervenons à la fois en zone périurbaine et en moyenne montagne, en élevage essentiellement, avec des races locales, rustiques, adaptées à la montagne comme la Tarentaise pour les vaches et les Thônes et Marthod pour les moutons.

95 % de nos 75 hectares sont utilisés pour l'alimentation des animaux, en système herbager, à part deux hectares de maïs, tout est en prairies, permanentes et temporaires. Pour celles-ci, nous les renouvelons par des semences d'origine suisse de prairie composée ou un mélange de graminées et de légumineuses.

Nous n'utilisons que très peu d'engrais et de désherbant chimique, mais de l'engrais organique composté et épandu dans les champs avec du lisier. Et les "mauvaises herbes" dans les prairies, ce sont les moutons qui s'en occupent ! Année après année, on constate qu'ils finissent par faire quasiment disparaître ces herbes peu enracinées. Par ailleurs, nous avons 17 kilomètres de lisières de bois et de forêt, ce qui encourage vivement la biodiversité, tant animale que végétale ! »

↓ à noter

Du 7 au 9 juillet 2010 à Florac (Lozère), Sup Agro Florac organise une rencontre consacrée aux indicateurs de biodiversité, avec chercheurs, gestionnaires d'espace, enseignants, etc.

www.biodivers-ete.fr

Gaëlle Josse-Alaterre ●

BIODIVERSITÉ ET AGRICULTURES, QUELS LIENS ?

Les liens entre agriculture et biodiversité seront sans doute mis sur le devant de la scène en 2010, année internationale de la biodiversité. De ces liens dépendra en partie la durabilité des systèmes agronomiques.

On peut étudier la biodiversité selon deux approches. La première se préoccupe surtout du maintien et de la préservation du patrimoine naturel. La seconde, plus utilitariste, s'intéresse aux services rendus par les écosystèmes. Quel que soit l'angle de vue, et malgré des difficultés évidentes de mesure, on constate une disparition accélérée d'espèces, d'habitats et de services rendus par la nature.

Cette érosion résulte de décennies de confiance excessive. Confiance dans la capacité de la nature à se renouveler et à toujours fournir des ressources abondantes. Confiance dans la capacité des hommes à s'affranchir des contraintes naturelles, notamment par la technologie. Dans ce contexte, les tentatives récentes pour chiffrer le coût de la perte de biodiversité annoncent de nouveaux principes de gestion publique qui prévaudront certainement demain.

Si l'on se restreint à l'alimentation et aux matériaux, le coût de la perte de biodiversité est faible, de l'ordre de 10% du coût total, ou moins, d'après les études de la dernière décennie. Mais les liens entre agriculture et biodiversité ne se réduisent pas seulement à ce qui est le plus visible, comme le prélèvement d'une ressource. L'activité agricole peut avoir des impacts positifs ou négatifs sur les écosystèmes, dont elle dépend, en retour, pour obtenir des rendements élevés et durables.

Plusieurs défis majeurs s'annoncent pour l'avenir. Celui d'une meilleure prise en compte de la biodiversité d'abord. La gratuité apparente de la plupart des "services" qu'offre la nature est à double tranchant : elle conduit à peu investir dans la gestion de la biodiversité, en agriculture comme dans les autres secteurs économiques. De-même, les rôles positifs de l'agriculture sont trop oubliés : entretien des espaces, lutte contre l'enfrichement

qui appauvrit les milieux, fourniture d'habitats et d'aménités, gestion de zones humides, rôle contre les crues, etc. Le deuxième défi est celui de l'information et de la sensibilisation : la biodiversité est un concept qu'il faudra aider à faire plus connaître et mieux comprendre. Enfin, il ne faut pas oublier le défi de la gouvernance : aucun modèle ne s'est révélé idéal pour articuler protection des milieux, activités productives agricoles et mesures agri-environnementales. D'importantes marges de progrès sont possibles en la matière.

Thuriane Mahé ●
Centre d'études et de prospective

Pour mieux comprendre un contexte mondial en évolution rapide et continu, le recours à la prospective et à l'évaluation est aujourd'hui une nécessité. Le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a mis en place un Centre de prospective pour envisager notre futur alimentaire et les défis agricoles de demain. Alim'Agri ouvre ses pages au Centre de prospective qui désormais dans chaque numéro dispose d'une page pour nourrir la réflexion sur un sujet d'actualité.

Pour retrouver l'ensemble des travaux et publications du Centre d'études et de prospective www.agriculture.gouv.fr



© Laurence Rabussier / mma.agri.fr