



ARDÈCHE

des Idées Forces

Le goût

SOMMAIRE

- Les **chiffres-clés** de l'agriculture en Ardèche
- Qu'est-ce que la **Bio**?
- Les **manifestations** terroir et savoir-faire au fil des saisons

Chiffres-clés de l'agriculture en Ardèche

6 512 exploitations individuelles

5,80 % de la population active sur l'ensemble du département, soit prêt de trois fois la moyenne nationale (chiffres provisoires, Insee 2004).

Chiffres de production :

vins : 13 000 ha dont 3 200 en AOC

fruits : 750 ha de pêches, 1 450 ha de cerises, 1 350 ha d'abricots

lait de vache : 68 millions de litres

viande : viande bovine : 13 800 vaches, viande ovine : 88 000 brebis, viande caprine : 30 000 chèvres.

MAIS AUSSI des petits fruits, des volailles, du miel, des olives, des châtaignes, des plantes aromatiques...



Qu'est-ce que la Bio?

L'agriculture biologique est un mode de production qui a pour objectif de rapprocher au maximum des conditions naturelles de vie des animaux et des plantes.

Ce principe de base se décline sur les objectifs et les méthodes suivants.

SOMMAIRE

- Objectifs écologiques
- Objectifs sociaux
- Objectifs économiques
- Un cadre réglementaire fort

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique est née en Europe au début du siècle dernier sous l'influence de divers courants philosophiques et agronomiques qui avaient pour but de :

- permettre aux sols de conserver leur fertilité naturelle
- privilégier l'autonomie des exploitations agricoles
- établir des relations directes avec les consommateurs
- fournir des produits de qualité
- respecter l'environnement

L'agriculture biologique s'est développée en France à partir des années cinquante sous l'impulsion de producteurs qui se sont organisés afin de promouvoir un mode alternatif de production agricole qui repose sur des principes éthiques : écologiques, sociaux et économiques.



OBJECTIFS ÉCOLOGIQUES

Le respect des écosystèmes naturels, c'est la règle essentielle de l'agriculture biologique. Elle conduit au refus du recours aux produits chimiques de synthèse et vise à :

- préserver les équilibres naturels du sol et des plantes,
- favoriser le recyclage,
- rechercher l'équilibre en matières organiques,
- choisir les espèces animales et végétales adaptées aux conditions naturelles,
- respecter au mieux les paysages ainsi que les zones sauvages,
- préserver la biodiversité.

OBJECTIFS SOCIAUX

- La recherche de nouveaux équilibres
- Respecter la santé humaine et animale
- Privilégier les rapports de coopération plutôt que de compétition
- Respecter l'équité entre les différents acteurs des filières
- Permettre aux producteurs de vivre de leur travail et de leurs terres
- Proposer des aliments sains et équilibrés
- Établir des liens directs avec les consommateurs
- Favoriser l'emploi dans le secteur agricole

OBJECTIFS ÉCONOMIQUES

La recherche d'un développement économique cohérent

La limitation des intrants chimiques de synthèse s'accompagne d'un besoin de main d'œuvre supplémentaire et participe à un équilibre économique satisfaisant des exploitations. Les acteurs de la filière agrobiologique cherchent à entretenir un lien privilégié avec les consommateurs : la pratique de la vente directe permet aux deux extrémités de la filière agroalimentaire de se rencontrer et échanger sur les liens qui les unissent. Adaptée à tous les types de contextes naturels, l'agriculture biologique peut aussi prendre place dans des espaces ruraux devenus insuffisamment concurrentiels pour l'agriculture conventionnelle ; en ce sens, l'agrobiologie contribue à une occupation équilibrée des territoires et au renforcement d'une activité socio-économique dans les zones rurales. La filière agrobiologique est l'un des rares secteurs agroalimentaires connaissant une phase de croissance remarquable, considérée par les experts comme durable. On comptait ainsi, en 2003, près de 11 500 agrobiologistes occupant une surface de près de 550 000 hectares, soit plus de 1,8 % des producteurs et des surfaces en France.

UN CADRE RÉGLEMENTAIRE FORT

Les règles de production biologiques sont consignées dans des cahiers des charges établis par les professionnels et homologués par l'État français et/ou par l'Union Européenne. Le respect de ces règles est vérifié par des organismes certificateurs indépendants qui contrôlent chaque unité de production et de transformation de produits biologiques. Ce contrôle, payé par l'opérateur, est effectué au minimum une fois par an et autant que nécessaire en rapport avec la complexité du processus de fabrication, tant pour la production que pour la transformation ; il aboutit à la certification des produits. Il est pour le consommateur la garantie que les produits qu'il achète auront été élaborés en respectant des cahiers des charges rigoureux.

Textes en vigueur

- le règlement CEE 2092/91, comportant des règles européennes pour les productions végétales et animales biologiques.
- le cahier des charges français complémentaire (CC REPAB F) aux règles européennes pour les productions animales.
- Ces textes sont complétés et explicités en France par des guides de lectures officiels

Le logo AB

Les produits issus de l'agriculture biologique sont composés de plus de 95% d'ingrédients biologiques. Le logo AB, propriété de l'État, est facultatif. Son apposition sur le produit permet au consommateur d'identifier immédiatement et sans aucune ambiguïté les productions biologiques, garantissant ainsi le strict respect des cahiers des charges.

Une alimentation saine

En limitant au maximum la présence de résidus chimiques de synthèse dans les plantes ainsi que les additifs divers ajoutés aux produits lors de leur transformation, les opérateurs de la filière agrobiologique entendent proposer au consommateur des aliments sains et équilibrés. Les animaux élevés selon le mode de production biologique sont nourris à plus de 90% avec des aliments biologiques. Ils doivent avoir accès à des parcours en plein air et disposer d'un confort satisfaisant. La prévention est de règle et les animaux sont soignés en priorité à l'aide de thérapies douces.

Une garantie sans OGM

Afin de s'affranchir de tout risque de pollution génétique ou de déséquilibre causé par la présence d'OGM, l'agriculture biologique a inscrit dans ses cahiers des charges l'interdiction absolue d'utiliser les Organismes Génétiquement Modifiés. Appliquant jusqu'au bout le principe de précaution, l'agriculture biologique interdit l'utilisation de produits conventionnels (dans les 10% autorisés pour l'alimentation animale ou les produits préparés) quand ils présentent un risque.

■ ■ ■

C'est pourquoi seule l'agriculture biologique peut offrir au consommateur une «sécurité génétique» maximale pour les produits qui en sont issus. Par ailleurs, elle permet aux producteurs de s'affranchir des intérêts commerciaux ayant pour but l'appropriation du vivant. L'agriculture biologique est une obligation stricte de moyens. Elle est sous-tendue par une volonté de gestion stricte du vivant. Elle est donc par essence une production de qualité. Elle ne peut cependant pas s'affranchir des pollutions extérieures ou résiduelles des sols.

DES PRATIQUES AGRICOLES INNOVANTES

Loin d'être un retour au passé, l'agriculture biologique se situe au cœur de la modernité agronomique actuelle. Ainsi, les recherches se développent afin de définir les espèces (végétales et animales) les mieux adaptées aux modes de production biologique, d'améliorer les cycles de rotation, de maîtriser le désherbage ou d'apporter des alternatives aux produits de lutte antiparasitaire. De même, l'amélioration de la connaissance des sols, de leur fertilité et plus généralement du cycle du vivant font partie des préoccupations de la recherche en agriculture biologique. Par ailleurs, les agrobiologistes développent des pratiques innovantes en matière de fertilisation (engrais verts, cultures dérobées, compost), de désherbage (faux semis), d'association de cultures et de rotation. La lutte contre les parasites est confiée à des prédateurs ou à des plantes. Ces pratiques sont pour les producteurs, en permanence à la recherche d'un mieux, l'occasion de revaloriser leur métier et de se réappropriier des savoir-faire, de produire du sens. Enfin, elle permet de préserver l'autonomie des producteurs par rapport aux firmes agroalimentaires.

Les manifestations terroir et savoir-faire au fil des saisons

AVRIL

De Ferme en Ferme

Dans toute l'Ardèche // dernier week-end CIVAM - www.defermeenferme.com

MAI

Fête de l'olivier

1^{er} week-end // Vallon-Pont-d'Arc
Off. de Tourisme de Vallon-Pont-d'Arc
www.vallon-pont-darc-07.com

Ethnoplante, fête des plantes

3 mai - Largentière
Association Savoirs de Terroir
www.savoirsdeterroirs.free.fr

JUIN

Fête du Fin gras du Mézenc et du cercle des sources de grands fleuves

1^{er} week-end de juin // une année en Ardèche, l'année suivante en Haute-Loire
Association Fin gras du Mézenc :
Tél. 04 71 59 54 89

JUILLET

Picodon en Fête

12 juillet // Désaignes
Syndicat d'Initiative - Tél. 04 75 06 61 19

Fête de l'olivier

2^e et 3^e week-end // Les Vans
Tél. 04 75 37 24 48 ou 04 75 94 98 05

Fête de la myrtille

25 et 26 juillet // Péreyres
Tél. 04 75 94 51 59

Fête des plantes et savoirs populaires

Dernier dimanche // Saint-Julien-du-Serre
Tél. 04 75 37 96 16

AOÛT

Fête des Vignerons ardéchois

9 août // Ruoms
Office de Tourisme - Tél. 04 75 39 98 00

Foire aux oignons

Dernier week-end // Tournon-sur-Rhône
Tél. 04 75 08 10 23

SEPTEMBRE

Marché et Fête des vins

1^{er} week-end // Saint-Péray
Office de tourisme – Tél. 04 75 40 46 75

...

Fête du champignon

3^e week-end de sept. // Coucouron
Tél. 04 66 46 12 58

OCTOBRE

Festival des arts du goût

1^{er} week-end // Largentière
Tél. 04 75 37 99 03

Les castagnades d'automne

À partir de mi-octobre.
Fêtes de la châtaigne organisées dans différents villages du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche
www.parc-monts-ardeche.fr

Marché du goût

2^e ou 3^e week-end // Saint-Péray
Tél. 04 75 40 46 75

Fête des vins primeurs

3^e jeudi – Aubenas
Tél. 04 75 89 02 03

Fête de la Maoche

31 octobre // Coucouron
Concours et fête autour de la spécialité gastronomique de la Montagne Ardéchoise.
Confrérie de la Maoche .
www.maoche.new.fr

Salon gourmand et artisanal

Dernier week-end // Joyeuse
Tél. 04 75 39 43 87

NOVEMBRE

Gourmandises d'Ardèche

3^e week-end // Annonay
Tél. 04 75 33 41 89

Fête des fruits retrouvés

3^e week-end // Sud Ardèche
Association L'œil dormant
Tél. 04 75 36 90 36

DÉCEMBRE

Fête de la bugne

1^{er} week-end de décembre
Saint-Jean-le-Centenier
Tél 04 75 36 71 28

Marché aux vins

1^{er} week-end de décembre // Cornas
Office de Tourisme - Tél. 04 75 40 46 75

Foire bio

3^e dimanche // Quintenas
Agri Bio Ardèche – Tél 04 75 64 82 96

...

