

Papillons



Bio

Le Journal de la Halle au Bio - Automne 2000 N°1

Edito



Après une année d'existence, la Halle au BIO a envie aujourd'hui d'insuffler un nouveau dynamisme à ses activités. Fidèle à sa recherche d'originalité et à sa volonté d'entrer en relation avec ses clients et ses fournisseurs, le petit journal que voici a l'ambition de répondre en priorité à ce souhait.

Il sera un moyen d'aborder de manière simple divers thèmes autour de l'agriculture biologique que ce soit par des portraits de producteur, de client ou de fait de société relatif à l'écologie ou à l'alimentation biologique. L'objectif est de cerner, notamment à travers les portraits, les histoires personnelles, les valeurs ou les prises de conscience ce qui a amené ces personnages au Bio.

Il sera également le support par lequel vous pourrez être informé des nouveaux produits disponibles à la Halle au BIO et des diverses animations saisonnières que nous mettons en place. Nous espérons ainsi toujours mieux vous servir et vous satisfaire tout en répondant à des questions que vous pouvez vous poser et en vous présentant les producteurs qui œuvrent derrière les produits que vous achetez.

Voici donc le premier numéro d'un journal qui sera trimestriel et dont le titre fait allusion à la fois aux papilles gustatives qui nous permettent d'apprécier ce que nous mangeons et au papillon qui symbolise la légèreté et la grâce. C'est en essayant de conjuguer ces deux aspects que nous souhaitons rendre attractif ce journal, aussi bien à travers notre approche des personnages que nous rencontrerons que des divers événements ou du bio en général.

J'espère que vous en apprécierez le contenu et je vous en souhaite une bonne lecture.

Jacky PALLU Créateur de la Halle au BIO

Sommaire

- P. 1 : Portrait d'un producteur J. LEFEVRE
- P. 3 : La Halle au Bio (par J. PALLU)
- P. 6 : Entretien avec une cliente Mme PILLIAS
- P. 9 : Un petit tour par le marché
- P.10 : Surfez Bio !
- P.12 : Histoire du Bio

Le Portrait du producteur

Jehan Lefèvre : des valeurs et un rêve devenus réalité.

Derrière un produit se cache souvent le travail d'une entreprise. Parfois celui d'un individu. Aujourd'hui, nous allons découvrir l'itinéraire et la passion d'un homme pour les pommes qui l'ont conduit à s'investir dans la fabrication du cidre et du jus de pomme ; des produits qu'il met en vente par l'intermédiaire de la Halle au Bio ou directement à partir de sa ferme bretonne, la «Ferme des Landes».

Certaines vocations apparaissent chez certains dès l'enfance. C'est également au cours de son enfance que l'amour des pommes se révèle à Jehan Lefèvre à travers

l'odeur de celles qu'il trie avec son grand-père sur des clayettes dans une cave normande. Ajoutons à cet amour son rêve d'enfant de devenir agriculteur et de conduire un beau tracteur rouge et on comprend aujourd'hui que Jehan ne s'est pas trompé de voie.

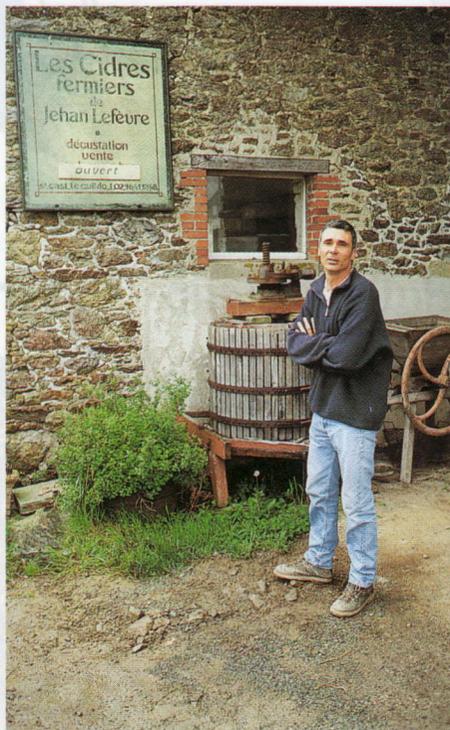


Les premiers pas.

A 17 ans, il fait l'expérience du cidre grâce à un pressoir donné par un copain ; en 1990, il cherche sans succès à racheter une cidrerie à St Cast le Guildo, commune du littoral dans les Côtes d'Armor dans laquelle il passait auparavant ses vacances d'enfance, mais il est encore trop tôt pour qu'il puisse réaliser sa passion. Il devra passer par des chemins de traverse avant d'arriver à son but.

Fort d'un diplôme de docteur en sciences en biochimie et physiologie végétale, Jehan Lefèvre va vivre ces chemins de traverse en tant que responsable de recherche sur le lin dans une grande société européenne. Mais après quelques années passées dans cette entreprise, il ressent de plus en plus un besoin d'autonomie et aspire à davantage de liberté. Etre de passion par nature, il n'hésite pas à tout plaquer un beau jour pour venir s'installer dans un endroit qui l'attire depuis très longtemps : la Bretagne. Il a 35 ans.

Aidé par sa compagne infirmière et par ses deux petites filles, il ose racheter une ferme, une cidrerie abandonnée depuis 10 ans. «T'es fou!» lui disent quelques personnes de son entourage mais sa folie ne dépasse pas son souhait de réaliser son rêve. Ses compétences en matière de gestion et d'organisation acquises lors de son précédent métier vont beaucoup l'aider à préparer la bonne marche de sa future entreprise. Tout d'abord, il travaille avec des clients de proximité (crêperies, particuliers, etc) puis progressivement, la qualité de ses produits aidant, ses ventes vont s'élargir pour arriver aujourd'hui à



couvrir une belle clientèle (épiceries fines, restaurants, estivants de passage, cavistes, quelques bretons installés à l'étranger, internet, etc). Il évalue à 60% de son chiffre d'affaires les ventes qu'il réalise à partir de sa Ferme des Landes, point de référence pour ses clients fidèles et les amoureux de ses jus de pommes ou de ses cidres.

Une fabrication minutieuse.

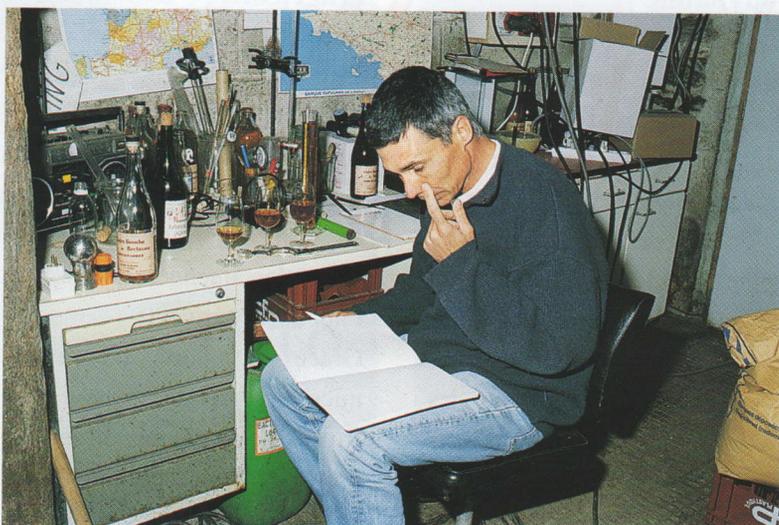
La qualité d'un produit n'est pas le fruit du hasard. Les efforts sont nécessaires et ces efforts, Jehan Lefèvre ne va pas les ménager à travers toutes les étapes de ses diverses fabrications.

Prenons l'exemple de la préparation de son jus de pomme pour s'en convaincre (le cidre nécessitant les mêmes soins).

Comme dans tout, pour obtenir un bon produit, il faut d'abord vouloir et aimer le faire, le «travailler». C'est un préalable pour le véritable artisan. Pour Jehan, cela commence par l'envie de ne pas «matraquer» ses arbres, de les respecter, afin d'avoir au final des pommes saines et de qualité. On comprend que c'est une

base indispensable (pour cette qualité, il est passé agriculteur biologique -AB- en 96). Il a également choisi les pommes «à couteaux» comme matière première toujours pour optimiser la qualité finale de ses produits. Ensuite, le soin doit se porter sur le ramassage de pommes pas trop mûres pour avoir un bon rapport acidulé-sucré. Le ramassage se fait sur un sol herbeux, précisons-le, bien tondu afin d'éviter que le fruit ne s'abîme quand il reste au sol. Il est souvent utile de secouer les arbres pour récupérer des pommes croquantes et juteuses. On écarte celles endommagées avant de râper les bonnes comme des carottes. Puis, avec une presse hydraulique, on presse aussitôt pour que le jus ne s'oxyde pas trop. Le jus récolté est ensuite mis en cuve pour une décantation durant une nuit. Le lendemain, on pompe le jus clair au-dessus des lies et on l'envoie dans un pasteurisateur en continu. Le jus est ensuite pompé et traverse un serpentin à une température de 78° à 80° idéale pour détruire toutes les bactéries (au-dessus le jus a un goût bizarre). La mise en bouteille s'effectue aussitôt, puis l'étiquetage. La conservation du jus de pomme est d'environ 2 ans.





Notons quand même que pour ses jus de pommes fermiers, Jehan Lefèvre a obtenu la médaille d'argent en 1998, la médaille d'or en 1999 et la médaille de bronze (la météo étant moins bonne) en 2000 au salon de l'agriculture.

Même si Jehan Lefèvre est très attaché aux valeurs du Bio et au label AB, il n'en fait pas une fixation. Il le dit lui-même, je ne suis pas un bio sectaire. Pour lui, l'essentiel est dans l'amour du travail bien fait, dans l'authenticité et la qualité qu'il met dans ses produits (il ne rajoutera jamais, comme 80% des producteurs, du gaz carbonique dans son cidre pour qu'il pétille davantage).

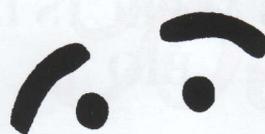
«Je veux faire des produits qui me ressemblent» est une de ses phrases qui ne laisse pas insensible celui qui l'écoute. Et il n'est pas étonnant qu'en le voyant et en l'écoutant parler de sa passion, les clients aient envie de goûter et d'acheter ces jus de pomme et ces cidres qui effectivement lui ressemblent et ressemblent beaucoup à cette ferme si chaleureuse.

Quelques chiffres.

8 ha de vergers donnent une quantité de 140 tonnes de pommes pour environ 120000 bouteilles de cidre ou de jus de pomme.

Les conseils du producteur.

Conserver le jus de pomme à une température de 6 à 8° pour bien faire ressortir sa saveur. Quand la bouteille est ouverte, boire le jus de pomme dans les 3 à 4 jours en le conservant au réfrigérateur et en le sortant quelques minutes avant d'être consommé.



Les yeux dans les yeux

avec Jehan LEFEVRE

Pour finir, nous lui avons posé cinq questions que nous poserons à tous les producteurs dont nous dresserons le portrait : c'est la raison pour laquelle cette rubrique est intitulée «les yeux dans les yeux».

Qu'est-ce que vous aimez le plus?

Parler de ce que je fais, c'est-à-dire de mon métier.

Qu'est-ce que vous détestez le plus?

L'intolérance.

Votre valeur préférée?

L'honnêteté dans les sentiments.

Le monde aujourd'hui?

Je suis stressé mais optimiste et contemplatif ; j'ai confiance dans les gens.

Votre plus grande espérance?

Me dégager du temps pour profiter de mes filles.



LES ASPECTS DU BIO

Dans cette rubrique, nous ferons diverses approches synthétiques de tout ce qui concerne l'agriculture, l'alimentation et le monde biologiques en général.

Pour cela nous nous inspirerons assez largement du livre de Pascale Solana «La bio, de la terre à l'assiette».

Aujourd'hui, nous aborderons l'aspect plus historique du bio.

Le BIO, son histoire.

Avec la seconde guerre mondiale et l'explosion de la bombe à Hiroshima, l'énergie nucléaire a fait son apparition avec les prolongements que nous lui connaissons aujourd'hui.

Suite à ses expériences d'armes chimiques, la première guerre mondiale nous a «offert» quant à elle, par les industries voulant continuer après la guerre à rentabiliser leur usines, la commercialisation et l'extension des engrais chimiques de synthèse même si les découvertes concernant la croissance artificielle des végétaux lui sont antérieures. En effet, le chimiste allemand, le baron Justus Von Liebig, est considéré comme le père des engrais artificiels grâce à ses travaux de recherche au cours du 19^{ème} siècle.

Grâce à l'intérêt économique de la découverte que l'apport de nitrate, de phosphate et de potassium à la terre stimule la croissance d'un végétal, le monde de l'agroalimentaire fait le choix dans les années 20 du quantitatif à faible coût au détriment du qualitatif, ce qui reste un des aspects primordial de notre société moderne.

La Biodynamie

Rudolf Steiner, le penseur allemand (1861-1925), est le premier à dénoncer les risques d'un tel choix. Fondant sa réflexion sur sa philosophie de la vie basée sur la nature et la relation spirituelle coexistente à toute chose, il part du principe que l'agriculteur doit tenir compte avant tout du rythme et des divers cycles de la terre, des énergies en présence et de leur pouvoir dynamique afin d'optimiser le rendement de la terre. Il exclut tout apport de pesticides extérieurs agissant, pour lui, contre nature. Aidé par son disciple et collaborateur Ehrenfried Pfeiffer (1817-1961) qui manifestera en quelque sorte les théories de Steiner, on peut considérer que ce dernier est à l'origine de l'agriculture biodynamique.

L'agriculture organique

Elle a pour principe de fertiliser les sols avec des déchets d'animaux ou de végétaux (par exemple, du fumier) respectant en cela un processus de régénération naturelle à base de produits naturels.

Cette agriculture est davantage répandue dans les pays anglo-saxons et a vu le jour grâce à son fondateur, l'anglais Sir Albert Howard (1873-1947). Cet ingénieur agronome, inquiet de la détérioration des conditions générales du monde paysan et des produits alimentaires qui en découlent, crée une sorte de compost équilibré par l'apport de matières végétales et de déjections animales fermentant pendant une durée de trois mois. Ce compost permet d'agir sur la productivité et la résistivité des plantes face aux maladies.

L'agriculture biologique

C'est en Suisse que naît cette forme d'agriculture grâce à Hans et Maria Müller et Hans Peter Rush qui mettent au point une méthode d'agriculture organique fondée sur le compostage en surface et sur l'apport d'engrais verts, des amendements de silices et l'apport de ferments.

Grâce à son laboratoire en microbiologie des sols, Hans Peter Rush ne cessera d'analyser et d'essayer de comprendre la réalité et le fonctionnement de la relation entre les plantes et la terre.

En France

Les deux personnages précurseurs du bio en France sont Henri Charles Geoffroy à l'origine de La Vie Claire auquel on peut ajouter Pierre Gevaert, fondateur de la société Lima productrice d'aliments naturels et biologiques.

On n'oubliera pas de citer Raoul Lemaire et Jean Boucher dont les actions ont contribué à développer le bio en France et à le faire connaître plus largement.



Plateau de l'Ardenay Cerny

91590 La Ferté Alais

Tél. 01-69-23-26-00

Fax. 01-69-23-26-09

E-mail :

service-domicile@la-halle-au-bio.fr

Site Internet :

www.la-halle-au-bio.fr