

Au Sifel, le bio prend ses marques

JACQUES RIPOCHE

Huit entreprises spécialisées dans les fruits et légumes bio ont leur stand au Sifel, qui se poursuit jusqu'à ce soir au Parc des expositions d'Agen, toutes regroupées dans le même hall. De fait, le bio - c'est une première dans cette enceinte - est parfaitement identifié. Mais, au-delà, c'est tout le salon ou presque qui respire l'agriculture durable. Le Grenelle est passé par là.

Yves Bertrand, président du Sifel, pose comme un fait établi « l'augmentation de la demande, le développement du business autour du bio et des produits propres ». Béatrice Gendreau, vice-présidente du Conseil régional, chargée de l'agriculture, se réjouit de constater que « les gens (bio et conventionnels) se parlent enfin ». Patrick Grizou, président de l'interprofession (Arbio), estime qu'il ne faut plus opposer agriculture biologique et agriculture conventionnelle mais parler plutôt de « modes de production différents ». Sachant qu'il y a « des synergies à trouver, des compétences à échanger ».

Le temps des alternatives

On en voudra pour preuve l'affluence (plus de 400 personnes) hier après-midi à la conférence donnée par Lydia et Claude Bourguignon, spécialistes de la microbiologie des sols (lire « Sud Ouest dimanche » du 8 février). Ou encore les dialogues qui se nouent dans les stands. Celui de Marc Miette, par exemple, ne désespère pas. Sous l'enseigne Mikrokosmos, ce jeune Tarn-et-Garonnais propose des insectes auxiliaires (coccinelles) et pollinisateurs (bourdons), et des biopesticides naturels (à base de bactéries ou de champignons). « Le bio vient m'acheter un



J.-J. Lagarde. PHOTO J.-L. BORDERIE

produit, explique-t-il, mais je vois arriver beaucoup de non-bio en recherche d'alternative aux produits chimiques, en quête de conseils et de suivi technique. » Sa petite entreprise va bien : « En moins d'un an, j'ai multiplié ma clientèle par deux. »

Le groupe Phalippou-Frayssinet, numéro un français de la fertilisation organique, basé à Mazamet, a signé hier une convention avec un producteur lot-et-garonnais de mâche, Jean-Jacques Lagarde : « Il faut produire de plus en plus propre, sans engrais chimique », justifie l'agriculteur de Saint-Sylvestre, qui cultive ses salades sur une trentaine d'hectares. Fumier de bergerie, guano, corne broyée, farine de plume, marc de café, poudre d'os d'abattoirs... figurent sur la liste des éléments naturels propres à nourrir sols et plantes en fonction de leurs spécificités. « Et sans perte de rendement », relève Alain Merly, conseiller du groupe. Bref, le Sifel a bien pris le virage de l'éco-compétitivité, dont il a fait le thème de l'édition 2009.