

SANS FRONTIÈRES

Belgique Les OGM découragés

● A défaut de pouvoir interdire les cultures d'organismes génétiquement modifiés (OGM) sans enfreindre les principes européens, la Wallonie a adopté une série de règles pour dissuader un maximum d'agriculteurs : distance de sécurité de 600 m entre du maïs OGM et les autres cultures, cotisation à un fonds de compensation pour indemniser les contaminations fortuites...

Roumanie Le marché des engrais s'effondre

● Cinq grands producteurs d'engrais minéraux réduisent drastiquement leur activité. En cause, la hausse durable du prix du gaz et la perte de débouchés, notamment en Inde et au Pakistan.

Espagne Pas de découplage de la PMTVA

● Dans le cadre du bilan de santé de la Pac, l'Espagne propose de découpler le secteur ovin-caprin dès 2010, mais de maintenir couplés les soutiens au coton et à la vache allaitante. Et elle souhaite soutenir, via l'article 68, les céréales, les légumineuses à grains, les fruits secs, les cultures intensives irriguées, le secteur laitier, l'élevage allaitant.

Danemark La filière viande se soude

● Organisations agricoles et industries de la viande se regroupent dès l'été afin de créer une nouvelle organisation, Axelborg. Elle représentera les intérêts de l'ensemble des filières. L'objectif est notamment d'accroître leur potentialité à l'exportation et de limiter les coûts des adhérents.



Amérique du Nord

Les productions locales sont plébiscitées

■ Les producteurs répondent à une demande croissante de produits fermiers dans une démarche très entrepreneuriale.

Le dynamisme et la densité des marchés de producteurs aux Etats-Unis et au Canada a de quoi surprendre le visiteur européen : un mélange de couleurs étudié pour faire craquer le consommateur. Effet de mode ou évolution plus profonde du consommateur américain ? Les lieux de vente se sont multipliés (marchés, épiceries de quartier...) notamment dans les grandes villes américaines. On en comptait 1 365 en 2006 sur l'ensemble du pays. A New-York, parmi les 44 marchés de producteurs, celui d'Union Square est le plus réputé. Fruits, légumes, fromages, charcuterie...

une majorité des produits sont issus de l'agriculture biologique. Mais le tout bio a ses limites et le développement des produits fermiers surfe surtout sur la vague de la demande en production locale.

TOUS LES EFFORTS SUR LE COMMERCIAL

Selon Line Boulet, conseiller de la « Table agroalimentaire » (1) du Québec, « une partie des consommateurs recherchent des produits plus authentiques, plus goûteux et sécurisants ». Certains producteurs ont identifié cette demande. Ils y répondent en proposant des produits de la ferme transformés ou non.

Les marchés de producteurs se sont multipliés outre-Atlantique, notamment dans les grandes villes américaines (ici le marché d'Union Square à New-York).

« La cueillette au champ est un vrai succès ! », témoigne Line Boulet.

Bio ou pas, le mode de production est au cœur de l'argumentaire de vente. Les producteurs nord-américains

adoptent une démarche plus entrepreneuriale que celle observée en France. Les projets sont mieux dimensionnés. La prise de risques est aussi plus importante.

Quand les Français privilégient la montée en puissance progressive des volumes transformés, les exploitants d'outre-Atlantique optent pour un passage en totalité de la production laitière de cinquante vaches vers la transformation en fromages (lire l'encadré). Avec toutes les difficultés commerciales que cela implique.

Autre continent, autre logique : l'attractivité du produit est à la base de leur stratégie. L'accent est mis sur la présentation des produits sur l'étal, la communication et l'implication forte du producteur dans la relation avec le client. Les agriculteurs privilégient les distributeurs locaux répondant en cela à une demande forte de consommateurs pour le « buy local » (2).

JACQUES MATHÉ

(1) Organisme parapublic d'information et d'accompagnement des producteurs.

(2) L'achat de proximité.

Les fromages fermiers made in America

● La production typique d'une ferme américaine est de 450 kg de fromages par semaine pour un investissement d'environ 750 000 dollars. Les normes américaines demandent un test systématique de chaque lot de lait cru pour détecter la présence d'antibiotiques et un affinage de plus de 60 jours. Ces tests sont effectués par les producteurs ayant suivi une formation certifiée par le ministère de l'Agriculture, obligatoire pour pouvoir vendre

des fromages, et gratuite. De plus, ils font l'objet de contrôles par les services sanitaires et doivent conserver un cahier avec les résultats de ces tests. Malgré ces normes et les coûts de production qu'elle entraîne, la production de fromages fermiers serait en augmentation de 30 % sur les trois dernières années, selon le docteur Lisbeth Goddik, qui dirige le département « transformation du lait » à l'Oregon State University.

PATRICK MEUNIER