

# Être agriculteur bio : un choix de vie

Bon nombre de paysans des Pyrénées-Orientales (515), comme ceux du mas Guiter à Fuilla optent pour ce type de reconversion par conviction. Il s'agit également de préserver leur quotidien.

**S**i, au plan national, et, dans une moindre mesure, au niveau régional, le bio affiche un certain ralentissement, le département des P.-O. progresse significativement dans ce secteur, puisque la surface consacrée aux cultures bio a augmenté de 11% en un an avec 3% de producteurs supplémentaires. Des producteurs qui produisent des fruits, des légumes, du vin, de la viande, du miel ou encore des fromages, comme c'est le cas depuis septembre 2009 au mas Guiter à Fuilla.

Sur cette exploitation familiale, historiquement implantée depuis plusieurs générations dans la vallée de la Rotja, Florence et Charles Guiter, leur fils Benjamin et leur belle-fille Chloé, ont fait le choix du bio et de la vente directe avec 13 vaches laitières de race montbéliarde et 27 hectares de prairie.

## Le lait à la ferme comme avant

Une petite exploitation qui a misé sur la valeur ajoutée via la transformation de ses produits. Les 55000 litres de lait servent en effet à fabriquer, in situ, des fromages frais ou déclinés en pâte molle, en tome et en yoghourt. Des produits appréciés sur les marchés de la région, comme dans les boutiques de producteurs, mais aussi auprès de certains commerçants et restaurateurs. Lesquels sont de plus en plus attentifs aux exigences de leurs clients en terme de traçabilité alimentaire. Limités par le foncier, les Guiter ont opté pour ce type de production avec des prairies irriguées, qui leur permettent d'effectuer trois coupes de foin par an et une démar-

che qui privilégie la rencontre avec le consommateur. Des consommateurs qui peuvent se rendre à la ferme, un peu comme autrefois pour acheter leur litre de lait cru ou échanger avec les éleveurs sur le quotidien de leur profession.

## Le bonheur est dans le bio

Une profession qui compte donc de plus en plus de conversions en agriculture biologique avec, comme l'explique Patrick Marcotte, directeur du Civism Bio, des motivations qui ne sont pas toujours économiques: «*Le bio c'est un art de vivre. Un choix qui guide l'itinéraire professionnel, car le paysan a pris conscience du danger que représentaient les pesticides pour la société, mais aussi pour lui-même qui en est le premier utilisateur. Nous assistons, à ce titre, à l'agrandissement des surfaces cultivées en bio, tout comme nous enregistrons de nombreuses reconversions principalement au sein d'entreprises familiales*».

Un choix qui fait, de toute évidence, le bonheur de la famille Guiter avec des producteurs qui ont réussi, dans un cadre bucolique, le pari de la rentabilité, loin des poncifs du productivisme si souvent décrié.

Jean-Paul Pelras



► La famille Guiter n'échangerait pour rien au monde ce type d'activité qui leur permet de vivre en pleine nature dans un environnement sain.

Photos J.-P. P.

## 515 producteurs bio dans les P.-O.

Le département compte 515 producteurs engagés en bio sur près de 13000 hectares. Ce qui correspond à 14 % de la surface agricole.

Les P.-O. se classent ainsi à la 2<sup>e</sup> place des producteurs français bio avec 280 producteurs de fruits et légumes, 160 vigneron, 40 éleveurs, 20 oléiculteurs et 15 en diversification comprenant l'apiculture et, entre autres, les plantes aromatiques.



## Le bio et nous

64 % des Français ont consommé bio en 2012, dont 43 % d'entre eux au moins une fois par mois, sachant que 75 % des parents souhaitent du bio dans les cantines scolaires. Le premier achat demeure les fruits et légumes, suivi des produits laitiers et de l'épicerie. Côté production, on note une baisse des produits bio importés qui passent de 32 à 30 %. Concernant les fruits et légumes, deux tiers des achats sont effectués via la vente directe ou les magasins bio. En France plus d'un million d'hectares sont cultivés en bio pour un chiffre d'affaires supérieur à 4 milliards d'euros.

