



La bio en Californie

Terre de contrastes

Presque un quart des surfaces bio américaines sont en Californie : 563 000 ha, dont la moitié irriguée, et 3 008 fermes sont certifiées bio. Si 58 % d'entre elles ont moins de 20 ha, près de 9 % concentre plus de 440 ha. Autour de la baie de San Francisco, la bio est terre de contrastes.

Produit phare aux USA, la salade bio est en plein essor... Pionnière dans cette culture, il y a 30 ans sur un hectare pour démarrer, Earthbound Farm organic, basée à San Juan Bautista, au sud de San Francisco, est devenue leader sur ce légume. En frais et en sachets, elle la décline sur tous les tons et à toutes les sauces : très tendance, les jeunes pousses de romaine, laitue, épinard, roquette, chou frisé..., seules ou en mélanges, font un carton. Rachetée l'an dernier 600 millions de dollars (environ 450 millions d'euros à l'époque) à ses deux fondateurs, Drew et Myra Goodman, cette société 100 % bio certifiée est désormais dans le giron du groupe Whitewave, cotée en bourse. En croissance de 7 % entre 2014 et 2015, elle détient la moitié des parts de marché des légumes bio en sachet aux USA. À noter que dans ce pays, 54 % du marché des salades à feuilles tendres en sachet est bio, ainsi que 23 % de celui des cœurs de romaine ! Et l'épinard reste en haut du podium.

20 000 ha en culture

"De plus en plus, les consommateurs plébiscitent les produits bio, plus de 10 % des fruits et légumes sont vendus en bio, c'est une tendance de fond, incontestablement", se réjouit Daniel W. Holt, directeur des ventes. Packagings biodégradables, garanties bio sans pathogènes, fraîcheur et tendreté : les jeunes pousses et autres salades spéciales d'Earthbound Farm ont su conquérir les consommateurs américains. Tous comme les autres produits de la large gamme, constituée de légumes et de fruits frais, conditionnés



Des jeunes pousses à perte de vue : près de 20 000 ha de légumes, en rotation avec des salades, sont cultivés pour Earthbound Farm Organic.

en sachet, sous vide, congelés, ou en formule snack. À l'export, la marque fait un tabac au Canada, s'implante au Mexique, en Chine, vise l'Europe (1)... grâce à un procédé de conservation garantissant la fraîcheur pendant 22 jours après la récolte.

Pour alimenter les chaînes de conditionnement, près de 20 000 ha sont cultivés par an, 76 % en interne, le reste sous contrat avec 200 producteurs, sur des surfaces très variables, de quelques hectares à plusieurs dizaines. "En été, le cycle jeunes pousses est très court, 21 jours ; en hiver, aux alentours de 45 jours. Avec les rotations, le rythme de production reste élevé, explique Daniel W. Holt. En carottes, c'est différent, il faut 5 ans de rotations. Nous gérons les cultures de façon millimétrée." La société emploie au total 1200 salariés, en culture, transformation et conditionnement.

À l'affût du risque bactériologique

Garantir des produits irréprochables sur le plan sanitaire est une obsession. Des analyses bactériologiques sont

effectuées à tous les stades. *E. Coli*, salmonelles et shigella sont traquées dans l'eau de source servant à l'irrigation, le sol, les composts et autres fertilisants, la récolte... Déjeuner dans les cultures est interdit aux salariés, pour éviter le risque de contaminer



Conserver la biodiversité et refuser les OGM est un combat mené avec passion par des militants de plus en plus nombreux.



Le "Musqué de Marol" a gagné le 1^{er} prix du concours de la National Heirloom Exposition : originaire de France, importé fin du 19^e siècle, ce potiron est très apprécié aux USA pour son goût et sa durée de conservation.

les plantes avec de la nourriture. Les herbes indésirables arrachées manuellement sont évacuées en sac, tout comme les ravageurs. "Nous sommes intransigeants sur la qualité sanitaire, c'est très contraignant, reconnaît Daniel W. Holt. La bio doit être encore plus exigeante, pour ne pas entacher la confiance du consommateur." Au stade du tri, des systèmes laser détectent les feuilles abîmées, l'eau de rinçage est légèrement chlorée... Rien n'est laissé au hasard.

Plus près des producteurs



Tomates cultivées en sec – sans irrigation – par Mark et Nibby Bartle, maraîchers bio depuis 2001, dans le comté de Santa Cruz au sud de San Francisco : "Les plantes et les fruits sont plus petits et le rendement est inférieur, mais la saveur des tomates est intensément concentrée".

Proches de San Francisco, de la Silicone Valley et de son fort pouvoir d'achat, les producteurs bio bénéficient d'un potentiel de marché immense... La demande en produits locaux identifiés et diversifiés ne cesse de croître. Chez les distributeurs, que ce soit Whole Foods, leader en produits naturels et bio, en pleine expansion ou Newleaf, une "community market" californienne née à Santa Cruz, offrant 95 % de produits bio, tous promeuvent une alimentation bio, saine, de proximité, et équitable. L'efficacité marketing est dynamique et très efficace, et le producteur est au cœur de leur démarche... "Nous avons notre propre ferme, pour nos légumes de base, explique Sam Moganam, fondateur-dirigeant de Bi-Rite market, deux magasins bio très en vogue à San Francisco, d'une crèmerie et d'une école de cuisine. La fraîcheur est un impératif, et nous valorisons la relation avec les 50 agriculteurs locaux qui nous fournissent en direct. Il est essentiel de recréer du lien avec la terre nourricière. On aide les fermes non certifiées bio à le devenir. C'est important, nos consommateurs veulent savoir d'où vient ce qu'ils mangent !"

Les semences, un héritage précieux

Autre facette de la bio américaine : le réseau, en plein boom lui aussi, des semences anciennes. Elles sont une douzaine de sociétés, certaines très petites, à proposer des semences héritées du passé, non hybrides, non OGM et non traitées. Militant pour une agriculture et une alimentation saines, elles vendent leurs semences sur catalogue aux jardiniers et aussi aux agriculteurs bio, même si elles ne sont pas forcément certifiées bio. Et leur succès va grandissant : de plus en plus nombreux sont les Américains qui refusent une alimentation standardisée, même bio ! Ils se méfient aussi des OGM, autorisés ici et non étiquetés sur les produits, et les risques pour leur santé.

Certains de ces semenciers ouvrent des boutiques. C'est le cas de Baker Creek Heirloom Seeds, société créée dans le Missouri en 1998 par un jeune passionné : elle propose 1750 variétés différentes de légumes, plantes aromatiques et fleurs, datant du 19^e siècle, et glanées à travers les États-Unis, l'Europe et l'Asie. Ces variétés sont conservées, améliorées... "Chacun peut ainsi multiplier ses propres semences, et se libérer du joug des OGM et des hybrides", affirme son fondateur, Jere Gettle. La large gamme inclut 200 variétés de tomates anciennes. "Elles sont garanties



Ces tomates anciennes, bio et non OGM, sont produites dans la vallée de la Napa.

d'une nourriture nutritive, ainsi que de la sécurité alimentaire car leur résistance aux maladies pourrait bien nous servir dans le futur !", assure-t-il. À Petaluma dans le comté de Sonoma, sa boutique est très prisée.

National Heirloom Exposition

Dans cette ville située à une cinquantaine de kilomètres au nord de San Francisco, Baker Creek Heirloom Seeds a également lancé un salon national des semences "en héritage" : pendant 3 jours, mi-septembre, ce rendez-vous rassemble semenciers alternatifs, techniques de biodynamie, fournisseurs d'outils, transformateurs de produits exclusivement (en théorie) issus de ces semences population... "Unique en son genre, cette manifestation est réputée pour son exposition géante de légumes et fruits produits à partir de plus de 4000 variétés anciennes, se réjouit Paul Wallace, manager pour Baker Creek. Une initiative qui mobilise agriculteurs et écoles car les jeunes sont le futur de notre entreprise." Le concours des plus beaux spécimens par espèce attire le public, ainsi que de nombreuses conférences, notamment anti-OGM. Jouxant deux comtés qui ont interdit les OGM sur leur territoire – Mendocino et Marin, pionniers dès 2004 – l'aire de Sonoma rassemble de nombreux militants, contre l'agriculture intensive et favorables à une bio à taille humaine et à portée de tous. ■

Christine Rivry-Fournier

(1) Le traité de libre-échange transatlantique (Tafta en anglais), actuellement en négociation avec l'Union européenne, va faciliter leur implantation.