

# AGRICULTURE BIOLOGIQUE : De la ferme agricole à l'assiette

24 Juin 2013 04h00



Parce que l'agriculture biologique offre des aliments de qualité, sains et dans laquelle l'emploi de pesticides ou d'engrais chimiques est absente, et afin de permettre à ceux qui favorisent les produits bio d'y avoir directement accès, Géraldine D'Unienville, installée à Maurice depuis quelques années, a créé il y a un peu plus d'un an une initiative originale appelée Le Vélo Vert. Ce concept propose à ses adhérents, sur une base hebdomadaire, des paniers garnis de produits provenant de fermes agricoles certifiées biologiques.

Les objectifs du Vélo Vert : soutenir un maraîchage sans chimie, promouvoir un sol plus riche et une agriculture raisonnée, et offrir aux consommateurs des produits de qualité. En livrant des paniers de légumes bio chez des particuliers, Le Vélo Vert crée aussi un lien direct entre fermes

agricoles – ou autres producteurs bio – et les consommateurs. Un service qui permet à ces derniers de gagner du temps et de bénéficier chaque semaine d'une alimentation saine, tout en participant à la protection de l'environnement.

En créant ce concept inspiré des AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) de France, Géraldine D'Unienville a mis en place un mode de distribution innovant, sous forme de paniers livrés à domicile, garantissant ainsi la fraîcheur des produits.

Si elle est particulièrement sensible à l'agriculture biologique et à l'alimentation saine, c'est parce que la jeune femme – qui est née en Belgique et qui s'est ensuite installée avec sa famille en Aquitaine, en France – a grandi dans une famille qui consommait et commercialisait des aliments bio. « Je viens d'une famille où l'on mangeait sainement, et qui a participé aux débuts des magasins biologiques en Belgique dans les années 70 », dit Géraldine D'Unienville.

Lorsqu'elle se marie avec un Mauricien, elle essaie de continuer à observer une alimentation saine, et réalise avec surprise que « l'île (Maurice) est l'une des plus grosses consommatrices de produits chimiques au mètre carré cultivé ».

Géraldine D'Unienville espère cependant trouver des solutions à ce à l'arrivée de son bébé.

« N'ayant pas de jardin ni potager, tout a commencé grâce à la première purée de légumes de Charlize, quand elle a eu sept mois, pour qui je tardais à cuisiner tant je voulais un autre choix que des légumes gonflés d'engrais chimiques et de pesticides », raconte-t-elle. En février 2012, elle fait la connaissance de Meeta Bernasconi, la propriétaire de la ferme agricole Agribio à Bambous.

« Très vite, j'ai vu les besoins autour de moi, des gens assoiffés de produits vrais, sains, quitte à avoir quelques vers visiteurs dans les légumes, ou que ceux-ci aient des tailles et quantités imprévisibles à la récolte. C'est la qualité qui prime. Aussi, lors de mes premières commandes, je prenais autant de paniers que nécessaires pour dépanner une autre jeune maman voisine, une dame alitée handicapée, ou encore une amie qui travaille jusqu'à tard. Ma voiture était remplie, et mon mari riait de me voir sillonner les quartiers à mon retour du travail, jusqu'à tard le soir. C'est ainsi que le groupe amical est né. Il est bien vivant aujourd'hui, avec quelque 150 membres actifs qui donnent de leur temps pour la prise de commandes, la confection des paniers, la communication hebdomadaire, et pour consommer les produits ! Le Vélo Vert donne même des idées recettes et livre aujourd'hui dans plusieurs régions de l'île », explique celle qui est également chargée de la communication au sein d'une entreprise pharmaceutique à Ébène. Ce concept a depuis séduit une centaine de personnes qui commandent chaque semaine des produits de saison récoltés à Bambous : une quarantaine de produits, des légumes et des fruits, comprenant des aubergines, de l'aneth, de la betterave rouge, de la côte de blette, du fenouil, des navets de Nancy, des pâtisseries, du pourpier doré, du radis rouge, blanc ou noir, de la roquette, de la sarriette, des figues, des mangues et des salades (scarole, romaine, batavia, sucrine...).

« L'important est de faciliter l'accès à des produits sains à tous ceux qui le désirent. Et faire que ceux qui sont dans l'impossibilité de se déplacer vers les fermes puissent voir ces paniers délicieusement garnis se déplacer vers eux. Le Vélo Vert pratique les prix de la ferme et ajoute un petit « Vroum » d'essence pour la livraison », ajoute Géraldine D'Unienville.

À un rythme de quatre fois par semaine, Le Vélo Vert livre 25 à 30 paniers sur 60 à 150 km. Le lundi à Pointe-d'Esny, le mardi dans la région de Moka, Curepipe, Rose-Hill, Quatre-Bornes et Beau-Bassin, le mercredi à Tamarin et le jeudi à Port-Louis, Grand-Baie et Flacq. « Les paniers sont composés en fonction des produits de saison. Nous allons bientôt étoffer l'offre avec d'autres produits bio, comme du miel du Sud sauvage et des poulets de la vallée de Luchon », dit-elle.

À ce jour, divers producteurs participent à ce défi hebdomadaire. Comme la ferme agricole

Agribio, basée à Bambous, que Week-End avait récemment visitée. Agribio, qui a obtenu il y a quelques semaines le label de certification « Bio », décerné par l'organisme international Ecocert, écoule sa production dans des hôtels et livre des paniers par l'intermédiaire du Vélo Vert. Sur la ferme, pendant que des femmes procèdent au désherbage des parcelles situées au bord de la nouvelle route menant à La Ferme, et que d'autres lavent les légumes qu'elles viennent tout juste de cueillir et qui vont garnir les divers paniers, Meeta Bernasconi consulte la commande des clients envoyée par Le Vélo Vert et compose les paniers qui seront distribués. Meeta Bernasconi est une ancienne infirmière qui a abandonné son travail pour se consacrer entièrement à son exploitation agricole à Bambous, avec son époux, Daniel, un agronome. Le couple cultive sur 3 arpents et demi de plein champ, déduction faite des chemins et des infrastructures.

« Il existe plusieurs types de paniers : le petit coûte Rs 300, le panier conçu pour une famille est à Rs 500, et le maxi à Rs 800 », explique Meeta Bernasconi, qui donne en détail la composition de ces paniers : « Voici un exemple possible pour Rs 300 : 600 g de giraumon sec affinage + 300 g de haricots verts (ou de courgettes, ou de carottes), un poireau, une salade batavia ou Mesclun (la salade « Mesclun » est composée de feuilles de chêne vert, de chêne rouge, de Lollo rossa, de roquette, de frisée, de scarole et de pétales de persil simple). Le panier familial peut être garni de 100 g de persil plat simple, 800 g de carottes, une courgette longue, 800 g de giraumon, 300 g de haricots verts et une salade Mesclun. Le client peut aussi opter pour une sucrine, 1 kg d'aubergines, deux romaines, deux betteraves et 1 kg de radis blanc. Un grand panier est composé de 150 g de persil plat, une betterave rouge, 500 g d'aubergines, 1 kg de carottes, une courgette, 1,5 kg de giraumon ou courgette, 500 g de haricots verts, 300 g de Mesclun, trois poireaux. Le client peut ajouter plus de sucrine les semaines où nous n'avons pas de Mesclun, ou opter pour un peu plus de carottes ou de bringelles. Nous essayons de varier le contenu. »

Pour Daniel Bernasconi, « le concept de Vélo Vert est très pratique pour le consommateur, car il y a le relationnel entre le client et le producteur ». Pendant que son épouse s'occupe des commandes et de la composition des paniers dans les champs, il s'occupe des cahiers de culture, des parcelles et des rotations culturales. Daniel Bernasconi explique que dans l'agriculture biologique, la fertilisation se base sur l'apport en matière organique ou de plantes répulsives. « Dans l'agriculture biologique, il est interdit d'utiliser des engrais, des pesticides chimiques ou des OGM (organismes génétiquement modifiés) . Nous utilisons des plantes qui agissent en tant que répulsifs comme le basilic, le cotomili et le romarin. Les coccinelles sont aussi très utiles pour enrayer la nuisance de ravageurs car elles se nourrissent de leurs larves », dit-il.

Ce secteur ayant séduit de plus en plus de consommateurs en quête de produits de qualité dans le monde, le couple Bernasconi souhaite ainsi augmenter sa production. « Nous voulons étendre notre production sur douze arpents en vue d'exporter ». Mais un des problèmes qui inquiète les propriétaires d'Agribio est celui du manque de main-d'oeuvre agricole. « Nous avons un besoin criant de main-d'oeuvre. Dans notre champ, nous employons six femmes à temps plein. Le reste nous est fourni par des contracteurs. Et si nous étendons notre production sur six arpents, il nous faudra importer de la main-d'oeuvre », affirme Daniel Bernasconi.

---

---