



Tout est bon dans le cochon, enfin, ça dépend de ce qu'il mange selon les adeptes du bio. PHOTOS DNA - THOMAS LEPOUTRE

SCHOPPERTEN Agriculture

Le choix du bio par conviction

Si les produits bio ont le vent en poupe, il n'est pas toujours simple pour les agriculteurs de suivre cette voie surtout quand l'objectif est également de rester sur des exploitations à échelle humaine comme à la ferme du vieux poirier.

Charles et Lauriane Durant, installés depuis quelques années à Schopperten, ont depuis 18 mois maintenant leur ferme à quelques centaines de mètres de chez eux. La ferme du vieux poirier est désormais installée à Schopperten. Et elle étend petit à petit sa clientèle autour de ses produits phares que sont la viande porcine et la volaille, mais aussi la charcuterie biologique.

« Il faut un côté militant pour tenir en bio »

Pourquoi de tels produits ? Pour Charles et Lauriane, c'était une évidence. « On aime l'élevage et on mange bio. Ça n'aurait pas été cohérent de ne pas se lancer dans ce type d'activité », explique Charles qui ne cache pas que ce choix du bio est loin d'être le plus simple. Il explique notamment que la nourriture de la centaine de cochons de l'exploitation coûte entre deux et trois fois plus cher que les aliments qu'il pourrait donner en agriculture conventionnelle. Si on y ajoute le fait que le choix a été fait de les élever en plein air et « à l'ancienne, c'est-à-dire entre 9 mois et un an », le coût de revient de la viande est bien plus élevé, d'autant plus que ce mode d'élevage et la labellisation bio imposent des contrôles plus nombreux

UN DRIVE FERMIER BIO

La vente directe c'est bien, mais c'est relativement limité. Peu adeptes des grandes surfaces, les Durant et une dizaine d'autres producteurs bio situés à 50 km à la ronde de Schopperten ont fait le choix de se regrouper sur un site permettant de commander des produits en ligne et de la retirer environ une semaine plus tard à l'un des quatre points de retrait du groupement, à Schopperten, Saverne, Phalsbourg et Badonviller (54). Il est possible de passer par le site de la ferme du vieux poirier pour faire ces commandes : www.ferme-vieux-poirier.fr



Charles et Lauriane Durant à l'origine de la ferme du vieux poirier à Schopperten.

et donc des coûts supplémentaires. « C'est beaucoup moins rentable qu'une exploitation classique. Il faut un côté militant pour tenir en bio », expliquent-ils. Et pour la charcuterie, ça se corse encore un peu plus. Selon Lauriane Durant, « pour une cinquantaine de produits, ça représente environ 500 pages de dossier pour qu'ils soient reconnus bio ». Tout est passé au crible au niveau des recettes, avec le choix des ingrédients utilisés pour arriver au final à un jambon ou à un saucisson bio. Mais en face de ces contraintes fortes et des surcoûts, les exploitants comme les Durant savent qu'ils ne peuvent pas non plus imposer des tarifs trop élevés à leurs clients. Aussi, ils sont obligés de rogner sur les marges possibles pour pouvoir vivre. Ils ont aussi dû faire preuve d'inventivité pour trouver des débouchés suffisamment importants pour qu'ils puissent vivre de leur ferme. « Avec d'autres producteurs bio, nous faisons de la vente en ligne, un peu comme les drives de supermarchés. La différence, ce sont les produits et les délais, de l'ordre d'une semaine », qui doivent permettre à chacun des producteurs « de préparer la ou

les pièces demandées par le client et de regrouper suffisamment de volume pour que les déplacements entre les différentes exploitations ne se fassent pas à vide ». Au total, ils sont une douzaine de producteurs à s'être ainsi unis pour permettre aux adeptes du bio dans le secteur de se fournir en produits bio, frais et locaux en une seule commande. Par ailleurs, la ferme vend aussi en direct à Schopperten, mais aussi au marché bio mensuel à Sarralbe qui a pris le relais de celui qui se tenait auparavant à Schopperten. « Lorsque la commune de Sarralbe nous a dit son intention d'organiser ce type de marché, nous leur avons dit que nous n'attendions que ça que quelqu'un prenne l'idée ». Lancés à Schopperten il y a quelques années par Lauriane Durant, ces marchés avaient auparavant lieu à Schopperten. Mais cela demandait de gros efforts au niveau de l'organisation et la place était limitée. Et en parallèle, Charles et Lauriane travaillaient aussi à bien s'installer à Schopperten. « Il y a un an et demi que notre ferme est ici. Avant, les bêtes étaient en Meurthe-et-Moselle ». Et le changement de lieu de production aura

donné lieu à quelques sueurs froides au couple. « Normalement lorsqu'on s'installe, il faut deux ou trois ans pour obtenir le label bio ».

Une embauche à mi-temps

Mais la ferme du vieux poirier ne pouvait pas se permettre de perdre ce label trop longtemps au risque de perdre certains de ses clients. « Il a fallu un peu se battre, mais on a réussi à raccourcir ce délai à environ 6 mois ». Ce qui leur a permis cela, c'est le fait que les animaux étaient déjà labellisés bio et que les terres qu'ils ont trouvées à Schopperten étaient « propres », sans traces de produits chimiques. La centaine de cochons et les quelque 200 volailles élevées à Schopperten ont vu leur univers changer un petit peu ces derniers mois, avec l'aménagement du grand laboratoire où sont élaborées les recettes des produits vendus par la ferme. Mais ces bêtes gardent leur espace de liberté et leurs espaces de promenade dans l'herbe. Quant à leur mode de culture, il reste le même. Les cochons sont élevés à l'ancienne, avec des délais « au-delà des standards. Ça permet de faire une viande



Depuis peu, ils ont embauché un boucher à mi-temps.

de qui tient à la cuisson, une viande plus ferme et avec son véritable caractère gustatif », explique Charles pour le porc.

En ce qui concerne les poulets, leur choix s'est porté sur une espèce rustique : les cous nus. Outre leur rusticité, ces poulets se caractérisent par leur goût, mais aussi par leur possible reconversion en poudeuse. Par contre, « ils ne sont pas dans les standards au niveau des proportions entre les filets et les cuisses », et sont plus longs à faire grandir. Mais comme ils ont moins tendance à être sujets aux maladies, ils sont une bonne solution pour celles et ceux qui veulent éviter de consommer de la volaille sous médicaments. Et visiblement le pari des Durant commence à payer puisqu'ils ont embauché depuis quelques mois maintenant un boucher à mi-temps pour faire face à l'accroissement de l'activité. Reste désormais à consolider ces avancées dans la durée. ■

THOMAS LEPOUTRE

► Une visite de la ferme du vieux poirier est organisée ce dimanche à 9 h 30 par l'office de tourisme d'Alsace bossue. Renseignements et inscriptions au 03 88 00 40 39. Tarif : 3 € par adulte.