

Nos champions du bio

Pour préparer nos tables de fête, *La Gazette* nous emmène à la rencontre des femmes et des hommes qui font le bio dans l'Hérault. Une sélection de producteurs passionnés, dont les savoir-faire et les convictions façonnent une agriculture plus respectueuse et en pleine dynamique.

Cufs, miel, fromage, viande, fruits ou légumes, nos agriculteurs et éleveurs bio sont des champions de la production respectueuse de la planète et du bien-être animal. Le top pour notre plaisir gustatif et notre santé. La charte de l'agriculture bio est stricte : n'utiliser aucun produit issu de la chimie de synthèse, travailler le sol en respectant la diversité de la faune et de la flore, les périodes de nidification, les insectes et les racines bonnes pour la santé de la terre. L'aspect emballage est aussi une réflexion à part entière, pour limiter le plus possible les déchets et l'empreinte carbone. Bref, une approche écologique et éthique de la production. Notre territoire se porte bien avec des producteurs militants, passionnés, et une demande de certains produits en hausse. L'enseigne Biocoop ouvre même de nouveaux magasins, comme avenue Clemenceau, et double sa surface à Jacou. *“Depuis le début de l'année, les chiffres repartent à la hausse, nous avons la chance d'avoir une clientèle militante et fidèle”*, explique le patron de Biocoop Le Crès et Jacou, André Kurzaj, qui

met ce succès sur le compte du concept de coopérative. *“C'est un système résilient et vertueux. Il faut savoir qu'un mètre carré de surface commerciale en bio qui ouvre induit un hectare de plus en agriculture bio.”*

Preuve que le bio a le vent en poupe, l'enseigne Les Comptoirs du bio ouvre un magasin à Odysseum en janvier, après le succès de sa boutique nîmoise. Alentours a ouvert cet automne une deuxième boutique à Port-Marianne et Terra d'Oc bio vient de s'implanter à Montferrier.

L'Hérault est le 5^e département français en nombre d'exploitations bio avec 1 576 fermes. Les politiques locales sont également impliquées, au point que, le 8 juillet dernier, Ville de Montpellier et Métropole ont reçu le label “Territoires bio engagés” par l'association interprofessionnelle Interbio Occitanie, pour leur surface agricole bio et leur approvisionnement en bio des restaurants collectifs. La Métropole devient ainsi la 3^e de l'Hexagone à obtenir ce label, après Bordeaux et Nantes, et la première d'Occitanie, avec 136 fermes bio.

Dossier réalisé par Émilie Rabottin



La pépiniériste Elise Grenon s'inspire de la garrigue pour ses plants résistants à la sécheresse.



Laurent Brunel et Bénédicte Ayme cultivent une douzaine de variétés d'olives à Saint-Pargoire, “en composant avec la nature”.



L'apiculteur Laurent Icard est un passionné, toujours en quête de champs bio pour ses abeilles.

GUILLAUME BONNEFONT

GUILLAUME BONNEFONT



GUILLAUME BONNEFONT

Le bio, terreau de mutations

Notre terroir est riche de ses cultures et de ses élevages. Du fromage aux bananes en passant par les olives et le poulet, les produits 100 % bio et locaux se développent en plein changement climatique.

Le changement climatique nous ouvre des portes, finalement.” Jean-Pierre Duez, qui cultive bananes et papayes à Lansargues, ne l’aurait jamais cru possible il y a quatre ans. Et pour cause, dans l’Hérault, tout est possible. Avec un climat doux à la base et de plus en plus chaud, les producteurs se permettent d’expérimenter. Et de manière biologique. “*Quand le climat est chaud et sec, les maladies se font plus rares qu’en milieu humide*”, appuie Magali Boisset, présidente du Centre d’initiatives pour valoriser l’agriculture et le milieu rural bio de l’Hérault, le Civam bio 34. Également productrice des œufs de l’Hortus à Vacquières, la jeune femme ajoute que nous sommes le 5^e département français pour le bio. “*Nous avons même 19 % de la surface viticole qui est en bio, et 31 % de la surface arboricole ; c’est beaucoup.*”

Fédérés. Le bio agit sur le préventif et non sur le curatif. Animal ou végétal, c’est d’avantage de travail de surveillance, de luttes mécaniques contre les insectes, des rendements de 30 % à 50 % plus faibles qu’en conventionnel. “*C’est aussi ce qui explique que le bio est un peu plus cher.*” Le bio se refait une place dans le cabas des consommateurs.



G.B.

Les producteurs s’y mettent aussi, car ils sont encouragés par le Civam bio, association forte de 250 adhérents qui accompagne et permet des échanges entre eux.

“*Il n’y a pas de concurrence*”, confirme Jean-Michel Bedoya, éleveur de poulets bio avec son épouse Élisabeth à Saint-Vincent-d’Olargues (Les Terres de Sauteyro). “*Nous ne pouvons pas honorer toutes les demandes, qui augmentent chaque année. C’est pour cela qu’il faut plus de producteurs de volailles en tout cas. Et le Civam aide pour le réseau.*”

C’est pour cela qu’avec d’autres producteurs de poulets et de canards, l’éleveur a monté un collectif pour la création de plusieurs abattoirs dans le département. Le prochain est prévu à Olargues d’ici avril 2026. À terme, trois ou quatre devraient voir le jour dans l’Hérault. Innovation et mutualisation sont donc les maîtres mots du bio.

Tous les contacts sur bio34.com



D.R.

Magali Boisset est productrice d’œufs bio grâce à ses huit cents poules à Vacquières et présidente du réseau Civam bio 34.

LE BIO DANS L’HÉRAULT EN CHIFFRES

- **1 576** fermes en bio, comme en 2023, **90** de plus qu’en 2021.
- Part des fermes héraultaises en bio : **20 %**.
- **5^e** département français et **3^e** d’Occitanie en nombre d’exploitations bio.
- **4^e** département français et **2^e** d’Occitanie pour les surfaces en vigne bio.
- **45 633 hectares**, dont **37 141** en bio (+ 3 % en deux ans), **7 000** de plus qu’en 2021, et **8 492** en conversion (- 14 %).
- Part du bio dans la surface agricole utile (SAU) : **24,7 %** (superficie comprenant les terres labourables, les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes, comme les vignes et les vergers, et les cultures maraîchères).
- La métropole de Montpellier est dotée de **136** exploitations bio et le bio occupe **33,3 %** de la surface agricole utile (SAU).
- Les restaurants scolaires de la Ville de Montpellier proposent des produits bio à hauteur de **37 %**.

Source : Interbio Occitanie, 2024.



RENCONTRE AVEC SEPT PRODUCTEURS BIO



ELIKYA BANTSIMBA

• Le CBD du Jardin pacifique

Le chanvre bio de Gwenaël Schaan pousse au bord de l'étang de l'Or, avec comme voisins les flamants roses. "J'ai d'ailleurs appelé l'une de mes productions *Flamant rose*", sourit le Melgorien. C'est sa meilleure vente. Le CBD contient le seuil légal de 0,3 % maximum de THC, la substance du cannabis qui a un effet psychoactif à partir de 2 % de concentration. Le protocole imposé est très strict, la provenance des graines aussi. Gwenaël nous montre ses seaux de têtes, feuilles, poudre : il en fait des tisanes, de l'huile sublinguale (très appréciée contre les rhumatismes), des cigarettes sans tabac et même de la bière, avec le brasseur montpelliérain La MatCé. Il projette de collaborer avec un apiculteur pour du miel aromatisé.

3,50 € la bière de 33 cl, 7 € le sachet de tisane, 25 € le flacon d'huile de 10 ml. En vente sur place, chez Sentier des Cévennes à Montpellier, au marché d'Agropolis un mardi sur deux (le prochain le 23 décembre) et l'autre mardi chez Emmaüs à Saint-Aunès (mardi 16). Gwenaël suit une formation pour se lancer l'an prochain dans la culture de plantes aromatiques et médicinales.

926 chemin Louis-Roux à Mauguio, 07 67 29 27 75.

• Les olives de Dilemme

Bénédicte Ayme, ex-enseignante, a rejoint son compagnon Laurent Brunel en 2019, installé en bio depuis vingt-cinq ans. Dilemme propose des olives de bouche, des huiles d'olive dont certaines aromatisées à l'ail et au romarin ou au gingembre, ainsi que des recettes en bocaux.

Parmi ses 1800 oliviers répartis sur dix hectares, le couple sourit en évoquant le lieu classé Natura 2000 à Saint-Pargoire, près de Pézenas. "On sème aussi des pois chiches et de l'épeautre, qui font partie de nos recettes", complète Laurent, ajoutant qu'un hectare est consacré aux plantes à parfum.

Pratique pour les citadins : les picholines, clermontaises, verdales, Lucques ou Amellau sont stockées et travaillées à Montpellier, puis vendues chez le couple sur rendez-vous, à partir de 12 € la bouteille de 50 cl. Ces produits sont également vendus à la boutique paysanne Sentier des Cévennes, 28 rue Paul-Brousse près des halles Laissac, et à la boutique Alentours bio, 2 rue des Salins, pas loin du parc Montcalm. Bénédicte et Laurent sont aussi présents au marché d'Agropolis, le mardi de 16h à 19h.

1 rue Marie-Muller à Montpellier, 06 64 75 68 93, dilemme.bio.



GUILLAUME BONNEFONT

• Les bananes de Vert'Veine

Il a les yeux qui pétillent comme ceux d'un enfant. Jean-Pierre Duez nous ouvre délicatement sa serre et nous voici en plein champ bananier ! Nous ne sommes pas aux Antilles, mais à Lansargues, à deux pas de l'étang de l'Or. En ce mois de novembre, la température ambiante atteint les 26 °C. Sans chauffage. "Je le mets lorsqu'il fait en dessous de zéro", indique le patron aux deux cents bananiers. "Des chercheurs du Cirad (le centre de recherche agronomique pour le développement situé au nord de Montpellier, N.D.L.R.) nous ont d'abord demandé d'implanter du guayule, qui permet de fabriquer du caoutchouc. Le généticien était aussi spécialiste des bananes. On a donc commencé à planter trente pieds il y a cinq ans. Et après plusieurs essais, voilà !" Jean-Pierre vient "tous les jours les voir". La chaleur méditerranéenne les a fait croître "à toute vitesse", 5 mètres en un an, et la première récolte vient d'être effectuée. De nouveaux régimes de bananes, encore vertes, pendent, pour un poids de 50 kg. Toujours sur les conseils du Cirad, Jean-Pierre a planté des papayers, avocatiers, manguiers, qui poussent comme sous les Tropiques. Vente entre 6,50 € et 10 € le kilo, sur place et au Locavarium de Saint-Jean-de-Védas.



ELIKYA BANTSIMBA

Mas Saint-Jean, route de Tartuguière à Lansargues, 06 15 34 40 98.

• Les brebis de La Part du loup

Elles sont 150, dont certaines viennent de mettre bas. Nous sommes sur les hauteurs d'Avène, à l'ouest de Lodève, et depuis plus de dix ans, Émilie et Basile Dequiedt produisent du lait de brebis bio. Fromages, yaourts, glaces sont issus chaque année d'environ 20 000 litres de lait. Les deux bergers se partagent la traite et les livraisons. Basile, ancien président du Civam bio 34, s'occupe en plus des foins et de la terre, tandis qu'Émilie est en charge de la conception des produits. C'est elle qui baptise la dizaine de fromages différents, disponibles en janvier : "Le Garrigou avec du thym et du poivre, le Fromageons, le Cœur de loup, le fromage à tartiner Madame Loupic, Le Tabassou au poivre", sans oublier le Pérail. À la ferme, ils se vendent entre 2 € et 4 € pièce.

Le couple a arrêté sa collaboration avec la marque Roquefort pour se consacrer à sa production propre. Son yaourt brassé a reçu la médaille d'argent du Concours général agricole à Paris en 2023. "C'est le premier produit laitier héraultais primé au Salon de l'agriculture." Une fierté qui se lit dans les yeux du couple et qui fait écho au slogan inscrit sur la doudoune sans manches d'Émilie : "Paysanne et fière de l'être". Vente aux Halles du Verger à Castelnaud et à La Cagette à Montpellier.

Les Planes à Avène, 06 33 37 34 47 et 06 72 80 16 96.



CÉLINE ESCOLANO

D'ICI



G.B.

• Les plants résistants de La Pépinière des Horts

"Je plante et sème tout de A à Z", sourit Élise Grenon, dans sa pépinière à Cournonterral, à l'ouest de Montpellier. Ancienne employée du couple Filippi, deux pionniers locaux du jardin sec à Mèze, la jeune femme de 36 ans, installée depuis cinq ans, produit des plants résistants à la sécheresse. Les variétés végétales sont indigènes, d'origine sauvage avec des graines de garrigue, ou de semenciers. "Mes plants sont jeunes, un ou deux ans maxi, car ils sont plus vigoureux à la reprise, le système racinaire est plus costaud." Sauge, romarin, myrte... La pépiniériste porte le label Végétal local, garantie de plantes issues de milieux naturels et adaptées au climat local. Vente à 5,50 € le pot, sur place de 9h30 à 16h30. Mas des Vignes, chemin des Condamines à Cournonterral, 06 99 19 11 89.



ELIKYA BANTSIMBA

• Les champis et les micropousses de Ça pousse à Lez

Dans leur conteneur à l'abri du froid, Juliette Fischer et Cédric Serres cultivent des micropousses de coriandre, radis, petit pois, roquette, brocoli, capucine, mizuna (un chou japonais)... Une quinzaine de variétés "près de 40 fois plus riches en nutriments que le légume final", assurent les deux maraîchers en reconversion. Leur microferme de moins d'un hectare lancée l'an dernier donne ses fruits. Ils vendent aux restos, aux employés du CNRS, le Centre national de la recherche scientifique, et aux particuliers. Autre pépite, des sacs à la préparation précise d'où sortent des grappes de pleurotes grises, que les experts concotent au four avec sel, poivre et paprika: "C'est la meilleure recette pour nous", sourit Juliette. En plus, les deux associés cultivent des légumes de saison. En projet pour 2026, la vente à la ferme. Rue de la Peyrade à Prades-le-Lez, 06 10 34 08 58.

2,50 € la barquette de micropousses, 22 € le kilo de champignons. Vente au marché de Saint-Gély-du-Fesc le samedi.

Commandes en ligne sur capoussealez.com.



GUILLAUME BONNEFONT

• Le miel d'Icard Api

Le parfum doux et capiteux du miel emplit les narines. Laurent Icard fait butiner ses milliers d'abeilles dans la garrigue et chez des agriculteurs bio: lavande, thym, romarin, châtaignier, toutes fleurs, bruyère blanche, à partir du mois de mars. Sa miellerie de Saint-Clément-de-Rivière produit près de 250 kg par an, depuis quatorze ans. Après un tour du monde en bateau, le passionné s'est formé à l'apiculture et possède 300 ruches, disposées à quelques centaines de mètres de son local. "Les abeilles sont en hivernage, mais quand il fait plus de 10 °C, avec du soleil et sans vent, elles vont quand même chercher un peu de pollen." Laurant Icard vend la majorité de ses miels sur place, en commandant par texto, à 8 € les 500 g et 15 € le kilo. Et aussi au Chêne vert dans le centre commercial Trifontaine, au Boulidou de Saint-Clément et aux Produits du Larzac, 72 rue du Faubourg-Bouttonnet à Montpellier.

130 allée des Tennis à Saint-Clément-de-Rivière, 06 50 67 39 92.

Et aussi

Leurs cultures innovent avec le changement climatique. Voici une liste non exhaustive.

• Les fruitiers de la pépinière

Point Clef. Émilie Rousselle expérimente l'adaptabilité des variétés fruitières face au changement climatique et à une faible ressource en eau. Projet Fruits de la résilience avec des greffes sur fruitiers sauvages et les semis d'arbres en pleine terre. 1710 route de Saint-Privat à Soumont. pointclef.fr.

• Les produits sénégalais de Teranga.

Aissatou Lamine Gueye produit des fruits et légumes exotiques du Sénégal: aubergines africaines, haricots niébé, piments forts, arachides, moringa, et les transforme à travers des ateliers de cuisine ouverts au public. Un service traiteur est également proposé. 145 chemin départemental Jacou à Clapiers, 07 58 10 75 47, teranga-france.com.

• Les amandes et le safran de

Cadenet. Isabelle Senaux et Barbara Lambert produisent et vendent leurs légumes, amandes, safran, foin ainsi que biscuits et marmelade aux marchés de Castries le vendredi et de Prades-le-Lez le dimanche. Domaine de Cadenet à Castries, 04 67 70 26 73 et 06 75 14 45 82.

• Les piments du bout du monde.

Gwladys Marhic cultive près de Lodève des piments de toutes les forces et des produits dérivés: pâtes, sauces, pickles, poudres, sirops, et des confitures à base de fruits de l'exploitation, telles que rhubarbe-piment. 107 rue du Stade à Saint-Étienne-de-Gourgas, 06 60 81 89 70.

• Les légumes asiatiques des

Canotiers. Marine Tiollier et Jérémie Chiron proposent pak choi, komatsuna (un légume feuille), en plus des légumes de saison, aux marchés des Arceaux le samedi et d'Antigone le dimanche. Chemin des Canaux à Lansargues, 06 14 70 30 69.

• Le gingembre des Racines Ysunyeu.

Steeve Thièu est producteur de gingembre et de plantes à parfum, aromatiques et médicinales, au marché de Balaruc-les-Bains. Le Bosc-Bas à Nébian, 06 30 69 82 29.

• Les plantes asiatiques d'Une fraise

dans le pistachier. Goji, nashi (poirier japonais), pistaches, fraises et kiwis: Marine Ferragut vend à la ferme et en magasins bio. 273 chemin de la Coulandre à Aniane, 06 86 80 30 40.

• Le bœuf de la ferme de Germane.

Des vaches sur les hauteurs du Salagou: Marion et Manuel Rousseau del Pozzo en font des colis de 5 kg ou 10 kg sur réservation. Vente sur rendez-vous, en boutique paysanne Escalade locale à Gignac, Biocop du Salagou et Marché Cœur d'Hérault à Clermont-l'Hérault. Mas de Germane, route du Lac à Clermont-l'Hérault, 06 89 02 60 12.