

REPÈRES En vedette à la Foire agricole bio de Moudon, qui s'ouvre aujourd'hui, la biodynamie connaît un essor sans précédent, notamment depuis que la grande distribution s'intéresse aux produits Demeter.

La biodynamie part à la conquête des campagnes et des étals suisses

Le «retour au naturel» n'en finit plus de susciter les convoitises. Alors que les rayonnages consacrés aux produits bios s'allongent régulièrement dans les grandes surfaces, le label Demeter, qui certifie les produits agricoles biodynamiques, a fait son apparition ces derniers mois chez Coop et Migros. Cette collaboration – «digne de David contre Goliath», reconnaît-on chez Demeter – ne doit rien au hasard: les deux géants de la distribution ont fait les yeux doux à ce label basé à Liestal (BL), car ils ont flâné là un nouveau potentiel commercial. Et si Demeter s'est laissé approcher, c'est parce que ses 300 membres cherchaient à diversifier leurs canaux de vente.

À l'assaut du commerce

Et cette alliance rencontre depuis son lancement il y a un an un franc succès. Le lait, le beurre, les œufs, le pain, les légumes Demeter s'attachent littéralement. L'engouement dans la centaine de Coop et la quinzaine de Migros alémaniques qui commercialisent déjà des produits biodynamiques est tel que Demeter, plutôt accoutumé à lutter pour dénicher transformateurs et revendeurs, se retrouve à court de matières premières. «Une situation totalement inédite», se réjouit la responsable marketing Aline Haldemann.

En Suisse romande, on observe ce soudain essor avec circonspection. «L'arrivée de Demeter dans les grandes surfaces est un mal nécessaire, grâce Jean-Philippe Barilier. Cela correspond-il vraiment à la philosophie du label Demeter et de ses exploitants, à notre recherche d'autonomie et d'indépendance?», s'interroge le producteur de Romanel-sur-Morges (VD), qui travaille 30 hectares de terres ouvertes et 6 de vignes en biodynamie depuis quinze ans. «Si les marchés s'intéressent à nous, c'est qu'il y a de l'argent à se faire... et qu'ils veulent vendre leur image! Mais si ça peut amener le label à se développer, pourquoi pas?»

Membres en hausse

Jusqu'à présent, les agriculteurs biodynamiques livraient leur production à de petits commerces bios spécialisés. Ils représentaient deux tiers de leurs débouchés. Le reste était vendu directement dans leurs fermes. Le référencement auprès des deux grands distributeurs est donc une révolution pour la Fédération Demeter Suisse, où l'on a

Jean-Philippe Barilier travaille 36 hectares de cultures et de vignes en biodynamie depuis une quinzaine d'années.



© FRANÇOIS WAYER/LUNDIS

plutôt été confronté ces dernières années à des surplus et des déclassements, faute de demande. «Dans les années 2010, 1,2 million de litres de lait produits selon nos exigences ont été vendus sous le label bio Bourgeon, voire déclassés en conventionnel. Et on ne parle même pas de la viande, souligne Aline Haldemann. Cette situation nous a incités à revoir notre stratégie commerciale.» Résultat, le lait biodynamique, mais aussi les légumes et les œufs sont désormais très recherchés. Tout comme de nouveaux producteurs. D'ailleurs, ces derniers mois, les demandes de certification affluent chez Demeter, qui connaît cette année, après des années de stagnation, une soudaine hausse de ses membres de 10%. «Cette importante croissance s'explique certes par notre succès commercial, mais aussi et surtout parce que

de plus en plus de producteurs déjà labellisés bios sont prêts à franchir le pas de la biodynamie», poursuit la responsable, qui compte bien sur la Foire du bio de Moudon pour rencontrer et convaincre agriculteurs et consommateurs.

Un succès sous conditions

Une nouvelle page pourrait bien s'écrire pour la biodynamie. «Le succès sera au rendez-vous si l'on trouve des filières solides, et qu'on met en place des filières solides, notamment en Romandie», prévient Aline Haldemann. Autre condition sine qua non: maintenir un équilibre entre offre et demande. «Gare à la gestion des quantités quand l'offre va augmenter», s'inquiète Jean-Philippe Barilier. Le producteur vaudois, qui valorise sa production céréalière et oléagineuse auprès de moulins et d'artisans, le reconnaît cependant volontiers: les produits Demeter gagneraient à être mieux connus du grand public. «Tant mieux si mes collègues et moi pouvons mieux écouler notre production localement, sans avoir à traverser la Suisse, poursuit-il. Mais il ne faudrait pas que la biodynamie devienne le refuge pour ceux qui ne parviennent plus à vendre les produits estampillés Bourgeon, ou pire, qu'elle fasse concurrence au bio!» Une guerre des labels serait-elle, à terme, à craindre? Chez Bio Suisse, on regarde plutôt avec bienveillance les progrès du petit cousin. «La croissance de Demeter est positive, puisque nous partageons un secteur en croissance. Et les produits Demeter restent encore largement minoritaires en comparaison avec les 1800 références que nous possédons par exemple chez Coop», confie, pour Bio Suisse, Lukas Inderfurth. Du côté des grands distributeurs, on se félicite de l'alliance passée avec Demeter. «Nous

DE QUOI PARLE-T-ON?

- La biodynamie est le prolongement agricole de l'anthroposophie, courant philosophique fondé en Suisse au début du XX^e siècle par Rudolf Steiner.
 - Cette pratique agronomique respecte les principes de base de l'agrobiologie, recherche l'autonomie et prend en compte des éléments naturels.
 - Les préparations (bouse et silice de corne, tisanes à base de préle, d'orties, etc.) et le respect du rythme lunaire constituent la base de la biodynamie.
 - On compte 5000 exploitations biodynamiques sur la planète, fédérées par une seule marque, Demeter.
 - Demeter Suisse regroupe 300 producteurs, soit près de 5000 hectares. La Romandie ne compte qu'une poignée d'agriculteurs biodynamiques, mais la quasi-totalité des 50 vigneron-encaveurs certifiés Demeter en Suisse.
- + D'INFOS www.demeter.ch

sommes convaincus que la demande en produits bios va encore croître, affirme Coop. D'où notre stratégie d'élargir notre gamme avec des produits biodynamiques.» Chez Migros, on suit également avec attention ce développement: «Migros Genève étudie la possibilité d'introduire des produits Demeter dans son assortiment, confie une porte-parole. Actuellement, seulement 30% de la population suisse sait ce que signifie Demeter, contre 90% en Allemagne. Autant dire que le potentiel est immense!»

CLAIRE MULLER ■
+ D'INFOS Foire bio, du 11 au 13 mai à Moudon. Voir aussi en pp. 4 et 27. www.bio-agri.ch

QUESTIONS À...

Claude-Alain Gebhard, agriculteur bio à Vaux-sur-Morges (VD) depuis 2014, en cours de certification Demeter



Pourquoi avoir choisi de vous reconverter à la biodynamie?
Ma démarche est avant tout agronomique. Je suis curieux de nature et ouvert à tout ce qui peut améliorer la vitalité et la fertilité de mes sols. Or les résultats de l'essai comparatif «DOC» mené depuis quarante ans par le FiBL, à Therwil (BL), prouvent que la biodynamie renforce l'humus et l'activité microbiologique des sols, un argument essentiel à mes yeux.

Vous cultivez un domaine de 70 hectares avec une certaine de bovins. Pratiquer la biodynamie est donc possible à grande échelle?
Tout à fait. Certes, il ne faut pas négliger l'investissement en matériel (pulvérisateur adapté et dynamiseur), mais surtout en temps, afin de s'informer, de se former et de réaliser les préparations. Mais c'est un travail gratifiant et valorisant, auquel je prends personnellement beaucoup de plaisir.

Avez-vous calculé le retour sur investissement de votre reconversion?
Honnêtement, je ne me suis pas soucié du gain économique de ma démarche. Mais face au risque de banalisation du bio, être certifié Demeter me permettra peut-être de me démarquer, d'être à nouveau dans un secteur de niche!