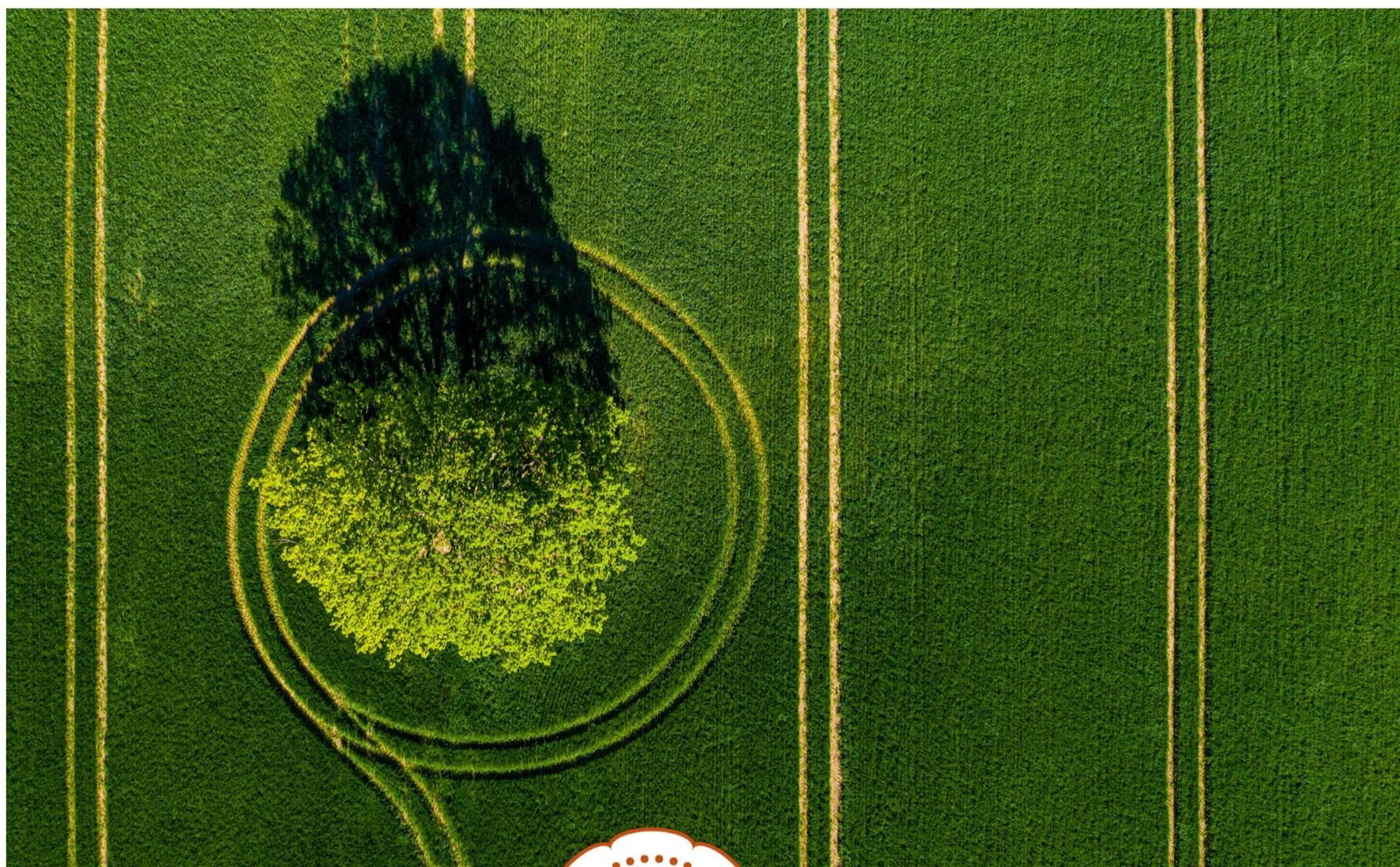


DOSSIER DE PRESSE
DU 15/07/2021



CERTIFICATION HVE
LA 1^{ÈRE} BAGUETTE ISSUE DE BLES
CERTIFIÉS HVE DÈS CET AUTOMNE

LE GROUPE COOPÉRATIF VAL DE GASCOGNE
ET SON MOULIN GERS FARINE
S'ENGAGENT POUR UNE ALIMENTATION SAINTE, LOCALE
ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Moissons

Des baguettes durables chez les boulangers du Gers cet automne.

Dès l'automne 2021, les clients de boulangeries du Gers pourront acheter une baguette fabriquée à partir de farines issues de blés **provenant d'exploitations locales certifiées Haute Valeur Environnementale**. Créé en 2011, ce label national rassemble de plus en plus d'adeptes, à tous les niveaux de la filière blé-farine-pain, désireux de changer durablement leurs pratiques.

En effet, pour la première fois de son histoire, le moulin Gers Farine, filiale de Val de Gascogne, valorisera les productions de blés tendres des agriculteurs de la coopérative agricole dont les exploitations ont reçu le label HVE. Démocratisée par le secteur viticole, cette certification 100% française est décernée aux exploitations plus respectueuses de l'environnement. Toute aussi engagée et valorisante que le bio, cette certification est de fait accessible à un plus grand nombre d'agriculteurs.

Cette farine, en plus d'être locale et HVE, sera labellisée Culture Raisonnée Contrôlée et Label Rouge. Elle sera produite et commercialisée par le moulin régional Gers Farine, auprès des artisans boulangers du Gers et des alentours dans un premier temps, puis à l'ensemble des clients du moulin dans tout le grand Sud-Ouest.

A ce jour, 31 exploitations sont labellisées Haute Valeur Environnementale parmi les adhérents à la coopérative Val de Gascogne. Le nombre d'exploitations certifiées augmente rapidement, et pourrait atteindre 30% des surfaces cultivées sur le territoire de la coopérative d'ici 5 ans. Le Gers figure dans le top 5 des départements avec le plus grand nombre d'exploitations HVE. Cette hausse rapide est possible grâce à l'engagement des agriculteurs et de leurs coopératives, qui, comme Val de Gascogne, les sensibilisent et les accompagnent vers de nouvelles pratiques.

La certification environnementale, pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

En 2007, le Grenelle de l'Environnement lançait la réflexion pour un dispositif permettant à l'agriculture de se doter d'un système public de valorisation et reconnaissance environnementale :

« La Certification Environnementale des Exploitations Agricoles ».

Ce dispositif est composé de 3 niveaux graduels pour avancer étape par étape :

- **Niveau 1** : Le respect des pratiques essentielles de la réglementation environnementale.
- **Niveau 2** : L'adoption de techniques à faible impact environnemental.
- **Niveau 3** : la mesure de seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants. **Seul ce dernier niveau permet l'utilisation du logo HVE.**

C'est une démarche globale et volontaire de la part des agriculteurs, qui s'applique à l'échelle des exploitations. Elle s'appuie sur **4 indicateurs de performances : la biodiversité, la protection des cultures, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau**. La certification est délivrée par des organismes certificateurs indépendants : valable 3 ans, elle doit être vérifiée tous les 18 mois.

Depuis son lancement en 2011, le nombre d'exploitations bénéficiant de la mention « Haute Valeur Environnementale » (sigle HVE) augmente de manière exponentielle : au 1er juillet 2020, on comptait 8 218 exploitations certifiées contre 5 399 exploitations au 1er janvier 2019, soit une augmentation de 52% sur les six premiers mois de l'année 2020.

Sources : <https://hve-asso.com/> - <https://agriculture.gouv.fr/>





Philippe Larrey

agriculteur à Montréal-du-Gers, à proximité de Condom. Il est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2020 sur les 270 hectares de son exploitation.

Pourquoi avoir fait le choix de la certification HVE ?

« La certification HVE est aujourd'hui indispensable dans le domaine viticole. La production de raisins représente 50% des revenus de mon exploitation. Alors, quand l'Union Plaimont Producteurs, dont fait partie la cave de Condom, filière de Val de Gascogne, m'a proposé de passer la certification, j'ai tout de suite accepté. »

Quelles démarches et quels changements avez-vous réalisés ?

« Dans le Gers, nous avons pour beaucoup conservé nos bandes enherbées, nos haies, nos arbres ... La validation de la thématique « biodiversité » a simplement nécessité la plantation d'une haie supplémentaire le long d'un cours d'eau. Etant déjà certifié Culture Raisonnée Contrôlée pour ce qui est de la production de blés, la démarche était bien avancée concernant la rationalisation de l'usage des produits phytosanitaires. En passant HVE, leur utilisation a baissé de 25% supplémentaires sur l'ensemble de l'exploitation. Concernant la gestion de la fertilisation, nous avons investi dans un épandeur à engrais qui module la dose en fonction de la cartographie des sols proposée par Val de Gascogne. Pour la partie préservation des ressources en eau, notre consommation a baissé de 20% au cours des 3 dernières années grâce à la mise en place de sondes réelles et virtuelles qui déclenchent l'irrigation uniquement en cas de besoin. Nous avons également investi dans des enrouleurs avec régulation électronique et équipés de canons à retournement automatique qui évitent l'arrosage en dehors des parcelles, et mis en place l'irrigation goutte à goutte dans les vignes. »

La certification HVE est-elle pour vous une passerelle vers l'agriculture biologique ?

« Depuis une dizaine d'années, on est à un tournant environnemental, et les mutations s'accélèrent. Pour moi, la Haute Valeur Environnementale est déjà un engagement fort pour une agriculture respectueuse de nos terres et de la santé des consommateurs. A ce jour, et à l'échelle de mon exploitation, le bio n'est pas viable économiquement, plus particulièrement sur la partie viticulture : cela nécessiterait beaucoup de main d'œuvre pour peu de rendement. A voir dans quelques années ... »

Que pensez-vous de pouvoir retrouver vos blés dans les baguettes des artisans boulangers du Gers ?

« Pour le vin, la question ne se posait pas pour nous : on savait dans quelles bouteilles se retrouvaient nos raisins. Cette identification est bien plus compliquée pour le blé. Je trouve gratifiant de pouvoir identifier et consommer le fruit de notre travail dans un produit fini. »



Laurent BINELLI

Laurent Binelli a repris l'exploitation familiale en 2017 sur la commune de Montestruc-sur-Gers. Composée de 120 hectares de grandes cultures, 6 hectares de vignes et 2,5 hectares de pêchers, l'exploitation est certifiée HVE depuis le 1er janvier 2021.

Témoignage :

Pour Laurent, la certification HVE s'est faite naturellement et n'a pas nécessité d'investissements ou de changement de pratiques : « depuis ma reprise de l'exploitation en 2017, j'avais déjà entrepris de réduire considérablement l'usage des produits phytosanitaires en les remplaçant par des produits de biocontrôle, pour ma propre santé et pour celle des consommateurs. ». Comme beaucoup d'exploitations dans le Gers, les haies et les bandes enherbées font toujours partie du paysage. Le verger, lui, est arrosé en goutte à goutte avec l'eau d'une marre implantée sur la propriété par son père.

« La nouvelle génération d'agriculteurs est sensible à la protection de l'environnement et fait évoluer ses pratiques. La Haute Valeur Environnementale est une reconnaissance de cet engagement. »

Val de Gascogne accompagne ses adhérents sur la 3^{ème} voie de l'agriculture.

Les critères d'achat des consommateurs ont évolué : ils souhaitent consommer du local, du qualitatif, de l'équitable, du durable ... Il appartient donc au secteur agro-alimentaire d'évoluer pour répondre à ces nouvelles attentes, notamment en s'engageant sur la 3^{ème} voie de l'agriculture, à savoir celle d'une agriculture responsable.

Quelle est la spécificité de la coopérative Val de Gascogne ?

« Par le biais de notre moulin régional Gers Farine, notre coopérative est directement connectée au client final, à savoir les clients de boulangeries et pâtisseries artisanales. Cette spécificité nous a permis d'anticiper ces évolutions dans les attentes des consommateurs. Depuis plusieurs années, tous nos efforts sont tournés vers l'amélioration de la qualité de nos productions, pour une agriculture plus durable, plus saine pour les consommateurs, et plus rémunératrice pour nos adhérents. »

Comment cela se traduit au niveau des productions de vos adhérents ?

« Plusieurs certifications mettent en lumière les efforts réalisés par nos adhérents. Aujourd'hui, 20% d'entre eux sont certifiés agriculture biologique. Le nombre d'exploitations certifiées "Haute Valeur Environnementale" est en forte hausse, et pourrait atteindre 30% des surfaces cultivées d'ici 5 ans. Enfin, nous sommes engagés dans la filière Culture Raisonnée Contrôlée depuis ses débuts : nous n'utilisons aucun insecticide de stockage pour nos blés depuis des années et notre traçabilité est irréprochable. »

Quels accompagnements avez-vous mis en place ?

« Pour sensibiliser et accompagner nos adhérents vers cette « 3^{ème} voie » de l'agriculture, Val de Gascogne a créé Val'Horizon, un ensemble de services et d'outils sur lesquels ils peuvent s'appuyer. Par exemple, nos adhérents peuvent bénéficier des conseils et accompagnements de notre service Val'Sol pour faire évoluer leurs pratiques agronomiques pour une meilleure protection et régénération des sols. Nous proposons également la solution Farmleap pour aider les agriculteurs dans la commercialisation de leurs produits, pour une meilleure rémunération de leur travail. Nous mettons à leur disposition l'outil d'agriculture de précision Be Api qui permet, par la cartographie satellite, de moduler les interventions culturales et les doses d'intrants en fonction des zones. Notre service HVE les accompagne vers la certification et leur propose des diagnostics et des plans d'actions personnalisés. »

**Interview Jean-François Deneys
Directeur Adjoint Val de Gascogne**



Une filière blé-farine-pain 100% Sud-Ouest.

Le moulin Gers Farine est situé au cœur de la campagne gersoise à Sainte-Christie, et a pour unique actionnaire la coopérative agricole Val de Gascogne. Ce moulin régional écrase et valorise la production de blés tendres de près de 2000 agriculteurs de la coopérative, dans un rayon de 80 km autour de ses installations.

Les farines produites sont commercialisées auprès de plus de 600 clients artisans-boulangers, répartis sur tout le grand sud-ouest de la France.

Quelles sont les tendances en boulangerie-pâtisserie artisanales ?

« Les clients des boulangeries pâtisseries artisanales font le choix d'acheter du pain fabriqué artisanalement. Ils sont donc sensibles au savoir-faire de leur artisan, et à la qualité des produits qu'il propose. Depuis plusieurs années, à ces attentes s'ajoutent les questionnements des consommateurs sur l'origine et la qualité des matières premières utilisées. Le locavore n'est plus une tendance : c'est un véritable critère d'achat pour les consommateurs-citoyens. »

Comment Gers Farine répond à ces nouvelles demandes ?

« Pour nous, le locavore n'est pas une nouveauté. Nous appartenons à des agriculteurs du sud-ouest, nous écrasons leurs blés à proximité de leurs exploitations et nous le commercialisons auprès d'artisans boulangers eux-aussi du sud-ouest. Notre filière bénéficie d'une traçabilité irréprochable, du champ au fournil. Concernant la qualité de nos farines, nous sélectionnons avec notre coopérative les meilleures variétés, et tous nos blés sont conservés sans insecticide de stockage, dans les silos de la coopérative comme au moulin. Nos artisans boulangers et leurs clients peuvent également se fier à nos différentes certifications : Label Rouge, CRC, Bio et bientôt HVE. »

Pourquoi lancer une nouvelle farine HVE ?

« La farine que nous commercialiserons à l'automne sera certifiée HVE, CRC et Label Rouge. C'est l'assurance d'un produit de qualité supérieure, sain pour les consommateurs et l'environnement. C'est aussi le gage d'une meilleure rémunération de nos agriculteurs. Si dans un premier temps, cette farine sera commercialisée auprès des artisans-boulangers situés aux alentours de la coopérative, notre souhait est de pouvoir étendre rapidement sa commercialisation à l'ensemble de nos clients. Nous croyons sincèrement que l'avenir de la boulangerie-pâtisserie artisanale française réside dans une agriculture céréalière, et donc des farines, haut de gamme et la mise en avant du savoir-faire de nos artisans boulangers-pâtisseries. »

Interview de Frédéric Faucher
Directeur de la filière meunerie



68

salariés



600

Clients
artisans
boulangers



180

T/jour de
capacité
d'écrasement



2

moulins
Sainte-Christie et
Grande minoterie
de la Save