

Il cultive sa vie en soignant la terre



« Faire du bio, c'est prendre en compte l'avenir de nos enfants et de la planète. »

Agriculteur, meunier et artisan-boulangier bio. Depuis quinze ans, Youenn Le Gall exerce ces trois métiers à Ergué-Gabéric. Plus qu'une profession, une vraie passion.

L'administration postale a eu ses faveurs pendant quelque temps. Mais à 23 ans, son amour pour la terre a été le plus fort. En 1979, Youenn Le Gall décide alors de démissionner de la fonction publique et de se former à l'agriculture durant deux années. Plus qu'un défi, un véritable retour aux sources de son enfance. Son vœu le plus cher : reprendre l'exploitation de ses parents, mais pas à n'importe quel prix. A la seule condition de pouvoir faire du bio. « **A l'école, tous mes enseignants m'ont appris le respect de la terre. La salir avec des produits chimiques, non merci.** »

A peine installé dans sa ferme, au lieu-dit Kervéguen en Ergué-Gabéric, on le prenait déjà pour

un fou, on le montrait du doigt. Il s'en moquait. « **Depuis dix-huit ans, je m'éclate véritablement. C'est moi qui suis sur le vrai marché. Alors que l'agriculture traditionnelle est sans cesse soutenue, je me mets toujours en adéquation avec la demande de mes clients. Je ne me vois pas du tout produire à outrance, pour ensuite réclamer des aides à l'État, en compensation de mes excédents.** »

Onze salariés à Kervéguen

La production laitière l'a attiré durant quatre ans. En 1984, il décide d'arrêter l'élevage et se lance « **un peu par hasard** » dans la meunerie et la boulangerie, tout en produisant du blé, du seigle, et du sarrasin sur ses 31 ha de terres. « **Je récolte également du chanvre. Cette plante sert parfois à la construction de maisons bio.** »

L'essentiel de ses cultures lui permet de fabriquer la farine dont il a besoin. Il en vend aussi une

partie à certains boulangers des environs. « **Ma meule est en pierre. Mon four est chauffé avec du bois. Ici, tout est naturel. Nous ne sommes que deux meuniers-boulangers à faire du 100 % bio dans le Finistère.** »

Le marché est donc porteur. « **Les prix de mes produits n'arrêtent pas du tout les clients. D'ailleurs, certains de mes pains spéciaux, aux graines de céréales par exemple, sont moins chers qu'en grande surface.** » Youenn Le Gall emploie actuellement onze salariés, soit six équivalents temps plein. Il anime un marché de produits bio chez lui deux fois par semaine, approvisionne aussi des commerces diététiques de l'agglomération et tient, enfin, un stand aux halles de Quimper. « **Je suis en phase avec les gens. Les pollueurs sont très mal vus. En plus, faire du bio, c'est prendre en compte l'avenir de nos enfants et de la planète. C'est, aussi, très bon pour la santé.** »

Un produit bio, qu'est-ce que c'est ?

Un produit est issu de l'agriculture biologique s'il pousse sans aucune intervention chimique. Des traces d'herbicides, de pesticides peuvent être, certes, retrouvées dans les fruits ou légumes. Cela tient le plus souvent à la qualité du terrain cultivé, à celle des parcelles voisines, et parfois aussi à l'eau de pluie qui ruisselle. Pour se protéger au maximum de ces diverses pollutions, il est assez fréquent alors que l'agriculteur bio entoure ses plantations d'une haie.

N'est pas bio qui veut

C'est un cahier des charges européen, en vigueur depuis 1993, qui détermine aujourd'hui la qualité biologique d'un produit. La France compte quatre grands organismes de contrôle : « Qualité France », « Ecocert », « Qualité Nord-Pas-de-Calais » et « Ulase ». Les agriculteurs, ayant formellement obtenu leur certification, peuvent apposer sur leurs cartons et leurs cageots le logo vert AB « Agriculture biologique » délivré par le ministère de l'Agriculture et de la pêche. Il garantit que la réglementation a été parfaitement bien respectée, notamment qu'un délai de trois ans s'est écoulé entre la fin d'une culture chimique et le début d'une production dite « naturelle » sur un même terrain.

Le bio, une agriculture peu soutenue

Un agriculteur « traditionnel » qui choisit de s'investir dans le biologique ne touchera que des aides substantielles à la reconversion. 1 995 francs par hectare et par an, s'il choisit de faire pousser des légumes durant au moins cinq ans. 1 190 francs pour de la culture céréalière, 700 francs pour de la pâture et 5 500 francs pour de l'arboriculture. Ce soutien financier minimal et les coûts importants de production se répercutent évidemment souvent sur les prix à la vente.

Le bio : 1% de la surface agricole utile

Le département compte 12 320 exploitations agricoles, dont 181 fermes biologiques. Ces dernières ne représentent qu'1 % de la surface agricole utile. 80 d'entre elles se spécialisent dans la production de légumes. La moitié de la production biologique finistérienne s'exporte en Allemagne, dans les pays du Nord, et en Angleterre. Le reste est commercialisé sur les nombreux marchés et dans les diverses coopératives. La vente en hypermarché reste encore confidentielle. Les rayons légumes sont difficiles à tenir. Les produits évoluent trop vite. Le laitage a davantage la cote.

Le bio sur les marchés

Les produits biologiques ne se vendent pas qu'à la coopérative Brin d'Avoine, route de Bénodet. On les trouve également sur le marché de Kerfeunteun le vendredi après-midi de 16 h à 19 h (parking de la Maison pour tous) et dans les locaux de la minoterie-boulangerie de Youenn Le Gall à Kervéguen en Ergué-Gabéric, les mardis et vendredis de 15 h à 19 h.