

Programme INTERVABIO

Rédigé par Chloé Gaspari, GRAB Avignon
Mise en page et charte graphique, Agrobio Périgord



Sommaire

- Rappel des objectifs 1
- GRAB Avignon 2
- Bio Loire Océan 2
- Agrobio Périgord 3
- Analyse des fruits..... 4
- Étude pratique de la relation entre producteurs et consommateurs 7



Sélection participative dans le sud-est

Station d'essai du GRAB (Avignon)

Rappel des objectifs du projet InterVaBio

- ✓ Évaluer des variétés reproductibles dans différentes régions de France
- ✓ Évaluer des variétés en condition limitantes ou restreintes
- ✓ Évaluer la réponse au stress de variétés tomate soumises à une restriction d'irrigation et de fertilisation
- ✓ Évaluer la qualité nutritive de variétés de tomate
- ✓ Sélectionner et évaluer de manière participative avec les agriculteurs ces variétés
- ✓ Étudier les possibilités de valorisation des produits issus de semences reproductibles
- ✓ Diffuser les variétés sélectionnées sur les territoires concernés



Campagne au GRAB Avignon

En 2015, les essais ont été réalisés sur 9 sites et sur trois espèces : tomate, poivron, aubergine. Ils ont été conduits selon les itinéraires techniques classiquement utilisés par les agriculteurs. Ils diffèrent par leur choix de couverture du sol, d'irrigation, de fertilisation... Parmi eux, certains ont choisi de travailler un facteur limitant :

- 2 essais ont été réalisés sur paille sans travail du sol
- 2 ont été réalisés sur de jeunes parcelles agroforestières (avec association fruitier, maraîchage)
- 1 en restriction d'irrigation et de fertilisation

Les sites ont également été choisis pour travailler sur un panel diversifié de conditions pédoclimatiques :

- Zone de plaine dans le Vaucluse
- Haut Var
- Côte d'Azur
- Zone montagneuse (Hautes Alpes et Mercantour)

Une démarche participative



Le GRAB, depuis 2011 travaille à l'animation d'un groupe d'agriculteur réparti sur toute la région PACA. Ce groupe EDULIS s'intéresse particulièrement aux semences reproductibles. EDULIS (Ensemble Diversifions et Utilisons Librement les Semences) en tant que groupe de travail du GRAB a largement participé à ce projet INTERVABio tant pour accueillir les essais énumérés plus haut, que pour participer en tant qu'évaluateur aux sélections participatives organisées dans le cadre du projet.

Concrètement en 2015, 6 sites ont été évalués par des groupes d'agriculteurs. Ces rencontres ont permis d'identifier des variétés dont le comportement s'est révélé intéressant dans certaines conditions de cultures, stable dans différentes les conditions de cultures, instable en fonction des conditions de cultures.

Les choix réalisés par les groupes d'agriculteurs en 2015 seront exposés plus loin. Les résultats plus approfondi des essais sont disponibles sur le site du GRAB.

Perspectives...

En région PACA, ces variétés seront revalorisée via le réseau EDULIS lui même animé par le GRAB. Contacter le GRAB pour tous renseignements. Le projet a réalisé d'autres actions telles que des analyses nutritives et une étude sur la valorisation des légumes issues de semences reproductibles qui seront bientôt disponible sur le site internet du GRAB. Les résultats détaillés de ces essais sont déjà sur le site, n'hésitez pas à les consulter !



Campagne à Bio Loire Océan

Compte-tenu des différents circuits de vente, les producteurs adhérents de Bio Loire Océan sont à la recherche d'une grande diversité variétale. A la demande des producteurs des essais variétaux ont été mis en place en 2015 afin de découvrir les diversités de formes et de couleur existantes. Car ces derniers sont à la recherche de variétés qui s'adaptent à leur terroir et à leur système de commercialisation, en terme de rusticité et pour des circuits de ventes diversifier (du grossiste à la vente en panier). Ces variétés doivent rester compétitives par rapport aux variétés déjà disponibles sur le marché, que cela soit en termes de goût de rendement et de conduite de production. De plus les producteurs sont attachés aux variétés population reproductible car elles peuvent être reproductibles sur la ferme (adaptation, autonomie,...).

Essais réalisés à Bio Loire Océan

Trois espèces ont été évaluées lors de ces essais : la tomate, le poivron et l'aubergine. Les essais ont été réalisés chez un producteur pour la tomate et trois autres producteurs ont réalisé les essais poivrons et aubergines. La conduite de culture était identique à leurs itinéraires techniques habituels. L'évaluation portait sur les caractéristiques agronomiques de la plante et esthétique/gustatif du fruit.



Des relevés de poids ont aussi été réalisés pour quantifier les notions de production (calibre, rendement, précocité). De plus des dégustations vers le grand public ont été possibles grâce à des Salons public et des marchés.

Perspectives

Les essais ont révélé une grande diversité au sein de ces trois espèces, avec des intérêts divers suivant les variétés. Les essais sont reconduits sur l'été 2016 avec les variétés retenues et complétées par d'autres variétés choisies par Bio Loire Océan. Ce qui permet d'évaluer sur une nouvelle année les variétés retenues avec des conditions climatiques différentes et éventuellement d'observer l'effet d'une sélection au champ réalisée par les producteurs.

Campagne à Agrobio Périgord

En 2015, trois fermes périgourdines ont mené des essais dans la cadre du projet national INTERVABIO sur les variétés reproductibles de tomate, poivron et aubergine. En parallèle, le GRAB et Bio Loire Océan ont également suivi des essais chez leurs producteurs respectifs. Les variétés observées en 2015 sont en partie des variétés déjà cultivée en 2014 qui se sont montrées potentiellement intéressantes, ainsi que quelques nouvelles variétés.

Dans l'ensemble pour la Dordogne, la campagne s'est bien déroulée, avec un contexte climatique bénéfique à la production de solanacées. Les essais n'ont pas souffert des fortes chaleurs et de la faible pluviométrie de juin et juillet. En serre, l'irrigation a même été diminuée sur un site afin d'observer le comportement des plantes face au stress hydrique.

Les tomates

Cultivées en plein-champ, l'ensemble des variétés se sont développées correctement. Les maladies cryptogamiques ne se sont pas développées grâce à une météo sèche mais beaucoup de fruits sont restés sur pied car trop abimés. En effet, la fragilité des fruits avait déjà été relevée en 2014 notamment sur les gros calibres : nécrose apicale, craquelures, collet vert, fruits mâchés... Les variétés de calibre petit à moyen, même de forme allongée, s'en sortent relativement mieux.



Les aubergines

Concernant les aubergines, quelques variétés ont été ajoutée par rapport à 2014 suite à la demande du producteur afin d'avoir un peu plus de diversité de forme. L'aubergine 'Petit Pois' (cf. photo) a tenu le pari de l'originalité avec ses petits fruits de la taille d'une bille mais la quantité de graines présentes dans les fruits, même très immatures ne permet pas de les valoriser gustativement. Sa rusticité et son nombre important de fleurs par bouquet pourraient cependant se révéler intéressant en croisement avec une variété gustativement bonne mais fragile et peu productive.



Les poivrons

Il s'agit sans doute de l'espèce qui a présenté le plus de potentiel sur les deux années : belle diversité de formes, de couleurs et de goûts avec des comportements agronomiques très intéressants dans des conditions limitantes et entretien de la culture réduit.

Les variétés à fruits de taille petite à moyenne comme Nantes et Maritza ont un intérêt gustatif particulier et peuvent être valorisés en transformation. Un débouché en frais peut également être intéressant, au poids ou sous forme de barquette.



Les variétés à gros fruits comme Pointu, Cuneo, Portos, Milord ou Ariane sont des potentiels agronomiques très intéressants et sont gustativement bons, ils produisent encore au mois de novembre.

Les variétés Golden Metal et Konika sont passe-partout : précoces, productives et goûteuses, leurs fruits se consomment aisément à l'état immature, de couleur crème, sans amertume permettant de valoriser plus rapidement la production.

Antibois produit des fruits de forme atypique, côtelés et aplatis, avec un très bon potentiel agronomique. Néanmoins en conditions limitantes (irrigation), la production diminue de manière assez importante.

Pour Auda et Doux Aurore, il n'y a aucune particularité intéressante. Auda des fruits de couleurs différentes mais gustativement sans grand intérêt et en faible quantité.

Le programme INTERVABIO se termine cette année et un rapport de synthèse sera co-rédigé par l'ensemble des partenaires. Pour les poivrons, de la multiplication a été réalisée sur un site afin de conserver les souches intéressantes, celles-ci viendront compléter les variétés déjà présentes à la Maison de la Semence de Dordogne et pourront alors être cultivées par les jardiniers et les maraichers du collectif.

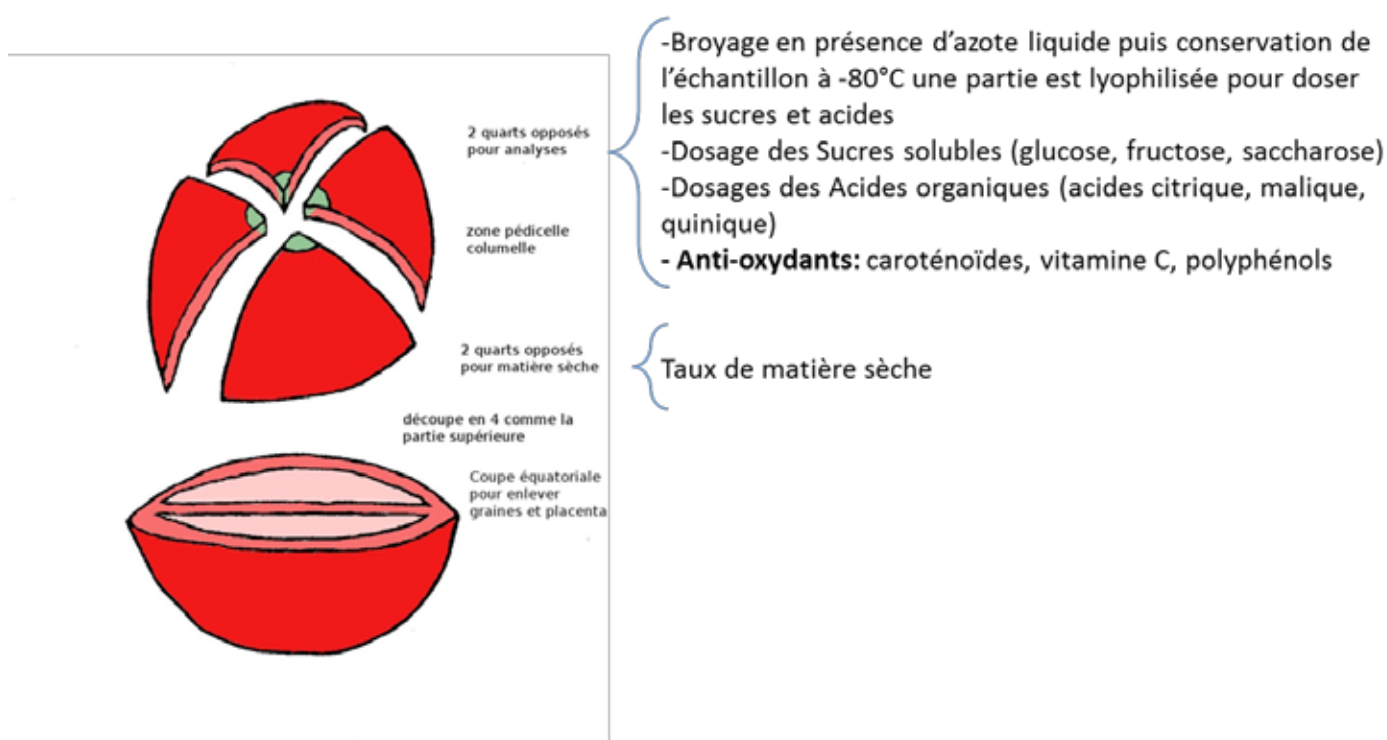
Suite à ces deux premières années d'essai, des fiches techniques vont être rédigées à partir des observations phénotypiques et gustatives.



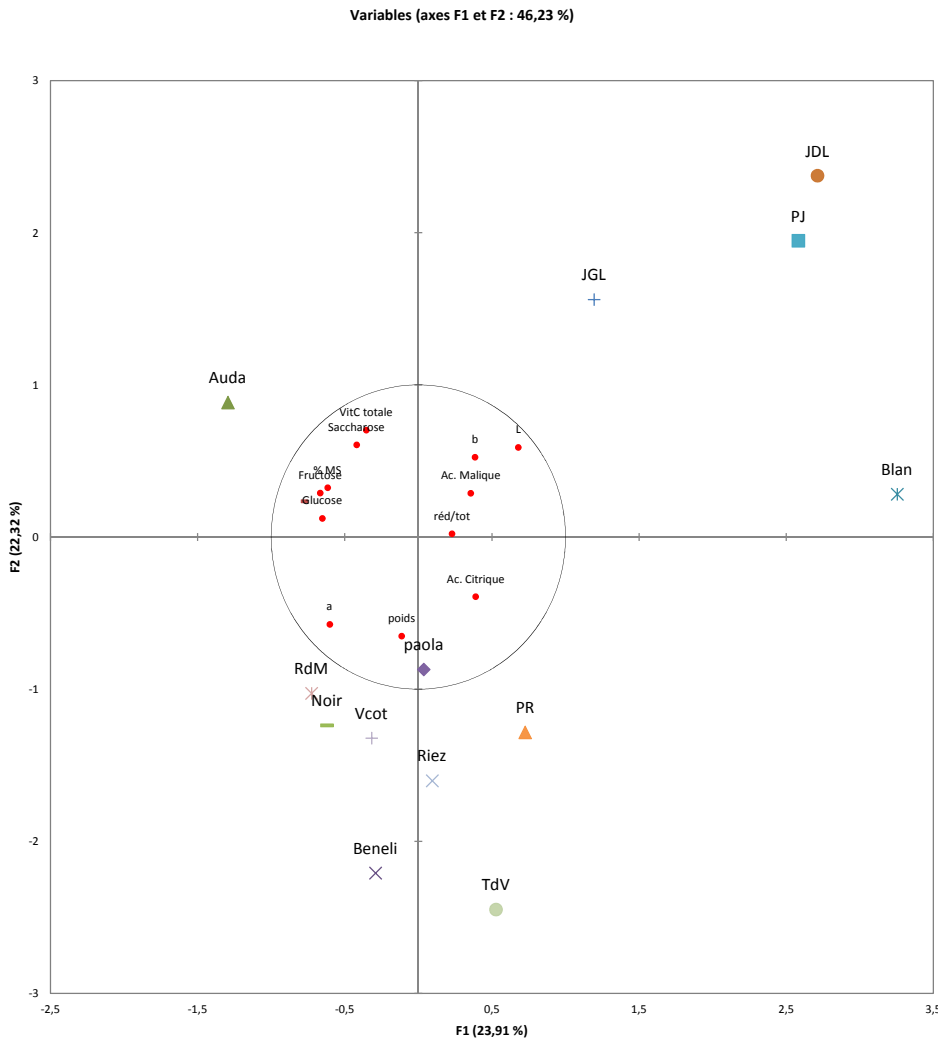
Analyses des fruits en Tomates - GRAB

Des analyses sur les composants gustatifs et nutritionnel des fruits ont été réalisées par laboratoire INRA-PSH (Plantes et Systèmes de cultures Horticoles). En voici la synthèse des résultats.

Traitement de l'échantillon, à réception



Analyse des composantes principales



Auda	Auda
Beneli	Beneli Gorda Rosado
Blan	Blanche
JDL	Jaune Demi Lisse
JGL	Jaune Grosse Lisse
Mar	Marmandaise
Noir	Noire de Noves
paola	paola
PJ	Poivron Jaune
PR	Poivron Rouge
Riez	Riez
RdM	Russe de Marie
TdV	Tomate de Vers
Vcot	Violine côtelée

Une première analyse en composantes principales sur les traits visuels et les composés primaires uniquement de toutes les données recueillies sur le site d'Avignon illustre bien les différences observées selon les variétés. Ces différences sont liées à des critères visuels (poids du fruit, coloration du fruit) et à des critères liés à la composition du fruit (teneurs en sucres, en acides ou en vitamine C).

On peut noter que la variété Paola F1 est représentative d'une tomate moyenne. Comme elle a été cultivée sur tous les sites elle servira de référence pour caractériser les différentes variétés testées qui seront comparées aux données obtenues sur Paola F1.

Il faut noter que la variété Auda se détache comme étant moins riche en eau (plus riche en matière sèche) ceci étant lié à une forte teneur en sucres et vitamine C.

Une forte teneur en matière sèche peut être un bon indicateur de la qualité des tomates qui sont ainsi moins gorgées d'eau. L'analyse des teneurs en matière sèche a permis de distinguer deux variétés qui ont produit des fruits significativement plus riches en matière sèche (Violine cotelée et Russe de Marie) comparés à ceux produits par Paola. Au contraire de nombreuses variétés ont produit des fruits avec de plus faibles teneurs en matière sèche (Poivron jaune, Poivron rouge, Riez, Blanche, Beneli Gorda Rosado et Tomate de Vers). On voit donc que les deux variétés les plus riches en matière sèche Russe de Marie et Violine Cotelée correspondent également à celle qui ont été les mieux notées d'un point de vue gustatif ce qui confirme que réduire la teneur en eau des fruits soit par un choix variétal soit par des pratiques culturales peut améliorer la qualité gustative des fruits produits.

Analyse des teneurs en sucres et en acides

Les teneurs en sucres et en acides ont été comparées sur la base des teneurs en matière sèche afin de mettre en évidence d'autres effets liées à la composition et non pas à la dilution par l'eau.



Paola a produit des fruits moyennement sucrés. Par contre les fruits de la variété Blanche ont été particulièrement peu sucrés (-30% de glucose comparés à Paola). Ceci peut être lié à la difficulté d'estimer le bon stade de maturité pour récolter cette variété. La variété Marmandaise est ressortie comme la plus sucrée (à la fois forte teneur en glucose et en fructose) de toutes les variétés testées. Les teneurs en glucose ou fructose ont variées de -30 à +15% comparés aux analyses faites sur Paola, par contre les teneurs en acides ont été encore plus variables d'une variété à une autre.

Paola est une des variétés qui produit les fruits les plus riches en acide citrique mis à part Violine côtelée qui a produit les fruits les plus riches en acide citrique (+19%). De nombreuses variétés ont produit des fruits contenant beaucoup moins d'acide citrique (jusqu'à -40% pour la Noire de Noves comparée à Paola). On a observé également une grande variabilité dans les teneurs en acide malique : Auda, Marmandaise et la Jaune demi-lisse produisant des fruits plus riches en acide malique et au contraire, la variété Poivron rouge et Violine cotelée produisant des fruits moins riches en acide malique. Le rapport entre les teneurs en sucres solubles et les teneurs en acides a été comparé selon les variétés. Ce rapport est le plus faible pour les fruits de la variété Blanche, ce qui pourrait être lié à sa mauvaise qualité gustative mais également à la difficulté de déterminer son stade de maturité et le stade auquel la récolter. Il est à noter que ce rapport est très faible pour les fruits de la variété Violine cotelée alors qu'elle a été classée parmi les espèces plus gustatives. On voit donc que ce critère du rapport sucre sur acide n'est pas suffisant pour classer les variétés en accord avec un panel de dégustateurs.

D'autres critères liés à des composés secondaires ont pu également influencer ce choix. On verra que cette variété a une composition très particulière en composés phénoliques. Pour d'autres variétés, ce rapport élevé (Beneli gorda rosado, Russe de marie, Poivron Jaune, Marmandaise) est en accord avec le panel. Par contre on ne retrouve pas dans la sélection du panel la variété Auda qui a un rapport sucre acide et une teneur en matière sèche très élevée.

Les fruits de Paola ont des teneurs moyennes en vitamine C, comparé à ceux de la variété Tomate de Vers très peu riche en vitamine C (-24%) ou ceux de la variété Auda très riches en vitamine C (+33%).



Analyse des composés phénoliques

Les composés phénoliques ont été dosés sur les fruits des variétés retenues pour leur qualité gustative. Les différences de composition en composés phénoliques sont quantitativement plus importantes que celles sur les métabolites primaires. Comparés à Paola, les fruits des variétés Russe de Marie (+173%) et Jaune demi-lisse (+277%) sont très riches en CGA (glucoside de l'acide caféique). La variété Violine cotelée a produit des fruits très riches en acide chlorogénique (+196%) et en dérivés de l'acide chlorogénique (CAD1 et CAD2). Les teneurs en rutine dépendent énormément de la variété et sont très faibles dans les fruits de la variété Blanche. La naringénine chalcone n'est présente que dans quatre variétés de tomate : Riez, Jaune demi lisse, Paola et Jaune grosse lisse.

Analyse de l'impact de la réduction d'intrants sur la qualité du fruit

Nous avons ensuite recherché si la conduite avec réduction des intrants (eau et fertilisant) avait affecté la composition des fruits. Nous n'avons pas observé d'effets significatifs sur le poids moyen du fruit à la récolte. La coloration rouge du fruit était un peu plus intense pour le traitement restreint. Par contre, le traitement restreint a permis d'augmenter la teneur en matière sèche du fruit. Ce qui correspond à un peu moins d'entrée d'eau dans le fruit et donc moins de dilution des composés organiques et nutritionnels.

Ceci se retrouve quand nous suivons l'effet de la restriction en eau sur les teneurs en sucres ou en acides ou en vitamine C : nous voyons des effets significatifs avec des concentrations plus importantes exprimées par rapport à



la matière fraîche pour le traitement restreint en eau mais lorsque les résultats sont rapportés à la teneur en matière sèche il n'y a plus de différence entre les deux traitements. On arrive donc à améliorer la qualité gustative et nutritionnelle des fruits par ce traitement restreint sans affecter de façon significative les rendements. De même, nous n'avons pas vu d'effet significatifs de la conduite économe en eau sur la teneur en composés phénoliques (exprimés par rapport à la matière sèche).

Analyse de l'impact des conditions de cultures sur la qualité du fruit

Nous avons comparé la composition de deux variétés qui ont été cultivées sur le site d'Avignon, de Barjol et de Guillestre : Beneli Gordo Rosado et Riez.

Les fruits étaient plus petits sur les sites de Guillestre et de Barjol. Ils ont été récoltés à un stade de coloration rouge identiques. Les teneurs en matière sèche étaient plus importantes sur le site de Guillestre (+16%, comparé à Avignon). Les concentrations ont ensuite été rapportées à la matière sèche pour voir si selon les sites on pouvait voir d'autres effets sur la composition du fruit. Les fruits ont été moins acides à Guillestre (-32% acide citrique et -45% acide malique) comparés à ceux récoltés sur Avignon). Les fruits étaient moins sucrés à Barjol (-17% glucose) et contenaient moins de vitamine C (-23%). Par contre les fruits de Guillestre étaient plus riches en fructose (+12%). Ces données seraient à rapprocher des données climatiques sur les différents sites, de la nature des sols et des pratiques d'irrigation et de fertilisation. Elles montrent l'importance de ces facteurs sur la composition du fruit à maturité.

Étude pratique de la relation entre producteurs et consommateurs des légumes issus des semences paysannes

P. Gurviez, Professeur

UMR Ingénierie Procédés Aliments, AgroParisTech, Inra, Université Paris-Saclay, 91300 Massy, France

Le mouvement pour l'utilisation des semences paysannes se développe et la vente des légumes issus de ces semences est un sujet de préoccupation pour les agriculteurs. Comment valoriser leur production et ses caractéristiques auprès des consommateurs ?

Pour répondre à cette épineuse question, le Grab a coordonné une recherche avec Bio Loire Océan, AgroBio Périgord, l'Inra et AgroParisTech (UMR Ingénierie procédés Aliments). Plus spécifiquement, l'équipe d'AgroParisTech a mené une enquête auprès d'un échantillon d'agriculteurs, pour repérer et comprendre les valeurs qu'ils souhaitaient communiquer aux consommateurs par leur production issue de semences paysannes, puis a interrogé des consommateurs pour tester leur intérêt pour ces thèmes.

Dans un premier temps (1er semestre 2015), 13 entretiens semi-directifs ont été menés auprès de producteurs du réseau de semences paysannes par 2 chercheurs dans 3 régions : 6 en Pays de Loire, 4 dans le Sud-Est et 2 dans le Sud-Ouest. Les producteurs avaient été recrutés par les partenaires du projet. Une synthèse de leurs entretiens a été réalisée par les chercheurs et



avec l'aide d'un logiciel, Alceste, qui permet de quantifier la nature des thèmes abordés. Cette analyse a débouché sur 6 thèmes principaux qui pourraient faire sens pour les consommateurs à propos des semences paysannes.

1 - La qualité des légumes obtenus, qui se décline en valeurs gustatives (goût, saveur), esthétiques (couleurs, formes), de praticité (facilité d'épluchage voire suppression de l'épluchage), d'unicité (les légumes obtenus ne sont pas semblables aux légumes conventionnels) et nutritionnels (meilleurs apports). Pour tous les agriculteurs interrogés, le goût est le critère le plus important pour les clients.

2- Mise en valeur du savoir-faire du producteur

Les semences paysannes demandent un savoir particulier, puisqu'il ne s'agit plus seulement de planter et faire pousser, mais aussi de participer à la sélection et à la reproduction des graines.

3- Diversité du vivant/respect du rythme naturel des plantes

L'importance de la biodiversité, la nécessité de contribuer à sa préservation et la volonté de respecter le rythme naturel des végétaux sont des motivations importantes pour les producteurs rencontrés, qui pourraient être partagées avec les consommateurs.

4- Motivations morales- Conciliation entre les idées et les actes

Tous les producteurs interrogés ont mentionné le choix à l'origine de leur engagement dans le bio et les semences paysannes. Ce choix repose sur des valeurs morales – privilégier ce qui semble être du côté de la préservation de l'environnement et de l'humain- et éthiques – agir en accord avec ses idées. Les motivations altruistes de la consommation de bio reposent sur ces valeurs et sur la volonté de soutenir les producteurs. Ce thème peut en conséquence être l'une des motivations à consommer des produits issus des semences paysannes, qui ferait écho au militantisme affiché par certains producteurs.



5- Dynamique du terroir

Les semences paysannes sont également reliées aux notions de terroir, avec ses particularismes de production indépendante ancrée dans le local.

6- Construction d'un lien social

Enfin, en écho avec la demande des consommateurs autour d'un lien avec l'origine des produits, qui se manifeste par les AMAP par exemple, les producteurs insistent sur la construction d'un lien social avec leurs clients et la légitimité qu'ils retirent du lien perçu entre leur travail et le bien-être des consommateurs, même s'ils n'occultent pas les difficultés de communication entre les parties prenantes.

Ces 6 thèmes de communication potentielle ont alors été testés au moyen d'un questionnaire sur Internet auprès d'un échantillon non représentatif de la population française, composé de 414 personnes (31% d'hommes et 69% de femmes, avec une prédominance des moins de 30 ans) qui ont volontairement répondu en indiquant qu'elles étaient déjà consommateurs de produits alimentaires biologiques, même très occasionnellement. Bonne nouvelle : le concept de légumes issus de semences paysannes rencontre un écho très favorable : les répondants se déclarant intéressés et prêts à en dans leur grande majorité. Dans l'ensemble, les personnes interrogées ont déjà entendu parler des semences paysannes. Plus leur niveau de connaissance est élevé, plus elles associent les produits qui en sont issus aux qualités suivantes : bonne adaptation au terroir, intérêt nutritionnel et meilleur goût que les fruits et légumes habituels. Elles

pensent aussi que ces produits sont sélectionnés par le producteur parce qu'il les apprécie d'abord lui-même, ce qui leur confère une relation de proximité entre les agriculteurs et les consommateurs.



Les caractéristiques qui sont les plus importantes aux yeux des acheteurs potentiels sont le fait que les semences paysannes permettent le maintien de la biodiversité, que l'achat des légumes issus de ces semences permet de soutenir les agriculteurs, qu'ils sont directement issus du savoir-faire des paysans et qu'ils permettent de manger des produits locaux. La dimension militante semble primordiale dans les raisons d'achat de ces produits, suivi des aspects de qualité (regroupant notamment les notions de circuit local et de savoir-faire du producteur), et enfin des valeurs environnementales.

Le profil des acheteurs potentiels des fruits et légumes issus des semences paysannes est globalement le même que celui des consommateurs de bio et des connaisseurs des semences paysannes. L'analyse statistique permet néanmoins de caractériser 3 groupes selon leur « potentiel d'achat », c'est-à-dire l'intérêt et l'intention d'achat qu'ils ont indiqués.

Le premier groupe représente 32% des répondants ; il s'agit de personnes majoritairement âgées de 50 ans, aux revenus modestes à moyens (moins de 2000€/mois), vivant dans des foyers de taille moyenne (couples et familles avec un ou deux enfants) et localisées dans le Sud de la France. Ce groupe - qu'on pourrait appeler « Les familles » - présente un fort potentiel d'achat, et l'ensemble des critères d'achat est important pour eux, sans distinction.

Un deuxième groupe représente 54% des participants ; il s'agit globalement de jeunes âgés de moins de trente ans ou de personnes de plus de 60 ans, dont les revenus sont soit faibles (moins de 1000€/mois), soit élevés (plus de 3000€/mois), vivant seuls ou en couple majoritairement de la région Ile de France. Ce groupe- qu'on pourrait appeler « Les étudiants et les retraités » - représente également un fort potentiel d'achat, mais certains critères sont plus importants que d'autres à leurs yeux : le militantisme et l'aspect local de produits sont des facteurs clés, à la différence de la qualité.

Un troisième groupe représente 13% des réponses ; il s'agit de jeunes âgés de 30 ans, en couple ou célibataires, aux revenus un peu plus élevés (autour de 2000€/mois), vivant dans le Nord de la France. Ce groupe- qu'on pourrait qualifier de « Jeunes actifs » - représente un potentiel d'achat moindre. Cependant, comme le groupe des étudiants et retraités, les mêmes valeurs sont importantes à leur yeux : militantisme et aspect local des produits.

Au vu de ces résultats, une première piste d'amélioration de la communication vers les consommateurs semble être celle d'une clarification du concept de semences paysannes, et de ces apports. Les producteurs parlent de semences paysannes, de variétés en population, voire de variétés anciennes, sans que ces termes se recoupent tout-à-fait. L'information n'est pour l'instant pas claire et nécessite une démarche de recherche personnelle pour les citoyens intéressés. Il y a donc nécessité d'informer au-delà du cercle proche des militants, pour gagner de la notoriété et de la compréhension auprès d'un public plus large de consommateurs de produits bio. Lorsque les consommateurs citoyens sont conscients des enjeux des producteurs de semences paysannes contre la privatisation du vivant, ils sont intéressés et souhaitent soutenir le mouvement.



Mais pour l'instant seul le noyau de militants est mobilisé. Il faut donc faire un travail de pédagogie, par Internet mais aussi, via les associations, auprès des journalistes pour qu'ils puissent relayer une connaissance des enjeux des semences paysannes pour les terroirs et pour la préservation de la biodiversité. Si le sujet est important, il reste pour l'instant confidentiel pour le grand public. Il serait illusoire de concevoir une prise de conscience générale. Mais il est probable que les consommateurs de bio seraient pour partie prêts à s'engager dans le soutien aux producteurs de semences paysannes, en particulier ceux qui mettent en avant des valeurs altruistes, au-delà des motivations personnelles comme leur santé ou leur sécurité, à condition de communiquer auprès d'eux sur les valeurs militantes de préservation de l'environnement, de la biodiversité et des territoires. En réassurance, le goût et le savoir-faire du producteur sont des éléments qui apparaissent comme des variables influençant le choix.

Trois stratégies peuvent être adoptées pour améliorer la visibilité et le potentiel d'achat des fruits et légumes issus des semences paysannes :

➔ S'adresser en priorité aux familles avec 1 ou 2 enfants, dont le potentiel d'achat est élevé. L'ensemble des critères

étant important pour eux, il s'agirait surtout d'un travail de communication et d'éducation.

→ S'adresser aux jeunes, à la fois les étudiants (dont le potentiel est élevé) et les jeunes actifs (dont le potentiel est moindre). Les critères à mettre en avant dans la communication autour des produits seraient dans ce cas davantage liés aux notions de soutien aux agriculteurs et de lutte pour leur indépendance et contre la privatisation des espèces végétales. Un autre aspect à mettre en avant serait celui du caractère local des produits, les fruits et légumes issus des semences paysannes permettant de dynamiser les territoires locaux et de « manger local ».

→ S'adresser aux personnes plus âgées, dont le potentiel d'achat est plus faible. Il s'agirait cette fois davantage d'un travail d'éducation, pour leur faire connaître les produits. Ces personnes étant a priori sensibles aux valeurs militantes et à l'aspect local des produits, il faudrait également insister sur ces critères dans le cadre de cette stratégie.

Ainsi, non seulement les objectifs de la communication à mettre en œuvre autour de ces produits varient selon la stratégie choisie, mais les moyens et dispositifs seront également différents. Ces moyens de communication peuvent s'appuyer pour certains sur les idées suggérées par les consommateurs, et s'adapter aux publics visés.

Au niveau global, et sans parler de campagnes média qui seraient trop onéreuses, les associations ou réseaux pourraient développer une campagne d'information auprès des médias plus généralistes que la presse militante, à condition qu'un budget puisse être dégagé, et continuer le développement de la communication digitale pour pallier le déficit d'information, en utilisant les réseaux sociaux, les blogs et forum. La communication de proximité correspond bien aux valeurs mises en avant des SP, et permet d'associer de la relation sociale à l'information, et de faire éventuellement goûter les produits. Mais attention à une incompréhension potentielle entre les producteurs et les consommateurs.

Quand les producteurs évoquent cette relation, ils mettent en avant la construction d'un « faire ensemble » : Cependant, il n'est pas évident que les consommateurs, en dehors du noyau militant, soient prêts à un tel engagement. Si l'achat de produits issus de SP est vu par eux comme un acte militant, pour beaucoup il est l'aboutissement de leur engagement et ne se traduira pas par une mobilisation plus importante. Il y a donc une difficulté certaine à mettre en œuvre la communication et l'échange entre les producteurs et les consommateurs. Pour entreprendre une démarche pro-active, les producteurs auraient tout intérêt à favoriser des rencontres telles que celles suggérées par les consommateurs : communication dans les écoles, dégustation et rencontres en cantine, en restaurant d'entreprise, sur des marchés ou dans des magasins de producteurs ou spécialisés. Pour cela, il faut peut-être qu'un groupe de producteurs volontaires pour une telle démarche l'initialise avec l'aide des animateurs des réseaux. Enfin, une première mesure peut consister en la mise en avant des valeurs associées aux semences paysannes, par le biais d'affichettes dans les points de vente, de tracts mis à disposition des clients, et de réfléchir au niveau des réseaux à la promotion d'un logo signalant l'utilisation de semences paysannes.



Réalisée dans le cadre du projet Intervabio, rassemblant

Avec le soutien financier de



Provence-Alpes-Côte d'Azur

