«l'homme se désigne comme l'être qui estime des valeurs, qui apprécie et évalue.»

Nietzche

Juin - Juillet - Août - Septembre 2008

principe actif

C'est dans le domaine du plaisir d'entreprendre que réside le principal enjeu de développement d'une entreprise, des individus dans cette entreprise et par voie de conséquence, du territoire sur lequel cette entreprise est implantée.

Pour cultiver ce désir d'entreprendre nous avons l'ambition de créer les conditions d'une démarche particulière pour élargir notre champ de vision et celui de nos clients-associés : multiplier, superposer, croiser les points de vue de l'entreprise, de l'économie, du management avec ceux de la culture, de la connaissance et de la pensée, pour promouvoir une culture du changement porteuse d'espoir et d'innovation.

C'est tout le sens et le contenu du groupe Polyrencontres qui réunit chaque mois clients/agriculteurs/entrepreneurs autour d'un intervenant de qualité et de renommée.

Début Juin, l'évènement était la venue de l'agronome Philippe Debaecke, spécialiste des conséquences du changement climatique.

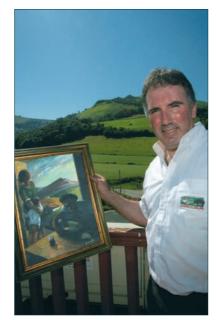
Nous l'avons interviewé pour Principe Actif, ainsi que l'un des participants à ces journées ; Nicolas Riuné viticulteur à Monein. Bonne lecture...



RÉCOLTER LE MAÏS EN JUILLET!

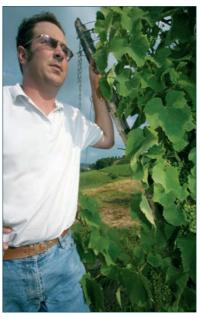
Le 15 mai dernier, avec Philippe Debaeke au Kildara à Artiguelouve.

Le temps est exécrable, orages toute la nuit, pluie battante, rivières en crues, champs ravinés... bref, la mousson s'abat sur le Béarn !!!



A GAMARTHE LA VOIE BIO

Il s'agit d'une mission dont s'occupe l'ADER et qui consiste à concevoir, développer et organiser une filière du porc produit en Agriculture Biologique et dont l'épicentre se situe à la Ferme Elizaldia (Gamarthe) près de Saint Jean Pied de Port.



A MONEIN **NICOLAS RUINÉ**

manseng situés sur les coteaux pentus de Canteloup.

C'est en 2000, qu'il s'installe sur la propriété familiale après un BTS viti-oeno à Montagne Saint Emilion et quelques expériences au travers des vignobles bordelais,

Nicolas Ruiné fait ses premiers pas dans les rangs de petit et gros

alsaciens et madirannais.

DE QUALITE ? ART. COMMENT SE "MESURE" LA QUALITÉ D'UNE ŒUVRE? PAYSANS, **CE QU'ILS FONT SE VOIT LA VOIE BIO**

NOTRE CONCEPTION

UNE CERTAINE VISION

QU'EST CE QU'UN VIN

DE LA QUALITE... LA MIENNE!

DE LA QUALITÉ





RÉCOLTER

LE MAÏS ... EN JUILLET!

Le 15 mai dernier, au Kildara à Artiguelouve.

Le temps est exécrable, orages toute la nuit, pluie battante, rivières en crues, champs ravinés... bref, la mousson s'abat sur le Béarn !!!

Ce jour là, comme par hasard, le Club Dirigeant « Polyrencontres » accueille Philippe Debaeke, Directeur de recherche à l'Inra Toulouse, Département Agrosystème et Développement territorial.

En réalité, le conférencier travaille sur les conséquences des changements climatiques... sur l'agriculture de notre doux Sud Ouest!

Mais pour démarrer son propos, Philippe Debaeke souhaite aborder la question que chacun se pose : y a-t-il vraiment un changement climatique ? « Il y a dans l'histoire des périodes plus froides suivies de périodes plus chaudes . A quoi cela est-il dû ? Aux cycles du soleil, à l'activité humaine..; Je ne sais pas. Par contre il est certain qu'il existe une dynamique synchrone entre l'augmentation de la teneur en CO² dans l'atmosphère et le réchauffement climatique. Mais la corrélation ne suffit pas, il faut maintenant en apporter la preuve! »

Mais la spécialité de notre chercheur n'est pas l'évolution du climat, mais en tant qu'agronome rechercher « quels seraient les conséquences pour les plantes et donc l'agriculture d'une modification climatique ? ».

Par exemple, le développement du CO² peut avoir un effet positif sur les plantes en C3 comme le blé, en dopant le phénomène de la photosynthèse.

A l'inverse, cette augmentation en gaz carbonique entraînera une augmentation des températures. Les plantes vont réagir, les cycles végétatifs vont raccourcir et les rendements seront alors plus faibles.

Des températures excessives, ou de grandes variations ont

aussi un effet dépressif sur la photosynthèse. Un bilan n'est pas si simple à faire.

Le manque d'eau, avec des périodes de sécheresse estivale dans notre Sud Ouest, sera aussi un facteur limitant. Il s'accompagnera d'une instabilité des masses d'air consécutive à l'élévation des températures, qui pourra entraîner des phénomènes climatiques violents.

Alors, comment adapter les techniques culturales, les assolements ou les variétés à cultiver? « C'est toute la relation plante / climat / sol / techniques culturales qu'il nous faut revoir! ».

Pour la culture du maïs, ne faut-il pas imaginer une culture d'hiver avec des semis en janvier / février et une récolte début juillet ?

« Tout à fait, si le changement climatique se confirme, il est certain que la solution pour nos régions est de désaisonnaliser la culture du maïs. En développant paradoxalement des variétés résistantes au froid pour les trois premiers mois de végétation. Dans certains Pays Méditerranéens, on sait déjà semer le tournesol à l'automne pour le récolter en juin ...

La tolérance au froid et à la sécheresse et la durabilité de la résistance aux maladies sont de formidables champs de jeu pour la recherche génétique à partir des cultures OGM ».

Et Philippe Debaeke de continuer par l'exemple de la viticulture : « Les AOC sont liées au système complexe sol / climat de chaque terroir. Alors que deviendront nos Jurançon, Madiran ou Bordeaux ? ».

Pour conclure, notre homme garde son optimisme de cher-

« L'homme a toujours trouvé des solutions pour s'adapter aux aléas des conditions de production. Des solutions sont à débattre. Elles sont complexes. Il nous faudra les trouver à partir d'approches multicritères et dans une ambition durable ».

Le Club Polyrencontres animé par Soraya Ballion Polynôme : Tél : 05 59 40 24 47 ou 05 59 06 06 89 s-ballion@polynome.tm.fr



FRIC ET FISC

Loi de modernisation de l'économie

(Adopté en 1ère lecture par l'Assemblée Nationale le 6 juin 2008 et par le Sénat le 10 juillet 2008)

Les derniers arbitrages sont en cours mais l'essentiel pour encourager la petite entreprise est déjà acquis

Création d'un statut simplifié pour les petits entrepreneurs exerçant leur activité à titre principal ou accessoirement à un statut de salarié ou de retraité.

L'entrepreneur souhaitant débuter et arrêter facilement son activité indépendante pourra désormais s'acquitter d'un versement libératoire fiscal et social, mensuel ou trimestriel égal à 13 % (activité commerciale) et 23 % (services) du chiffre d'affaires réalisé. Ce régime aura le mérite de la lisibilité (versement pour solde de tout compte sans régularisation ultérieure). De plus, ce régime s'adaptera bien aux situations des retraités ou des salariés souhaitant développer une activité indépendante accessoire puisque aucune formalité d'inscription au registre du commerce ne sera requise dans le cas d'activité accessoire.

Elargissement de la protection du patrimoine personnel des entrepreneurs individuels

Au-delà de l'insaisissabilité de la résidence principale, la protection du patrimoine sera élargie à tous les biens fonciers bâtis ou non bâtis de l'entrepreneur individuel non affectés à l'usage professionnel. Par ailleurs, en vue de faciliter l'accès au crédit du chef d'entreprise, il lui sera possible de procéder à une renonciation partielle des biens immobiliers protégés au profit d'un ou plusieurs créanciers.

Réduction des délais de paiement

Afin de s'aligner sur la moyenne européenne, la loi plafonne les délais de paiement à 60 jours et les pénalités de paiement en cas de retard sont renforcées pour devenir plus dissuasives.

Simplification du droit des sociétés applicable aux PME

L'accès au statut de la société par actions simplifiées -SAS- (qui permet d'avoir un statut de salarié tout en étant dirigeant) sera facilité par la suppression de certaines contraintes (nomination d'un commissaire aux comptes, capital minimum...). Idem pour la SARL avec une simplification des mesures de publicité et des simplifications d'ordre comptable.

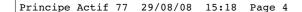
Les SARL, les SA et les SAS pourront sur option relever pendant les cinq premières années d'activité de l'impôt sur le revenu, ce qui permettra notamment aux créateurs d'imputer leurs pertes éventuelles sur les autres revenus de leur foyer fiscal.

Favoriser la cession de fonds de commerce

Le texte prévoit un abaissement et une uniformisation des droits de mutations à titre onéreux lesquels seront fixés pour les cessions de parts sociales et les mutations de fonds de commerce à 3 % au lieu de 5 %. De plus, la transmission des entreprises aux salariés ou aux membres de la famille sera exonérée de droits d'enregistrement si leur montant n'excède pas le seuil légal.

Réduction d'impôt pour reprise d'entreprise

Les conditions d'accès au crédit d'impôt pour les repreneurs d'entreprises seront assouplies et la réduction d'impôt sur le revenu maximum que pourra obtenir un contribuable au titre d'une année pourra donc atteindre 5 000 euros ou 10 000 euros selon sa situation de famille.





Ma qualité, celle des autres...

QUALITÉ VIENT DU LATIN QUALITAS,

« MANIÈRE D'ÊTRE » LUI-MÊME ISSU DE L'ADJECTIF QUALIS QUI VEUT DIRE « QUEL ». ELLE EST CE QUI DISTINGUE LE SUJET OU L'OBJET. D'AILLEURS LE MOT QUALITÉ APPARAÎT POUR LA PREMIÈRE FOIS EN 1119 « NATURE DE QUELQUE Puis au 12^{em} siècle « en parlant de quelqu'un ». Par la suite Qualité est devenu un mot très COURANT, USITÉ ET MULTISENS QUALITÉ DE LA VIE, QUALITÉS DU CORPS ET DE L'ESPRIT.. QUALITÉ DE L'AIR, QUALITÉ DE L'EAU. AVOIR LES QUALITÉS REQUISES, LES GENS DE QUALITÉ, EN QUALITÉ DE CITOYEN.. LES QUALITÉS DES PARTIES, ÈS QUALITÉS, SANS OUBLIER SA SIGNIFICATION NOUVELLE DANS L'ÉCONOMIE ET LES ENTREPRISES. SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET CERTIFICATION. GESTION ET PROCÉDURES QUALITÉ. MANAGEMENT ET PROCESSUS QUALITÉ.. DANS CE DOSSIER, NOUS ABORDONS EN TOUTE LIBERTÉ, LE DÉBAT SUR L'IDÉE DE QUALITÉ. A PARTIR DE TÉMOIGNAGES COMME LA DÉFINI-TION DE LA QUALITÉ DE NOTRE GROUPE. OU LE PROJET DE FILIÈRE DE PORCS ET CHARCUTEries bio menée par la « Voie bio ».

DE LA QUALITÉ

Notre groupe d'entreprises – Ader/Ofga/Polynôme- est certifié Iso 9001 : 2000 pour son système original de management de la Qualité.

Voici un extrait de notre Manuel Qualité qui définit notre conception de la Qualité.

« Quelle Qualité ?

La qualité, résulte de la mise en œuvre de principes, constitutifs d'une éthique des affaires comme du management, fondée sur l'idée qu'une action efficiente conjugue à la fois une intention morale, un préférable et une rationalité.

La qualité (son éthique, ses principes, sa philosophie comme sa pratique) ne peut se concevoir sans la confiance.

L'universitaire américain D. Gambetta en propose la définition suivante : « La confiance est un certain niveau de probabilité subjective grâce auquel un agent estime qu'un autre agent ou groupe d'agents va accomplir une action particulière avant qu'il ne puisse contrôler cette action (où qu'il puisse jamais la contrôler) et dans un contexte où elle influe sur sa propre action ». Dans le même esprit, nous faisons nôtre la conception de Luhmann selon laquelle celui qui accorde sa confiance (il le faut dans le cadre d'une pratique de qualité) est un preneur de risque qui estime que le dépositaire de sa confiance est un bon risque.

Dans une démarche de qualité, tous les acteurs doivent se considérer mutuellement comme des sources de confiance. Cela implique obligatoirement la déclinaison des deux formes de l'éthique : l'éthique de conviction et l'éthique de responsabilité, conduisant à l'économie du bien-être. Jean Bodin écrivait en 1577 dans « De la République » : « il ne faut jamais craindre qu'il y ait trop de sujets, trop de citoyens vu qu'il n'y a de richesse, ni force que d'hommes ».

Ces concepts de qualité sont multidimensionnels et nécessitent des recherches permanentes de consensus de groupes. La première légitimité de toute démarche qualité, c'est l'appropriation par les acteurs concernés, en interne comme en externe.

Celle-ci ne peut se limiter à un rapport exclusif à la norme – constitution normative de la qualité – à l'introduction et à l'utilisation d'outils et de méthodes. Elle est avant tout métamorphose du su, du vu et du pratiqué. Elle est transformation progressive des schémas culturels, des modes de fonctionnement et d'organisation, des pratiques professionnelles et des relations au travail.

Elle vise donc l'ensemble de l'organisation et étend l'exigence de la qualité à la satisfaction du client, à la capacité d'adaptation, de créativité, d'innovation, aux méthodes de management, à l'engagement de l'ensemble des acteurs de l'entreprise dans une interactivité qui contribue à l'enrichissement des rôles de chacun. »



Manuel Qualité Ader/Ofga/Polynôme (Page 11)

UNE CERTAINE VISION DE LA QUALITE...

Avez-vous déjà croisé quelqu'un qui ne se définirait pas comme une personne de qualité ou qui ne serait pas experte es qualité ? Moi non. C'est dire l'omniprésence de cette fameuse qualité!

Ainsi, tout le système « marchand » s'acharne t-il à nous imposer des C'est ici et maintenant, la fulgurance de ma pulsion. normes auxquelles il est recommandé, voire obligatoire, d'adhérer pour une inscription normale dans la modernité.

Pour ma part, voici comment j'ai décidé d'aborder le sujet.

Partons du dicton supposant que le consommateur est roi et tirons la logique jusqu'au bout. Qui est le roi?

C'est celui dont la volonté s'impose à tous. Son bon vouloir fait force de loi, il ordonnance tout selon son caprice avec une logique, la sienne, voire pas du tout.

S'il doit y avoir un art de consommer, voici la porte d'entrée de ma vi-

Du plaisir suscité par mon caprice du moment.

Quelle importance si l'objet m'est nécessaire ou pas. Est-il trop cher ? Et alors, ça regarde qui ? C'est moi qui paie... A plus tard le temps des regrets!

Est-il dans les canons de la mode ? Oui, puisqu'en l'occurrence, c'est moi qui fait la mode!

La qualité, c'est l'expression spontanée de ma fantaisie... je m'autorise à...

C'est une vérité qui n'a rien à voir avec ce qui était hier ; demain on verra...

Attardons-nous sur le débat de la qualité alimentaire :

Après nous avoir mortifiés avec la sécurité et donc le « proprisme » et la médicalisation de notre bouffe, voici que vient le temps des globes trotteurs avec les terroirs. Il faudra bientôt un « GPS » spécial pour faire ses courses, indiquant la totalité des localismes inégalables d'EUROPE. Vu mes choix antérieurs, je pense ne pas m'attarder longtemps sur cette

configuration.

Par contre, en bon public, j'adore qu'on essaie de m'amadouer et me séduire si le spectacle est de « qualité » justement, le vendeur talentueux...

Si j'en surprends un me susurrer que je serais un tantinet « arriéré » car non inscrit dans telle ou telle démarche d'achat, je m'attriste et me renfrogne. Et quand il m'explique que je dois acheter ses fromages ou ses confits et non ceux de la vallée d'à côté qui sont indécents, dangereux et immoraux parce que fabriqués dans une bassine non homologuée (par exemple), je deviens ulcéré et disposé comme un oursin.

Heureusement que je suis un spécimen assez rare, sinon ça compliquerait beaucoup...

...Faites attention quand même!





En France, la seconde catégorie officielle, les VDQS (vins de qualité supérieure), se prétend même de qualité « supérieure ». Et cependant, rien n'est plus difficile à définir que la qualité. Plusieurs conceptions se dessinent.

D'un point de vue philosophique

C'est la propriété déterminant la nature d'un objet.

En quelque sorte, les impressions ressenties lors de l'analyse organoleptique (terme un peu savant pour décrire l'analyse sensorielle d'un vin) doivent être inhérentes à la nature du vin.

Le vin doit être fidèle à son origine, à son terroir. C'était le concept initial de l'appellation d'origine. Mais la fidélité nécessite un point de référence.

On pense que le Bourgogne a depuis toujours vinifié en rouge les raisins du Pinot noir. Cependant, aucune relique ne nous est parvenue de ces premiers vins. Est-ce sur cette identité douteuse que doit se justifier la qualité du vin de Bourgogne aujourd'hui?

Une autre acceptation de la Qualité fait dire Qu'elle est la manière pour une chose d'être bonne ou mauvaise.

Ce qui sous-entend pour un produit alimentaire, que c'est le consommateur du vin qui décide de la qualité. S'il aime, il le plébiscite ; si non, il le rejette dans l'oubli. La subjectivité consacrée en tant que règle va-t-elle pouvoir aboutir à un jugement objectif? Ce serait paradoxal. Il ne sera sûrement pas généralisable. Mais cette qualité se trouve justifiée au stade final par le goût du consommateur.

Or dans le système de distribution moderne, il en est rarement ainsi. La qualité résulte d'une décision de personnes ou groupes de personnes qui s'approprient ce pouvoir. Ainsi, depuis 1964, d'abord avec timidité, puis aujourd'hui avec arrogance et irrespect pour le producteur, les commissions d'agrément issues des directives européennes s'arrogent le droit de juger si le vin a une qualité suffisante ou non pour obtenir l'appellation d'origine contrôlée.

D'autres instances médiatiques viennent compliquer le problème : la qualité du célèbre américain Robert Parker vaut elle moins ou plus que celle du journaliste français Michel Bettane ? L'avis des acteurs de la filière : œnologues, sommeliers, critiques spécialisés s'ajoute pour évaluer la qualité du vin, par l'étude des manières qu'il a de bons ou mauvais.

Le consommateur final est confronté à un système virtuel et préfabriqué. La qualité est définie initialement par un organisme officiel, puis « corrigée » par les médias et les intermédiaires avant d'être présentée liée et fagotée au consommateur final.

Pourtant, le problème est simple à résoudre : « Quel vin vous donne plaisir à la dégustation? » Pour certains, un plaisir seulement sensuel, c'est-à-dire réjouissant les 5 sens. Pour d'autres, un plaisir plus intellectuel ou convivial. Ce vin qui vous procure le plaisir est pour vous le vin de qualité.

Il est aussi dit que la qualité d'un vin C'est ce qui fait son mérite.

Cette assertion peut induire de beaux sujets de développement! Car durant les périodes de rationnement durant les guerres, le vin « nourrissait ». Ce mérite d'être un aliment était une qualité. Le degré alcoolique du vin était un élément valorisant. Durant une grande partie du siècle écoulé, le vin s'est « vendu au degré », et pour une frange de population visible dans nos rues, cette qualité est encore source de réconfort artificiel et factice. Aujourd'hui, au contraire, une fraction grandissante de consommateurs prend peur devant cette puissance alcoolique. Ce sont les poly phénols du vin, c'est-à-dire en grande partie les tanins, qui donnent maintenant au vin sa noblesse, sa qualité. La mode du « french paradox » en a décidé ainsi, mais jusqu'à quand?

Ces différents aspects de la qualité me conduisent vers une conclusion : « la qualité du vin dépend de la qualité de celui qui le boit ». Car selon le plaisir qu'il ressentira, il jugera le vin, de qualité ou non, et c'est lui qui aura rai-

Mais s'il juge le vin bon, seulement parce qu'il l'a payé cher, ou à contrario parce qu'il ne lui a rien coûté, c'est bien plus son comportement qui est en cause que le vin lui-même.

Or la désaffection actuelle envers le vin provient pour une part, de ce que le consommateur moyen ne croit plus pouvoir porter un jugement personnel sécurisé sur le vin, en raison du système virtuel de qualité évoqué plus haut.

COMMENT SE MESURE LA QUALITÉ D'UNE ŒUVRE ?

Entre les tableaux qui suscitent votre admiration et ceux qui semblent de prime abord si ordinaires ou minimaux que vous prétendriez savoir les peindre en une minute, quels sont les critères qui permettent d'évaluer une œuvre?

Cette question de la valeur de l'Art, soulève les enjeux de la qualité en général. Le grand A que nous lui apposons si souvent en fait même le référent en matière de réflexion sur la valeur. L'œuvre d'art fonctionne comme un miroir de la qualité. Victor Hugo nous tient ces mots : « Quand je parle de moi, je parle de vous. Comment ne le sentez-vous pas ? ». Sa valeur, c'est déjà d'être une formule, un outil impitoyable de réflexion sur la valeur.

Peut-être est-ce parce que l'étymologie du mot œuvre signifie travail ou activité, que nous aurions ce fâcheux réflexe à vouloir confondre les valeurs de l'art avec son prix mercantile. Nous serions parfois incessamment tentés de vérifier si l'aspect financier d'un tableau, d'une photographie ou d'une sculpture, est en adéquation avec un quelconque mérite au labeur ou à la prouesse de l'artiste qui l'a réalisé.

L'Art forme un ensemble de traces, de strates de la vie et de la recherche de l'homme sur cette terre. Cette production dure depuis la nuit des temps et perdurera jusqu'à la fin de l'ère humaine. Cet ensemble artistique par époque, par pays et civilisations, forme la culture globale. Ces collections servent au souvenir et possèdent donc une valeur de mémoire par sa conservation, sa résistance à l'épreuve du temps. Cet art gardé, conservé, a besoin d'un cerbère, et la pérennité de ses objets précieux leur confère une valeur, des qualités.

L'équilibre des compositions et l'harmonie des éléments contenus dans une œuvre, contribuent à un jeu sensible pour atteindre notre regard et notre intérêt. L'art a par ce biais une valeur d'attirance.

Et puis il y a les couleurs, les matières. Leurs qualités font varier les harmonies des images qui nous touchent par leur abondance d'effets de lumières, de réalismes, ou de formes habiles.

Certaines formes d'art contemporain nous interpellent. Elles ne sont ni des prouesses picturales ou sculpturales, elles ne sont ni décoratives ni attachantes. Ces formes élaborent plutôt la qualité d'un concept. Leur moyen peut être l'étonnement ou le décalage complet avec l'académisme collectif qui guide notre regard. En exposant une roue de vélo ou un urinoir dans un musée, l'artiste Marcel Duchamp a montré que la valeur de l'œuvre d'art ne résidait pas nécessairement dans la qualité de l'objet mais plutôt dans son lieu de présentation. Ainsi la valeur ne dépend plus seulement de l'œuvre elle-même mais devient le support de spéculations dialectiques intellectuelles sur le sens des choses... A méditer...

Personnellement, la véritable et principale valeur que j'accorde à l'art est le message que l'œuvre véhicule et ses enjeux pour l'humanité. Sa puissance à communiquer ce message important est pour moi son unique honneur. Les moyens du beau ou de la prouesse que l'artiste utilise et qui caractérise si souvent sa valeur n'est pourtant que l'outil charmeur d'un génie bien plus stratégique et humaniste.

Les arts nous font atteindre un monde qui réagit à la réalité sans en être sa pâle copie, ouvrant ainsi un territoire vaste et riche en réflexions et en émotions. C'est ce qui fait sa valeur... Et puis de toute façon « on ne discute pas des goûts et des couleurs ».











PAYSANS

E QU'ILS FONT SE VOIT.

« Parmi les grands acteurs qui modèlent et font surgir des paysages, hors du cercle des villes et des grandes mégapoles, deux créateurs oeuvrent au regard du passant qui les traverse : les saisons et les paysans.

Le travail de ces hommes, conjugué aux lumières des météos les plus diverses qui éclairent un champ nouvellement labouré ou qui allongent les ombres des balles rondes jusqu'aux lisières des forêts, remplit rituellement les rétines environnantes de plus en plus acérées et critiques. Ces paysans pratiquent un art qui rejoint une tendance accomplie de l'art contemporain et qui s'en est originellement inspirée : le Land Art.

Le Land Art utilise le cadre et les matériaux de la nature (bois, feuilles, pierres, sable, terre, feuillages, plantations, réseaux d'eau...). Ces œuvres sont exposées à l'extérieur et soumises à l'érosion naturelle. Certaines disparaissent prématurément, il ne reste alors comme trace visible que leur souvenir photographique.

Certaines traces que laissent les actions de nos agriculteurs dans le paysage n'ont rien à envier aux musées et galeries du Land Art. Ainsi, alignements de piquets, empilages de foin, sillons dans les cultures, traces de pneus dans la terre, abris et constructions naturelles régalent les yeux des passants. Sans compter sur les vastes étendues de cultures qui soulignent vallons et collines. Ne parlons pas des vues du ciel, cette mosaïque de variances qui ferait pâlir d'envie les coffrets d'aquarelles les plus complets.

Pendant que des musées vantent le mérite des artistes du Land Art qui parfois déplacent 240 tonnes de terre dans le désert du Nevada ou s'expriment sur une platebande de 500 mètres de long, les paysans dont ces prouesses sont le quotidien d'une petite exploitation n'ont pas moins de spectateurs. En effet, aujourd'hui, l'œil des voisins qui ont rejoint la campagne ou des passants qui voyagent est très exigeant car rempli d'une culture écologique et environnementale bercée par les médias.

Dès qu'un paysan fait quelque chose, ça se voit. Il vit et agit sur le front office de ceux qui cherchent un monde meilleur et une nature préservée.



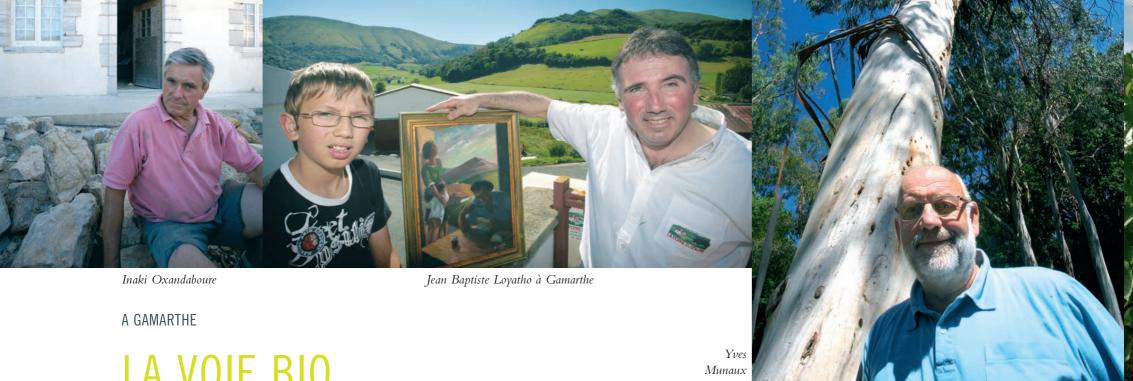
Un champ de marguerites en jachère donnant au paysage un sentiment prospère et heureux ou un bataillon de moissonneuses batteuses s'affairant à tracer des lignes dans des hectares de blé doré qui nous nourrissent ? Alors qu'on se serait inquiété qu'un agriculteur abandonne une partie de ses terres à des fleurs chatoyantes il y a vingt ans, nous le félicitons aujourd'hui. De même, nous accusons celui contraint à la productivité de semer si près de nos clôtures alors que nous l'aurions applaudi jadis de remplir les greniers.

Le paysan a pour lui et contre lui que ce qu'il fait se voit, se juge et se critique selon des codes mouvants et insidieusement pervertis par des idées reçues, par des modes et par la naïveté de ceux qui ne font rien.

En est-il de même pour l'art ?







LA VOIE BIO

Il est un fait que nous sommes souvent nostalgiques du début des aventures humaines : le début de l'automobile, les débuts de la conquête de l'Ouest, les débuts de la révolution verte des années Pisani...cela se célébrera à posteriori... Aujourd'hui, toutes proportions gardées, j'ai l'impression de participer à un tel élan, et je vous propose de partager quelques impressions, au travers de descriptions, de témoignages et de réactions captées « à chaud ».

Il s'agit d'une mission dont s'occupe l'ADER et qui consiste à concevoir, développer et organiser une filière du porc produit en Agriculture Biologique et dont l'épicentre se situe à la Ferme Elizaldia (Gamarthe) près de Sain Jean Pied de Port.

La particularité, voire l'originalité consiste à théoriser d'emblée l'interdépendance d'acteurs potentiels recensés, souvent inconnus entre eux, voire concurrents. Après une mise en contact, donc en confiance, nous assistons à la constitution de l'association « LA VOIE BIO » regroupant tous les maillons nécessaires à la chaîne menant au consommateur : céréalier – naisseur – engraisseur – transformateur – distributeur.

L'ambition, le pari de cette association est d'animer et dynamiser l'ensemble des membres adhérents, impliqués à divers endroits du processus.

Il faudra pour cela mutualiser la réflexion, imaginer et expérimenter des solutions innovantes devant quantité d'écueils – dont l'appropriation et l'interprétation du cahier des charges BIO n'est pas des moindres - échanger sur les pratiques, promouvoir des coopérations nouvelles entre exploitants, sans oublier la création et la valorisation de l'image commune inévitable.

Signalons au passage notre satisfaction de retrouver dans un projet avant-gardiste les concepts solidaristes et mutuellistes promus par la SCIC ADER et déclinés dans le « Pacte ADER ».

Comment conjuguer une attente de satisfaction du consommateur final articulée autour du vocable BIO, sous tendant le « naturel » mais bien sûr le « qualiteux », évidemment le « local » et « l'éthique » avec les exigences d'un outil industriel, sa logistique, ses contraintes techniques, humaines et commerciales, et enfin les divers maillons de l'acte de production qui ne tarderaient pas, au fond, à se positionner en compétition!

Producteur de nourriture (céréales) - Utilisateur de nourriture (éleveur) -Naisseur – Engraisseur...

Voici donc la complexité à traiter.

Attardons nous à présent sur un personnage pivot du projet : Jean Baptiste Loyatho, éleveur, transformateur de porcs, concepteur avec son épouse Maité de la Ferme Elizaldia.

Armé d'un CAP de maçon et d'une formation comptable, il revendique être parti de rien et le proclame comme atout « quand on part de zéro, on ne risque que ce que l'on a gagné; quand on hérite, la responsabilité de sauvegarder et perpétuer vous écrase et peut vous inhiber totalement ».

Jean Baptiste Loyhato a ainsi constitué un élevage de porcs naisseur-engraisseur. Suite à un accident lui interdisant la pratique de son métier, il va, en collaboration avec son épouse, monter la Ferme Elizaldia, outil industriel, édifié à Gamarthe, permettant de transformer ses porcs dans des installations toujours plus performantes et modernes, selon des gammes très diverses, avant-gardistes.

Fonceur et amateur d'innovation, il n'hésite jamais devant le neuf et le diversifié: magasin sur site et à Sain Jean Pied de Port, vente directe, Internet Féru de ruralité, engagé dans la vie locale, il a pu expérimenter l'importance de la construction avec d'autres et la nécessité de sortir des pièges du repli sur soi et de la méfiance exagérée. « Je me suis retrouvé démuni du jour au lendemain à dépendre des autres, donc à apprendre à les connaître, les considérer ; aujourd'hui je fais partie d'une équipe, mon rôle est de faire travailler ensemble des gens différents et de m'occuper de demain, car c'est une fonction capitale dans l'entreprise. »

Cet été, Elizaldia emploie une quarantaine de personnes, dans une contrée rurale où l'emploi est un poumon inestimable.

Demain, Elizaldia pourrait être BIO.

Parmi la vingtaine d'acteurs associés au projet, nous en avons rencontré deux parmi eux.

Sur les photos, vous découvrirez Yves Munaux Gérant des magasins Biocoop sur la Côte Basque vers le BAB.

Il est associé au projet et au bureau de l'association « La Voie Bio ».

Après une carrière professionnelle bien remplie, il a lancé le magasin voici 10 ans. Aujourd'hui, il pense être à une étape difficile à dépasser, pour des questions d'éthique, avec près de 20 salariés.

« Il y a une multiplicité de petites structures en production bio, mais face à la demande nous manquons de production. Ces producteurs peuvent faire des choses ensemble, à condition qu'ils s'entendent bien entre eux, qu'ils ne commercialisent pas tous la même chose au même moment et qu'ils mettent en place une logistique commune pour une distribution régionale ».

Vous y verrez aussi **Inaki Oxandaboure** de Bidache, bourlingueur géographique et professionnel, agriculteur. Il a tenu un bar à vins à Paris, puis géré un restaurant sur la Côte Basque.

Il vient de reprendre à 52 ans une exploitation familiale de 140 ha, abandonnée depuis 20 ans.

« La BIO, j'ai toujours été attiré. L'occasion s'y prêtait. Je me suis lancé : céréales à paille, génisses, ovins viande. Aujourd'hui, ce type de projet et d'organisation tombe à pic pour moi, alors je vais y aller à La Voie Bio ».

Au sortir du dernier Conseil d'Administration de La Voie Bio, quand le cidre pétille et les esprits se lâchent, j'ai laissé le micro ouvert. En voici quelques extraits...

« Il y a vingt ans, la France était le premier producteur Bio en Europe. Maintenant, nous sommes passés au 16^{ème} ou au 17ème rang. C'est un problème!»

« Je n'ai pas d'inquiétude pour créer et développer ce produit. Ni sur le prix auquel on le vendra. Par contre il nous faudra beaucoup de travail et d'imagination pour expliquer ce que l'on fait. Et vous les gars de l'Ader vous avez un rôle fondamental à jouer pour nous aider »

« Il ne suffit pas de faire des choses naturellement pour quelles soient bonnes »

Voilà.

C'est bien la fourmilière et l'exaltation d'un début. La suite sera n'en doutons pas prometteuse.





Pour contacter La Voie Bio Jean Baptiste Loyatho Ferme Elizaldia Gamarthe Tél.: 05 59 37 23 50

> Thierry Francke **ADER St Palais** Tél.: 05 59 65 99 23 François Harriague **ADER Bayonne** Tél.: 05 59 55 86 69





A MONEIN

NICOLAS RIUNÉ, JEUNE VITICULTEUR À L'AISE DANS SES VIGNES, À L'ÉCOUTE DU CLIMAT...

Nicolas Ruiné fait ses premiers pas dans les rangs de petit et gros manseng situés sur les coteaux pentus de Canteloup.

C'est en 2000, qu'il s'installe sur la propriété familiale après un BTS viti-oeno à Montagne Saint Emilion et quelques expériences au travers des vignobles bordelais, alsaciens et madirannais.

Il augmente la superficie pour atteindre une douzaine d'hectares aidé par son frère Laurent futur viticulteur, ses parents aujourd'hui retraités, un salarié à mi-temps et des saisonniers.

Il s'est fixé pour objectif d'atteindre une surface de 15 hectares afin de pouvoir dégager des revenus suffisants pour lui, son frère et un salarié à temps plein.

Il livre toute sa récolte à la Cave coopérative de Gan. A ce jour ce mode de commercialisation lui convient parfaitement et correspond à un choix de vie. Il adhère à l'esprit coopératif et mutualiste. Il apprécie disposer d'un peu de temps pour lui, par ailleurs trésorier des jeunes agriculteurs pour le département, et secrétaire du club de basket local.

Ce temps... Il consacre aussi dix jours à Artiguelouve, aux journées « Polyrencontres » organisées chaque mois pour l'équipe de Polynôme animée par Soraya Ballion.

Il y vient pour la variété des thèmes abordés. Il apprécie plus particulièrement la richesse du contenu, la qualité des intervenants et ce climat à la fois empreint d'intimité et de convivialité entre les entrepreneurs participants.

Lors de ces "Polyrencontres" les thèmes qu'il a préferés sont : la solitude, le pouvoir, le changement climatique, la sortie Airbus à Toulouse.

Ces rencontres lui permettent de prendre du recul sur sa vie professionnelle, notamment sur la longue période pluie que nous venons de vivre, qui ne l'inquiète pas. « 2007 et 2008, sont des années à treize lunes lesquelles ont une influence sur le climat!

Nous vivons des années climatiques très différentes : en 2003 la canicule, en 2006 la sécheresse, en 2008, des inondations, trop de pluie. Nous passons plus facilement aux extrêmes. Il faut quand même noter que l'homme a su modifier ses pratiques culturales : adapter les espèces végétales. Nous les agriculteurs nous sommes les premiers concernés. Il nous faut

imaginer des pratiques différentes avec un travail de la terre plus respectueux de l'environnement et du cycle végétatif...».



Et Nicolas Riuné de conclure, philosophe devant l'immensité du temps qui défile à l'échelle de l'humanité : « Je ne sais pas s'il y a un changement climatique, parce qu'à ce jour nous n'avons pas de recul et nous ne nous rendons pas compte des incidences. Je crois à la capacité de l'homme à s'adapter...si nécessaire... à un climat différent »

Pour cela, il nous donne rendez-vous dans 10 ans pour un premier bilan climatique.

Alors rendez vous en 2018, quartier Candeloup, du coté des vignes de Nicolas!

Celui qui est à ses cotés
Frédèric Mazouat
Ader Jurançon
ZAC du Vert Galan
Tél.: 05 59 06 06 89 - Mail: f.mazouat@ofga.fr

Jeu de Loi

Location en meublé Gîte rural Chambre d'hôtes

Une distinction est faite entre loueurs en meublé professionnels et loueurs non professionnels.

Le loueur professionnel est Inscrit au RCS, réalise plus de 23 000 ? HT de recettes annuelles, ou retire de cette activité au moins 50 % des revenus du foyer fiscal

L'activité est commerciale et donc relève du régime des BIC

Les revenus de cette activité sont toutefois exonérés quand :

- Location en meublé d'une partie de la maison d'habitation principale, si pour le bénéficiaire cette location ne constitue pas sa résidence principale, et si le loyer 2008 n'excède pas sur l'année 121 euros/m².
- Chambres d'hôtes si le total des loyers sur l'année n'excède pas 760 euros, les bénéficiaires de la location n'y élisant pas domicile.

Quand l'activité est imposable, le régime d'imposition est :

- Soit le micro BIC si les recettes sont comprises entre 23 000 euros HT et 76 300 euros HT. Dans ce cas le contribuable porte directement sur sa déclaration des revenus le chiffre d'affaires brut. L'Administration calcule le bénéfice net en appliquant un abattement forfaitaire de 71 % avec un minimum de 305 euros.
- Soit le bénéfice réel si les recettes sont supérieures à 76 300 euros HT.

TVA

En principe la location occasionnelle, permanente ou saisonnière de logements meublés ou garnis à usage d'habitation, est exonérée de TVA.

Locations imposables : Prestation de mise à disposition d'un logement meublé à titre onéreux de manière habituelle accompagnée d'au moins 3 des 4 prestations suivantes : petit déjeuner, nettoyage régulier des lieux, fourniture du linge de maison, la réception de la clientèle.

Donc gîtes ruraux, chambres d'hôtes, maisons et appartements meublés loués dans ces conditions sont assujettis à la TVA

Cependant la franchise en base de TVA s'applique dès lors que les recettes HT sont inférieures à 76 300 euros.

Taxe professionnelle

Elle est imposable au nom de celui qui réalise la prestation de location en meublé.

Mais sont exonérées de la taxe professionnelle les locations en meublé : d'une partie de la maison principale ou secondaire sans périodicité, d'une partie de la maison principale ou secondaire même à titre habituel, si le loyer en 2008 ne dépasse pas 121 euros/m² et les gîtes ruraux classés « Gîte de France ».

Taxe d'habitation

Les propriétaires ne sont pas redevables de la taxe d'habitation quand ils sont spécialement aménagés pour la location , hors de leur habitation personnelle et qu'ils sont imposables à la taxe professionnelle.

Taxe foncière sur les propriétés bâties

Les collectivités locales peuvent exonérer de cette taxe les gîtes ruraux, les locaux classés meublés de tourisme et les chambres d'hôtes, situés dans les zones de revitalisation rurale.

Impôt de solidarité sur la fortune

Les locaux meublés ne sont considérés comme des biens professionnels pour l'assiette de l'ISF, que si ces locations sont consenties par des personnes inscrites au RCS en qualité de loueur professionnel et réalisant plus de 23 000 euros HT de recettes annuelles et retirant de cette activité plus de 50 % des revenus professionnels du foyer fiscal.

Prélèvements sociaux

Le loueur de meublé répondant aux critères d'assujettissement aux cotisations sociales, est soumis à la CSG et à la CRDS au titre des revenus d'activité.

AQUITAINE

1 400 INSTALLATIONS PAR AN

Les chiffres des installations en agriculture en Aquitaine viennent d'être publiés par la Mutualité Sociale Agricole et la Chambre Régionale d'Agriculture.

Depuis 2003, le nombre de chefs d'exploitations en Aquitaine a diminué de 2,5 % par an. Toutefois, chaque année depuis 1996, 1 400 personnes s'installent et reprennent une exploitation agricole en Aquitaine, dont 395 dans les Pyrénées Atlantiques.

Ces données, somme toute importantes, expriment un désir et une forte volonté de maintenir un tissu agricole vivant dans le Sud Ouest.

Toutefois, l'analyse détaillée de ces installations fait ressortir des situations personnelles contrastées.

58~% des personnes qui s'installent sont âgées de moins de 40 ans (65 % dans les Pyrénées Atlantiques). Parmi elles 53~% ont déposé un dossier de « Dotation Jeune Agriculteur » (52 % dans les PA).

Les aides de l'État pour les installations concernent 50 % des Jeunes Agriculteurs de moins de 40 ans.

L'activité agricole reste sous l'emprise masculine... les femmes représentent cependant 31 % des installations de moins de 40 ans (30 % dans les PA).

Les formes sociétaires sont aujourd'hui courantes et concernent 42 % des installations des moins de 40 ans (40 % dans les PA).

Les jeunes de moins de 40 ans s'installent de plus en plus dans le cadre d'une activité secondaire (20 %) avec une proportion plus importante dans les Pyrénées

Atlantiques: 25 % en moyenne entre 1996 et 2006 et 35 % en 2006.

Enfin, les installations « hors cadre familial » progressent en Aquitaine. Sur la période 1996-2006, elles représentent 23 % des installations aidées dans le cadre de la DJA avec une pointe de 35 % en 2006.

Dans les Pyrénées Atlantiques, ce phénomène reste isolé (15 %); les transmissions-reprises sont quasi toutes familiales.

| | Pyrenees Atlantiques | | AQUITAINE | | FRANCE | |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------------|-----------|----------------------------------|--------|----------------------------------|
| | 2006 | MOYENNE ANNUELLE 1996-2006 | 2006 | MOYENNE ANNUELLE 1996-2006 | 2006 | MOYENNE ANNUELLE 1996-2006 |
| Nombre d'installations < 40 ans | 277 | 259 | 758 | 821 | 10 149 | 10 956 |
| % de l'ensemble des installations | 65.6 | 65.5 | 55.8 | 57.9 | 60.0 | 61.4 |
| % en activité secondaire | 35.7 | 25.5 | 26.1 | 19.7 | 16.7 | 14.6 |
| % de femmes | 30.7 | 30.3 | 29.4 | 30.9 | 29.6 | 28.9 |
| % sous statut individuel | 49.1 | 59.9 | 46.8 | 57.6 | 46.5 | 53.5 |
| Nombre de DJA | 130 | 135 | 332 | 434 | 5 629 | 6 647 |
| % en Hors Cadre Familial | 17.7 | 12.6 | 34.6 | 23.0 | | |

Source: MSA, CNASEA - Bordeaux, Chambre Régionale Agriculture





CE TRIMESTRE

DANS LA PRESSE

Au bonheur des endettés. Quand il y a inflation, le poids des dettes s'allège : on est en effet amené à rembourser des euros empruntés avec des euros amputés d'une partie de leur pouvoir d'achat. À condition d'avoir emprunté à taux d'intérêt fixe. Lorsque les prix augmentent de 3,6 %, la valeur de la dette dont on est redevable diminue donc de fait de 3,6 %. Les ménages endettés, et l'État pour ses propres emprunts, vont voir leur dette s'alléger sans que, pour autant, les taux d'intérêt pratiqués sur les anciennes dettes puissent être majorés. Ce sont eux les gagnants ! Pour l'État le volume de la dette se dépréciera de 3,6 % ; pour les ménages endettés le gain sera de 18 milliards d'euros.

Ce qui flambe et ce qui baisse selon l'Expansion. Ce qui flambe : le tarif des équipements auto (hausse de 3,5 % des pneus Michelin) ; les étiquettes des marques premier prix (+ 6,78 % en un an contre + 4,30 % pour les marques nationales) ; les exportations de cognac (+ 16,9 % en valeur, + 10 % en volume) ; le montant de la course en taxi (+ 3,1 % depuis le 1er mars ; tarif minimal 5,80 euros). Ce qui baisse : le voyage tout compris à New York (- 16,5 % par rapport à 2007 notamment du à la chute du dollar) ; le niveau des retraites dans le privé (43 % du plafond de la sécu et non 50 %) ; les ventes de CD Audio (baisse des ventes de 15 %), la facture d'un chien cloné.

La gestion du manque de pétrole. Pour le Professeur Chalmin « le marché qui pousse le pétrole à la hausse nous ramène à la raison en nous rappelant en permanence que le pétrole est rare, sale et qu'il faut l'économiser. Si le prix du baril refluait ce serait une catastrophe écologique... Quant au secteur agroalimentaire, nous avons besoin d'une révolution verte qui passe par un renforcement des politiques agricoles et par l'utilisation intelligente des biotechnologies donc... par les OGM ».

Inondations aux États-Unis et prix des céréales. Les inondations que subit le Midwest américain sont de mauvais augure pour les prix des biens alimentaires qui ont déjà connu une forte augmentation. Les prix des produits à base de maïs de-

vraient augmenter (céréales de petit-déjeuner) mais surtout ceux de la viande qui suivront la hausse de l'alimentation animale. D'autres céréales pourraient être entraînées à la hausse.

Les deux modèles de l'union européenne. « Depuis sa création, l'Union Européenne hésite entre deux modèles opposés : les États-Unis et l'Union Postale Universelle » écrit Jean-Louis Bourlanges qui poursuit : « D'un côté une entité quasi-étatique ramassée sur un territoire bien délimité, dotée d'institutions fortes et vouée à l'exercice collectif de la puissance ; de l'autre une organisation internationale classique, d'extension territoriale indéfinie, dédiée à des missions particulières, en l'occurrence la régulation économique, commerciale et monétaire et disposant d'institutions adaptées à son objet. »

Les traits marquants du temps aujourd'hui. Pour le philosophe Bernard Stiegler « notre époque est caractérisée par la synchronisation. Les industries de programme tendent à synchroniser l'activité de la conscience de chacun, contrôle sur la vie des âmes par le marketing et la télévision qui instaurent le psychopouvoir caractéristique de notre époque ». Et l'auteur de préconiser une forme de « déprogrammation » en organisant une forme de « vacance », parce que « dans la vacance, on cherche à retrouver la consistance dans son existence. »

Un milliard de subventions pour les paysans. Le gouvernement français leur doit 1 milliard d'euros. C'est la conséquence du jugement prononcé le 2 juillet par le Tribunal Administratif de Nantes qui a donné raison à un petit producteur laitier qui contestait le montant des subventions qui lui ont été attribuées dans le cadre de la PAC. Le producteur s'était aperçu que le Ministère de l'Agriculture avait « tordu » les nouveaux critères d'attribution des subventions européennes appelées depuis 2004, « Droit à paiement unique », DPU. Selon le Ministère 60 000 paysans se trouvent dans le cas de ce producteur (Éric Favre) qui avait des « années références » plus faibles que celle d'une ferme équivalente et donc des DPU inférieurs. Ce qui l'a poussé devant le Tribunal de Nantes.

