

Fouzia Smouhi-El Hilali. Cette femme passionnée et entière défend les valeurs de la démarche Culture raisonnée contrôlée (CRC) en véritable mère louve.

« Céréales mother »



Dans sa mission au sein du GIE CRC, Fouzia Smouhi est épaulée par Étienne Henriot, président de la chambre d'agriculture de l'Yonne et président de Capcerval, la coopérative icaunaise à l'initiative de la démarche Culture raisonnée contrôlée (CRC) en France.

JDP



Fouzia Smouhi-El Hilali est maman de deux enfants... ou plus exactement de trois, sommes-nous tentés d'écrire à l'aune de l'affect qui se dégage de son discours sur « ses » céréales certifiées Culture raisonnée contrôlée (CRC). Elle évoque ainsi la nécessité de « *prendre soin du blé, de sa naissance à sa consommation* », de « *le soigner s'il est malade* », de « *donner le meilleur* » mais aussi du sentiment de « *fierté* » qui naît à la « *faire grandir dans une démarche CRC* »... Un champ lexical - on le voit aisément transposable à la relation parents-enfants. Cette « *céréales mother* » volontaire qui, selon ses propres mots, « *n'aime pas rester cantonnée dans un bureau* » est depuis 2007 responsable coordination du Groupement d'intérêt économique (GIE) CRC. Mais tout d'abord, qu'est-ce que la filière CRC? La démarche peut être vue comme une alternative entre le bio et l'agriculture conventionnelle. Entre le premier, « *qui divise par 2,5 à 3 les rendements et qui par conséquent ne peut être une solution à même de nourrir les 7 milliards d'habitants de la planète* », affirme Fouzia Smouhi et la seconde génératrice de risques sanitaires et environnementaux depuis les années 1970, la CRC propose un « *juste milieu* » qui prend appui sur trois piliers : santé, qualité et respect de l'environnement. Tout commence en 1990, avec Capserval, une coopérative du Sénonais spécialisée dans la production de céréales destinées au mar-

ché de l'alimentation infantile (Blédine), ce qui exigeait déjà une qualité irréprochable. Cherchant à valoriser cette culture « produit » et ce savoir-faire, Alain Peretti, le directeur de l'époque, crée le concept CRC. Un pari audacieux et risqué car précurseur. Le développement durable n'est pas encore sur toutes les lèvres et le consommateur n'a pas la défiance qu'on lui connaît aujourd'hui face à l'agriculture conventionnelle. Parmi les exigences inscrites au cahier des charges on trouve : des parcelles cultivées à au moins 250 mètres des grands axes routiers (pour éviter le risque de contamination des grains par le plomb), des aéroports et des déchèteries. Des terres exemptes de boues d'épuration depuis au moins dix ans, des semences non OGM, une chasse aux produits phytosanitaires écotoxiques, « *les plantes sont soignées avec la bonne dose, au bon moment et avec le bon médicament* », précise Fouzia Smouhi. *Pour chaque produit nous calculons le risque de résidu dans le grain, dans l'eau, l'air et le sol, ainsi que le risque pour l'agriculteur*. Le stockage des céréales dans les silos se fait sous ventilation naturelle sans traitement chimique. Côté fertilisation : « *Nous apportons à la plante juste ce qu'il lui faut. Elle ne devient ainsi ni anorexique, ni boulimique face aux apports d'engrais* ». Des caractéristiques qui ne cessent d'évoluer, de se renforcer avec notamment l'obligation pour tout agriculteur adhérent de la filière de s'inscrire dans un programme de sauvegarde d'espèce menacée. « *Une action en faveur de la biodiversité à l'échelle du*

champ de blé, de l'exploitation et même du territoire unique en France et dans l'histoire de la filière céréalière». Si le sigle CRC n'est ni très sexy, ni très lisible, ni même encore très connu, le concept affiche aujourd'hui un beau succès auprès d'industries agroalimentaires, à tel point que la demande est cette année supérieure à l'offre. Une progression qui, outre sa valeur environnementale, trouve également son origine dans le prix. Le CRC, plus productif, est de fait bien moins cher que le bio. La filière, de par sa recherche permanente de qualité, vise un positionnement haut de

chaudes journées de moisson qui me reviennent en mémoire. Cet attachement juvénile à la terre ne m'a jamais quitté. Encore aujourd'hui rien ne me rend plus heureuse qu'un levé de soleil après une forte pluie où l'odeur de la terre s'impose à vous... J'ai ça dans les tripes ! ». C'est tout naturellement donc que la jeune Fouzia choisit de suivre des études en biologie. D'abord au Maroc, puis en France. Une délocalisation qui s'explique par un « goût d'ailleurs » que sa mère, figure tutélaire à la fois protectrice et libératrice lui a donnée en héritage. « Ma mère était une femme au fort caractère, indépendante qui aimait les voyages et le contact avec les gens. Elle m'a toujours poussée à m'ouvrir à d'autres horizons. Elle répétait souvent : "une fois que tu auras goûté aux voyages, tu ne pourras plus t'en passer." En cadeau

pour la réussite de mon Bac, j'ai ainsi eu droit à un billet valable trois mois pour circuler en Europe. J'ai découvert la Suisse, l'Italie et la France pour qui j'ai eu un vrai coup de cœur. Je me suis dès lors promise d'y retourner ».

DESTINS CROISES

La jeune étudiante marocaine entre donc en licence dans une université française. Elle est prise à Bordeaux, Montpellier et Dijon. Le choix sera celui d'une rencontre. « Lors de mon entretien à l'université de Dijon, j'ai été reçue par le professeur principal de la formation : un personnage qui m'a marqué. Quand il m'a dit : "si besoin, je vous laisserai les clés de mon bureau pour réviser au calme.", j'ai su que c'était là, à Dijon, que je serais le mieux et cela malgré le froid auquel je n'étais absolument pas habituée », se souvient-elle avec humour. La suite du parcours de Fouzia Smouhi se confond avec l'histoire de la filière CRC comme autant de coïncidences

prémices à leur future rencontre. 1990, la jeune femme arrive en Bourgogne, c'est également l'année de naissance de la culture raisonnée contrôlée dans l'Yonne. Après avoir obtenu une maîtrise en Science de la vie et de la terre, Fouzia Smouhi entre en troisième cycle à l'Établissement national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon (ENESAD) et à l'École Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation (ENSBANA). Organismes aujourd'hui regroupés sous l'égide d'AgroSup Dijon. Pendant cette période 1998-1999, la démarche CRC obtient la Certification de conformité produit pour les productions de blé tendre, blé dur et maïs : une première dans toute la filière céréalière qui vient renforcer sa crédibilité vis-à-vis de nouveaux clients. En janvier 2000, la toute jeune ingénieure d'AgroSup obtient un poste de responsable qualité sécurité environnementale chez Bresson. Ce début de millénaire correspond également à la naissance du GIE CRC rassemblant des acteurs responsables agriculteurs, organismes stockeurs, meuniers, industriels, distributeurs et artisans boulangers, pour satisfaire un

marché qui ne cesse de progresser. 2000, c'est aussi l'année de la première récolte en France aux normes CRC. Les établissements Bresson sont de ces pionniers, ils sont même les premiers négociants sur le territoire national à obtenir la certification. « Chez Bresson, j'ai fait ma première rencontre avec la CRC. J'ai dû relever le challenge de présenter le cahier des charges de la CRC aux agriculteurs, cela un mois seulement après mon arrivée. J'ai été épaulée par la grande conviction et la motivation de la direction dans sa volonté de démarche qualité ». Forte de cette expérience réussie, Fouzia Smouhi devient en 2007 responsable coordination du GIE CRC. Depuis, elle passe son temps entre Paris et Dijon, cultive les rencontres, crée des liens entre les acteurs de la filière : chauffeurs, chef de silo, agriculteurs, meuniers, boulangers... « Mon travail est transversal, depuis la production jusqu'à la commercialisation. Le GIE est un lieu d'échanges où l'on confronte les différentes stratégies d'entreprise, de management, de qualité produit, de communication, de marketing. Ce véritable laboratoire d'idées regroupe aujourd'hui, sur 17 départements, quelques 1.200 agriculteurs, 22 organismes stockeurs, 31 meuniers, 13 industriels et distributeurs et un ensemble de boulangers. Notre but est de faire avancer les pratiques agricoles, innover, aller plus loin, donner le meilleur. La philosophie CRC est née d'une réflexion profonde du monde agricole. Elle n'est pas issue du marketing, d'un effet de mode comme parfois le bio. Le consommateur en achetant CRC participe à ces valeurs de développement durable, il devient responsable de son achat. Un achat valorisant le travail de nos agriculteurs et des céréales françaises et non des produits dont la traçabilité commence au port du Havre ».

FRÉDÉRIC CHEVALIER

« Le consommateur, en achetant CRC, participe à nos valeurs de développement durable, il devient responsable de son achat. »

gamme. Elle travaille notamment avec les galettes Saint-Michel, les biscuits Gerblé, Panavi, les baguettes Terre & Saveur du groupe Casino, La Bagatelle seule baguette label rouge de France... « Transparence, traçabilité totale de la vie de chaque grain de blé, recherche de qualité, respect du produit, des agriculteurs, de la terre enfin, sont autant de valeurs fondamentales qui résonnent en moi », confie celle qui, enfant aimait escalader les « montagnes » de grains de blé confiées à la garde de son père agronome de formation, alors directeur d'une structure de production et de stockage de céréales au Maroc. « J'ai grandi au milieu des agriculteurs, je me souviens encore des dictées, tirées du journal "L'Opinion", que me faisait faire mon père dans son bureau. Entre deux bribes de phrases énoncées au ralenti, défilaient par-delà la fenêtre ces hommes de la terre qui nourrissaient mon imaginaire d'enfant. Du côté de ma mère, qui gérait l'exploitation de terres agricoles, ce sont les

