



Master 1 Développement Durable et Aménagement
Spécialité Espaces Ruraux et Développement Local
2014-2015

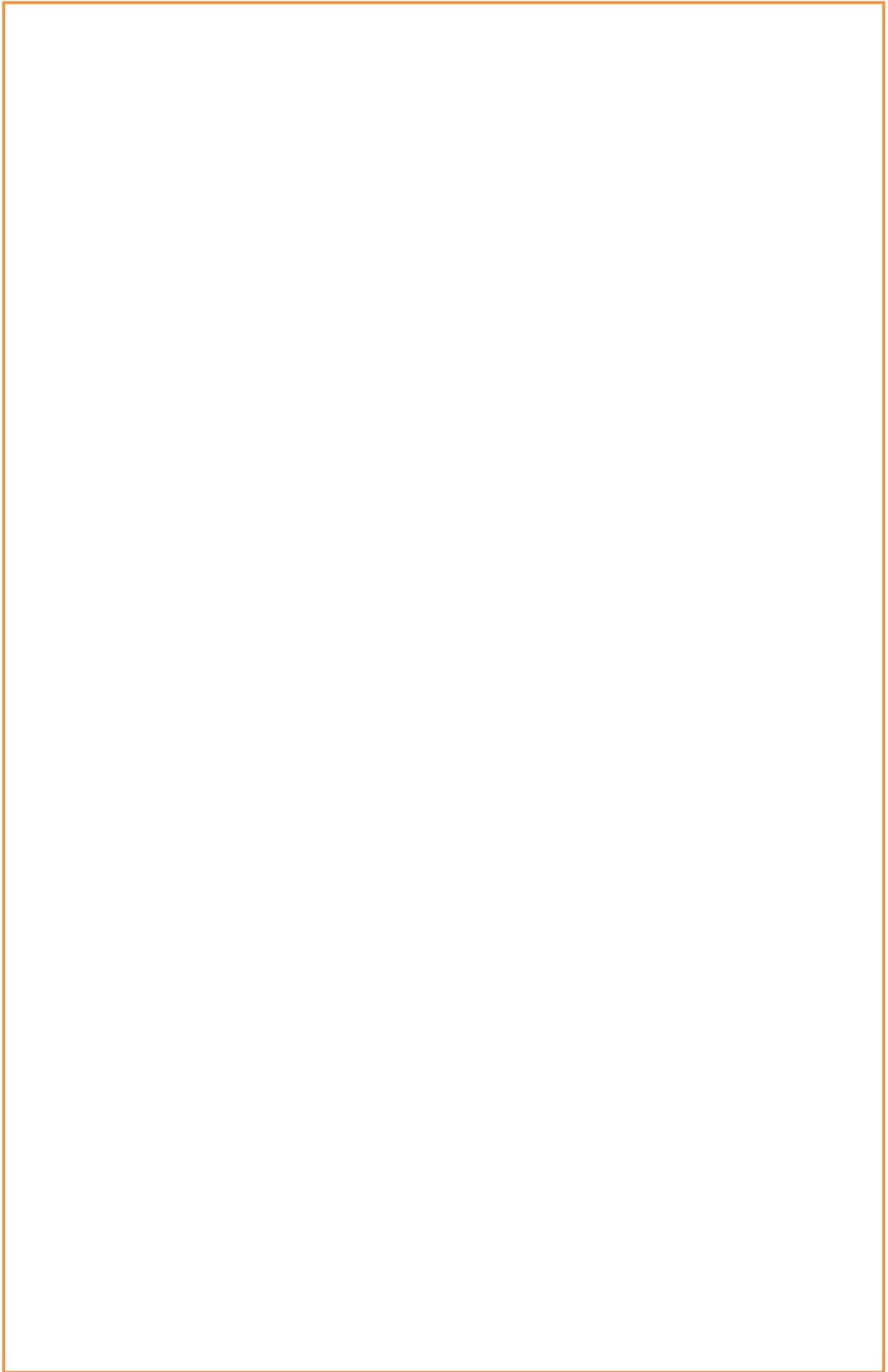
Penser la relocalisation de
L'alimentation :

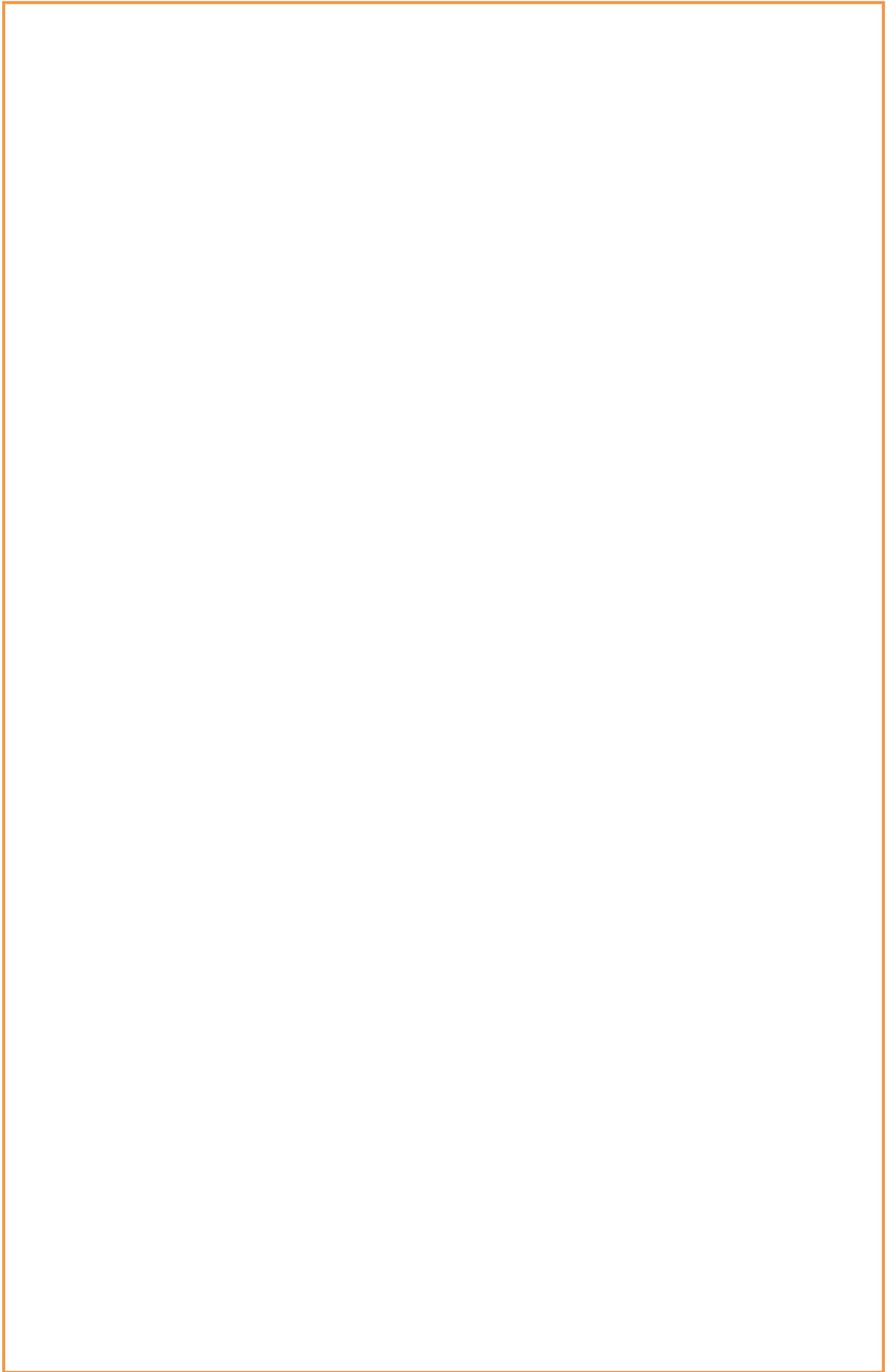
Etat des lieux de la production
agricole dans les Hautes-Alpes

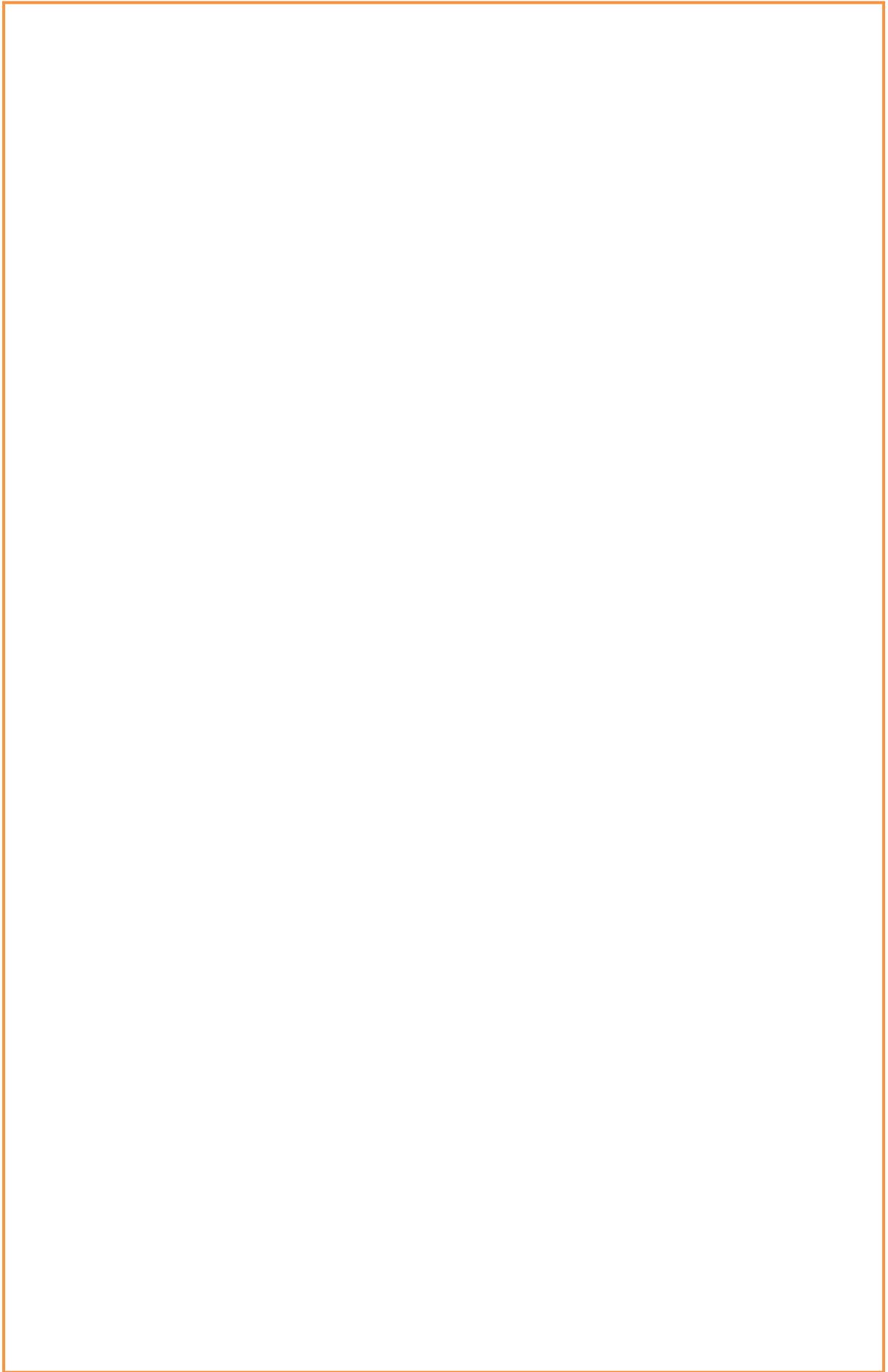
Présenté par :
Anna Quintin

Tuteur universitaire : Lucette Laurens

Tuteur de stage : Vanessa Picard







Avant-propos Remerciements

Ce mémoire a été rédigé après seulement moins de trois mois de stage, sur les six au total, autour du thème de la relocalisation de l'alimentation dans les Hautes-Alpes. Ce travail ne représente ainsi qu'une amorce, un début de travail et de réflexion sur le système alimentaire haut-alpin.

Je remercie chaleureusement Carine Pionetti qui me permet de travailler sur une thématique qui tient à cœur. Ses conseils, son regard et sa grande confiance en mon travail sont autant d'atouts dans la réalisation de cette mission.

Je remercie les membres de l'ADEAR et du comité de pilotage qui m'accordent leur confiance, leur soutien et leurs conseils sur cette étude. Je leur souhaite que le projet prenne vie, sur le territoire, et au-delà.

Merci à tous les paysans et les agriculteurs que j'ai pu rencontré, qui m'ont accordé de leur temps et à tous les acteurs interrogés à venir. Garants de notre alimentation et du *bon sens paysan*, ils font parti de ces acteurs-clés du changement que nous délaissons trop souvent.

Je remercie Pascale Moity-Maïzi, qui a pris le temps de me donner de précieux conseils et recadrage méthodologiques alors que je doutais.

Lucette Laurens, de m'avoir laissé libre dans mes choix de réalisation de ce mémoire

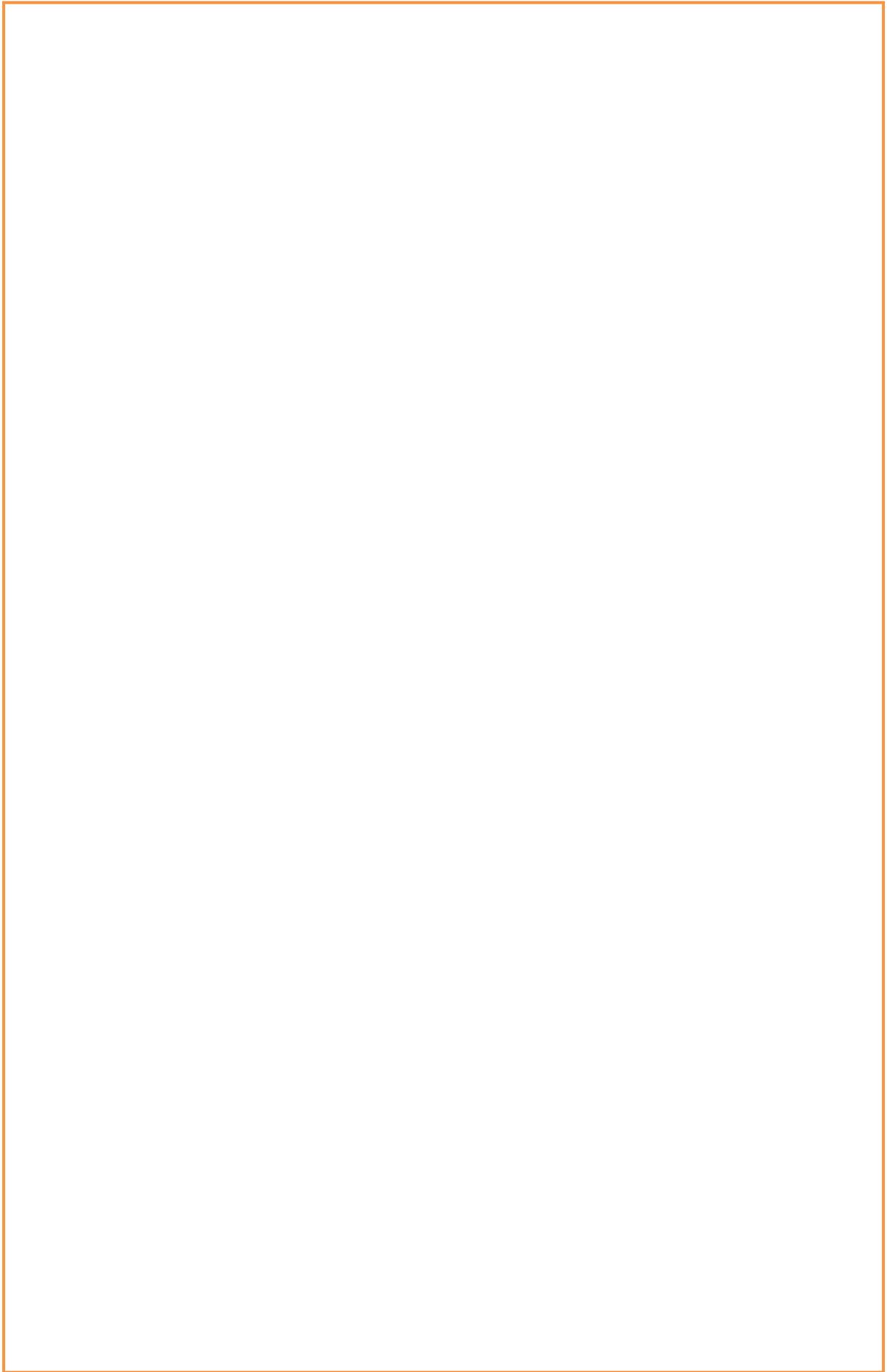
Une pensée particulière au collectif de l'Artabella, qui, sans s'en rendre compte, rend l'expérience de ce stage encore plus forte et constructive.

Et enfin Brice, ma famille, ainsi que Silvia, Juliette et Marion, qui ne cessent de m'encourager, de me soutenir chacun à leur façon et de croire en moi malgré mes doutes et mes travers.

Sommaire

Avant-propos.....	5
Sommaire.....	6
Introduction.....	9
<u>Première partie : cadre et contexte de la demande.....</u>	<u>10</u>
1. « Développer l’agro-écologie sur une territoire de montagne ».....	10
1.1 Le projet global	
1.2 Axe 1 : Etat des lieux du système alimentaire haut-alpin	
2. La relocalisation de l’alimentation : dépasser la logique des circuits-courts.....	15
1.3 Qu’est-ce que la relocalisation	
1.4 La relocalisation en pratique	
3. L’agriculture paysanne : un modèle adapté, défendu par l’Adear.....	22
1.5 Définition et reconnaissance de l’agriculture paysanne	
1.6 Le diagnostic de l’agriculture paysanne : 6 thèmes, 1 démarche	
<u>Deuxième partie : Elaboration d’une méthodologie adaptée au projet.....</u>	<u>28</u>
1. Connaître le territoire.....	28
1.1 Objectifs	
1.2 Les différents thèmes retenus	
2. La filière maraichage.....	29
3. Interroger la filière lait	35
3.1 Définitions et objectifs	
3.2 Travail préparatoire	
3.3 Recueil de données quantitatives	
3.4 Les entretiens avec les producteurs	
<u>Troisième partie : Premiers résultats.....</u>	<u>41</u>
1. Un territoire riche et diversifié.....	41
1.1 Les Hautes-Alpes, un département de Haute-Montagne	
1.2 Une démographie au rythme des saisons touristiques	
1.3 Préservation de l’environnement	
1.4 Panorama de la production agricole	
2. Maraichage : une filière dynamique.....	47
2.1 Une production diversifiée mais insuffisante pour le département	

2.2 Des modalités de vente définies par les surfaces cultivées	
2.3 La relocalisation : une volonté chez les maraichers	
2.4 Les freins	
3. La filière-lait.....	57
3.1 Panorama de la production par filière	
3.2 Collecteurs et fromageries : entre mondialisation et relocalisation	
3.3 Les fromagers-fermiers :	
<u>Quatrième partie : Interroger la relocalisation – Suite du stage.....</u>	<u>68</u>
1. Les prochaines filières à étudier.....	68
1.1 La filière viande	
1.2 L’arboriculture	
1.3 Les productions de niches	
1.4 La consommation	
2. De l’état des lieux au diagnostic participatif.....	70
Conclusion	72
Bibliographie.....	74
Table des matières.....	77
Liste des abréviations.....	79
Table des figures.....	80
Table des annexes.....	81
Annexes.....	82



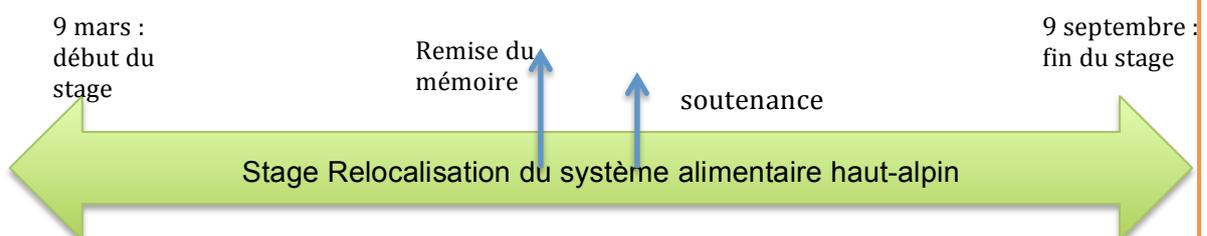
Introduction

Il émerge depuis une quinzaine d'années de nombreux travaux, et de nombreuses initiatives qui visent à repenser les liens entre agriculture et alimentation, à diverses échelles territoriales. La modernisation et l'intensification des techniques agricoles, la mondialisation des échanges ont graduellement éloigné les consommateurs des producteurs. Les aliments, pourtant base de la vie, sont devenus pour les mangeurs des OCNI, des *objets comestibles non identifiés*. Parallèlement le monde paysan tend à disparaître progressivement, laissant la place à une industrie agro-industrielle peu soucieuse de l'environnement et de la qualité de ce qu'elle produit. Les crises sanitaires à répétition, le changement climatique induit par une production toujours plus forte, les émeutes de la faim et le gaspillage alimentaire incitent aujourd'hui la société civile, l'action publique et les agriculteurs eux-mêmes à se pencher sur leur capacité à agir sur leur système alimentaire.

C'est dans ce contexte que l'Adear des Hautes-Alpes, en partenariat avec une chercheuse a décidé de s'intéresser au potentiel de développement de l'agro-écologie paysanne sur le département. Alors que ce projet de recherche-action participative se décompose en trois axes, mon stage prend place sur la thématique de la *relocalisation de l'alimentation*. Chargée de réaliser un état des lieux du système alimentaire des Hautes-Alpes **sur une période de 6 mois** afin d'interroger le territoire dans son organisation actuelle et de proposer des pistes d'actions, j'ai orienté mon travail autour de la question suivante :

Dans quelles mesures la production agricole du département lui permet-elle de nourrir sa population ?

Afin de répondre à cette question, il semble essentiel de présenter plus en détail la commande et le contexte dans le lequel elle s'insère (partie 1) puis la méthodologie mise en œuvre jusqu'ici pour y répondre (partie 2). Après avoir présenté une première partie des résultats de l'étude (partie 3), je reviendrais sur la présentation de la suite du stage (partie 4). Les résultats seront approfondis et analysés lors de la soutenance.



Première partie
Cadre et contexte de la commande

1. « Développer l'agro-écologie sur un territoire de montagne »

1.1. Le projet global

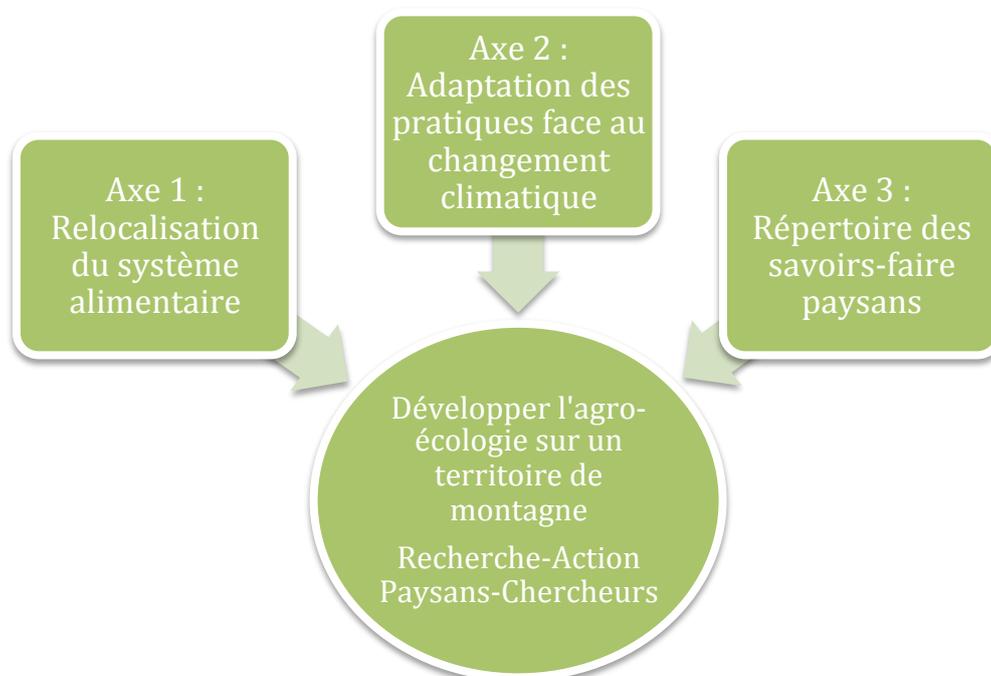
1.1.1. Un objectif, 3 axes de recherche

Le stage s'insère dans un projet global qui s'intitule, et a pour objectif de « développer l'agro-écologie paysanne sur un territoire de montagne ».

Porté par l'ADEAR¹ des Hautes-Alpes, association de développement de l'agriculture paysanne, et une chercheuse, Carine Pionetti, ce projet a pu voir le jour grâce à un financement sur deux ans de la Fondation de France lors de l'appel à projet lancé en 2014 « *Ecosystèmes, agriculture et alimentation* ».

Le projet global se décompose en 3 axes, comme suit :

Figure 1. Les 3 axes du projet. A. Quintin



¹ Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural. Je reviendrais en détail sur cette structure à la fin de cette première partie

La réalisation de ce projet s'étale sur un minimum de deux années. En tant que projet de recherche-action, il a pour vocation de créer une connaissance, et une méthodologie particulière qui serait exportable à d'autres territoires.

1.1.2. Le comité de pilotage et ses implications

Le projet innove sur le plan méthodologique par la mise en œuvre d'une démarche de recherche-action participative. Il a été co-élaboré par des paysans, des chercheurs et des chargés de mission, chacun s'impliquant à divers degrés au cours de la recherche.

Ainsi, une fois par mois nous organisons une réunion, appelée ici comité de pilotage, afin de restituer nos premiers éléments de recherches, les soumettre aux paysans engagés dans le projet, qui en retour nous aiguillent vers certains points qu'ils aimeraient voir développer. Lors de ces réunions, les membres de l'Equipe-Projet sont élargis : nous invitons les agriculteurs concernés au sein des adhérents de l'Adear, mais aussi divers acteurs : membre du Conseil Général, association de consommateur... Ce projet est ouvert à tous les acteurs qui souhaitent s'investir, ils sont mis à contribution afin que le projet puisse avoir un véritable impact sur le territoire.

<i>Equipe-projet</i>	
Julien Kaquet	Président ADEAR 05 (éleveur caprin et brasseur artisanal, Orcières)
Carine Pionetti	Ethnologue, chercheuse en écologie politique (associée au Centre for Agroecology, Water and Resilience, Université de Coventry, Royaume-Uni)
Sylvain Martin	Membre du CA, ADEAR 05 (maraîcher, Vallouise)
Charles-Henri Tavernier	Membre du CA, ADEAR 05 (vigneron, Châteauroux)
Vanessa Picard	Animatrice ADEAR 05
<i>Structures partenaires et chercheurs</i>	
Michel Pimbert	Directeur du Centre for Agroecology, Water and Resilience, University of Coventry, Royaume-Uni
Robert Brac de la Perrière*	BEDE, Laboratoire Hors-Murs pour l'agro-biodiversité, Montpellier
Baptiste Viallet	Président Agri-Bio 05 (et éleveur, St Julien-en-Beauchêne)
Amélie Pelletier	ARDEAR Région PACA
<i>Agricultrices</i>	
Manon Mickalinoff	Maraîchère, Pelleautier
Betty Mahouy	Eleveuse (chèvres laitières), Réallon
Cécile Stéphanie	Eleveuse (Vaches laitières, St Julien en Beauchêne)

Figure 2. Equipe-Pilote sur le projet "Développer l'agro-écologie dans les Hautes-Alpes". Source : Descriptif du projet

La recherche-action participative est une méthode de recherche encore peu connue en France, bien que les projets se multiplient depuis une dizaine d'année. Elle est cependant très développée dans les pays anglo-saxons et reçoit l'aval de nombreux chercheurs malgré certaines critiques.

Dans ces projets, c'est l'*action* qui est première, et « c'est en même temps un dispositif de visibilité : il "donne à voir" et donc met une certaine connaissance à la

disposition des acteurs »². Les théoriciens mettent souvent en avant l'image de la *spirale* pour l'expliquer : « le principe de toute recherche-action, c'est qu'une action peut être source d'une "connaissance" qui sera immédiatement ré-investie dans l'action en cours »³. Dans le cadre de ce projet c'est le développement de l'agro-écologie qui est *l'action, le changement social* demandé par la communauté aux chercheurs impliqués.

Mon stage lui concerne le premier axe : ce changement se décline alors autour du potentiel des Hautes-Alpes à relocaliser son système alimentaire.

1.2. Axe 1 : Etat des lieux du système alimentaire haut-alpin

La mission qui m'est confiée lors de ce stage est de travailler sur l'axe 1 du projet, c'est-à-dire sur l'analyse du système alimentaire.

L'objectif final demandé est de : « Proposer un état des lieux du système alimentaire des Hautes-Alpes à partir de critères pertinents du point de vue de l'agro-écologie paysanne et dégager des pistes d'action pour renforcer les liens agriculture-alimentation sur le territoire ».

Le système alimentaire est ici entendu comme « *la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture* » selon la définition de Louis Malassis⁴.

Pour y parvenir, un certains nombres de questions de recherche ont été posé pour comprendre de ce que devra contenir l'état des lieux :

« Qu'est-ce qui est produit, où sur le territoire, par qui ? Quelle part des productions est consommée localement? Transformée localement ? Quelles productions étaient historiquement produites et exportées ? Quelles sont/étaient les atouts des variétés locales (adaptation au climat, conservation, rusticité...) ? Quelle part est exportée vers d'autres territoires ? Quels produits arrivent d'autres territoires pour être consommés localement ? Quelles productions existant à petite échelle sur le territoire (céréales, volaille, petits fruits, plantes médicinales, paille pour la construction, laine et 'poil'...) présentent un potentiel en termes de

² Par Georges Lapassade – 1993 – Document Dactylographie, Université Paris VIII

³ id.

⁴ Louis Malassis, *Nourrir les hommes*, Dominos-Flammarion, 1994

développement d'une agro-écologie paysanne ? Quels sont les contraintes et les atouts du système alimentaire du territoire ? Où se situent les marges de manoeuvre pour le faire évoluer (en termes de production, d'innovation, d'organisation, de politiques publiques...) ? En quoi les modes de productions agricoles donnent-ils une image favorable d'un territoire et contribuent-ils à sa vitalité économique (tourisme, population résidentielle, ...) ? »⁵

Ces questions de départ témoignent de la volonté de mettre en avant les bienfaits des pratiques paysannes sur le territoire, ce projet est donc clairement orienté. Comme nous l'avons vu précédemment l'idée est d'engager un *changement social*, autour de la création d'un dialogue sur le thème de l'agriculture paysanne dans les Hautes-Alpes. Dans ce processus, mon rôle est d'effectuer un premier état des lieux afin de créer une *grammaire commune* aux différents partis du projet. Cet état des lieux sera ensuite discuté, soumis à l'appréciation des partenaires pour aboutir à un diagnostic participatif du système alimentaire des Hautes-Alpes.

Pour arriver à produire cet état des lieux, les questions de départ ont été reformulées sous la problématique suivante :

Dans quelle mesure la production alimentaire des Hautes-Alpes permet-elle de nourrir son département ?

Il s'agit alors d'y répondre par des données quantitatives en terme de production disponible. Pour pouvoir prétendre consommer local, il faut d'abord connaître ce qui est produit dans le territoire. La démarche se doit donc d'être quantitative, mais pas seulement. L'accent sera mis sur la qualité des produits disponibles, et la **façon** dont ils sont produits : de quelles façons les agriculteurs conduisent-ils leurs exploitations ? Il s'agira de comprendre les systèmes de production de chaque filière actuellement présents sur le territoire pour permettre de dégager des pistes de réflexion sur le changement et les enjeux que représente la

⁵ Extrait de l'offre de stage

relocalisation dans le département. C'est aussi les interroger sur leur durabilité et leur lien au territoire. Participent-ils au dynamisme du territoire ?

La spécificité de cette commande réside dans son aspect hybride. En effet il n'y a pas de d'objectifs d'action précise, mais un travail de recherche selon des orientations pour ensuite proposer des pistes d'action. Ce travail s'effectue en partenariat avec plusieurs acteurs du système alimentaire : des producteurs aux consommateurs.

Parallèlement à ce projet, on observe d'une manière générale un nombre croissant d'initiatives visant au renforcement du lien entre agriculture et alimentation, par le biais de la *relocalisation*. Il convient alors définir ce que recouvre ce processus, les formes qu'il peut prendre et ses enjeux pour le territoire.

2. La relocalisation de l'alimentation : dépasser la logique des circuits-courts

2.1. Qu'est-ce que la relocalisation

La relocalisation de l'alimentation peut être définie comme la consommation de produits locaux, le local faisant référence à une aire géographique, à une distance physique entre le producteur et le consommateur. Elle implique donc le retour à des produits « géographiques », en opposition au système alimentaire actuel qui a, par le biais de la mondialisation et de l'intensification de la production agricole, engendrer une *distanciation*⁶ entre agriculture et alimentation, entre les consommateurs des producteurs. Cependant le préfixe « re » ne doit pas assimiler ce processus à un retour en arrière où les consommateurs ne devraient se satisfaire que des produits disponibles dans un cercle géographique restreint.

⁶ Nicolas Bricas et al., « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », Natures Sciences Sociétés 2013/1 (Vol. 21), p.67

Relocaliser, c'est encourager, quand c'est possible, la consommation de ces produits. On assimile souvent la relocalisation au développement des circuits-courts, sujets à de nombreux projets d'études et de valorisation. Nous allons voir en quoi ce raccourci est insuffisant pour cerner la relocalisation.

2.1.1. Circuits-courts et circuits de proximité

La notion de circuits-courts fait référence à la diminution du nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Ils sont définis par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche comme « *un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* ». Cette définition englobe des modes de production et des distances kilométriques très variées, elle est très largement insuffisante du point de vue de la relocalisation. Si l'on se limite à cette définition l'achat en hiver de fraises cultivées au Maroc mais achetées au producteur fait partie des circuits-courts, elle est donc incomplète. De plus elle ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires parfois indispensables avant que l'aliment soit produit. C'est le cas de la viande par exemple : l'animal est élevé chez un producteur, puis tué à l'abattoir pour être conditionné dans un atelier de découpe avant de retourner chez le producteur dans le cas de la vente directe.

Soulevant de nombreux débats, cette notion a été complétée par des critères à connotation géographique et sociale, qui prime sur le nombre d'intermédiaire. C'est la notion de proximité. En introduisant une référence géographique, le « local », on cherche à mettre en valeur les circuits ancrés véritablement dans le territoire et le lien social qui se construit entre le producteur et le consommateur. Les circuits-courts de proximité reposent sur la production locale d'un produit et sa consommation locale. Dans cette définition la distance en terme de nombres d'intermédiaires n'a plus de raison d'être, l'important est la notion de proximité. Dans un article intitulé *Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires*, les auteurs relèvent, en plus de la dimension spatiale que nous venons de citer, 3 autres dimensions qui définissent les circuits-courts de proximité : la dimension fonctionnelle, relationnelle et

économique. Elles sont résumées dans le tableau suivant :

	Dimension spatiale	Dimension fonctionnelle	Dimension relationnelle	Dimension économique
Signification	Échelle géographique du circuit entre production et consommation	Moyen d'acheminer et d'adapter le produit de la production à la consommation	Moyen de renforcer les conditions de l'échange marchand : confiance, partage de valeurs, de connaissances, etc.	Relocalisation des flux économiques. Meilleure répartition de la valeur ajoutée, prix rémunérateurs, engagements réciproques, etc.

Figure 3 Les 4 dimensions de circuits de proximité. Source : Praly et alii., *Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires*,

Les notions de circuits-courts, telles que nous venons de les définir font ainsi référence aux circuits de commercialisation, mais ne tiennent pas compte de la façon dont les denrées sont produites, et la qualité de celle-ci. Or quand on parle de *relocalisation* et d'agro-écologie paysanne c'est bien la totalité du système alimentaire, y compris les systèmes de production qui doivent répondre à des critères de qualité et une organisation territoriale favorable. En cela l'agriculture paysanne apparaît comme le modèle de développement agricole adapté. Nous y reviendrons dans une prochaine partie.

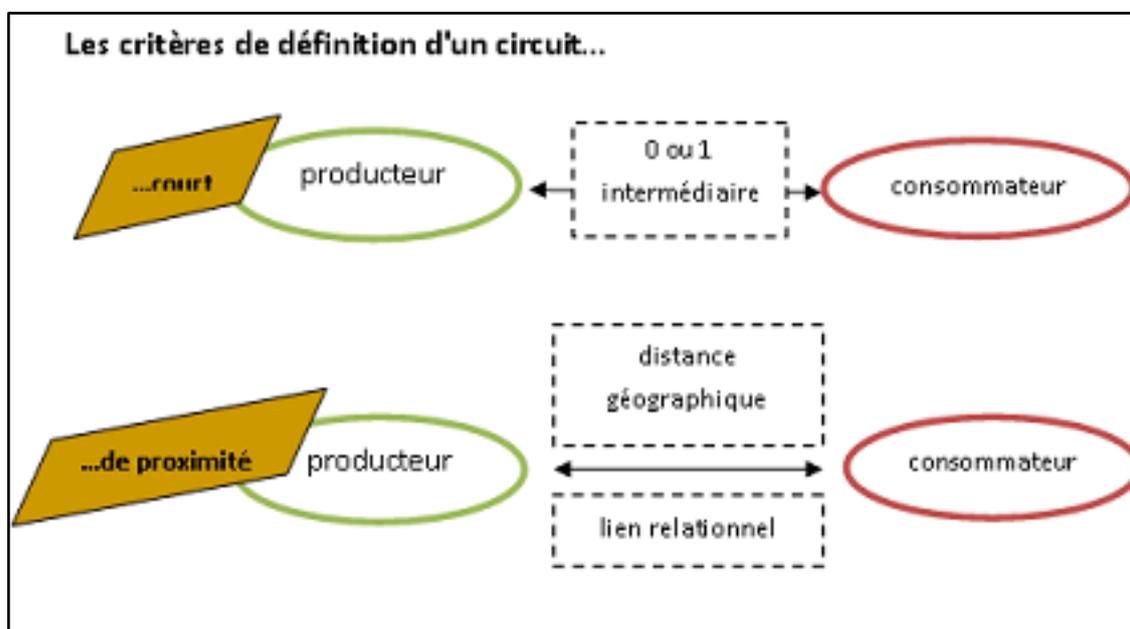


Figure 4. Critères de définition d'un circuit-court et d'un circuit de proximité. Source : www.cntrebretagne.com

2.1.2. Valoriser les productions typiques : la reterritorialisation

Le relocalisation ne doit pas non plus se confondre avec la re-territorialisation. La démarche de la re-territorialisation de l'agriculture s'appuie « la reconstruction du lien au territoire dans sa dimension matérielle »⁷. Elle se concrétise par la mise en place de la reconnaissance d'un produit comme typique, et selon des méthodes de production particulières avec un marquage territorial. Le phénomène de la re-territorialisation s'exprime à travers la mise en place de labels, de signes de distinction qui différencient une production d'une autre. C'est le cas de certains fromages, comme le Roquefort ou le Beaufort par exemple qui sont soumis à un cahier des charges strict. Ces cahiers des charges définissent la typicité du produit non pas par sur un ou des « terroirs reconnus », symboliques, mais sur un ensemble d'éléments localisés (méthode de production, utilisation de savoir-faire particuliers, goût) et non-transférables. Ils sont aussi le témoin de « l'implication d'acteurs locaux dans la gouvernance d'une filière qui en renforce l'horizontalité, qui marque l'ancrage de la production dans des systèmes et des enjeux économiques, politiques et sociaux locaux, spécifiques à un ensemble de groupes humains et à un espace. »⁸.

Territorialiser un produit, et le valoriser comme tel, peut être un argument de vente à l'extérieur du territoire, « par l'image qu'il véhicule ». ⁹ C'est le cas de l'agneau de Sisteron, dont la reconnaissance de la qualité se fait à l'extérieur du territoire par ce marquage. Bien que synonyme pour l'agriculteur d'une reconnaissance de la qualité de son travail, ces produits consommés alors à l'extérieur du territoire ne représentent pas la relocalisation de l'alimentation, voire inverse la tendance.

La relocalisation c'est *tout simplement* parfois la consommation de « produits banaux » (Delfosse, 2012), de produits du quotidien dont la seule différenciation se joue sur la proximité de la production.

⁷ Rieutort Laurent, « *Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture* », L'Information géographique 1/2009 (Vol. 73) , p. 30-48

⁸ Guiomar Xavier, « De la reterritorialisation à la relocalisation des filières, avec ou sans terroir », *Pour* 3/2012 (N° 215-216) , p. 152

⁹ *ibid*

Mais comment définir cette proximité, au moins géographiquement ?

Il n'existe pas de définition claire et simple du terme « local ». Selon le territoire et le contexte auquel on l'applique, il peut s'interpréter de multiples façons. Le local implique « une faible distance kilométrique » entre le lieu de production et le lieu de consommation. Dans la charte BioCoop, le local est défini « dans un rayon de 150 km par voies routières autour du point de vente », ou 80 km de distance dans certains textes réglementaires concernant le transport des denrées alimentaires.

On peut alors interroger l'échelle choisie dans le cadre de notre étude : le département des Hautes-Alpes. La justification se trouve dans l'énoncé de la nouvelle problématique : contrairement à un collègue par exemple qui aurait fait le choix de s'approvisionner en « local » à partir d'un certain nombre de repas servis et donc d'une consommation anticipée, et qui doit donc délimiter un périmètre, nous avons choisi d'étudier la production actuelle en premier et de la confronter à la consommation ensuite pour interroger la cohérence du système alimentaire tel qu'il est présent aujourd'hui.

2.2. La relocalisation en pratique...

La relocalisation peut prendre des formes très diverses et être initiée par une multitude d'acteurs. Pour mieux l'appréhender, voici plusieurs exemples d'action possibles.

2.2.1. La restauration collective : un levier majeur

Chaque année se sont plus de 8 millions de repas qui sont servis quotidiennement par près de 70.000 structures publiques ou privées. Par leur nombre, et la régularité des repas servis, ils représentent un levier majeur en terme de relocalisation. Conscient du potentiel de développement des circuits de proximité, L'Etat a incité les structures publiques à s'engager dans ces circuits.

Le Grenelle de l'environnement a été le point de départ d'une nouvelle dynamique d'approvisionnement dans la restauration collective, notamment à travers la

circulaire du 2 mai 2008 relative à « l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation régulière de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective ». Cette circulaire a fixé des objectifs importants à atteindre en 2010 et 2012: introduire 15% puis 20% de denrées Bio dans les menus de restauration collective des services de l'État, qui ne sont d'ailleurs toujours pas atteints.

La « Loi Grenelle 1 » en 2009 a ajouté à ces objectifs un volet relatif aux produits saisonniers ou à faible impact environnemental. L'État se fixe « de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale »¹⁰.

En septembre 2010 le gouvernement présente le Programme National pour l'Alimentation (PNA), qui découle de la loi de modernisation de l'agriculture. Il part du principe que « *Bien manger, c'est l'affaire de tous* », et cherche donc à mobiliser tous les acteurs du système alimentaire, de la fourche à la fourchette.

Il comprend 4 grands axes :

- Faciliter l'accès de tous à une bonne alimentation,
- Développer une offre alimentaire de qualité,
- Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation,
- Promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire.

Ce programme met notamment l'accent sur l'approvisionnement local des cantines scolaires.

La mise en place de ce plan en région est attribuée au Service Régional de l'Alimentation (SRAL), service de la DRAAF, sous le nom de PROA : Plan Régional de l'Offre alimentaire. Cette décentralisation du programme permet de territorialiser sa mise en place, pour mieux cibler les différents enjeux selon les contextes propres à chaque région.

¹⁰ Article 48-e de la Loi N° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement. Disponible sur <http://www.legifrance.gouv.fr> (consulté le 23/05/2015)

2.2.2. Les ateliers de transformations

Les ateliers de transformation de produits agricoles sont également un outil de la relocalisation. Ils permettent d'augmenter la valeur ajoutée des produits, mais également de maintenir des filières sur le territoire.

Ces ateliers de transformation, de collecte ou de stockage sont souvent des projets collectifs, portés par des agriculteurs désireux d'être maîtres sur la totalité de la chaîne et aidés par les collectivités. Il peut également s'agir d'ateliers individuels sur les fermes ou d'entreprises de transformation agro-alimentaires qui offrent leurs services aux agriculteurs. Dans ce dernier cas, l'entreprise vend à l'agriculteur une *prestation* de transformation qui va permettre à celui-ci de commercialiser, souvent en direct, un produit fini en son nom propre. On appelle cette opération faire faire *à façon*. Par l'augmentation de la valeur ajoutée, ces outils améliorent l'efficacité économique et renforcent l'autonomie des fermes, ils constituent donc un soutien de choix à l'activité agricole.

Pour le territoire, ces outils participent à la relocalisation de l'activité économique, donc de richesse, qui aurait pu sans cela être exportée. Ainsi, du point de vue de la collectivité, il y a un double intérêt à favoriser ce type d'ateliers : soutenir l'agriculture locale et contribuer au dynamisme du tissu économique (augmentation de la richesse produite localement, création d'emplois, pérennisation d'activités économiques).

La relocalisation peut donc prendre en pratique diverses formes. Ses enjeux sur le territoire sont multiples : maintien d'une activité agricole traditionnelle, respect des ressources naturelles et qualité des produits, re-création de lien social et de dynamisme sur le territoire... Plus encore elle incite les mangeurs à redevenir acteurs de leur système alimentaire, en les mettant au centre de leur choix de consommation.

Favoriser la relocalisation, c'est ainsi aider à maintenir des paysans sur le territoire. Aussi l'idée d'initier la relocalisation est directement liée à l'objectif de l'Adéar, qui est le développement de l'agriculture paysanne. Il ne faut pas y voir

seulement l'intérêt d'une minorité d'adhérents. L'agriculture paysanne est une agriculture durable qui, dans sa démarche, valorise le territoire qu'elle occupe.

3. L'agriculture paysanne : un modèle adapté, défendu par l'ADEAR

3.1. Définition et reconnaissance de l'agriculture paysanne

Cette agriculture est représentée par le syndicat agricole La Confédération Paysanne, ou *Conf'*, en opposition au syndicat majoritaire la FNSEA. Ce dernier est jugé par les membres de la Confédération Paysanne comme un outil de la modernisation agricole, responsable du déclin du monde paysan.

En 1984 les paysans soucieux de défendre un modèle alternatif se rassemblent au sein de la FADEAR, la Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural, qui est l'échelon national de l'organisation. Progressivement des déclinaisons départementales (les ADEAR) et régionales (ARDEAR) voient le jour sur tout le territoire français.

Dès 1993, les premières rencontres nationales de l'agriculture à Saint Lô identifient ce que sont des démarches et des pratiques d'agriculture « *qui permettent aux paysans de disposer d'une marge de manœuvre pour changer leurs pratiques et obtenir un revenu et des conditions de vie acceptables : c'est l'émergence du concept d'agriculture paysanne* »¹¹

En 1995, à Vogué en Ardèche, les paysans interpellent les chercheurs, notamment ceux de l'INRA, sur le rôle qu'ils pourraient avoir dans la mise en place d'une agriculture paysanne. Durant plus de deux ans des groupes départementaux et régionaux ont travaillé à l'élaboration d'une charte commune : la Charte de l'Agriculture Paysanne. Cette charte, présentée en 1998 lors du colloque de Rambouillet affirme que leur « *développement sera durable s'il se*

¹¹ FADEAR, 2013 : Agriculture paysanne le manuel. Bagnole, Média Pays Editeur, 139p

fonde sur le bien-être social, le respect des ressources naturelles et si les richesses économiques qu'il doit produire sont équitablement réparties »¹².

Dans cette Charte l'agriculture paysanne est définie comme une agriculture qui **« doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous. »¹³**

L'agriculture est présentée comme une *démarche*, un idéal vers lequel il faut tendre, dans la mesure du possible, et non *« un cahier des charges excluant. En cela, l'agriculture paysanne s'adresse à tous les paysans »¹⁴.*

Afin de guider les agriculteurs dans cette démarche, et parce que l'agriculture paysanne ce n'est pas qu'un idéal symbolique mais des pratiques précises, un outil de définition et d'analyse de l'agriculture paysanne a été créé, c'est le Diagnostic de l'agriculture paysanne.

3.2. Le diagnostic de l'agriculture paysanne : 6 thèmes, une démarche commune

La Charte de l'agriculture paysanne comprend trois éléments :

- La définition que nous avons donné plus haut.
- Dix principes qui constituent le cadre de l'agriculture paysanne et qui sont interdépendants.
- 6 thèmes : Les 10 principes de l'agriculture paysanne sont compris dans ces 6 thèmes. Chacun des thèmes est évalué par des critères, eux-mêmes décomposés en plusieurs indicateurs en fonction de leur pertinence dans

¹² id

¹³ id

¹⁴ id

ce modèle alternatif. Ce sont ces thèmes qui composent les fondements du **diagnostic de l'agriculture paysanne**.

Ces 6 thèmes et leurs critères sont représentés dans les 6 pétales de la fleur du logo de l'Adear. Lors de la réalisation du diagnostic, le résultat est d'ailleurs remis sous cette forme. Afin de mieux comprendre quelles sont les démarches vers lesquelles les agriculteurs s'engagent à tendre, les principes sont synthétisés dans la fleur page suivante.

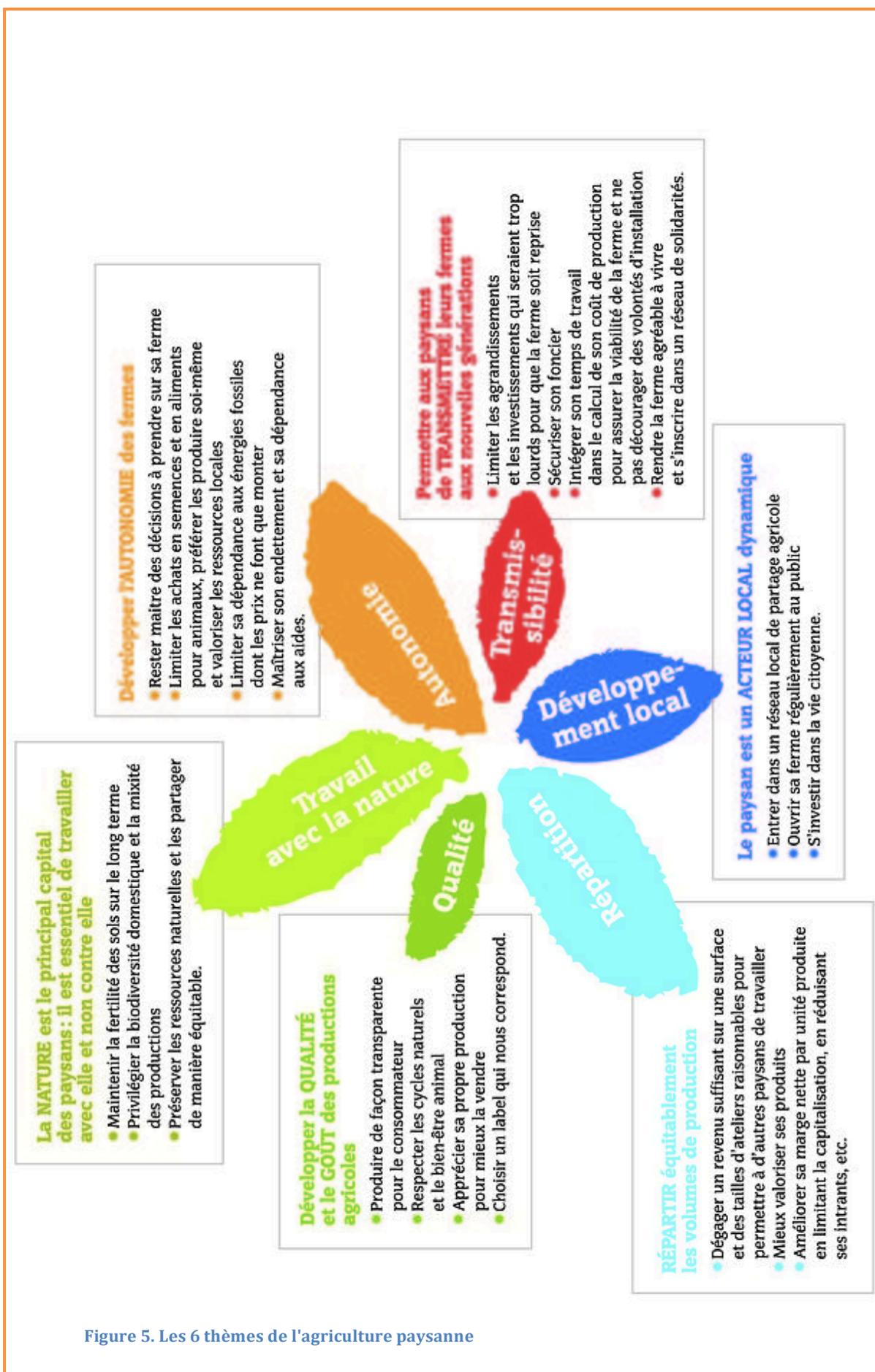


Figure 5. Les 6 thèmes de l'agriculture paysanne

Ainsi les enjeux de développer ce type d'agriculture sont multiples.

- Pour l'environnement : Contrairement au modèle l'intensif, l'agriculture paysanne repense le lien dans son environnement. Conscient que leur travail s'appuie sur la terre, les agriculteurs cherchent à la préserver. La démarche est une agriculture raisonnée, voire biologique. En limitant les intrants, en travaillant la terre, en respectant les cycles naturels, ces agriculteurs cherchent à préserver la terre. Ils sont également reconnus comme les garants de l'entretien de nos paysages, notamment de montagne.
- Pour le dynamisme du territoire : L'agriculture paysanne est créatrice d'emploi. D'une part parce qu'elle préfère la main d'œuvre humaine aux gros investissements, et d'autre part car elle prône la multiplication des petites exploitations, plutôt qu'une concentration. L'un de ses principes même est de permettre à un maximum d'actifs d'exercer, et de vivre de leur métier. En commercialisant en circuits-courts, elle dynamise également l'économie locale et participe à rendre le territoire attractif pour les ruraux et les touristes.
- Pour la société : Le lien direct entre consommateurs et producteurs permet à ces derniers d'être impliqués dans la façon dont est produite leur alimentation. Grâce aux divers contacts qu'ils peuvent avoir (à travers les marchés, la vente à la ferme, mais aussi l'accueil à la ferme) les agriculteurs permettent à la société de s'interroger sur leurs pratiques alimentaires.

Nous venons de voir que mon stage prend place au sein d'un projet de recherche-action, qui cherche à valoriser l'agriculture paysanne. Le développement, ou le maintien de cette agriculture est un enjeu fort pour les territoires, à plusieurs niveaux.

Pour pouvoir permettre la réalisation de l'état des lieux du système alimentaire, nous avons ainsi fait le choix de mettre l'accent sur ces agriculteurs, sur la production en privilégiant les entretiens. Nous sommes partis de l'hypothèse que leur connaissance et leurs expériences du monde agricole devraient nous éclairer sur la compréhension du système alimentaire.

Deuxième partie

Elaboration d'une méthodologie adaptée au projet

Le choix du comité de pilotage a été d'élaborer dans un premier temps un état des lieux de la production par filière : maraichage, lait (fromagers et laitiers), viande, arboriculture, production dites « de niches », distribution et consommation. La transformation apparaît de manière transversale dans chacune de ces filières. Sont ici présentées les méthodologies employées pour le recueil de données de la filière maraichage et la filière lait, seules filières étudiées lors de la rédaction de ce mémoire. Cette approche analytique permet d'étudier dans un premier chaque filière comme un *objet*, qui sera ensuite intégré et analysé d'une façon plus globale, comme élément d'un système plus vaste dont tous composants interagissent entre eux : le système alimentaire. En effet chaque *objet* ayant ses propres spécificités, des pratiques de production aux modalités de vente, ils ne sont peuvent être abordés de la même façon.

Nous avons mis l'accent sur les circuits de commercialisation, car ceux-ci sont révélateurs de l'organisation du département. Les difficultés –ou non-rencontrées par les agriculteurs sont autant d'éléments représentatif du système alimentaire.

1. Connaître le territoire

1.1. Objectifs :

Il s'agit dans cette partie de donner un aperçu global du territoire des Hautes-Alpes, du terrain de recherche. Le but n'est pas de faire un diagnostic, mais de comprendre les caractéristiques principales et l'organisation du département, d'en faire une sorte de photographie générale qui sera complétée, approfondie et questionnée tout au long de l'étude.

1.2. Les différents thèmes retenus :

- *Démographie* : La première partie concerne les données démographiques : qui sont les mangeurs du département ? Où se concentrent-ils ? Quels sont les flux de population sur le territoire ? Derrière ces questions c'est le potentiel de consommation de produits locaux qui est interrogé.
- *L'agriculture* : Il s'agira de présenter un panorama de l'agriculture dans les Hautes-Alpes du point de vue de données générales qui permettent de cadrer l'étude : nombre d'exploitations, tendances, types de production, poids dans l'économie du département mais aussi la place qu'occupe l'agriculture biologique et paysanne. Ces informations sont celles qui seront à compléter le plus finement possible.
- *Protection de l'environnement* : Y a-t'il des zones reconnues, valorisées et protégées dans les Hautes-Alpes ? La présence de zone Natura 2000 ou de Parc nous semble ici importante pour déterminer les orientations prises en terme de biodiversité par les collectivités, et d'éventuelles politiques ou mesures de valorisation quant à la conduite de l'activité agricole de ces zones.

2. La filière maraichage

Nous avons choisi de nous intéresser en premier lieu à la filière maraichage, pour des raisons pratiques de calendrier d'une part, et parce qu'elle nous semblait être une entrée plus aisée pour débiter l'étude. En effet les maraichers sont à partir du printemps de moins en moins disponibles pour les entretiens, comme il a été signalé lors du premier comité de pilotage.

2.1. Les objectifs :

Les questions de base, pour chacune des productions, sont de savoir ce qui est produit en terme de quantité, la part de ce qui est consommé localement¹⁵ ou

¹⁵ « localement » désigne dans le présent mémoire le territoire des Hautes-Alpes

hors du territoire, et ce qui est « importé ». Il s'agit là d'obtenir une photographie de la production, de ses flux, et d'essayer de tenter d'identifier son organisation globale sur le département.

Par maraichage, nous entendons ici la production de fruits et légumes hors arboriculture (pommes et poires principalement), cette production fera l'objet d'une étude particulière étant donnée la spécialisation de sa culture dans le département.

2.2. Le recueil de données quantitatives :

- ***Les données statistiques :***

Afin d'évaluer la production de fruits et légumes (hors arboriculture), nous nous sommes d'abord penchés sur les documents statistiques disponibles :

- Le Recensement Agricole de 2010
- Les documents « mémento » édités par l'Agreste
- La Chambre d'Agriculture
- Les listes d'adhérents d'Agribio, de l'Adear et de la Confédération Paysanne

Il est très rapidement apparu que les données disponibles ne suffiraient pas à répondre aux questions de départ. L'utilisation du convertisseur alimentaire comme point de départ nous est apparu pertinent.

- ***Les Convertisseurs Alimentaires¹⁶ :***

Les convertisseurs alimentaires sont des outils développés par l'association Terre de Liens Normandie. Ils permettent de calculer, pour une population donnée, « une estimation du nombre d'hectares que nous pouvons protéger en relocalisant notre consommation alimentaire, donc en installant un nombre conséquent de paysans et paysannes »¹⁷, en agriculture biologique.

Au nombre de deux, ils se distinguent par le type de consommation prise en compte dans le calcul :

¹⁶ <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/> visité le 16 Mai 2015

¹⁷ <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/methodologie/> visité le 16 Mai 2015

- Le CA « basique » utilise notre consommation actuelle selon l'étude INCA 2 rédigées par l'ANSES et pour les fruits un légumes un document du CTIFL.
- Le CA « avancé » intègre une diminution de notre consommation de viande bovine, la saisonnalité des produits et une baisse significative du gaspillage alimentaire.

Dans les deux cas, la production est calculée sur la base de rendements avérés dans des fermes normandes ou des moyennes nationales voire régionales. De nombreuses objections peuvent être faites : manque de justesse des rendements et la non-prise en compte des différences régionales, consommation hypothétique de certains produits, surévaluation de la consommation de 0-3 ans, etc. Conscients de ces travers, nous avons utilisé ces convertisseurs afin d'avoir une idée, un ordre de grandeur, sur les différences entre la surface actuellement utilisée pour le maraichage dans les Hautes-Alpes et celle, approximative, qu'il faudrait au département pour se fournir presque exclusivement à des producteurs locaux.

2.3. Les enquêtes par entretiens :

Nous avons souhaité compléter ces données brutes par des entretiens avec des producteurs. En effet les données chiffrées ne donnent aucune indication quant aux dynamiques qui animent les maraichers, à leurs éventuelles difficultés ou à leur organisation. Le but ici est bien de comprendre leur système, afin de pouvoir expliciter dans un second temps leurs atouts, ou leurs faiblesses et ainsi entamer la phase du diagnostic. Le projet global étant de *développer l'agro-écologie*, nous nous sommes également attachées à comprendre leurs pratiques et les éventuels freins au développement de l'agriculture paysanne.

2.3.1. Hypothèses de départ

Nous supposons que le maraichage dans les Hautes-Alpes est composé de petites exploitations aux productions très diversifiées.

Nous supposons que la vente en circuits-courts est la modalité la plus fréquente et la plus adaptée à la production.

Nous supposons que les maraichers sont peu soutenus dans leur installation et dans leur activité.

Nous supposons que les maraichers sont des acteurs-clés en terme de lien social et de lien agriculture-alimentation sur le territoire.

2.3.2. Elaboration de la grille d'entretien

Ainsi 4 thèmes principaux ont été retenus, chacun se décomposant en plusieurs questions :

- Présentation générale de l'enquêté, son parcours et de son exploitation
- Production : il s'agit de compléter le recueil de données statistiques et de rendre compte de la diversité (ou non) des productions.
- Circuits de vente : quelles sont les modalités de vente ? sont-elles en phase avec la relocalisation ?
- Pratiques et perceptions : dans cette partie le but est de déterminer ce que les agriculteurs

La grille d'entretien est disponible en annexe.

2.3.3. Le choix des enquêtés et organisation des entretiens

Pour déterminer les maraichers à enquêter, nous avons été guidés par les membres du comité de pilotage du projet. Les maraichers étant peu nombreux sur le département, ils se connaissent –de nom ou de vue- presque tous. Ainsi certains nous ont été présentés comme des *incontournables*, de par leur ancienneté ou leurs pratiques. Le risque d'utiliser cette méthode est de laisser de côté ceux qui sont hors-réseaux, et de ne pas étudier la diversité des producteurs. Cependant en tant qu'acteurs reconnus de la filière sur le département nous avons tenu à les rencontrer.

La question a été soulevée lors de la réunion du comité de n'aller rencontrer que ceux qui étaient dans une pratique de relocalisation et d'agro-écologie ou d'élargir le panel. Il nous a semblé important de ne pas s'enfermer dans le réseau,

mais bien d'aller enquêter différents profils, et éventuellement d'insister sur les pratiques de ceux qui sont éloignés du projet.

Le choix a également été guidé par l'organisation des entretiens : travaillant sur la totalité d'un département de montagne, il a fallu prendre en compte les temps de trajets entre chaque exploitant et la disponibilité de chacun afin d'éviter

	SAU	Production	Durée d'installation et statut	Circuits de vente	Label
1	3.7ha dont 2 maraichage	Légumes très diversifiés	3 ans, création	A la ferme Panier	AB
2	4.36 dont 2 plein champs et serres	Extrême diversification	30 ans maraichage, création	Marché, Amap, Biocoop, à la ferme, restaurants	AB
3	1ha	Petits fruits et transfo à la ferme	30 ans, reprise avec changement d'activité	Marché, à la ferme, Biocoop de Nice, Amap, commercial indépendant	AB
4	2ha légumes et 3ha arbo (cerise, pêche, abricot)	Légumes, faible diversification	30 ans, reprise familiale	9 marchés	X
5	4ha	Légumes, diversification	15 ans, reprise avec changement d'activité	Amap, Vente directe, Biocoop, Magasin producteur	AB
6	5ha + 2ha de serres	Légumes, diversification	8 ans, création	Marchés, grossiste, Amap, Magasin de producteurs, resto-collective	AB
7	10 ha + bovin-viande	Légumes, diversification	A intégré il y a 10 ans l'entreprise familiale	Amap, marché, collectivités, grossiste	AB

de perdre trop de temps. Bien souvent c'est la prise d'un premier rendez-vous qui a conditionné le choix des autres entretiens de la journée, pour des raisons d'ordre pratique. Ont ainsi été rencontré 7 maraichers, aux tailles d'exploitation et

aux productions variées comme le montre le tableau récapitulatif ci-dessus.

Nous avons complété avec 2 longues discussions par téléphone, pour un gain de temps, et nous avons également eu accès à des entretiens menés plus tôt par l'association AgriBio lors d'un précédent projet. Certains entretiens avaient été réalisés chez des maraichers que nous avons déjà enquêté, mais cela a augmenté notre base de données bien que les questions soient différemment orientées.

2.4. La distribution

Nous sommes également allé à la rencontre de plusieurs distributeurs sur le département, en tant qu'ils sont des acteurs majeurs du système alimentaire. Leur choix d'approvisionnement, local ou non, est décisif lorsque l'on aborde la relocalisation de l'alimentation. Il est important de connaître leur politique en terme de choix de fournisseurs, des critères sur lesquels ils définissent les produits qu'ils proposeront à leur clientèle.

Ces entretiens ont d'abord été réalisés pour étoffer les données brutes, en terme de flux mais très vite nous avons cherché à comprendre quels étaient les freins pour eux à proposer plus de produits locaux, notamment en fruits et légumes, à leurs clients.

Nous avons rencontré :

- 1 grossiste en fruits et légumes frais
- 2 BioCoop

2.5. L'atelier participatif

Parmi les outils de la recherche-action participative, nous avons utilisé la méthode de l'atelier participatif, aussi appelé atelier de travail. Suite à nos divers entretiens nous avons tenu à organiser une rencontre entre maraichers, afin de discuter des premiers résultats de notre étude et de générer une dynamique collective autour du projet.

L'enjeu de ce type d'atelier est double : d'une part il permet d'impliquer de nouveaux acteurs dans le projet, et d'autre part d'augmenter le nombre de points de vue possible afin d'être le plus juste possible dans l'analyse. Il ne s'agit pas d'un travail de restitution à proprement parler, mais de faire émerger de nouvelles données et d'entamer le processus de « construction d'une vision commune »¹⁸ autour du futur diagnostic.

Pour cet atelier nous avons convié, lors de nos entretiens ou par des appels téléphoniques, la plupart des maraichers du département pour ne pas être sélectifs, et avons signalé à chacun qu'ils pouvaient en parler autour d'eux. L'organisation d'un tel atelier demande un temps considérable, mais les heures passées au téléphone, à expliquer le projet, a permis de susciter l'intérêt de nombreux producteurs, même s'ils ne se sont pas tous déplacés.

3. Interroger la filière-lait

3.1. Définition et objectifs

Par filière-lait sont entendus ici les éleveurs bovins, ovins et caprins. Chaque éleveur pouvant être « laitier », c'est-à-dire qu'il livre son lait brut à un collecteur, ou « fromager-fermier » : ce sont ceux qui transforment leur propre lait sur leur exploitation et assurent la commercialisation. Nous avons également inclus les fromageries et les collecteurs, soit toute la chaîne de production laitière jusqu'au produit fini.

Nous avons réalisé cette étude après avoir mené celle sur le maraichage. Ainsi les questions auxquelles nous souhaitions répondre ont évolué : il ne s'agit plus tant de connaître les quantités d'un produit, que la façon dont il est produit,

¹⁸ Sylvie Lardon et Vincent Piveteau, « Méthodologie de diagnostic pour le projet de territoire : une approche par les modèles spatiaux », *Géocarrefour*, vol. 80/2 | 2005

l'organisation de la filière sur le département, les circuits de vente utilisés par les éleveurs et les marges de manoeuvre possibles à une agriculture plus durable

3.2. Travail préparatoire

Avant d'entamer le travail de la filière, un travail préparatoire a été nécessaire. Il est notamment passé par la lecture d'un dossier rédigé en 2010 par le CERAMAC et commandité par la Maison Régionale de l'Élevage (la MRE). Ce document, intitulé *Réflexion prospective sur la filière laitière bovine en région PACA*¹⁹ s'intéresse à toute la région et propose des pistes d'actions pour cette filière dont l'avenir est incertain. Il permet d'en retracer l'historique dans ce département, et de mieux appréhender la complexité de cette filière. Contrairement au maraichage, le lait est soumis à des normes, et plusieurs actions interviennent entre la production de lait et l'arrivée des produits laitiers dans notre assiette ce qui rend la compréhension de la filière difficile.

Ce document ne s'intéresse qu'à la filière laitière bovine, or nous avons souhaité étudier dans le même temps les productions caprines et ovines, pour un gain de temps mais aussi parce que malgré des différences importantes, certaines problématiques sont identiques, notamment au sein des fromagers-fermiers d'un côté, et des laitiers de l'autre.

3.3. Le recueil de données quantitatives :

Afin de connaître la production laitière du département, nous avons eu accès à différentes sources :

- Les chiffres disponibles à la Chambre d'Agriculture
- Le syndicat caprin des Hautes-Alpes
- L'association Brebis Lait Provence, basée à Digne
- Des appels aux diverses fromageries présentes sur le territoire
- Les données disponibles au CNIEL

¹⁹ Moustier Philippe, Ricard Daniel, Rieutort Laurent, *Réflexion prospective sur la filière laitière bovine dans la région PACA*, Ceramac, Octobre 2010

Nous avons également cherché les tendances en terme de consommation des produits laitiers auprès de la Maison du Lait et de diverses sources disponibles en ligne pour évaluer les besoins haut-alpins en terme consommation de produits laitiers. L'utilisation des convertisseurs alimentaires n'est pas pertinente pour la filière-lait car elle ne différencie pas le lait et la viande et ne propose pas de calcul pour les filières ovins et caprines.

3.4. Les entretiens avec les producteurs

3.4.1. Hypothèses de départ

Les grilles d'entretiens ont été réalisées à partir des hypothèses suivantes :

- Les éleveurs laitiers du département ne sont pas valorisés dans leur production.
- Les fromages produits sur le département sont vendus en circuits-courts.
- Le lait et les fromages du département ont une faible reconnaissance territoriale.
- Les éleveurs utilisent des systèmes principalement extensifs.

3.4.2. Grilles d'entretiens

Compte-tenu de la diversité des éleveurs (bovin, ovin ou caprin/ fromager-fermiers ou laitiers) seules deux grilles, *modulables*, ont été réalisées. Comme pour le maraichage, elles s'organisent autour de 4 thèmes composés chacun d'un ensemble de sous-question :

- *Présentation* : parcours, choix de l'installation, description de l'exploitation et circuits de vente, ...
- *Pratiques de l'exploitation* : autonomie alimentaire, diversification, système pour les bêtes, ...
- *Perceptions sur le métier et sur la filière dans les Hautes-Alpes* : quelles contraintes, dynamisme, soutien ressentent-ils. Sont aussi abordés la question du temps et la valorisation des produits hauts-alpins.

- *Agro-écologie/Agriculture paysanne* : quelle image en ont-ils, y a-t-il une réflexion engagée en ce sens, qu'est-ce qui pourrait être amélioré au niveau de l'exploitation et au niveau du système laitier.

Les grilles sont disponibles en annexes.

3.4.3. Entretiens exploratoires

Le sujet étant complexe, nous avons réalisé deux entretiens dits *exploratoires* auprès de deux couples de fromagers-fermiers labellisés AB, l'un en bovin et le second en ovin. Tous deux sont proches du projet. Ces discussions nous ont permis de vérifier le contenu de notre grille d'entretien, et de nous apporter des éclairages sur les pratiques agro-écologiques afin de mieux aborder les entretiens principaux.

Les entretiens exploratoires ont un intérêt considérable compte-tenu de l'organisation de la filière, et permettent de compléter les pistes de travail préalablement définies. Dans le cadre de la recherche-action, ces entretiens sont d'autant plus pertinents qu'ils guident le chercheur sur le *changement social* qu'il est censé faciliter²⁰.

3.4.4. Entretiens individuels

Comme pour le maraichage, la prise de rendez-vous d'un premier contact a largement conditionné le choix des enquêtés. Nous n'avons pas cherché à rencontrer un échantillon représentatif des éleveurs. Notre choix s'est plutôt tourné vers la diversité des profils pour interroger les pratiques et les marges de manœuvre de chacun.

3.4.5. Focus group

²⁰ Par Georges Lapassade – 1993 – Document Dactylographie, Université Paris VIII

Les éleveurs laitiers étant nombreux sur le département, nous avons choisi d'organiser des entretiens « collectifs » afin d'optimiser notre temps. Par deux fois nous avons donc réunis 3 éleveurs d'un même animal autour d'un repas chez l'un d'entre eux, qui se connaissaient. La trame de l'entretien est restée la même que celle définie précédemment, mais ces entretiens ont permis l'entrée de nouveaux éléments : une prise de recul de la part de chacun d'eux sur leur propre pratique, en les comparant à celles des autres membres présents. Ces discussions sont des moments très riches pour le chercheur, d'échanges plus que de confrontation. Ils sont cependant difficiles à retranscrire.

Ainsi au total nous avons rencontrés :

Pour les bovins :

- 2 exploitations laitières en GAEC qui livrent à Sodiaal
- 1 exploitation laitière qui livre à une fromagerie du département
- 1 exploitation laitière en bio depuis 5 ans qui vient de décider de diviser sa production en 3 : une partie à Sodiaal, une partie à une fromagerie du département et une partie transformée « à façon » par la fromagerie pour vendre à Echanges Paysans²¹
- 1 exploitation en fromager-fermier labellisé AB
- 1 exploitation mixte, qui livre une partie à la SICA des Alpagnes
- 1 exploitation mixte, qui livre une partie à Sodiaal

Pour les caprins :

- 2 fromagers-fermiers labellisés AB
- 1 fromager-fermier depuis 30 ans
- 1 exploitation mixte qui livre une partie à la Sica des Alpagnes

Pour les ovins :

- 1 exploitation en fromager-fermier labellisée AB

²¹ Echanges Paysans est une plate-forme de distribution de produits agricoles, en filière courte, à destination de la restauration collective dans les Hautes-Alpes

Pour la transformation :

- 1 fromagerie au statut particulier : une SICA dont les producteurs sont adhérents
- Le président de Sodiaal, qui travaille également à la Coopérative Laitière des Alpes du Sud
- 1 fromagerie en projet

Cet inventaire des méthodes employées, à travers l'importance donnée aux entretiens illustre une volonté presque ethnographique du projet. "Elle (la démarche) exige de « coller » aux aspérités du terrain, à sa singularité et à ses contingences, de s'en imprégner sans s'y noyer, d'y « flâner » sans s'y perdre. Ainsi, la démarche se construit au fil des interactions dans lesquelles le chercheur est engagé sur son terrain, au gré de tâtonnements et abandons de pistes, en réaction aux découvertes, surprises, imprévus et obstacles qui façonnent le travail ethnographique »²².

²² Pepin, Demazières, Morrissette, *Vigilance ethnographique et réflexivité méthodologique*, RECHERCHES QUALITATIVES – Vol. 33(1), p.9

Troisième partie

Premiers résultats

Dans cette partie nous allons présenter les principaux résultats obtenus jusque-là sur les filières étudiées. Ces résultats sont des ébauches, qu'il conviendra de compléter et d'interroger tout au long de la suite de l'étude.

1. Un territoire riche et diversifié

Dans cette première partie nous présenterons les principales caractéristiques du département, afin de faire ressortir ses spécificités. Pour ce faire nous avons choisi de présenter un certain nombre d'éléments qui nous semblent pertinents de connaître lorsque l'on veut aborder l'étude du système alimentaire : c'est-à-dire ceux qui ont un impact plus ou moins direct de la production à la consommation.

1.1. Les Hautes-Alpes, un département de haute-montagne

Les Hautes-Alpes sont un département de la région Provence-Alpes-Côte-D'azur dont le développement et l'organisation sont très largement façonnés par son relief. Son altitude moyenne de 1665m en fait le département le plus haut de France : plus d'un tiers de sa surface dépasse les 2000m d'altitude. La carte ci-dessous illustre le relief du département :

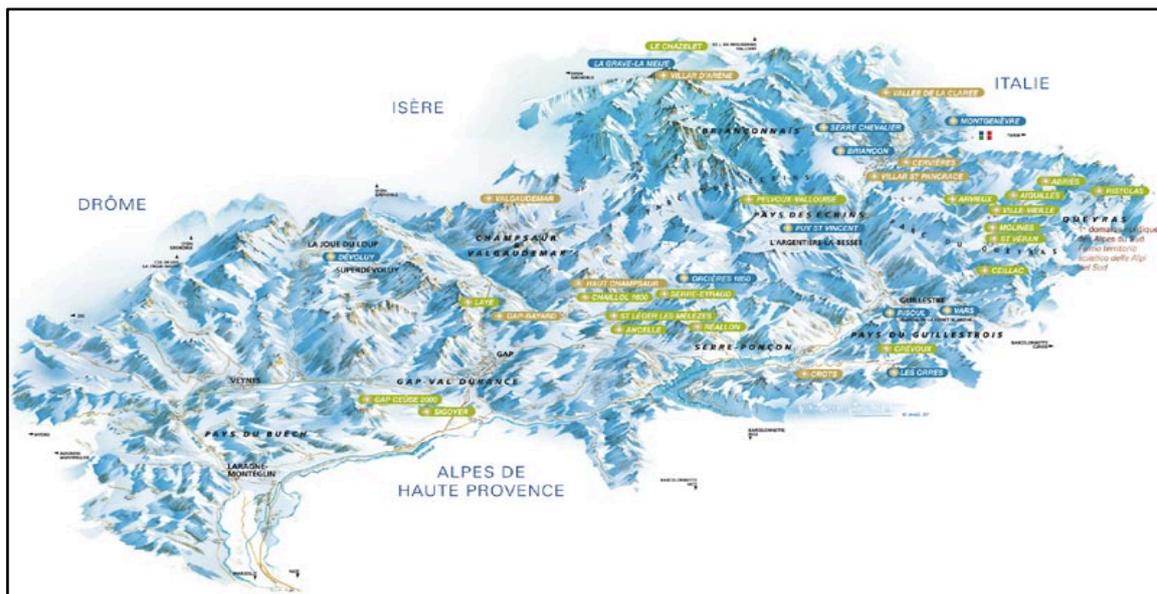


Figure 6. Carte du relief haut-alpin. Source : Office du tourisme

1.2. Une démographie au rythme des saisons touristiques

Le département des Hautes-Alpes compte au 1^{er} Janvier 2015 144.950 habitants²³, soit autant d'acteurs potentiels de leur système alimentaire. La densité de population y est parmi les plus faibles de France : avec une moyenne de 23hab/km², le département se place au même rang que la Creuse. Ses habitants sont répartis très inégalement sur le territoire, comme le montre la carte ci-dessous :

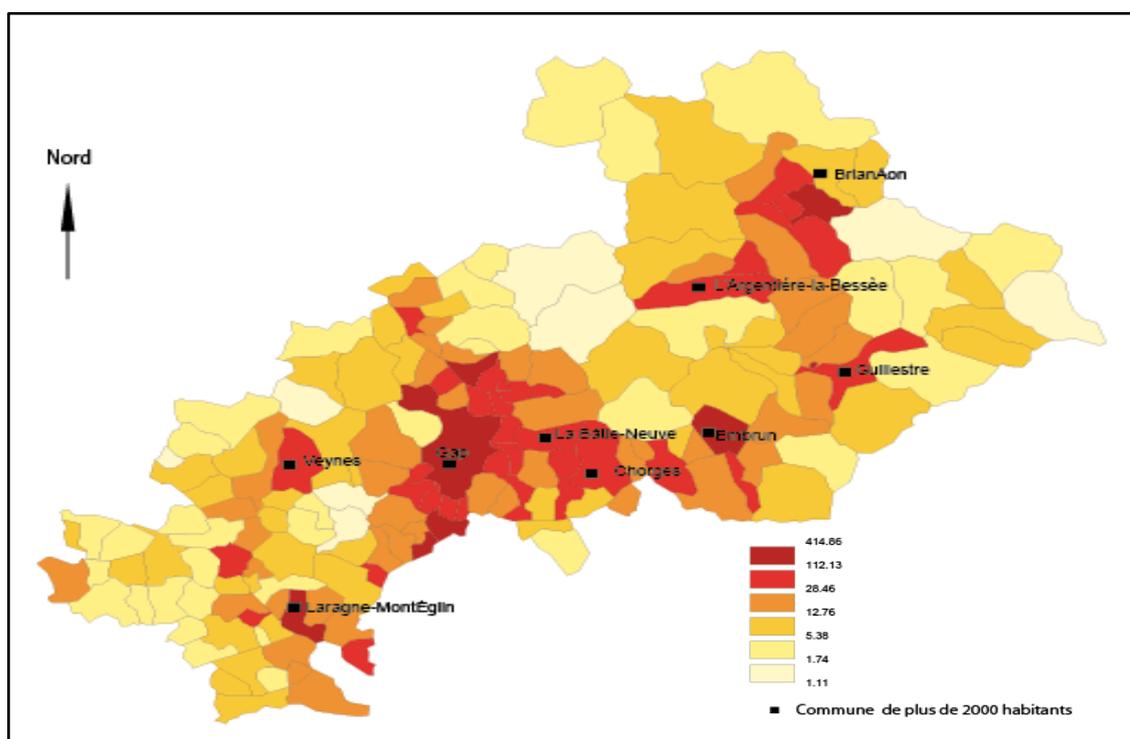


Figure 7. Carte de la densité de population des Hautes-Alpes. Source internet

Ces concentrations d'hommes, aussi faibles soient-elles, nous permettent de situer les bassins de consommation dans le département.

Une des particularités de ce département réside dans son fort potentiel touristique : d'après le recensement général de la population, plus de 45% des résidences sont des résidences secondaires, principalement situées dans les zones les moins peuplées. Le tourisme dans les Hautes-Alpes est marqué par une

²³ Insee, Recensement de la population 2012

superficie de 217 628 ha soit 38,2 % du département. En plus du réseau Natura 2000, le massif des Ecrins est protégé par deux Parcs : le Parc National des Ecrins, et le Parc Naturel Régional du Queyras.



Figure 10. Parcs Naturels. Source : Comité départemental du tourisme

Ainsi le projet qui nous occupe prend place dans un milieu particulier, à protéger, et reconnu comme exceptionnel. A travers leurs chartes, ces zones donnent une orientation particulière à tenir aux producteurs, notamment aux éleveurs qui façonnent ce paysage de montagne. Nous pouvons considérer que ce sont autant d'atouts pour le développement d'une agriculture paysanne. Par ailleurs il serait intéressant de prendre contact avec les personnes responsables, dans le cadre des restitutions voire de les impliquer dans le projet. C'est une des pistes à soumettre lors d'un prochain comité de pilotage. Nous pourrions également interroger en détail leurs politiques, et voir en quoi la création de ces zones a pu influencer, positivement ou négativement, sur le développement agricole.

1.4. Panorama de la production agricole dans les Hautes-Alpes

Cette partie se propose comme un aperçu de la production agricole, afin d'avoir une base de départ pour notre étude.

1.4.1. Une agriculture dominée par l'élevage

Lors du RGA 2010, on dénombrait 1795 exploitations agricoles sur tout le département, soit 2.5% de moins que lors du précédent recensement, en 2000. Cette disparition progressive des exploitations, et plus particulièrement des petites et moyennes est un mouvement généralisé qui s'opère depuis la fin des années 50. En à peine 50 ans la France a perdu plus du quart de ses exploitations, et la part des emplois agricoles ne représentent plus que 4.8% contre 31% en 1955.

La SAU du territoire représente près de 37% du territoire, soit 210 000 ha dont 3 000 ha de vergers, 31 000 ha de terres arables et 61 000 de Superficie Toujours en Herbe (STH). Du fait de son relief, les grandes plaines cultivables sont rares et les alpages nombreux. Il s'est ainsi développé sur le département une agriculture adaptée aux conditions haut-alpine, tournée essentiellement vers l'élevage.

Les productions sont diversifiées, mais trois cultures dominant tant en surfaces qu'en nombre d'exploitations : ce sont l'arboriculture (pommes et poires principalement) grâce à la retenue d'eau du Serre-Ponçon, l'élevage caprin et bovin. Basé sur un modèle principalement extensif, l'élevage occupe la majeure partie de la surface du département.

La carte simplifiée ci-dessous présente la localisation des cultures sur le territoire.

1.4.2. Un département engagé dans l'agriculture biologique²⁵

Avec près de 12% des surfaces agricoles certifiées AB ou en conversion, les Hautes-Alpes sont le 7^{ème} département en terme de pénétration de la bio, alors que la moyenne nationale n'est que de 3.7%. Fin 2012 ce sont 10 606 ha concernés, sur 191 fermes certifiées soit plus de 10% des exploitations agricoles du département.

L'agriculture biologique poursuit sa progression, avec 11% de plus sur les années 2011-2012 en terme de nombre d'exploitations tandis qu'au niveau national l'augmentation n'a été que de 5.6% sur la même période.

La production biologique certifiée est d'une grande diversité, elle concerne aussi bien les éleveurs ovin, caprin et bovin que le maraichage, l'apiculture, les grandes cultures ou la volaille.

Les agriculteurs bios sont regroupés autour de l'association AgriBio05, qui fédère près de 75 adhérents et emploie 2 salariées.

2. Le maraichage : une filière dynamique

2.1. Une production diversifiée, mais insuffisante pour le département

Les maraichers sont peu nombreux sur le département. Lors du Recensement Général Agricole de 2010, 81 exploitations avaient été recensées, et 108 pratiquant la culture de pomme de terre.

Ils se retrouvent sur tout le département avec néanmoins une forte présence autour de la ville de Gap (plus de 50% en surface et en nombre d'exploitants), et au sud-ouest. L'activité « reste fidèle à l'image des ceintures vertes qui alimentent traditionnellement les agglomérations »²⁶ comme le figure la carte ci-dessous.

²⁵ Agence Bio, Chiffres 2012

²⁶ Agreste Hautes-Alpes, n°14, *Enquêtes maraichage 2005*, Septembre 2006

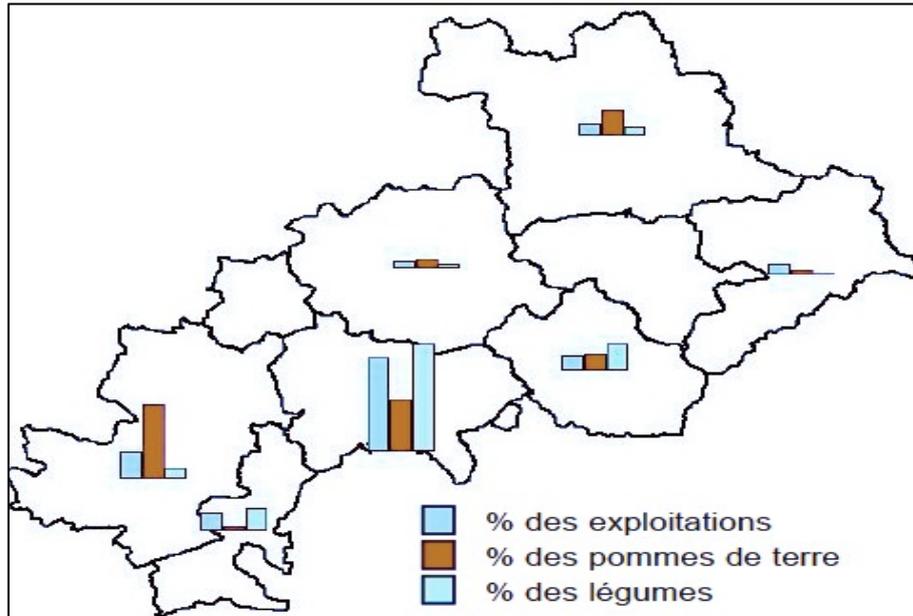


Figure 12. Répartition des exploitations maraîchères en nombre et en surface.
Source : Mémento Agreste n°14

Ainsi dans le Serrois-Rosannais et le Bochaîne se situent 15 % des producteurs, qui cultivent 40 % des pommes de terre du département. Inversement, dans le Laragnais se trouvent 10 % des exploitations ; elles sont davantage spécialisées dans les autres légumes. Il en est de même pour l'Embrunais avec 8 % des maraîchers et 14 % des surfaces. Dans les régions montagneuses du Briançonnais, Queyras et Champsaur, la culture des pommes de terre redevient relativement prépondérante²⁷.

Ces 81 exploitations se partagent 112 ha de surfaces cultivées dont 84 ha sont irrigués soit moins d'1.4 ha par exploitation. Cette moyenne doit être pondérée car en effet seulement la moitié de ces exploitations ont pour activité principale le maraichage : leurs surfaces sont donc supérieures à la moyenne donnée plus haut. Pour l'autre moitié le maraichage vient en complément d'une activité principale telle que l'élevage, l'arboriculture ou encore la tenue d'un gîte, les légumes se cultivent alors sur de très petites surfaces.

La surface cultivée de ceux dont c'est l'activité principale ne dépasse que très rarement 5 ha, ce qui est plus faible que la moyenne nationale. Bien que les surfaces soient de petite taille, le nombre de variétés cultivées lui est important.

²⁷ Agreste Hautes-Alpes, n°14, *Enquêtes maraichage 2005*, Septembre 2006

Ainsi les maraichers hauts-alpins cultivent 9 fruits et légumes en moyenne chacun, tandis que la moyenne nationale se situe à 4,4, hors pomme de terre.

Sur la totalité des maraichers, seul 30% sont spécialisés dans 1 ou 2 légumes, essentiellement la pomme de terre, la salade ou les courgettes. Plus de la moitié d'entre eux cultivent de 6 à 25 légumes, soit une extrême diversification des cultures.

Les 7 principaux légumes cultivés sont, par ordre de grandeur des surfaces : pommes de terre, courgettes, salades, tomates, haricots, carottes et poireaux. Ces légumes représentent 72 ha des surfaces cultivées. Le reste est consacré à d'autres légumes. Par ordre d'importance nous retrouvons : potirons, courges, melons, asperges, oignons, radis, épinards, poivrons, ail, concombres, fraises. A travers inventaire des productions du département, on s'aperçoit que la totalité des fruits et légumes de consommation courante sont cultivés, et cultivables, sur le département.

La part de la bio est extrêmement importante, en 2012 selon l'AgenceBio ce sont près de 81 ha qui sont certifiés AB ou en conversion. On ne peut évaluer la proportion exacte de surface labellisée, car ce chiffre tient compte d'une part de surfaces non répertoriée comme SAU légumes dans le RGA 2010 : ce sont les rotations. En 2005 cependant un Mémento édité par l'Agreste et la Chambre d'Agriculture avait évalué que déjà plus de 25% des surfaces cultivées étaient labellisé AB. Ces agriculteurs ont des surfaces supérieures en légumes et utilisent d'avantage de main d'œuvre. Pour la moitié d'entre eux, l'activité légumière est d'ailleurs leur unique activité agricole, alors que ce n'est le cas que de 14 % des conventionnels. Il faut ajouter que ces maraichers vendent presque tous une partie de leur production en direct sur les marchés locaux.

Notre premier objectif était de calculer la production légumière, en terme de quantité pour la confronter à la consommation. Nous nous sommes rendus compte après plusieurs essais qu'il serait impossible de la déterminer : le profil des maraichers du département ne le permet pas. En effet leur diversité de cultures, sur de très petites surfaces, en rotation chaque année empêche tout calcul fiable. Cette impression a été confirmée lors de nos entretiens, où certains

nous parlait en terme de surfaces, d'autres en tonnage, à la semaine, sur l'année...

Nous avons ainsi eu recours aux convertisseurs alimentaires afin de calculer si la production était suffisante en terme de quantité pour la population des Hautes-Alpes. Ces calculs sont résumés dans les deux graphiques ci-dessous.

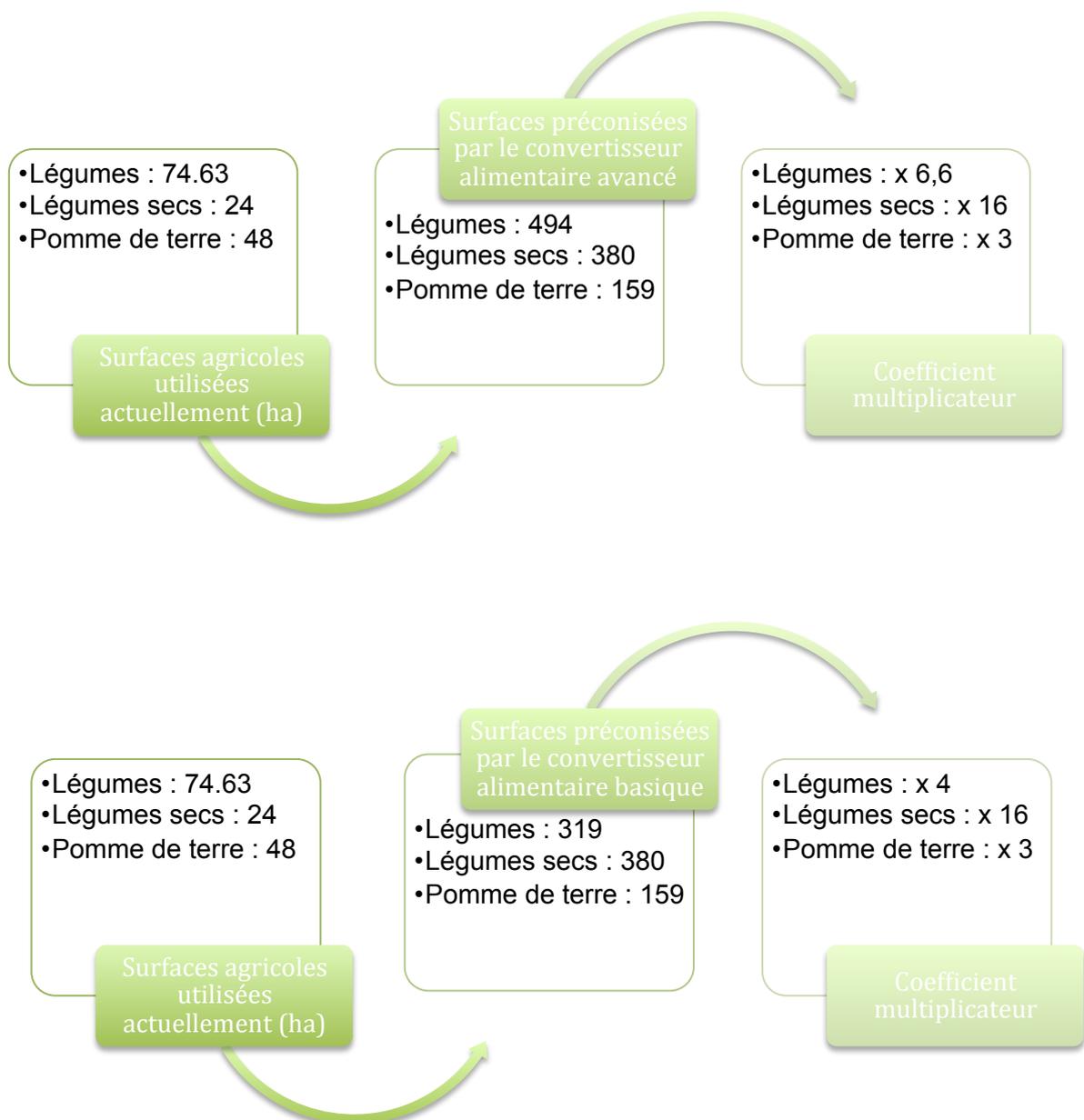


Figure 13. SAU en maraichage face aux convertisseurs alimentaire

Que ce soit selon la consommation actuelle ou la consommation *avancée* que nous avons décrit dans la deuxième partie de ce mémoire, les surfaces en légumes frais, secs et pomme de terre sont très largement insuffisantes, comme le montre les coefficients multiplicateurs. A ce « manque » de surfaces, en nombre d'hectares, vient s'ajouter de faibles rendements comparés aux moyennes régionales ou nationales, et une saisonnalité très courte qui permettent d'avancer que les surfaces données par les convertisseurs sont en-deçà de la réalité. Dans un département en sous-production, quelles sont les modalités de vente privilégiées des maraichers ?

2.2. Des modalités de vente définies par les surfaces cultivées

Dans le cadre de l'état des lieux, nous avons cherché à connaître quelles étaient les modalités de vente les plus utilisées par les maraichers dont c'est l'activité principale. Sont-elles en phase avec la relocalisation ?

Nous avons ainsi pu dégager que ces modalités étaient en fait définies par la taille des surfaces cultivées, et donc les quantités produites. Après nos entretiens nous avons « modélisés » 3 types d'exploitations que l'on retrouve sur le département. Ce schéma a été soumis et validé lors de l'atelier participatif qui a réuni une dizaine de maraichers.

On s'aperçoit que ceux qui ont de très petites surfaces (2ha ou moins) ont recours à la vente directe, car elle permet une meilleure valorisation des produits. Ces producteurs sont très majoritairement en bio, et consacrent beaucoup de temps et d'énergie sur leur exploitation. La mécanisation est impossible du fait de la faiblesse de la surface, l'investissement financier ne serait pas rentable et viendrait à l'encontre de leurs convictions.

Mais plus que de raisonner en terme économique, nous pouvons mettre en avant que les exploitants de ce type de surface utilisent cette vente directe par volonté.

Pour ceux qui cultivent entre 4 et 6 ha, ils estiment qu'ils sont sur un « *mauvais entre deux. Avec 5 ha t'es trop gros pour ne faire que de la vente directe, ça demande trop de temps, et t'es trop petit pour avoir accès aux grossistes* ». Avec ces surfaces, seuls ceux qui ont fait le choix de se spécialiser peuvent fournir les plates-formes des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) mais ils sont extrêmement rares.

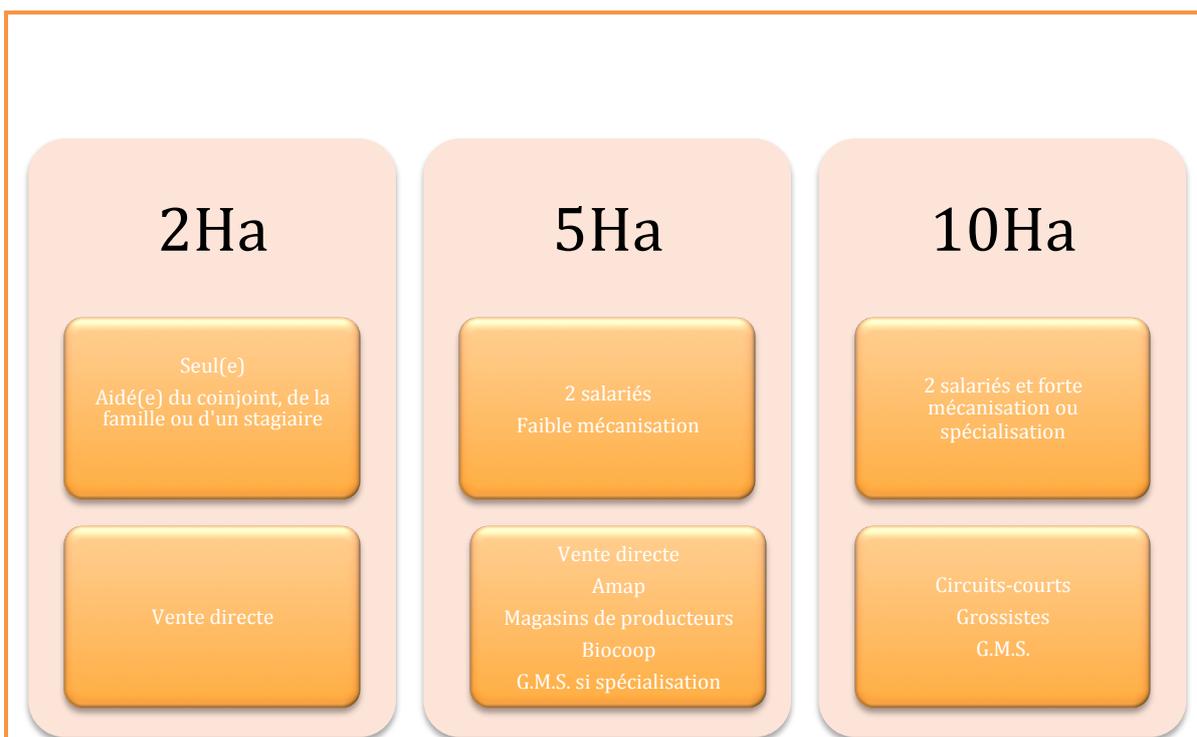


Figure 14. Modèles des exploitations maraichères dans les Hautes-Alpes. A. Quintin

Nous venons de voir que les modalités de vente des maraichers étaient dépendantes de leur profil d'exploitation. Cette « modélisation » des systèmes sur le département ne doit pas occulter la volonté des maraichers de produire pour leur territoire.

2.3. La relocalisation, une volonté chez les maraichers

On pourrait penser que la vente en circuits-courts de proximité est donc subie par les maraichers, qu'ils n'ont pas d'alternatives et *relocalisent* par défaut. Les entretiens nous ont au contraire montré que la majorité d'entre eux produisent avant tout pour leurs voisins.

Nous avons vu que la plupart d'entre eux produisent chaque année une diversité de fruits et légumes de saison, ce qui relève de leur choix d'exploitation. Or ils pourraient, comme une minorité, se spécialiser et accéder aux marchés des grossistes, des M.I.N., de la G.M.S. grâce à des contrats de planification et gagner un temps précieux. Mais être agriculteur, c'est souvent plus qu'un métier, c'est une vocation, une identité avec ses principes. Ainsi, tous les maraichers interrogés

évoquent la vente locale comme un choix délibéré, voire une raison de l'installation chez certains. Même si « les marchés, ah ça non j'aime pas, je ne veux pas en faire » ou « dès que je peux j'arrête le marché du mercredi », c'est plus souvent la lourdeur de l'organisation, le temps que cela demande à préparer, à organiser par rapport aux bénéfices économiques qui sont mis en cause. Le marché est souvent vécu comme une perte de temps, qui a un impact sur la conduite de l'exploitation : « pendant qu'on est au marché, on est pas sur l'exploitation, hors c'est ça mon métier à la base, je suis pas vendeur moi, je suis producteur ».

Les circuits-courts représentent en effet pour les maraichers, et pour les agriculteurs en général un temps considérable, d'autant que certains « jonglent » avec plus 4 ou 5 circuits différents : Amap, vente à la ferme, quelques restaurants, marché, BioCoop ou magasin de producteurs, restauration collective. D'autant que la filière n'est pas organisée sur le département (type Organisations de Producteurs), chacun doit donc trouver son propre *équilibre* entre production, modalités de vente et temps à consacrer. La recherche de profit n'est pas leur priorité « *sinon on aurait pas choisi ce métier !* », mais ceux qui ont plus de 10 ans d'exploitation se disent souvent fatigués. « *En fait on est des entreprises, on a choisi des petites exploitations pour pouvoir faire ce qu'on aime, cultiver, mais il te faut quand même un comptable, des déclarations, des papiers, des normes. C'est pas ça être agriculteur à la base, mais on est obligé, et ça, ça nous bouffe* ».

2.4. Les freins

Nous venons de voir que les quantités produites sont largement en-deçà de ce que consomme la population haut-alpine. Pourtant lors de divers entretiens, plusieurs nous ont confié avoir des difficultés à vendre leurs fruits et légumes. Bien que ça ne soit pas le cas pour tous, lors de l'atelier participatif il y a eu consensus autour du fait que si un maraicher veut s'installer, ou augmenter sa production il va devoir « *bien penser son circuit de commercialisation en amont* ». Aux dires des producteurs, les circuits de proximité sont saturés.

Nous avons pu relever un certains nombres de freins dont certains peuvent apparaître comme autant de marges de manœuvre à la relocalisation de la filière :

Tout d'abord du côté des producteurs :

- *la question du prix* : nous avons vu que la majorité des maraichers étaient en bio, sur des cultures souvent très diversifiées. Cette activité, chronophage, se répercute nécessairement sur le prix des légumes afin de pouvoir être rentable. Les producteurs sont conscients de pratiquer des prix en moyenne légèrement plus élevés mais ils ont peu d'alternatives. Cela est renforcé par la saisonnalité, très courte.
- *La saisonnalité* : produire dans les Hautes-Alpes c'est faire face à un climat particulier, qui engendre une saisonnalité très courte des produits. En comparaison avec les autres départements de la région, les productions arrivent à maturité plus tard que la moyenne régionale et nationale, et s'arrête plus rapidement. Les rendements sont généralement plus faibles que chez leur voisins, ce qui a une incidence sur le prix.
- *la concurrence sur les marchés locaux* : de nombreux maraichers ont évoqué la présence de trop nombreux revendeurs sur les marchés du département, à des prix concurrentiels. Ces revendeurs se fournissent auprès des M.I.N. et proposent une diversité de produits qui attirent le client. « Y'a des clients qui viennent nous demander des fraises en avril, parce qu'ils en ont vu sur l'étal du voisin. Et nous on est encore avec nos carottes et nos choux, ils ne comprennent pas, il faut leur expliquer, ça demande du temps. ».
- La faiblesse des AMAP à Gap : Les Amap sont présentes sur tout le territoire, mais n'ont pas le même succès partout. Cette modalité de vente, qui a connu un réel engouement de la part de la population depuis une dizaine d'années ne fonctionne pas dans le gapençais, pourtant principal bassin de consommation. On y recense 2 Amap, qui distribuent des paniers à environ 80 familles sur les 41.000 habitants que compte la ville.

Parallèlement les magasins de producteurs et magasins bios s'y multiplient, un travail de recherche quant aux habitudes de consommation de cette population serait à faire. A Briançon par contre, dans le nord du département, c'est tout l'inverse, l'Amap fonctionne extrêmement bien compte-tenu de la faible densité de population qui s'y trouve.

Afin d'avoir un aperçu plus général nous avons rencontrés 3 distributeurs en fruits et légumes. Nous n'avons pu que remarquer la faiblesse de leur approvisionnement en local. Interrogés sur les raisons, ils ont énoncé les difficultés suivantes :

- *Le prix* : Les distributeurs sont un intermédiaire dans le système alimentaire, ils doivent donc faire tampon entre un prix payé au producteur, et le prix proposé aux clients afin que ces derniers consomment chez eux. Ces distributeurs ont par ailleurs accès à des plates-formes régionales ou nationales d'approvisionnement, qui, par des économies d'échelles proposent des prix plus faibles que ceux des producteurs du département. Malgré les efforts des deux partis, des producteurs qui baissent leur prix pour certains volumes de vente, et des magasins prêts à soutenir la filière locale, ce frein semble difficile à résoudre.
- *La saisonnalité* : Comme nous l'avons évoqué plus haut, les produits hauts-alpins arrivent tard sur le marché. Les distributeurs s'approvisionnent donc dans un premier temps par leur plate-forme, et sont peu enclins à modifier cette pratique quand la saison arrive. Cette saisonnalité courte comme frein est renforcée par le fait que « *les producteurs, ils ont tous la même chose au même moment* ».
- *Les quantités produites* : Exceptés pour ceux qui se sont spécialisés dans leur production, ou ceux qui cultivent plus de 8 ha, les quantités disponibles restent relativement faibles. Cet argument est avancé par tous les distributeurs, qui, habitués à l'approvisionnement par plate-forme selon les quantités voulues,

- *La livraison* : Les producteurs sont répartis sur tout le département, qui plus est un département de montagne. La livraison, son organisation et son coût financier et écologique sont des éléments mis en avant comme frein à l'approvisionnement local, par les distributeurs mais aussi par les producteurs qui ajoutent la perte de temps passée. Ils s'interrogent sur la cohérence de mobiliser un véhicule pour « 3 caisses de carottes, alors qu'avec les plate-forme c'est plus simple, tout arrive avec un seul véhicule ». L'une des solutions, déjà mise en place à différentes échelles est la mutualisation de la livraison entre producteurs. Cependant elle est rendue difficile par la distance géographique entre les producteurs et la similitude de leur production.
- *La planification* : Les distributeurs fonctionnent généralement avec les producteurs par contrats ou planification, afin de pouvoir anticiper les quantités qu'ils recevront. Sur les trois rencontrés, tous nous ont signalé que cette condition était difficile à mettre en place avec les maraichers du département.

Nous avons soulevé ce dernier point lors de l'atelier participatif, il semble qu'il y ait à ce sujet un désaccord de la part des agriculteurs. Ils se sentent clairement capable de planifier, et pense que ce sont les distributeurs qui « *ne veulent pas s'embêter avec nous* », ce point pourrait donc faire l'objet lors d'une réunion avec tous les acteurs du système alimentaire.

Suite à cette première étude liée au maraichage, nous nous sommes intéressés à la filière-lait, l'une des activités principale du département.

3. Les résultats de la filière laitière

Nous allons ici présenter les principaux résultats obtenus en terme de production laitière et d'organisation sur le département.

Pour chacune des productions laitières, les éleveurs peuvent être différenciés de 3 façons :

- les laitiers : ce sont ceux qui vendent toute leur production à des collecteurs, leur travail s'arrête à la collecte et n'ont pas de connaissance précise de ce que devient leur lait.
- les fromagers-fermiers : ils transforment leur production à la ferme et sont donc maître de la totalité de la chaîne : production de lait, transformation et commercialisation
- les mixtes : ce sont ceux qui vendent une partie de leur production à un collecteur, et ils transforment la seconde comme les fromagers-fermiers.

Le lait, contrairement aux légumes, a besoin d'être transformé avant d'être consommé. La filière laitière fait donc intervenir un ou plusieurs intermédiaires, indispensables. Cette transformation est par ailleurs régie par un certains nombres de règles, notamment sanitaires, mais qui n'ont pas d'intérêt dans le cadre de notre étude.

3.1. Panorama de la production par filière

3.1.1. La production laitière bovine

La production laitière bovine représente 159 éleveurs sur le département, qui produisent environ 22 millions de litres chaque année. Bien que cela représente 78% de la production de toute la région PACA, la situation des Hautes-Alpes n'est pas comparable aux grands bassins laitiers de Bretagne. La production est en déclin : ils étaient plus de 1000 en 1983, avant l'instauration des quotas laitiers, et la zone a perdu 40% de sa production au cours des 10 dernières années.

- Les laitiers représentent presque 90% des éleveurs bovins, soit 140 exploitants. Ils vendent leur lait auprès de 4 collecteurs que sont les deux grands groupes Lactalis et Sodiaal, ainsi que la Fromagerie de la Durance, et la Sica des Alpagnes qui elles transforment tout le lait collecté sur le territoire.
- Les fromagers-fermiers sont au nombre de 6, et pratiquent la vente directe sur leur ferme, en Amap ou dans quelques magasins de producteurs.
- On dénombre 13 éleveurs-mixtes sur le département, qui vendent leur lait auprès des 4 collecteurs cités plus haut et qui transforment l'autre partie à la ferme.

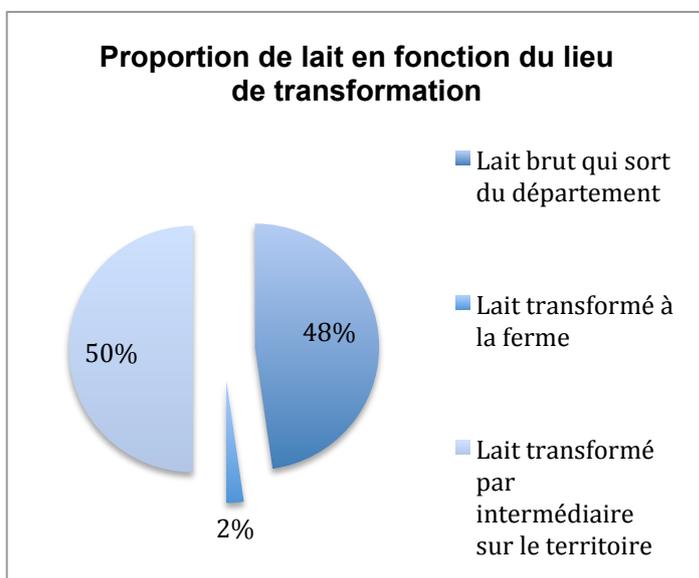


Figure 15. Répartition du lait en fonction du lieu de transformation. Source A. Quintin

Sur les 22 millions de litres produits, 11.5 sont transformés sur le département grâce à 8 entreprises implantées sur le département et aux fromagers-fermiers. Les 10.5 restant quittent le département par l'intermédiaire de Sodiaal et de Lactalis. Le graphique permet de se rendre compte de la proportion de lait qui quitte le département avant la

transformation.

Nous n'avons à ce jour pas de chiffre exact concernant la proportion de produit fini qui quitte le département. Il faudrait pour cela relancer les fromageries qui ne nous ont pas répondu sur le sujet.

3.1.2. La production laitière caprine

La filière caprine compte en 2012 45 producteurs, qui se répartissent ainsi :

- 10 producteurs laitiers, qui produisent environ 900.000l de lait. Ces producteurs livrent à trois artisans-fromagers du département qui produisent ainsi environ 90t de fromages. Un seul de ces laitiers livre une partie de sa production à une fromagerie de Savoie qui fait des yaourts.
- 35 producteurs fromagers-fermiers qui transforment près de 850.000l chaque années, soit environ 85t de produits finis (fromages presque exclusivement). Ces producteurs utilisent la vente directe ou en circuits-courts, et ils sont nombreux à descendre sur les marchés de la région : Aix, Gardanne, Manosque ou Marseille dans l'ensemble. Certains ont également recours à des revendeurs, locaux ou non.

Les fromageries, 3 pour les exploitants caprins, ont des circuits de vente très variés. Les quantités produites, les économies d'échelles qui en découlent et le temps disponible pour cette activité leur permettent des modalités de vente allant de la vente directe en fromagerie aux grossistes et à la G.M.

La filière caprine connaît depuis 2009 une augmentation légère mais constante de son nombre d'exploitants, consécutive à la très forte chute qu'elle avait connu jusque-là.

Cette filière est la seule à recevoir parmi ses productions un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine, ou SIQO. Il s'agit du banon, fromage de chèvre reconnu par une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) dont la transposition européenne est appelée AOP (Appellation d'Origine Protégée). La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur un territoire de 111 communes des Alpes-de-Haute-Provence, 33 communes des Hautes-Alpes et déborde sur quelques communes de la Drôme et du Vaucluse. C'est un secteur de moyenne montagne, sous climat méditerranéen, marqué par une végétation caractéristique se développant sur parcours. Consommé au moins depuis le 18^{ème} siècle, le Banon était une production familiale, et le surplus était vendu dans les foires et les marchés. Après la seconde guerre mondiale, les progrès techniques ont permis à la vente de se développer. Le Banon a été reconnu AOC le 23 juillet 2003. C'est un

fromage haut de gamme, vendu environ 3€/pièce. C'est aussi la plus petite AOC de France en volume : seize producteurs fournissent le lait sur les 4 départements à deux artisans transformateurs pour un total de 68t par an. L'un de ces artisans se situe dans le département des Hautes-Alpes.

3.1.3. La production laitière ovine

On recense sur le département 17 producteurs ovins dont :

- 11 fromagers-fermiers qui produisent environ 200.000 litres chaque année, avec des fortes disparités entre les exploitations du fait des diverses races élevées. D'après l'association Brebis Lait Provence, donc dépendent les producteurs, 80% de cette production est vendue en vente directe selon plusieurs modalités (à la ferme, Amap, magasins de producteurs...) et les 20% restant passent par divers intermédiaires : restaurants, G.M.S. « en direct », épiceries, revendeurs,...
- 5 laitiers qui représentent environ 300.000 litres de lait. Cette production est collectée et transformée par 4 laiteries artisanales dans le département que nous détaillerons dans une prochaine partie.
- 1 mixte qui transforme une partie de la production et la vend en direct, et vend la seconde partie à une fromagerie

3.2. Collecteurs et fromageries : Entre mondialisation et relocalisation

Que devient le lait produit par les éleveurs-laitiers ? Est-il transformé et consommé sur le territoire ou quitte-t'il le département ? Quels choix ont les producteurs laitiers pour vendre leur lait ? Comment leur production est-elle valorisée ? Pour répondre à ses questions nous avons choisi de nous intéresser à l'histoire de la filière et aux choix des collecteurs et fromageries du département.

3.2.1. Les collecteurs : un choix limité mais diversifié de valorisation

A l'heure actuelle, les éleveurs-laitiers du département ont le choix entre 4 collecteurs, témoins du déclin de la filière et du désengagement progressif des grands groupes.

- Lactalis : Lactalis est une entreprise au rayonnement international. Elle est le premier collecteur de lait européen et le groupe occupe le premier rang mondial des groupes laitiers, avec des marques connues de tous tel que Lactel, Président et Bridel. Ainsi la collecte dans le département est-elle infime pour cette désormais multinationale. Après avoir fermé son usine de transformation de lait U.H.T. située à Gap (La Laiterie des Alpes, créée en 1990), et après avoir arrêté la collecte dans le Briançonnais (nord du département) pour des raisons d'ordre économiques provoquant ainsi la fermeture d'une dizaine d'exploitations, l'entreprise de collecte située à Gap a fermé ses portes en 2011. Elle a cependant réussi à trouver un accord avec le second grand groupe du département, Sodiaal, qui collecte les exploitants restant pour le compte de Lactalis. Sodiaal, par la diminution progressive de la réalisation des quotas laitiers avait en effet les moyens techniques d'organiser cette collecte. Toute la production de Lactalis quitte désormais le département sans aucune transformation sur le département. La quantité est estimée à 10 millions de litres de lait.
- Sodiaal : Acteur historique sur le département (la coopérative originelle a été créée dans les Hautes-Alpes), Sodiaal collecte aujourd'hui près de 22 millions de litres pour 75 adhérents, dont 10 millions pour Lactalis. Son statut coopératif, par lesquels les adhérents sont propriétaires, donne obligation de collecte. Bien que son président actuel, Daniel Aye, assure que la fin des quotas laitiers²⁸ n'aura pas d'impact sur ses coopérateurs, plusieurs des éleveurs interrogés s'interroge sur l'avenir de la filière.

²⁸ Au 1^{er} avril 2015 les quotas laitiers, en place depuis 31 ans ont été supprimés. Si certains industriels et éleveurs intensifs y voient une chance incroyable de développement avec l'ouverture des marchés européens et mondiaux, cette

- La Sica de Alpagnes : Lorsque Lactalis a annoncé l'arrêt de la collecte dans le Briançonnais, et que Sodiaal n'a pas proposé de reprendre, les membres de la Sica ont organisé une collecte privée. Cette action n'a toutefois pas empêché un très grand nombre d'éleveurs d'arrêter simplement leur exploitation. « Dans le Queyras on s'imagine des choses, mais y'a plus personne » nous explique un producteur-coopérateur de la Sica. « Dans les années 90, on voulait notre lait, on venait nous chercher. Comme quoi les choses changent... » ajoute t'il. Cette Sica est le seul collecteur qui valorise la production de lait AB, avec 420^e à l'année contre 340^e en conventionnel.
- La Fromagerie de la Durance : Créée en 2002, cette fromagerie avait pour objectif de produire des fromages typés, au lait cru et affinés. Le lait pasteurisé proposé par Sodiaal ne convenant pas à ces fromages, la fromagerie a mis en place une collecte privée auprès de plusieurs producteurs. Nous n'avons pas encore les chiffres exacts.

Nous avons appris au cours de nos entretiens qu'un nouveau collecteur devrait venir élargir ce choix prochainement : il s'agit de BioLait, qui depuis plus de 20 ans a fait le pari de se concentrer sur la filière bio. Le projet est en route depuis plusieurs années, mais fait face à de nombreux blocages d'ordre politiques. Il semblerait que de travail l'association Agribio en ce sens, et la persistance de certains agriculteurs labellisés porte enfin ses fruits. L'absence de reconnaissance, financière et symbolique, du travail effectué par les éleveurs laitiers-bio a pu freiner certains à se convertir.

3.2.2. Les entreprises de transformation

Les fromageries sont des ateliers de transformation qui jouent un rôle essentiel dans la filière, et sur le territoire. Pour la filière car ils permettent la transformation du lait, le produit brut, en produit fini prêt à être commercialisé et consommé. En partenariat étroit avec ses producteurs, ils valorisent la production

disparition de 30 ans de régulation inquiète les éleveurs-paysans, notamment dans des régions à faible productivité, comme c'est le cas ici.

de ceux-ci et assurent le maintien des éleveurs-laitiers dans le département. Grâce à la prestation à *façon*, les producteurs ont la possibilité de valoriser leur propre lait. Pour le territoire ces ateliers représentent un enjeu économique d'une part par la création d'emplois, la création d'une plus-value du produit transformé qui est ré-injectée par différents biais dans ce même territoire à travers les impôts locaux notamment ou encore l'activité touristique. En plus de l'aspect économique, ils sont la preuve d'un dynamisme sur le département, garants d'un savoir-faire lorsqu'elles sont artisanales, et, à travers le maintien de la filière, garants d'une image positive du territoire.

Au nombre de 8 sur le département, elles recouvrent une diversité de statuts, de fonctionnement et de productions.

- Le Groupe Sodiaal : En plus d'être une entreprise de collecte, le groupe Sodiaal transforme une partie de son lait sur le territoire. Cette opération se fait par la filiale Candia pour les produits Yoplait. Ce sont ainsi 1.5 millions de litres qui sont transformés à destination du groupe et sans aucun marquage territorial. Ces produits vont se mêler aux autres du groupe, et vendus en filière-longue par les plate-forme d'approvisionnement.
Début Mai 2015 l'annonce a été faite du rachat de Sodiaal-Candia par l'entreprise La Fermière, l'un des principaux clients de la coopérative Sodiaal.
- La Coopérative Laitière des Alpes du Sud ou CLAS : Située dans les locaux de Sodiaal et utilisant l'atelier de Candia, cette structure se dit totalement indépendante du grand groupe. Créée en Juin 2011 par notamment le président de Sodiaal, elle a pour vocation affichée de « lancer une activité locale » et a permis de relancer la marque lancée par la Chambre d'Agriculture et qui était restée « dans les tiroirs » jusque-là. Il s'agit de la marque *Hautes-Alpes Naturellement*, qui assure à ses clients des produits issus du département, en se fondant sur l'image de produits issus d'une agriculture raisonnée, saine, de montagne. Ce label permet notamment l'accès à la GMS, qui souhaite s'approvisionner en produits locaux. La CLAS a fait le choix de s'orienter vers des produits de consommation courante tels

que le fromage blanc, la faisselle, la crème fleurette, le lait frais entier pasteurisé et le lait demi-écrémé UHT. Les formats disponibles, jusqu'à 5kg en fromage blanc ou 10l pour la crème ont été pensés pour la restauration collective.

- SARL La laiterie du Col Bayard : Cette fromagerie, fondée en 1935 propose aujourd'hui jusqu'à une soixantaine de variétés de fromages, en vache, chèvre et brebis. Elle se fournit notamment auprès de Sodiaal pour le produit brut ce qui l'empêche de proposer des fromages au lait cru, ou des fromages trop affinés. Ce type de fromage permet de toucher la clientèle des touristes, qui peuvent souvent trouver les fromages au lait cru de montagne trop fort, trop marqué.
- La Fromagerie Ebrard à Chabottes : A la fin du 19^{ème} siècle, cette fromagerie fabriquait artisanalement des fromages au lait cru de vache, chèvre et brebis. Depuis les années 2000 elle a fait le choix d'élargir sa gamme, par la fabrication de yaourts, flans, glaces, riz au lait... Cette fromagerie achète aujourd'hui son lait à la coopérative Sodiaal. Avec désormais des fromages au lait pasteurisé, elle s'est adaptée à un marché : les touristes. Ses produits sont distribués dans toute la région PACA, avec plus de 40 points de vente dont la GMS et diverses épiceries.
- La Fromagerie Fol à Laragne : Cette fromagerie artisanale est la seule à produire le fameux Banon. Elle propose des fromages au lait cru, de vache ou de chèvre. Cette fromagerie utilise la vente directe à la ferme ainsi que les circuits-courts par l'intermédiaire de quelques épiceries de type Casino, Intermarché mais *en direct*, c'est-à-dire qu'il n'est pas répertorié sur la plateforme régionale dont ces magasins dépendent.

- La Fromagerie de la Durance à Guillestre : Cette fromagerie transforme le lait de producteurs qu'elle collecte. Ce système lui permet de produire des fromages au lait cru, quelle commercialise principalement dans le département. Un système de vente en ligne, via leur site internet, a permis d'élargir la clientèle mais cette modalité de vente reste largement minoritaire.
- La SICA des Alpagnes de Fontantie à Château Ville Vieille : Cette fromagerie a une histoire, et un statut particulier. Créée en 1989, cette fromagerie s'est montée sous le statut d'une Sica²⁹, c'est à dire un groupement de producteurs et de non-agricoles. Suite à d'importants problèmes de gestion, la Sica connaît en 2006 une importante crise : elle n'arrive plus à payer ses producteurs et doit faire face à de nombreuses dettes. Les producteurs, très engagés économiquement dans la Sica (caution solidaire, parts sociales) décident de reprendre la structure plutôt que de « *plonger* » avec les gérants. L'arrêt de la Sica aurait signé l'arrêt simple de leurs exploitations. Petit à petit, et grâce à une forte cohésion collective qui suscite l'admiration de tous les éleveurs du département, ils ont réussi mais « *c'est encore très fragile* ». Aujourd'hui la Sica compte 11 producteurs engagés, dont trois éleveurs valorisés AB et 2 éleveurs pour le lait de chèvre. La difficulté principale réside sur le coût du transport : ces 11 producteurs sont situés entre l'Embrunais, le Briançonnais et le Queyras. Les productions sont distribués en priorité dans le Queyras puis une petite partie est exportée dans une Amap des Bouches-du-Rhône, et la majeure partie de la production labellisée est envoyée dans les réseaux BioCoop. Le principal circuit de vente reste la fromagerie, qui « *a la chance d'être bien placée* ».
- La Fromagerie du Queyras à Montbardon : Cette fromagerie artisanale, originellement créée par la Sica des Alpagnes puis abandonnée, a été reprise

²⁹ Un des intérêts des Sica est d'associer dans le même groupement des agriculteurs et leurs clients, tels des négociants dans le commerce de gros ou de détail, renforçant ainsi l'ancrage territorial de la coopérative. Elles constituent ainsi une des rares formes coopératives de type multisociétaire.

en 2006 par Monsieur Randu, fromager remercié de la Sica. Elle transforme aujourd'hui 200.000l de lait de vache, acheté à Sodiaal, et complète avec 50.000l de lait de chèvre, bio, issu de l'exploitation personnelle du fromager. La fromagerie propose aujourd'hui 13 produits dont une faisselle (le reste en fromage) et valorise sa production en chèvre avec le label AB. La vente des produits s'effectue en direct en boutique et l'été sur les marchés, et en circuits-courts dans plusieurs épiceries du département. Malgré la faiblesse de la production, elle bénéficie d'une image de qualité, dont le savoir-faire du fromager est régulièrement reconnu et mis en avant.

Cet inventaire des fromageries présentes sur le territoire illustre un maillage dynamique, mais fragile. Le second temps de l'analyse, que je présenterai à l'oral, consistera à définir dans quelle mesure ces fromageries, en y ajoutant les fromagers-fermiers, ont un rôle à jouer dans la relocalisation.

3.3 Les fromagers-fermiers

Les fromagers-fermiers du département sont au nombre de 65, dont plus de la moitié en caprin. Ensemble ils transforment chaque année plus d'1.5 million de litre de lait, soit environ 150t de produits finis.

Leurs productions se concentrent essentiellement autour des fromages, dont il serait trop long de décrire l'immense diversité, et les produits laitiers type yaourts et faisselle.

Leurs circuits de vente sont aussi variés que ceux des maraichers : vente directe à la ferme, magasin de producteurs, marchés et quelques revendeurs. Si les fromagers en brebis et en vache n'ont pas de difficulté à vendre leurs productions sur le territoire, il n'en est pas de même pour les chevriers. Nous l'avons vu, les fromagers-fermiers caprins produisent à eux seuls la même quantité de lait que les fromagers bovins et ovins réunis, ce qui peut expliquer en partie pourquoi ces derniers arrivent à écouler leur production sans difficulté.

En comparant les tendances de consommation données par le CNIEL, on en vient à déduire que la population des Hautes-Alpes mange environ 289t de fromage de chèvre par an. En ajoutant la production des 3 fromageries citées dans la partie précédente à la production des fromagers chevriers, leur production n'atteint que 175t par an. Comment re-connecter l'offre et la demande ?

Il nous manque aujourd'hui trop de données pour pouvoir réaliser une analyse solide. Faiblesse des quantités, prix élevés, manque d'organisation collective... Les causes peuvent être diverses.

Mardi 2 Juin aura lieu une réunion avec l'équipe-projet, et notamment des éleveurs pour leur faire part de nos premiers résultats.

Je vous viendrais alors compléter finement l'analyse de la filière-lait lors de la soutenance orale.

Il reste encore beaucoup de filières à étudier, et de données à recueillir avant de pouvoir prétendre à la réalisation d'un répertoire globale des productions. Dans une dernière partie nous allons avoir le travail qu'il reste à effectuer pour ces 3 mois ½ à venir.

Quatrième partie
Interroger la relocalisation
Suite du stage

Lors du dépôt de ce mémoire j'aurais effectué à peine la moitié de la durée de mon stage. Comme le montre ce mémoire, nous sommes pour l'instant encore dans le recueil de données, et peu de l'analyse. Certaines pistes commencent à se dégager, mais le cadre d'analyse n'a pas été encore clairement défini. Dans cette partie je présente le reste du travail à effectuer pour les trois mois à venir. Une partie de ce travail a été entamé en parallèle à la rédaction de ce mémoire.

1. Les prochaines filières à étudier

1.1. La filière viande :

Second pendant de l'élevage, la filière viande est dans les Hautes-Alpes une activité essentielle. Comme pour la filière-lait, elle nécessite un long travail préparatoire du fait de sa complexité : de la fourche à la fourchette de nombreux acteurs sont mobilisés. L'animal est élevé, tué dans un abattoir et découpé puis conditionné dans un atelier de découpe avant de pouvoir être commercialisé, et enfin consommé. Quelles sont les structures de transformation existantes aujourd'hui sur le département ? Quels choix ou alternatives sont possibles ?

L'enjeu pour cette filière face à la relocalisation se situe aux niveaux des ateliers de découpage. Les éleveurs-laitiers, concernés également, nous ont déjà fait part de blocages qui pouvaient exister à ce niveau-là. La création d'un nouvel atelier de découpe, proche de l'abattoir de Guillestre semble être une piste.

1.2. La filière arboriculture

L'arboriculture, principalement la production de pommes et de poires, représente la production majoritaire dans le département. C'est aussi celle qui pose le plus de problèmes en terme de relocalisation et de développement de

pratiques paysannes. Elle s'est développée sur modèle intensif dans tout l'aval du Serre-Ponçon, ce qui engendre aujourd'hui de nombreux problèmes quant à l'usage des pesticides

Avec le banon (fromage de chèvre), la pomme bénéficie d'un label, c'est l'IGP Pomme des Alpes de Haute Durance. Ce label assure donc la provenance, mais n'a aucun regard sur la qualité : il n'y a pas de cahier des charges quant aux pratiques concernant sa production. Sont reconnues comme Pommes des Alpes de Haute Durance les variétés Gala et Golden Delicious, avec la garantie d'un taux de sucre minimum.

Une pomme plus traditionnelle suscite aujourd'hui un regain d'intérêt : c'est la pomme de Risoul. Présente sur le territoire depuis plusieurs siècles, et même exportée en Algérie, sa production a très largement diminuée lors de l'arrivée sur le territoire de la Gala et de la Golden. Nous essaierons de déterminer dans quelle mesure sa réintroduction, voire son développement peut être porteur en terme de développement.

1.3. Les productions de niches

Compte-tenu du temps qu'auront mobilisé ces précédentes filières, nous ne savons pas encore comment nous allons appréhender les productions dites de niche. Sur le territoire il s'agit notamment du miel, qui est l'un des seuls secteurs agricoles qui se développe dans les Hautes-Alpes, le vin, les plantes à parfums aromatiques et médicinales (Papam). Dans cette partie l'aspect participatif du projet sera vraisemblablement des plus importants, afin de nous aider à être le plus fidèle possible.

Nous l'utiliserons peut-être pour montrer le dynamisme qui anime le territoire, et la diversité qu'il est possible de produire, et de consommer, sur un territoire de montagne.

Le vin n'est pas une denrée alimentaire à proprement parler, mais son importance aussi bien symbolique que physique dans la culture française en fait une production incontournable.

1.4. La consommation :

Si l'on veut aborder le système alimentaire, et non seulement le système de la production alimentaire, il faut interroger l'autre extrémité de la chaîne, c'est-à-dire la consommation. Avec ses 144.950 mangeurs potentiels, nous allons déterminer où se situent les marges de manœuvre pour une plus grande consommation de produits locaux. Quels sont les types de circuits qui fonctionnent ? Quelle importance attachent les hauts-alpins au soutien de leurs filières ?

Pour aborder cette filière le projet a un atout important : l'entrée dans le comité de pilotage des créateurs de l'association Court-Jus. Cette association a débuté par la commande d'agrumes de Sicile en circuits-courts (et en bio). Au lieu de s'agrandir, cette association a préféré se multiplier : aujourd'hui se sont 7 associations sur le département, avec plus de 7000 familles membres qui s'engagent dans la promotion de produits locaux, et de qualité.

La restauration collective sera également mise en avant. Nous avons vu qu'elle pouvait être un véritable levier de la relocalisation, quelle est la part de l'approvisionnement en local dans les restaurants collectifs haut-alpin ? Quelles mises en relation, quels intermédiaires existent entre producteur et acheteurs ? Quelles sont les politiques du Conseil Régional (lycées) du Conseil Général (collèges) et des communes à ce sujet ? Ont-elles engagées une réflexion sur un approvisionnement local ? Quels poids peuvent avoir des agriculteurs faiblement organisés pour répondre aux appels d'offres ?

2. De l'état des lieux au diagnostic participatif

Une fois que nous aurons répertorié l'ensemble des productions disponibles sur le département, l'état des lieux doit permettre de proposer des pistes d'action en faveur de la relocalisation.

C'est pourquoi, afin que ce travail « ne reste pas dans un tiroir », nous allons dans un premier temps le soumettre aux agriculteurs et aux consommateurs et ainsi permettre la réalisation d'un *diagnostic participatif du système alimentaire*. L'une

des conditions de réussite de ce projet réside dans l'adhésion des acteurs. Pour y arriver il est nécessaire de les impliquer, qu'ils se sentent concernés et cernent tous les enjeux qui y sont liés mais aussi qu'ils puissent être écoutés.

La forme que prendra ce diagnostic n'est pas encore définie, mais nous avons d'ores et déjà dans l'idée d'organiser des *world café*. C'est « une méthode d'intelligence collective facile à utiliser et pratique pour créer un réseau vivant de dialogues collaboratifs autour d'un thème important pour une organisation »³⁰.

Le principe est d'organiser une rencontre collective, avec des membres de chaque filière, et de les faire discuter autour d'un sujet prédéfini. Ces rencontres seront l'objet d'une première restitution de notre travail, et d'arriver à dégager une vision partagée des marges de manœuvres.

Dans un second et dernier temps, il s'agira d'aller restitution l'ensemble ce diagnostic aux élus du département. Car même si la société civile et les agriculteurs ont déjà fait preuve d'une grande capacité à s'organiser, l'action publique reste le dernier échelon à mobiliser pour permettre la création d'un schéma de gouvernance territoriale. La mise en place d'un système alimentaire territorialisé, c'est-à-dire d'une organisation territoriale qui favorise la consommation de produits agricoles locaux ne peut se faire sans l'engagement des élus.

³⁰ <http://www.integralvision.fr/methodes-integrales/world-cafe/world-cafe.html>

Conclusion

Le territoire haut-alpin cultive et produit une diversité de denrées alimentaires. On y retrouve toutes les productions de consommation courante : fromages, fruits et légumes, viande (du bœuf à la volaille), œufs, vin, mais aussi miel, petits fruits, jus de fruits, confitures artisanales, tartes et d'autres choses encore. La région, grâce à son relief et à l'absence de grandes plaines irriguées a su conserver une agriculture traditionnelle³¹, de qualité et qui bénéficie en outre d'une très bonne réputation à l'extérieur malgré l'absence de reconnaissance officielle type label. Nous avons vu que de nombreux agriculteurs sont engagés dans la vente directe, soucieux de nourrir leur territoire et de le protéger.

La réalisation de l'état des lieux qui m'est confiée doit permettre de mettre en évidence cette diversité de produits, et de proposer des pistes pour reconnecter agriculteurs et consommateurs, agriculture et alimentation.

La méthode choisie, de mettre en avant la parole et la vision que les agriculteurs portent sur leur propre système de production, ainsi que sur l'organisation du système haut-alpin permet d'atteindre une réelle profondeur quant aux données recueillies. Cependant les entretiens, par leur nombre et leur durée³² demandent un temps considérable à organiser, effectuer, retranscrire et traiter. Cette profusion de données et l'intérêt porté à la thématique nous font parfois dévier de nos objectifs initiaux. L'enjeu majeur va maintenant se situer sur le choix du cadre d'analyse pour permettre une retranscription fidèle.

Il est encore trop tôt pour pouvoir répondre clairement à la problématique de départ qui est de connaître dans quelle mesure la production agricole est capable de nourrir ses habitants. Nous pouvons déjà avancer qu'il y a encore beaucoup à faire pour que d'une part les producteurs puissent vivre correctement de leur activité, et d'autre part que les consommateurs accèdent à ces produits.

³¹ Exception faite de l'arboriculture

³² Minimum de 2h par entretien, jusqu'à 4 lors des entretiens semi-collectifs.

Bibliographie

Ouvrages et revues :

Prigent-Simonin Anne Hélène, Hérault-Fournier Catherine, *Au plus près de l'assiette*, Versailles Cedex, Editions Quæ « Sciences en partage », 2012, 264 pages.

Alimentation et territoires, Pour 2012/3-4 (N° 215-216). 390 pages

Feillet Pierre, *Quel futur pour notre alimentation ?*, Versailles Cedex, Editions Quæ « Enjeux sciences », 2014, 168 pages

CONFEDERATION PAYSANNE, 2014 : Actes Forum. L'agriculture industrielle et l'agriculture paysanne sont-elles compatibles ? 12 Février 2014 – Gien. 14p.

FADEAR, 2013 : Agriculture paysanne le manuel. Bagnolet, Média Pays Editeur, 139p.

Rastoin Jean-Louis, Gherzi Gérard, *Le système alimentaire mondial*, Versailles Cedex, Editions Quæ « Synthèses », 2010, 584 pages.

Articles :

Colonna P, Fournier S. et Touzard J.-M., 2011, Système alimentaires, in ; duAline-durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions de recherche, Esnouf C., Russel M. et Bricas N. (Coords), Rapport Inra-CIrad (France) 60-85

Sylvie Lardon et Vincent Piveteau, « Méthodologie de diagnostic pour le projet de territoire : une approche par les modèles spatiaux », *Géocarrefour*, vol. 80/2 | 2005, 75-90

Bricas Nicolas et al., « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », *Natures Sciences Sociétés*, 2013/1 Vol. 21, p. 66-70.

Cécile Praly et al., « Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société* 2014/4 (Vol. 16), p. 455-478.

Rousselot-Pailley Aurélie, « *Evolution du système alimentaire haut-alpin* », *Revue d'ethnologie (en ligne)*, 2/2012, mis en ligne le 19 décembre 2012, consulté le 2 mai 2015.

Guiomar Xavier, « De la reterritorialisation à la relocalisation des filières, avec ou sans terroir », *Pour* 3/2012 (N° 215-216) , p. 147-160

Poisson Marie, Delfosse Claire, « Les Parcs naturels régionaux : de la promotion des produits locaux à la gouvernance alimentaire », *Pour* 3/2012 (N° 215-216), p.183-189

Rieutort Laurent, « *Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture* », *L'Information géographique* 1/2009 (Vol. 73) , p. 30-48

Caron Patrick, Hervieu Bertrand, Hubert Bernard, « *Des mondes agricoles en transformation* », *Natures Sciences Sociétés* 1/2013 (Vol. 21) , p. 53-55

Prévost Benoit, « *Des circuits courts à la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation* », *Revue internationale de l'économie sociale : Recma*, Numéro 331, janvier 2014, p. 30-44

Laurence Barthe, Isabelle Duvernoy, Corinne Eychenne et Johan Milian, « Agriculture et développement territorial », *Sud-Ouest européen* [En ligne], 34 | 2012, mis en ligne le 04 décembre 2013, consulté le 05 mai 2015. URL : <http://soe.revues.org/80>

Poulot Monique, « Agriculture et acteurs agricoles dans les mailles des territoires de gouvernance urbaine : nouvelle agriculture, nouveaux métiers ? », *Espaces et sociétés* 3/2014 (n° 158) , p. 13-30

Muchnik José, Requier-Desjardins Denis, Sautier Denis, Touzard Jean-Marc, *Systèmes Agroalimentaires Localisés*, in *Economie et Sociétés*, Numéro 29, septembre 2007, p.1465-1484

Mémoires et études :

Moustier Philippe, Ricard Daniel, Rieutort Laurent, *Réflexion prospective sur la filière laitière bovine dans la région PACA*, Ceramac, Octobre 2010

Anna Faucher, « Initier la gouvernance alimentaire : guide à l'intention des collectivités », mémoire de mastère Isam-lpad, sous la direction de Nicolas Bricas, Montpellier, Irc-Supagro Montpellier, 2014, 101p.

Elise Remblière, « L'agriculture paysanne en région Centre : enjeux et valorisation par l'Ardear Centre », mémoire de master géographie-aménagement, sous la direction de Pascal Chevalier, Montpellier, Université Paul-Valéry

Simon Charpentier, « L'alimentation locale dans deux départements sud-alpins de la région PACA », mémoire de

Documents électroniques :

Solagro, Scénario Afterres 2050 : Un scénario soutenable pour l'utilisation des terres à l'horizon 2050 : <http://www.solagro.org/site/393.html>

Réseau Rural PACA : Agriculture, Alimentation et Territoires : repères et préconisations pour des politiques alimentaires et agricoles locales, 2013
http://www.reseaurural.fr/files/agriculture_alimentation_territoires_-_reseau_rural_paca_2012.pdf

Civam Bretagne : Méthode SALT (Systèmes ALimentaires Territoriaux), 2010
http://www.civam-bretagne.org/files/fil_bd/CC/SALT/SALT-%20r%C3%A9sultat%202014-fr.pdf

LIPROCO : Liens PROducteurs Consommateurs : <http://liproco-circuits-courts.com/>

Territoire, Alimentation durable et diagnostic : outil pour un diagnostic alimentaire :
<http://alim-durable-diagnostic.org/Outils>

Veille action, pour de saines habitudes de vie : Vers un système alimentaire local, durable et axé sur la santé : <http://veilleaction.org/fr/les-fiches-pratiques/agroalimentaire/vers-un-systeme-alimentaire-local-durable-et-axe-sur-la-sante.html#vers-un-systeme-alimentaire-local-durable-et-axe-sur-la-sante-42>

Nature-Action Québec, Evaluation du système alimentaire en Montérégie, 2012 :
http://nature-action.qc.ca/site/sites/default/files/pdf/Autres/Evaluation_systeme_alimentaire_Monteregie.pdf

Réseau Rural : nombreuses ressources documentaires : www.reseaurural.fr

Réseau Alimenterre : nombreuses ressources disponibles : www.alimenterre.org

Recensement Agricole, 2010

Table des matières

Avant-propos

Sommaire

Introduction

Première partie : cadre et contexte de la demande

1. « Développer l'agro-écologie sur un territoire de montagne »
 - 1.7 Le projet global
 - 1.1.1 Un objectif, trois axes
 - 1.1.2 Le comité de pilotage et ses implications
 - 1.8 Axe 1 : Etat des lieux du système alimentaire haut-alpin
2. La relocalisation de l'alimentation : dépasser la logique des circuits-courts
 - 1.9 Qu'est-ce que la relocalisation
 - 1.3.1 Circuits-courts et circuits de proximité
 - 1.3.2 Valoriser des productions typiques : la reterritorialisation
 - 1.10 La relocalisation en pratique
 - 1.4.1 La restauration collective, un levier majeur
 - 1.4.1 Les ateliers de transformations
3. L'agriculture paysanne : un modèle adapté, défendu par l'Adear
 - 1.11 Définition et reconnaissance de l'agriculture paysanne
 - 1.12 Le diagnostic de l'agriculture paysanne : 6 thèmes, 1 démarche

Deuxième partie : Elaboration d'une méthodologie adaptée au projet

1. Connaître le territoire
 - 1.2 Objectifs
 - 1.2 Les différents thèmes retenus
2. La filière maraichage
 - 2.1 Objectifs
 - 2.2 Le recueil de données quantitatives
 - 2.3 Les enquêtes par entretien
 - 2.3.1 Hypothèses de départ
 - 2.3.2 Elaboration de la grille d'entretien
 - 2.3.3 Choix des enquêtés en organisation des entretiens
 - 2.4 La distribution
 - 2.5 L'atelier participatif
3. Interroger la filière lait
 - 3.1 Définitions et objectifs
 - 3.2 Travail préparatoire

- 3.3 Recueil de données quantitatives
- 3.4 Les entretiens avec les producteurs
 - 3.4.1 Hypothèses de départ
 - 3.4.2 Grilles d'entretien
 - 3.4.3 Entretiens exploratoires
 - 3.4.4 Entretiens individuels
 - 3.4.5 Entretiens semi-collectifs

Troisième partie : Premiers résultats

- 1. Un territoire riche et diversifié
 - 1.1 Les Hautes-Alpes, un département de Haute-Montagne
 - 1.2 Une démographie au rythme des saisons touristiques
 - 1.3 Préservation de l'environnement
 - 1.4 Panorama de la production agricole
- 2. Maraichage : une filière dynamique
 - 2.1 Une production diversifiée mais insuffisante pour le département
 - 2.2 Des modalités de vente définies par les surfaces cultivées
 - 2.3 La relocalisation : une volonté chez les maraichers
 - 2.4 Les freins
- 3. La filière-lait
 - 3.1 Panorama de la production par filière
 - 3.1.1 La production laitière bovine
 - 3.1.2 La production laitière caprine
 - 3.1.3 La production laitière ovine
 - 3.2 Collecteurs et fromageries : entre mondialisation et relocalisation
 - 3.2.1 Les collecteurs : un choix limité dans la valorisation
 - 3.2.2 Les entreprises de transformations
 - 3.3 Les fromagers-fermiers :

Quatrième partie : Interroger la relocalisation – Suite du stage

- 1. Les prochaines filières à étudier
 - 1.1 La filière viande
 - 1.2 L'arboriculture
 - 1.3 Les productions de niches
 - 1.4 La consommation
- 2. De l'état des lieux au diagnostic participatif

Conclusion

Bibliographie

Table des matières

Liste des abréviations

Table des figures

Table des annexes

Annexes

Liste des abréviations

AB : Agriculture Biologique

ADEAR : Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie du Lait

CoPil : Comité de Pilotage

CTIFL : Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

G.M.S. : Grandes et Moyennes Surfaces (Commerces)

INCA 2 : Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires

MAE (T) : Mesures Agri Environnementales (Territorialisées)

M.I.N. : Marché d'Intérêt National

PAC : Politique Agricole Commune

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PROA : Plan Régional pour l'Offre Alimentaire

SICA : Société d'Intérêt Collectif Agricole

SRAL : Service Régional de l'Alimentation

Tables des figures

Figure 1. Les trois axes du projet.....	10
Figure 2. Equipe-pilote du projet.....	12
Figure 3. Les 4 dimensions de la proximité.....	17
Figure 4. Critères de définitions des circuits-courts et circuits de proximité.....	17
Figure 5. Les 6 thèmes du diagnostic de l'agriculture paysanne.....	25
Figure 6. Tableaux des enquêtés pour la filière maraîchage.....	33
Figure 7. Carte du relief haut-alpin.....	41
Figure 8. Carte de la densité de la population des Hautes-Alpes.....	42
Figure 9. Carte du réseau Natura 2000.....	43
Figure 10. Les zones Parcs du département.....	44
Figure 11. Carte simplifiée de l'agriculture dans les Hautes-Alpes.....	46
Figure 12. Répartition des exploitations maraîchères en nombre d'exploitations et en surface.....	48
Figure 13. La SAU en légumes face aux convertisseurs alimentaires TDL.....	50
Figure 14. Modélisation des exploitations maraîchères des Hautes-Alpes.....	52
Figure 15. Proportion de lait bovin en fonction du lieu de transformation.....	58

Table des annexes

1. Grille d'entretien filière maraichage.....	82
2. Retranscription entretien maraichage 1.....	84
3. Retranscription entretien maraichage 2.....	87
4. Tableau récapitulatif atelier participatif maraichage.....	90
5. Document de travail filière-lait.....	92
6. Grille d'entretien filière lait Bovin.....	95
7. Grille d'entretien filière lait Ovin/Caprin.....	96
8. Retranscription entretien exploratoire ovin/fromager.....	97

Annexe 1 :

Guide d'entretien Maraichage

1 Présentation

- Pouvez-vous vous présenter ainsi que votre exploitation...
 - Type de parcours (famille ? reprise ? autre métier avant ?)
 - Quelles motivations à s'installer sur ce territoire ?
 - Exploitation : taille, type de production, serre, irrigation...

2 Productions

- Quelles sont les raisons qui vous ont fait choisir cette/ces production ?
 - logique maraichage ? nécessité ? climat ? rotation ? demande ?
 - bénéfiques ? (financiers, sociaux, écologiques...)
- Pouvez-vous nous communiquer quelques chiffres sur les surfaces utilisées par production et ce que cela représente en terme de quantités ?
- En terme de rendement, comment se positionne votre exploitation ?
 - éventuellement comparaison nat/rég/dép/conventionnel-bio
 - si cela est du au climat ? méthode ? sol ?

3 Circuits de vente

- Quels circuits de vente utilisez-vous, et depuis combien de temps ?
 - vente directe ferme/marchés - circuits-courts - échanges paysans
 - grossiste (si oui, un ou plusieurs ? connaissance destination ?)
 - grande distribution ? revendeurs ?
- Dans quelles proportions pour chacun, à peu près... ?
 - cela est-il variable ? (selon période ou type de production)
- Sur quelle(s) production(s) la demande est-elle la plus forte/la moins forte ?
 - surproduction ou perte ? « marché porteur » ?

4 Pratiques et perceptions

- L'exploitation est-elle en AB ? Si oui depuis combien de temps ? Si oui qu'est-ce qui a motivé de choix ? (et pourquoi pas si non)
 - raisons éco (marge de bénéfice >), plus adapté au terrain/climat, rendement, éthique,... ?
- Comment définiriez-vous le métier de maraicher ?
 - importance accordée contact conso/vente cc ou directe
 - pratiques de « l'agroécologie paysanne »
 - son rôle/impact sur le territoire (simple producteur... ou plus ?)
- Selon vous, le maraichage dans les Hautes-Alpes peut-il/doit-il se développer ?
 - trop/pas assez de maraichers ? sentiment d'un marché porteur ?
 - freins au développement ?
 - actions à mener pour le favoriser ?
- Quelles logiques de développement pour votre propre entreprise ?

- diversification des activités (agritourisme, ...)
- acquisition nouvelles terres ?
- mise en de nouvelles méthodes/production ?

Annexe 2

Sandrine Turrell

Entretien réalisé le 26 Mars 2015 midi

Durée : 3 heures autour d'un repas

Lieu : A son domicile à La Saulce

Production : légumes de saison et transformation maison (coulis et pâtés végétaux) sur 5Ha en location + 2000m² de serres – entourée d'arboriculteurs en conventionnel

Circuits de vente : 2 marchés – Francou – Amap – Pays'en Bio – Echanges Paysans

Parcours et installation :

- « Je me suis un peu perdue dans les études » : Maitrise des populations et des écosystèmes puis salariée dans une association de réinsertion qui faisait du maraichage. « Mais en fait la partie qui m'intéressait vraiment c'était le maraichage, pas l'animation ». Grâce à cet emploi-jeune elle a pu choisir une formation : un BPREA Bio.
- Ses grands-parents étaient agriculteurs, et malgré le barrage du Serre-Ponçon (aspersion ::> arboriculture) ont toujours gardé une production très diversifiée.
- En 2007 elle s'installe comme maraichère en bio (« je ne me voyais pas traiter », aujourd'hui encore par exemple traitement au cuivre contre les doryphores « il faut, mais j'ai pas envie ») sur des terres en location, au début 1.5Ha et travaille aujourd'hui 5Ha dont 2 en conversion (juste récupérés).
- Elle produit des légumes de saison « c'est un atout pour la vente, mais des contraintes de travail » : arrosage et travail différent, cela demande une grosse part de gestion mais permet de commercialiser toute l'année.

Complexité du choix des circuits de vente et de l'équilibre :

- « Au début je n'avais pas envie de travailler avec des grossistes, ils renvoient toute la commande quand une salade n'est pas belle », il y a aussi un problème d'éloignement des grossistes et des marges qui sont plus faibles que la vente directe.
- Dès le début elle a eu la confiance de la Biocoop du Grenier et de Sainbi'Ose : « je n'avais pas la même notion qu'eux de « un peu », j'avais 500 salades je pensais que c'était beaucoup alors qu'en fait pour eux c'était peu »
- Depuis 2014 a fait le choix d'arrêter ces deux magasins pour se lancer entièrement dans l'aventure Pays'en Bio : ils l'ont mal pris, et en parallèle il y a eu un changement de direction chez Biocoop (« désaccord »). Très flexible avec ces deux magasins : livraison les lendemains de jours fériés (car pas possible avec la plateforme), parfois en allant au marché elle livrait quelques salades qui leur manquait, toujours gratuitement...
- Je fais 2 marchés par semaine, au début il y en avait 3 mais je l'ai vite arrêté car ça n'en valait pas la peine. « J'aimerais que les vente de Pays'en Bio augmentent, comme ça je pourrais arrêter un marché ». Les marchés demandent du temps, il y a le problème des revendeurs et la réforme des rythmes scolaires pour le mercredi a fait perdre de la clientèle : « avant on voyait les parents venir avec les

enfants, aujourd'hui ne viennent plus du tout » + problème de la circulation pour le marché de Gap.

- Elle avait trouvé un « équilibre », mais avec cette nouvelle aventure il faudra attendre 1 ou 2 ans pour dire « si j'ai fait le bon choix ». Pour l'instant elle travaille donc avec Francou (le panier bio), une petite Amap, Pays'en Bio, les deux marchés et « un début de collaboration » avec Echanges Paysans.

Pays'en Bio :

- Cela fait 1 an, au début ils étaient 9 producteurs sans doublon, sauf pour les fruits et légumes (Sandrine et Gilbert Estachy) : c'est une « aventure collective ». Ils se sont vite retrouvés à 8 car le producteur de pain s'est retiré. Aujourd'hui Gilbert Estachy se retire pour laisser plus de place à Sandrine qui a abandonné les magasins, lui a des circuits plus développés.
- La mise en place a demandé beaucoup de temps : 3 ans de préparation et ½ journée de présence/semaine car il manque de salarié : Aujourd'hui 2 temps plein (dont 1 boucher) et 1 personne à 25h/semaine hors comme il y a un étage il y a besoin de 3 personnes en permanence. Au début le système n'avait pas été comme ça, les producteurs n'avaient pas pensé devoir être présents (contrairement au Panier Gapençais qui lui est un PVC : point de vente collective).
- Le problème majeur pour la clientèle : se garer. Il n'y a que 4 places devant le magasin et un petit parking derrière mais particulièrement peu engageant (dédalle avec des murs très étroits). Plusieurs fois elle a entendu « je voulais m'arrêter mais il n'y avait pas de place, alors j'ai continué » : ce sont autant de personnes qui vont dans d'autres magasins, comme au Grenier qui se situe dans une ZC avec parking juste devant.

Organisation du travail et pratiques bio :

- 1 jour de préparation de pour le marché + ½ journée pour la vente. En été c'est 2 jours de préparation : demande énormément de temps de
- Elle emploie 1 personne sur 10 mois, 1 autre début avril 1 à 3 jours/ semaine et une autre personne de juin à octobre. Sur ces 3 personnes 2 sont des femmes d'une cinquantaine d'année. Pour la dernière : il faut trouver, former, cela demande beaucoup de temps... et parfois débouche sur de drôles d'histoires.
- Elle utilise des engrais organiques séchés en bouchon
- « J'ai tendance à laisser faire, quitte à avoir du mildiou, je sais que j'ai tort économiquement, mais j'ai vraiment du mal avec cette approche » : traite à reculons, parfois pas du tout...
- Elle utilise la « lutte biologique ou intégrée » : « le lâché d'auxiliaires » pour les aubergines et les poivrons. Il s'agit de lâcher des insectes qui vont eux-mêmes manger certains pucerons. Elle utilise les produits Koppert ou BioBest.
- Pour les plants elle les achète à Aix-en-Provence mais cela à un coût d'aller les chercher, parfois mutualise avec Gilbert Estachy pour rentabiliser « se déplacer ou faire déplacer une de mes employées ce n'est pas rentable pour 50 plants de salades ».

Diversification : produits transformés

- A un moment il y a eu surproduction de tomate, pour ne pas les perdre Sandrine pense à faire du coulis de tomate. Elle demande alors à des ateliers mais qui ne sont pas intéressés : soit la quantité ne les intéressait pas (trop faible) soit les prix demandés étaient trop élevés. Avec sa salariée elles montent alors un atelier de transformation dans la maison de sa salariée.
- Au début il s'agit de faire des coulis de tomates et des pâtés végétaux mais avec le problème de la stérilisation : il fallait les conserver au frais, ce qui est une réelle contrainte notamment pour la vente sur les marchés, « on s'arrangeait avec une petite glacière branchée mais ce n'était vraiment pas pratique ». « Et puis on a eu la chance de trouver un boucher qui nous a donné un ancien autoclave, on l'a fait réparer » : cette méthode permet une DLC de 2 ans et ne nécessite pas au produit d'être au frais.
- Aujourd'hui fait (ou aimerait faire ??) des haricots verts et des tomates pelées entières. Mais cela demande beaucoup de temps et la certification pour la transformation est une réelle contrainte.
- « Si l'on tient compte du temps il y a vraiment peu de marge sur ces produits » par contre « je n'imaginais pas que j'en arrivera là, avec mon nom sur une étiquette ! Je ne pensais pas que j'aurais mon nom dans un magasin ».

Annexe 3

Bernard Meyssonier

Entretien réalisé le 19 Mars 2015 en fin d'après-midi

Durée : environ 1h30 à Pelleautier

Lieu : dans son atelier de transformation alors qu'il préparait des confitures

Production : Principale : 1 ha de fraises - framboises - mures - cassis et groseilles

Secondaires : 400 pommiers

Moins d'1 tonne de lentilles/petit épeautre/pois chiche

Vente : en frais et transformation (confitures, compotes et jus/farines)

Marché de Gap le samedi matin

Vente directe

Amap pendant 8 ans

Un commercial indépendant (F. François) place ses produits dans différents magasins (« à touristes » et Biomonde), système de commission pour la rémunération. Avantage : vient chercher les produits chez lui, pas de problème de livraison

BioCoop de Nice : « franco » : dans le prix est compris la livraison

Parcours : En 1984 Bernard Meyssonier reprend l'exploitation laitière familiale qu'il transforme pour produire des fruits rouge : l'étable devient donc son atelier. On est juste après la mise en place des quotas laitiers, et il a toujours eu cette idée en tête : « *je ne sais pas pourquoi, j'ai toujours voulu faire des petits fruits* », et attrait « de la maîtrise de la vente directe »

Evolution et organisation de son activité :

- Au début Bernard Meyssonier ne voulait faire que de la production et vente de fruits frais, mais très vite il s'est aperçu que le volume de vente était trop faible, et les stocks restant donc trop important, notamment pour les mures. Ces fruits se conservent très peu, il commence donc à faire des confitures qu'il vend au magasin bio de Gap (qui deviendra Biocoop). Puis il élargit sa gamme de produits transformés : confitures en tout genre, jus et compotes. « Il faut avoir du choix pour attirer le client mais au final ils achètent toujours les mêmes confitures : fraise/framboise/abricot. Si vous n'avez que ça les gens ne s'arrêtent pas, il leur faut du choix mais ils n'achètent que ces trois là ».

- Presque tous les fruits viennent de sa production, excepté pour la myrtille sauvage « sa culture n'est pas adaptée au territoire », il se les fait livrer de Loire.

- Il est aidé de sa femme « depuis qu'elle a bénéficié de la préretraite », et a besoin d'un peu de main d'œuvre au moment de la cueillette : le mardi soir et le vendredi pour le marché du samedi matin.

- Une fois les fruits ramassés et la vente directe effectuée, ils les congèlent à -18° dans un frigo qui se trouve dans son atelier. Il ressort les quantités dont il a besoin tout au long de l'année pour les produits transformés. Ce système permet d'éviter les pertes de production

Circuits de vente : savoir s'adapter face au marché

- « Pour les petits fruits les marchés sont saturés » car souvent les maraichers en font un peu aussi, tout le monde a quelques fraises et framboises. « Si je pouvais je vendrais tout en frais, c'est pour ça que j'avais commencé » : meilleure valorisation du produit, mais impossible à écouler. La transformation a donc été une nécessité du marché, tout comme la diversité des parfums
- Au fur et à mesure il a trouvé un « bon roulement » (équilibre) entre production et vente. Il produit à peu près 4000 pots de confitures par an, mais cette année c'est la première fois qu'il lui reste autant de petits fruits dans le congélateur à cette période.
- Il a essayé divers circuits, comme la Biocoop du Grenier « mais au fur et à mesure, on me ramenait mes produits qui ne se vendaient pas assez bien »
- En terme de prix cependant il se place au même niveau que ses concurrents (parfois des retraités qui vendent leur production perso) pour un produit qui contient moins de sucre et labellisé AB (autour de 5^e le pot)
- Il y a encore des possibilités : « des gens du Sud m'appellent pour avoir mes produits, ils sont demandeurs car il y a aussi cette image que dans les Hautes-Alpes, les produits sont sains et de qualité ». Mais souvent le problème qui revient : la livraison (qui la prend en charge ? quel système ?)
- Bernard Meyssonier a fait le choix pour ses produits transformés d'utiliser pas ou peu de sucre (confiture), ce qui lui vaut de ne pouvoir les appeler ainsi (s'est renseigné auprès du service des douanes). Les compotes sont des « purée de fruits » (sans sucres) et les confitures des « spécialités aux fruits » (70% de fruits, alors que les confitures n'en contiennent que 50) : « tout ça, c'est une histoire de terme ». Il utilise le système de la pasteurisation (73°) pour la conservation ce qui a des répercussions sur la DLC
- Les compotes se vendent assez mal d'ailleurs, surtout en magasin (retour), on lui a déjà fait remarquer que « si vous faisiez le système des compotes à boire, cela se vendrait » : s'adapter au marché oui, mais pas faire n'importe quoi non plus...
- Le fait de vendre dans une Amap lui a permis de diversifier ses variétés de fruits rouges : primeurs et variétés tardives pour les fraises et les framboises, afin d'étaler au maximum la période de vente. L'an dernier il a récolté ses dernières fraises en Novembre ! (voire décembre ?)
- Réflexion sur le prix « je ne varie pas mes prix, ça me met hors de moi lorsque sur le marché je vois les autres faire payer plein pot les premiers clients, puis baisser leur prix à la fin, ça veut dire que ceux qui se lèvent plus tôt devrait payer plus cher ? ça n'a pas de sens. Je ne fonctionne pas sur le principe de l'offre et la demande, même s'il ne me restait que quelques pots, je n'irais pas augmenter leur prix ».

Engagement dans l'agriculture bio :

- L'exploitation a « toujours été en bio. Au début ça n'existait pas alors j'étais certifié Nature&Progrès, mais dès que écocert a existé je m'y suis mis ».
- En 1989 avec d'autres producteurs ils créent une marque « les produits du Lagopède » qui existe toujours mais qui est très peu utilisée. Les gens la connaissent mal, et le label AB a très vite pris le dessus.
- En 1990 avec d'autres producteurs il crée une SIC (Société d'Intérêt Collectif Agricole) qui représente l'un des premiers (le premier ?) magasins de

regroupement de producteurs. La Sica n'a duré que trois ans mais deviendra ensuite la Bicoop-Le Grenier.

- « Avant le bio c'était une éthique, aujourd'hui c'est de l'opportunisme » notamment avec les aides, qu'il considère comme un « problème » : beaucoup en font désormais par intérêt. « Aujourd'hui je me dis que j'aimerais bien un retour à la marginalisation comme on était au début » : il pense pourquoi pas à un label qui différencierait bio... et « vrai bio ». « Le problème c'est le cahier des charges qui s'élargit », pour lui l'agriculture conventionnelle (de plus en plus raisonnée) va bientôt rejoindre l'agriculture biologique (règles de moins en moins strictes) hors les pratiques peuvent être très différentes. Il faut revaloriser, démarquer ceux qui sont engagés dans de réelles pratiques respectueuses.

Annexe 4 : Document récapitulatif de l'atelier participatif maraichage

Participants : Nom, lieu et durée d'installation	Productions et circuits	Motivations	Remarques
Julien Magallon à Valseyres depuis 1 an (jeune installé)	3.5Ha + 1 l'an prochain dont 5 serres (+5 autres à la fin du mois) A fait le choix de spécialisation pour vendre aux grossistes dans le département et ailleurs : Aubagne, Grasse et Carpentras.	Reconversion pro, a bénéficié des terres de son père qui partait à la retraite (arbo, pas viable et ne se reconnaissait pas dans ce type de culture : « armada de traitements »).	Choix de faible diversification pour plus de facilité mais « quand ça foire, ça foire » Ne s'attendait pas à ce que cela prenne autant de temps « j'ai guetté les premières gelées ! »
Bernard Meyssonier à Pelleautier depuis 1984	Petits fruits majoritaire, un peu de lentille, épeautre et pois-chiche. Vente directe en frais et transformation (confitures, jus, farines...)	« J'en ai plus des motivations » mais au début souhait de faire des petits fruits pour justement « avoir la maîtrise de la vente directe »	La transformation est arrivée « par la force des choses » car n'arrive pas à tout vendre en frais
Gilbert Estachy à Jarjave, maraicher depuis 2000	Légumes de saison « c'est les serres qui nous sauvent ! » Vente directe, Amap et Biocoop Epine-Vinette	- « Il fallait travailler pour s'en sortir, et l'exploitation se prêtait bien au maraichage ». - « Ca me plaît toujours autant » et « depuis le temps, j'ai mes clients »	« On est trop tombé dans un système : 4Ha c'est rien mais c'est une vraie entreprise, avec le comptable et tout »
Sandrine Turell depuis 2007 à La Saulce	Légumes de saison 4ha	« Je voulais travailler pour moi » après études (autre) et salariée dans une structure de réinsertion	« on est à une limite, trop de production pour ne faire que de la vente directe, pas assez gros pour vendre aux grossistes »
Manon Michalinoff à Sigover	Maraichage et safran (300m2 de puis 6 ans) Vente directe « personnalisée »	« Un peu par hasard et ça m'a bien plu »	Principale difficulté : être seule, demande énormément de temps

Sylvain Martin à Vallouise depuis 2001 en Gaec avec Elisa Cottaz	1.5Ha de maraichage et un peu de petits fruits Vente marché et BioCoop (50/50)	« Grâce à une opportunité, et ça me plait »	Contrainte : le temps « A deux et on vit bien »
Sophie Jaussaud à Ancelle (1400m) depuis 2013	1Ha de PdT 1Ha de maraichage 1000m2 de serres Amap, 2 marchés et magasin bio	S'est installée grâce à des aides	Problème du temps récurrent et usant à la longue « on adore ça, mais réflexion engagée » pour en gagner
Fanny Lhermitte à Eyglieys et Guillestre (2 parcelles) depuis cette année	Petits fruits et ?	Petite fille d'éleveur dans le Pas-de-Calais A travaillé au parc du Queyras puis s'est reconvertie	Pb du foncier : 1 ½ an pour trouver Difficultés : rouages administratifs, investissements...
Alexandre Saunier Projet d'atelier de transformation	Atelier provisoire Soit en prestation soit en nom propre	C'est une reconversion	Difficulté à trouver un local Cherche éventuellement un partenariat
Pierre (stagiaire Manon)	Maraichage Vise la vente directe « mais cela dépendra des opportunités »	« c'est mon dada les légumes » reconversion pro	1 an que recherche des terres Véritable pb quand « ne tombe pas comme ça » (héritage)

Document de travail

Diagnostic du système alimentaire – Partie Lait

Nous voyons 4 temps dans la réalisation de l'étude pour la partie Lait.

1. Analyse quantitative des données existantes, analyse des études statistiques :

- quelles quantités (lait chèvre, brebis, vache) sont produites dans le département ?
- quelles quantités sont transformées dans le département ?
- quelles quantités quittent le département (via les coopératives et autres) ?
- quelles quantités de lait et de produits laitiers seraient nécessaires pour répondre aux besoins alimentaires des Hautes-Alpes (convertisseur alimentaire) ? La production des Hautes-Alpes suffirait-elle à répondre à ces besoins ?
- quelle est la provenance des produits laitiers vendus en BioCoop et autres magasins bios sur le département ?

2. Enquête sur la filière lait en différenciant :

filière bovine lait –

circuits courts (avec transformation à la ferme)

circuits courts (sans transformation à la ferme, ex. vente à une fromagerie)

circuits longs (coopérative, autres?)

filière caprine lait –

circuits courts (avec transformation à la ferme)

circuits longs ?? (existe-t-il une coopérative de lait de chèvre ?)

filière ovine lait –

circuits courts (avec transformation à la ferme)

circuits longs ?? (existe-t-il une coopérative de lait de brebis?)

Pour chaque filière:

- quelles sont les conditions de la relocalisation du système – au niveau de la production, transformation, commercialisation ?
- quels changements seraient nécessaires dans l'organisation de la filière pour favoriser la relocalisation ?
- la démarche agroécologique est-elle présente (avec des cas concrets) **dans chacune de ces filières** ? Y a-t-il compatibilité entre une filière bovin lait en circuits longs et l'agroécologie ?

Méthode : discussions approfondies avec quelques producteurs et organisation de « mini-rencontres » sur chaque filière (2-3 chevriers, 2-3 éleveurs bovins, etc...) pour faire émerger :

- les pratiques existant sur le département (dans les grandes lignes – intensif, extensif, etc...)
- les questions qui se posent en termes d'agroécologie : autonomie (provenance du foin, de l'alimentation animale plus généralement), viabilité économique, respect de la nature et du vivant (veaux/agneaux/chevreaux sous la mère...), temps passé pour chaque modèle de production

>> Tenter de dégager les problématiques de chaque production, et d'identifier, pour chaque modèle, les marges qui existent pour aller vers la relocalisation.

>> **Repérer quels atouts présentent les modèles en agroécologie si on se met dans une perspective de relocalisation de la production alimentaire** (à discuter avec Cécile/Baptiste, Betty/Franck, Julien/Noémie, Jean-Baptiste/Amélie – les associer à la structuration des questions de recherche qui vont guider le diagnostic)

3. Analyse des initiatives existantes autour de la relocalisation de la production laitière

Se pencher notamment sur :

- Hautes-Alpes Naturellement
- Fromagerie du Queyras ?
- Fromagerie du Champsaur ?

Questions de recherche :

- qui a été à l'origine de ces initiatives ? Qui les « contrôle » ?
- les producteurs ont-ils été associés, à quel stade ?
- quels problèmes ces initiatives cherchent-elles à résoudre ? Les solutions apportées sont-elles viables ?
- ont-elles fait émerger des « vraies » propositions en termes de relocalisation ? Ou restent-elles limitées dans leur portée, dans leur impact écologique, dans leur impact pour les producteurs ? Pourquoi ?
- ces initiatives incarnent-elles une démarche agroécologique (partielle ou totale) ?

>> Identifier les points forts et les faiblesses de chaque modèle

>> **Arriver à dégager les points-clés d'un modèle de relocalisation de la filière lait cohérent avec l'agroécologie de montagne**

4. Atelier participatif (autour de début mai)

Dont l'objectif sera de :

- susciter la rencontre entre acteurs de la filière lait du département (producteurs uniquement dans un premier temps)
- générer une dynamique autour de « comment faire en sorte que les producteurs de lait des Hautes-Alpes deviennent acteurs du système alimentaire du territoire ? »
- apporter des réponses collectives aux questions suivantes :
 - Quels **atouts** présente pour vous, producteurs, la relocalisation de la

production alimentaire sur le territoire haut-alpin ?

- Quels sont les **freins** qui existent aujourd'hui par rapport à la relocalisation ? (Vous, à votre échelle, qu'est-ce qui fait obstacle au fait que votre production soit transformée/consommée localement?)
- Quelles conditions doivent être remplies pour que vous puissiez mieux répondre à la demande locale ? Quels facteurs favoriseraient une relocalisation ? Quels obstacles doivent être levés ? Quelles dynamiques, savoirs, réseaux, structures, développés ?

Annexe 6

Guide d'entretien Filière Lait Bovin

1 - Présentation

- Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? (parcours de vie...)
- Qu'est-ce qui vous a motivé à vous installer ?
- En quelques chiffres, pouvez-vous nous décrire votre exploitation ?
 - taille, type et nombre de bêtes, litres produits, transfo ?
 - circuits de vente (courts, long ? revendeurs ?)

2 - Pratiques de l'exploitation (différence fromager/laitier !)

- Quel système utilisez-vous pour vos bêtes ?
 - pâturage ? ensilage ? transhumance ? ...
- Comment se nourrissent les bêtes ?
 - évolution ? changement entre envie et réalité ?
 - autonomie alimentaire ? quelles difficultés ?
- Quelles sont les contraintes majeures pour un fromager/laitier ?
 - comparaison avec laitier/fromager ?
 - taille des bâtiments ? foncier ?
 - collecte du lait ? contrats ? prix ?
- Avez-vous, ou pensez-vous vous diversifier ?
 - ovin lait ? bovin viande ? maraichage ou autre...
- Racontez-nous une « journée-type » de travail
 - repérez si contrainte du temps

3 - Perceptions sur le métier et la filière dans les HA

- Lors de votre installation, vous êtes-vous senti bien conseillés ou plutôt seul ?
 - Quelles actions pourraient être menées afin de faciliter le métier ?
 - démarche collective/regroupement ?
 - Les producteurs de lait sont très dépendants des aides de la Pac... quelles sont vos marges de manœuvre ?
 - Que pensez-vous de l'avenir de la filière ? // fin quotas laitiers
 - se développer ? fin des petites exploitations ?
 - place pour d'autres ? commercialisation ?
 - Une des possibilités est la valorisation par l'identité territoriale... qu'est-ce que cela vous inspire ?
 - fromage : aoc ?
 - laitier : valoriser lait de montagne ?
- HAN ?

4 - Agroécologie

- Quelle serait votre définition de l'agroécologie ?
- Êtes-vous personnellement attaché à certaines de ses pratiques ?
 - recherche d'autonomie ? échange ... ?
 - viabilité ? (par la valorisation...)
- Quelles pratiques pourraient être développées ou encouragées ?
 - échanges avec autre filière ?
- Y a-t-il des incohérences dans le système lait, à n'importe quel niveau ?
 - différence discours/réalité
 - collecte, pratiques ?

Guide d'entretien Filière Lait Ovin

1 - Présentation

- Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? (parcours de vie...)
- Qu'est-ce qui vous a motivé à vous installer ?
- En quelques chiffres, pouvez-vous nous décrire votre exploitation ?
 - taille, nombre de bêtes, litres produits, transfo ?
 - circuits de vente (courts, long ? revendeurs ?)

2 - Pratiques de l'exploitation

- Quel système utilisez-vous pour vos bêtes ?
 - herbager, pastoral ? pourquoi ce choix ?
- Comment se nourrissent les bêtes ?
 - évolution ? changement entre envie et réalité ?
 - autonomie alimentaire ? quelles difficultés ?
- Quelles sont les contraintes majeures pour un fromager ?
 - comparaison avec laitier ?
- Racontez-nous une « journée-type » de travail

3 - Perceptions sur le métier et la filière

- Lors de votre installation, vous êtes-vous senti bien conseillés ou plutôt seul ?
- Les éleveurs de brebis sont peu nombreux dans le département (11F, 5L et 1mixte), y a t'il quand même une dynamique collective, de partage ou une volonté d'organisation ? voire avec le département 04 ?
- Quelles actions pourraient être menées ?
- Que pensez-vous de l'avenir de la filière ?
 - se développer ou rester marginale ?
 - place pour d'autres ? commercialisation ?

4 - Agroécologie

- Quelle serait votre définition de l'agroécologie ?
- Quelles pratiques, dans cette filière, devraient être développées ?
- Quelles actions pourraient être menées ?
- Y a t'il des incohérences dans le système brebis lait, à n'importe quel niveau ?
 - différence discours/réalité
 - collecte, pratiques ?

Annexe 8

Jean-Baptiste et Amélie Martin Fromagers-fermiers Brebis AB Entretien réalisé le

Lieu : à Vallouise chez eux

Durée : Environ 2h30 durant le déjeuner du midi

Exploitation : 40 brebis viande (dernière année) et 117 laitières, dont 48 à la traite. Encore beaucoup de jeunes et de vides, l'année prochaine il devrait en avoir 100 à la traite (taille bâtiment ne permet pas + de 130 cause bio). Race brigasque (rustique++).

Production : 50% Tomme de Provence, 40% Lactique « petit frais », 18% yaourts dont infusés aux plantes et un peu de tomme (à augmenter). Produisent 4000l/an, objectif : 12000.

Circuits de vente : Marchés - ???

Parcours, installation et pratiques :

- Jean-Baptiste a été menuisier pendant 10 ans, puis en 2012 ils ont repris ensemble l'exploitation de ses parents à lui. Ils se sont formés en Aveyron, avec divers stages formation fromageries pour elle, formation adulte et PDE pour lui.
- L'exploitation de ses parents était composée de 160 brebis, élevées pour la viande : « ce n'était pas assez pour deux salaires » d'où le choix de passer en lait.
- En étant fromager-fermier, ils valorisent le lait à 5^e le litre, alors qu'une laiterie le paye 1^e10.
- L'arrivée du loup « a pesé dans la décision de devenir laitier » : pour la viande, les brebis sont « lâchées à elles-mêmes » et les agneaux s'engraissent dehors, ce qui augmente le risque.
- La traite s'effectue 2x/jour de fin novembre à mi-juillet, puis monotraite.
- Ils ont des difficultés sur la production de lait : beaucoup de brebis ne sont pas bonnes, et il y a des problèmes avec le fourrage : « c'est un travail d'observation sur plusieurs années ». La première année il y avait environ 94l/bête, aurait du augmenter mais en deux ans a chuté. Ils estiment à 30% de leur troupeau les bonnes brebis, et ont un doute sur 70% des agnelles. Le renouvellement n'est que de 12%, alors que la moyenne est de 20% (??)
- « Il y a aussi l'expérience de mon père, et ça c'est inestimable ».
- Dans leur exploitation 90% sont des prairies naturelles soit 21ha qui produisent entre 30 et 40t de fourrage selon les années. Ces prairies permettent une diversité des plantes, elles ne sont pas labourées, il s'agit de la « flore indigène ». Cependant les 4ha de prairies temporaires (luzerne, safoin et trèfle) représentent jusqu'à plus d'1/3 de leur récolte fourragère, alors qu'en surface c'est 10%.
- Le rôle du fourrage est extrêmement important pour toutes les races : les bêtes y sont très réactives : trop gras, trop faible... cela a une incidence directe sur le lait, dès la traite suivante.
- Rotation longue avec un maraîcher (son frère), « c'est une chance pour le maraîcher », car eux n'en retirent pas spécialement de bénéfice. Le principe : 5 ans de luzerne, puis 3 ans de maraichage, ou 3 ans de trèfle puis 3 ans de maraichage. Permet au maraîcher de récupérer une terre nourrie, et ainsi

d'augmenter sa production, ou tout du moins de limiter l'apport d'intrants/compost. S'il n'y avait pas de maraichage entre les deux, il s'agit de faire, lors d'une « année tampon » de l'avoine ou du seigle en fourrage, qui sera fauché au début de la graine.

La Brigasque : « un handicap » mais adaptée au territoire

- Ils ont choisi une race rustique, la brigasque. « Elles donnent plus longtemps, mais mettent plus de temps à produire ». Cette race doit attendre 2 ans avant de passer au bélier (production tardive). De plus les agnelles achetées n'avaient pas la même période de mise bas : il faut rééquilibrer, cela demande du temps.
- Pourquoi cette race ? « C'est un choix personnel », ce sont d'ailleurs les seules de la région. « La brigasque est une très bonne marcheuse, elle colle bien avec les alpages ». C'est aussi « par militantisme », pour « le côté culturel de l'élevage ». « Ca me chagrine énormément » nous dit Jean-Baptiste « que certains aillent sélectionner du rustique (la Corse) mais ailleurs, qui ne sont pas de cette région ». Il ajoute « c'est une brebis très attachante... ».
- Amélie et Jean-B reconnaissent qu'avoir choisi cette race « est un handicap » mais qui est compensé par le fait « d'avoir déjà le bâtiment, le terrain et un troupeau viande hérité ». Ils auraient pu choisir la Lacaune, qui est une race très productive « mais cela aurait été moins durable, car il aurait fallu acheter de la nourriture » (Or comme nous allons le voir : l'autonomie fourragère est une condition de leur exploitation)

Autonomie fourragère et irrigation : « maîtrise » et « durabilité » de l'exploitation

- L'autonomie fourragère c'est « toute la maîtrise » de l'exploitation. Ils y tiennent, c'est pour eux l'une des conditions de réussite d'une exploitation.
- L'irrigation joue un rôle très important dans le volume de production des fourrages, c'est la clé de l'autonomie.
- L'irrigation : « sans eau on existe pas », c'est le levier par excellence : il faut un système d'irrigation performant. « C'est ce qui explique qu'en Savoie ou au Pays Basque ils font leur fourrage » : « les conditions sont difficiles mais les rendements très importants. Pour exemple, là bas 13Ha suffisent à nourrir 100 brebis, ici avec 25Ha ils ont du mal.
- En plus de l'irrigation, qui permet de jouer sur la quantité et la qualité récoltée, il y a aussi la technique du séchage en grange. Cela « représente un gros investissement », mais qui permet réellement d'augmenter la qualité du foin. C'est également un « gain de temps », ce qu'ils appellent « une souplesse d'exploitation ». Cette pratique demande d'avoir une étable assez haute de plafond, il faut l'avoir pensé avant la construction du bâtiment, ou investir. Ce n'est pas donné à tout le monde...
- « Tous les endroits plats, nos anciens les ont mis en devers » : c'est donc que ça devait être sec (foin++ aide de la PAC ??) ???
- « Le problème, c'est la séparation du fromager et du métier d'éleveur. Faire le foin rebute parce qu'en fait l'autonomie alimentaire ne joue que sur la durabilité de l'exploitation, financièrement ».

- 40% de leurs revenus viennent de la Pac, mais ils espèrent bien que cette part va diminuer. « Y'en a qui ne touchent quasi pas en bas » (rapport aux primes handicap).
- Selon lui « la Pac a tout perverti » : les éleveurs ne voient plus leur métier de la même façon.
- Eux-mêmes sont bénéficiaires de MAE (mesure agroenvironnementales) mais cette année ils ont tout arrêté. Il s'agissait de 7e/brebis car race en voie de disparition. Il y avait également une MAE prairie fleurie, gérée par le Parc des Ecrins : mais problème avec les sangliers, donc pas de labour : arrêt de la MAE. Une autre MAE Natura 2000 mais les gens l'ont fait sauter, « soi-disant le troupeau n'est pas gardé alors que c'est grâce à ça qu'on garde une telle biodiversité ».

Notes historiques sur l'élevage des les HA

- Les alpages individuels dans le Briançonnais ont progressivement été abandonnés, s'en est suivi une concentration de ces alpages
- La période de mise bas a changé en 20 ans, car les bergers acceptés les nouveaux troupeaux (avec bélier, donc pas de contrôle d'accouplement) du Sud. Ces troupeaux représentaient beaucoup d'argent : difficile de refuser.
- Alpage collectif : ne peut permettre d'engraisser les agneaux, il faut donc les garder : ce qui pose le problème de l'autonomie alimentaire.
- Le rôle du berger est d'entretenir les montagnes (en faisant se promener les bêtes) et le troupeau : « il doit concilier » les deux. Alors que pour les brebis « le troupeau se gère le mieux tout seul ».

Organisation de la filière, soutien et tentative de collectif :

- Rôle de Brebis Lait Provence (05&06) : véritable soutien et conseil. L'organisme a organisé des tests pour connaître ses rations alimentaires : c'est donc individualisé. Un technicien fait des « analyse de fourrage » en labo puis conseille. A Roquefort par exemple un technicien passe tous les deux mois pour dire quelles quantités donner.
- Agribio 05 a mis en place un système de petites annonces qui permet de connaître, de savoir ce qu'il y a de disponible sur le territoire. C'est un « réseau de mise en relation dans tous les domaines ». Grâce à ces annonces, Amélie et Jean-Baptiste ont pu acheter des céréales bio dans le département qu'ils achetés auparavant plus loin.
- En plus de BLP, il y a le GIE Zone Verte, qui est un regroupement de vétérinaire avec une sensibilité homéopathie/naturopathie. Ils utilisent la méthode « Obs'Alim » pour connaître les problèmes liés à l'alimentation. « C'est une autre approche que BLP ». Après avoir perdu 1/3 de la récolte de lait en 10 jours, ils ont fait appel à Paul Polis (formateur Zone Verte) et grâce à cette méthode ont pu résoudre le problème. Il s'agissait d'un manque d'azote, alors qu'Amélie et Jean-Baptiste pensaient que l'alimentation manquait d'énergie. Ils font des aller-retour entre les 2 méthodes (technicienne de BLP, observation de l'animal pour le GIE).

- Souvent les filières « s'organisent quand il y a besoin de commercialisation, mais ça fait une création d'intermédiaire, donc plus de charges et moins de marges »
- Cependant le Syndicat Caprin s'occupe plus largement des fromagers, pas seulement des chevriers. « Peut-être qu'au niveau des fromagers-fermiers il pourrait y avoir structuration » mais « on est dans le sud-est ! » (rapport à la mentalité... qui n'est pas collective selon lui).
- Le Centre fromager de Carméjane et la MRE (Maison Régionale de l'Élevage) sont actifs. La MRE se bat pour la conservation/valorisation des matériaux traditionnels, et se bat contre la réglementation (comme l'obligation d'inscrire sur les étiquettes les allergènes, la valeur nutritionnelle... qui sont des aberrations car chaque produit est unique).

Avenir de la filière et débouchés :

- Amélie et Jean-Baptiste pensent que « des débouchés, y'en a, mais il faut sortir de Gap. Il reste de la place dans le briançonnais. La laiterie du Queyras achète du lait de brebis en Isère, c'est bien qu'il en manque dans le département. La tomme peut s'écouler l'été grâce aux touristes.
- Pour toucher les collectivités, qui revient souvent comme le levier du département : le frein est le prix ; « nos coûts de production sont trop élevés ». « Nous avons fait de la saucisse pour Echanges Paysans, mais à un prix faible ».
- On leur a demandé quelle possibilité de valorisation était envisageable (Aoc,...) : Il existe la tomme de la Brigue, mais qui est attaché à la race (brigasque) et non au territoire. La tomme des vigneaux a disparu ; « il y aurait des trucs à faire » pour valoriser les fromages.
- Les friches sont nombreuses, « mais le problème c'est la faiblesse de la qualité fourragère ».
- La valorisation des agneaux : ils font de la valorisation en direct, en faisant faire « à façon » : ils sont donc dépendant du boucher. L'année dernière, la valorisation des agneaux (viande) représente 1/3 des revenus sur les brebis laitières.
- Ceux qui sont en brebis viande et lait peuvent faire passer les agneaux pour les engraisser (et donc en brebis-viande).
- Pour Jean-Baptiste, au sujet de la valorisation « je suis éleveur, ça tombe sous le sens ! ». C'est d'ailleurs là « qu'il y aurait quelque chose à faire ». Pour l'instant un boucher récupère la carcasse à l'abattoir, la découpe et la ramène à l'Argentière la Bessée (ce qui les avance pour la route, n'ont pas besoin de se déplacer jusque Guillestre). Il y a peu de détail, la viande est surtout mise en caissette. L'an dernier ont vendu l'équivalent de 60 agneaux sur 2 marchés en 1 été, mais « on aurait pas pu en vendre plus, on a déjà fait du forcing ». En caissette il n'y a pas trop de marge de manœuvre sur le prix de vente, et il faut parfois insister auprès de la clientèle.
- Jean-Baptiste pense qu'il « y a quelque chose à faire au niveau collectif au niveau d'un atelier de découpe et de transformation ». « Si demain ça se monte, on y va direct ! ». Il imagine des plats cuisinés « comme cheval de bataille », qui permettrait de faire de la marge.
- Les freins à la création d'un tel atelier : « le collectif qui pêche, et le lobby des bouchers ». Pourtant ça pourrait être fait à côté de l'abattoir de Guillestre, qui lui « vivote, il est pas viable, c'est la collectivité qui le paye grâce aux subventions ».

- Le tourisme a eu un réel impact sur le métier d'éleveur, « avant on été moniteur en hiver et on s'occupait des brebis l'été », mais le tourisme a modifié les priorités des hauts-alpins (élus, choix de développement).
- EAP (Elevage Alpes Provence) : œuvre pour la reconnaissance des fromages fermiers et des fromagers. Cette association est née de la volonté des agriculteurs, « ils font nos emballages, mais ça vivote... ».
- Donc il y a bien eu des tentatives d'organisation collective, mais toujours cette « mentalité du SE » pour expliquer que ça ne prenne pas.
- « Tant que tout le monde arrivera à vendre »... il ne se passera pas grand-chose. C'est souvent l'élément déclencheur.
- Pour conclure, « le problème c'est la transformation, c'est le seul intermédiaire qui manque ».
- Le Briançonnais a un véritable atout : ses alpages (contrairement Queyras ou Champsaur), c'est une terre d'élevage.
- Un autre levier : les marchés « il y a trop d'italiens ». Petite aparté sur le projet de la ComCom du Grand Briançonnais qui « dit vouloir valoriser les circuits-courts, mais qui ne sait même pas combien de producteurs il y a sur son territoire ».