



la lettre février 2009 n° 3 AOC et développement durable

Éditorial

Agriculture et Développement Durable : une histoire neuve dans une histoire longue

Bien que très récent, le concept de développement durable s'applique à l'agriculture dans l'histoire longue ; la fruitière a représenté un système de production locale durable renouvelable de génération en génération, de même que la révolution cistercienne ou plus récemment, au XVIII^{ème} siècle, la révolution fourragère ont connu de longues périodes d'épanouissement.

Longtemps, en agriculture, l'idée de pérennité l'a emporté sur l'idée de développement. La Troisième République a célébré « l'ordre éternel des champs » comme un ordre immuable et cyclique ; en d'autres termes, la répétition et la reproduction l'emportaient sur le changement. Il a fallu attendre les lendemains de la Seconde Guerre Mondiale pour voir émerger dans le monde agricole français la notion de « développement » version moderne du progrès, incluant à la fois les dimensions technique, économique et sociale, cherchant à oublier la vision patrimoniale qui avait été au cœur du paysage politique de la période précédente.

A bien des égards, la notion de développement durable cherche à concilier le mouvement de progrès et de développement qui a produit les succès que l'on connaît durant la deuxième moitié du XX^{ème} siècle, et les approches environnementales et patrimoniales bousculées par ce même mouvement ; cette notion de développement durable est neuve en ce qu'elle conduit à regarder les sols, la terre, la biodiversité, les paysages, non plus comme des patrimoines privés et immobiles mais comme des biens publics en transformation à préserver : des patrimoines de l'humanité.

En cherchant à concilier des savoir-faire ancestraux, des techniques ultra modernes, en voulant satisfaire des marchés de plus en plus mondiaux, tout en respectant des territoires localisés, la dynamique des appellations d'origine illustre efficacement ce qu'est un chemin possible de développement durable.

Bertrand HERVIEU

Le 5 septembre dernier, le CNAOL était réuni à Besançon pour son Assemblée Générale autour du thème AOC et développement durable.

La Présidente de la région Franche-Comté, Madame DUFAY a posé le décor dans son discours introductif en déclarant, « AOC et développement durable, c'est un pléonasme »

Les différentes interventions ont illustré cette affirmation.

Cette Assemblée Générale fut l'occasion de remercier Jacques Bernat, le Président du CNAOL qui a fait valoir ses droits à la retraite,... bien méritée d'ailleurs ! Nous remercions Jacques pour son engagement pour nos AOC. Ce 5 septembre, il nous a laissé des messages forts et vrais que nous reprenons intégralement dans cette lettre.

Jacques, nous te souhaitons une belle et longue retraite et comme tu nous l'as si bien dit, sachons « rester unis pour défendre nos produits ».

Bernard PELLICIER

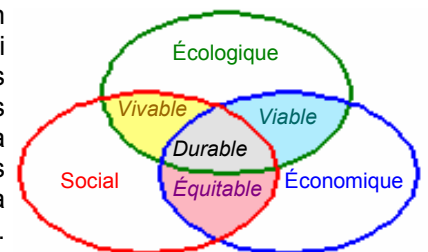
Environnement et énergie en production laitière

Questions/Réponses avec Bernadette Risoud, UMR INRA-ENESAD.

Qu'entend-on par développement durable ?

Le rapport Brundtland (1987) définit le développement durable comme « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ».

C'est une notion multicritères, qui établit un lien entre les sciences économiques, sociales et de l'environnement. Le temps y est enfin considéré dans son irréversibilité.



A quels défis l'agriculture française se trouve-elle confrontée en matière d'environnement ?

Les préoccupations environnementales sont :

- 1/ l'épuisement des ressources naturelles, notamment pétrole et gaz, et les pollutions liées à leur utilisation,
- 2/ l'effet de serre,
- 3/ la qualité de l'eau (nitrates,

pesticides), 4/ l'érosion des sols 5/ la disparition d'espèces végétales et animales... Ces problèmes sont liés entre eux.

En France, l'agriculture émet 19% des gaz à effet de serre (GES) alors qu'elle ne consomme que 1% de l'énergie directe.

Comment l'agriculture atteint-elle 19% des émissions de GES ?

Lors des processus de production agricole, l'azote prend successivement différentes formes : c'est le cycle de l'azote. Parmi ces formes, le protoxyde d'azote (N_2O) émis par les sols, dont le pouvoir de réchauffement global est 310 fois supérieur à celui du CO_2 . L'agriculture est ainsi le principal émetteur de N_2O , qui contribue pour la moitié des émissions agricoles. Le méthane (CH_4), produit par érucation des ruminants (fermentations digestives), les effluents d'élevage et les rizières participe pour 40%.

Comment est-il alors possible de réduire les émissions de GES par l'agriculture ?

Par les bilans énergétiques PLANETE, on constate que les exploitations laitières les plus « gourmandes » en énergie (1330 à 1700 kWh/1000 litres de lait) émettent aussi environ 15% de plus de GES par litre de lait produit que celles qui en consomment le moins (700 à 1000 kWh/1000 litres). Les économies d'énergies, directes et indirectes, apparaissent donc comme un levier à privilégier, concernant tous les postes d'intrants. Néanmoins, le cœur est souvent la maîtrise globale de l'azote.

Il faut noter qu'aucune relation n'a pu être établie entre consommation d'énergie et degré d'intensification. Les modèles de systèmes d'élevage ne sont donc pas remis en cause. Ce sont les pratiques et choix de l'éleveur qui sont déterminants.

Les consommations globales d'énergie peuvent être réduites par une gestion plus économe de l'azote apporté (bilans), par un recours plus important aux légumineuses, par une alimentation des animaux plus autonome, avec recours au pâturage. Il s'agit en fait de renforcer localement les relations entre cultures et élevage, sans déplacer les problèmes ailleurs (la déforestation est encore plus grave pour l'effet de serre !)

Les prairies présentent des capacités de stockage du

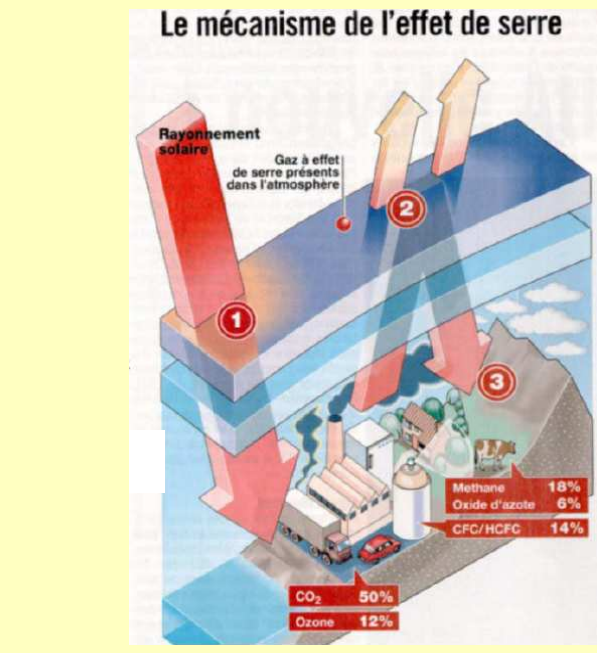
Les Gaz à effet de serre (GES)

La surface du globe est réchauffée par le rayonnement solaire (1) avant de renvoyer à son tour une partie de l'énergie dans l'espace sous forme de rayonnement infrarouge (2). Une part de ce rayonnement est réfléchi par l'atmosphère (3) car certains gaz, les GES, l'empêchent de passer directement vers l'espace. C'est l'effet de serre : indispensable à la vie terrestre, c'est son renforcement qui pose problème.

Différents gaz y contribuent : le dioxyde de carbone (CO_2) qui sert d'étalon de Pouvoir de Réchauffement Global (PRG) des GES, la vapeur d'eau, le protoxyde d'azote (PRG = 310), le méthane (PRG = 21),...

<http://www.ecologie.gouv.fr/Fiche-explicative-sur-l-effet-de.html>

Schéma : http://www.alertes-meteo.com/divers_pheno/effet_de_serre_2.htm



carbone importantes (65 t de carbone / ha), comparables aux sols forestiers (70 t de carbone / ha). La fixation de carbone par le sol des prairies compense 46% des GES émis par l'élevage français, d'après l'Institut de l'Élevage. Allonger la durée de vie des prairies ou opter pour des prairies permanentes pérennisent ce stockage.

Plus globalement, les prairies ont un impact bénéfique sur les émissions de GES, mais aussi sur le paysage, la biodiversité et la qualité de l'eau.

Et les AOC dans tout ça ?

Les AOC occupent une place intéressante par rapport à ces champs d'action. En effet, les cahiers des charges développent les aspects pâturage et prairies. Les AOC préconisent aussi l'autonomie alimentaire ou au moins l'approvisionnement dans l'aire de production. En ce sens, elles jouent donc pour la durabilité environnementale.

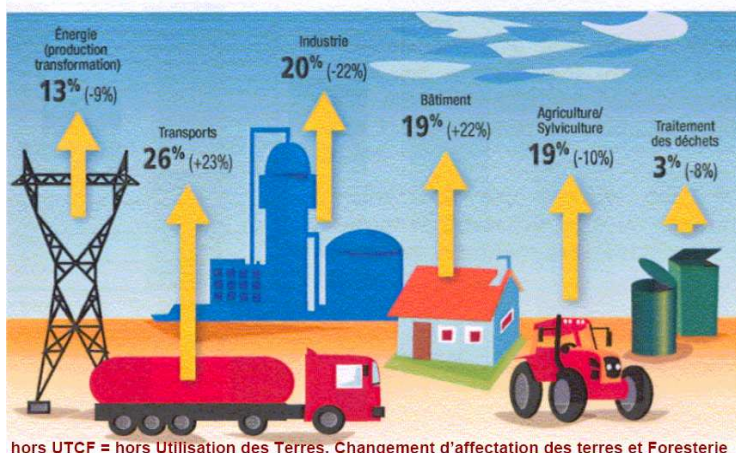
S'y ajoutent la dimension sociale des AOC par le développement local et territorial qu'elles permettent, par l'image positive véhiculée par ces produits, et bien sûr la dimension économique, grâce à la meilleure valorisation des produits et au maintien d'une population active en milieu rural.

Ces points sont illustrés dans les témoignages présentés ci-après.

ÉMISSIONS DE GES EN FRANCE EN 2004, PAR SECTEUR

(entre parenthèses, l'évolution depuis 1990).

Source : CITEPA



Indications géographiques et biodiversité : les productions agricoles localisées contribuent-elles à la préservation de la diversité biologique et culturelle ?



Vache Salers

Philippe Marchenay (CNRS) a d'abord rappelé que la biodiversité se définit comme l'«ensemble des êtres vivants, de leur patrimoine génétique et des complexes écologiques où ils évoluent ».

Les productions agricoles et alimentaires localisées peuvent exprimer un lien fort entre biodiversité et savoir-faire locaux. Selon leur nature, elles peuvent impliquer une race ou une variété locale, un paysage, un ensemble de micro-organismes ou une combinaison de ces composantes. Les exemples parlent : vache Tarine ou Abondance et fromage Beaufort ; Villard-de-Lans et bleu du Vercors Sassenage ; haricot coco de Paimpol ; piment d'Espelette et bien d'autres. Le maintien des pratiques locales permet d'entretenir des écosystèmes originaux (pré-verger normand, châtaigneraie ardéchoise, oliveraies de Provence, alpages).



cave de Bleu de Vercors Sassenage

Ces différents éléments, qui font partie intégrante de la spécificité des produits, peuvent être mobilisés dans le cadre des démarches de protection. Ainsi, les indications géographiques sont des outils qui permettent de prendre en compte cette diversité culturelle et biologique, pour peu que les acteurs concernés s'en donnent les moyens.



Alpages

La durabilité comme quotidien : témoignages

Énergie : comment concilier économie et durabilité en fromagerie ?

Dominique Chauvin, vice-président de la fromagerie à Comté du plateau de Nozeroy (Jura) raconte...

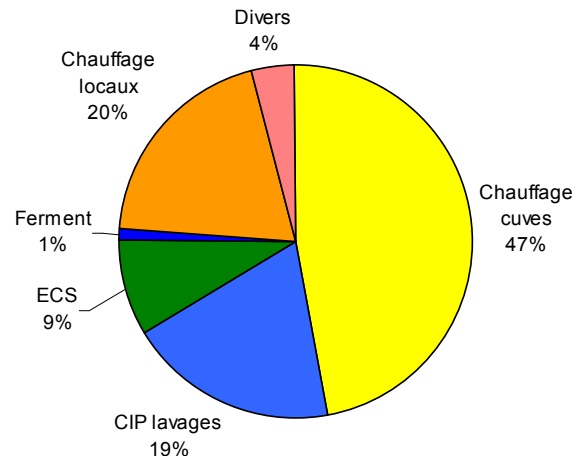
« La consommation énergétique de la fromagerie est importante. Pour transformer 4 Millions de litres de lait en Comté, nous consommons chaque année 300 000 kWh. Les principales sources d'énergie étaient jusque-là l'électricité et le fioul.

A l'exemple d'autres fromageries, nous expérimentons la solution « bois énergie » à Nozeroy. Plusieurs systèmes existent. Ils combinent, l'eau chaude ou la vapeur, avec des granulés ou des plaquettes (Cf. photos). A Nozeroy, nous avons opté pour le système eau chaude - plaquettes.

En plus de son coût inférieur (Cf. tableau), le bois présente des avantages. Pour nous, c'est une énergie d'origine locale, renouvelable qui bénéficie donc d'une bonne image environnementale et favorise le tissu économique local. Ensuite, il donne un sentiment de « retour aux sources ». Le principal inconvénient réside dans la réactivité moindre du système de chauffage ; le fromager doit donc s'habituer à ce nouveau système. »



Bois en plaquettes et bois en granulés



Part des usages énergétiques de la fromagerie du plateau de Nozeroy dans sa consommation totale (300 000 kWh)

	Quantité	€/u	€/an
Fuel	35 000 litres	0,65	22 800
Propane	28 000 kg	0,83	23 200
Granulés	80 tonnes	170	13 600
Plaquettes	125 tonnes	75	9 400

Coût énergétique annuel selon le combustible pour une fromagerie traitant 4 millions de litres en AOC Comté (prix indicatifs HT, base mars 2008)

Quand autonomie signifie qualité de vie : témoignage de deux producteurs de lait à Comté épanouis

Interview de MM Colmagne en Gaec à Champagne sur Loue (Jura).

« Au niveau de notre exploitation, nos objectifs sont doubles :

C'est d'abord la qualité de vie. Pour nous, ça signifie à la fois se faire plaisir dans le travail, dégager un revenu, et se ménager du temps libre pour la famille et les engagements extérieurs.

Le second objectif, c'est l'autonomie ; autonomie pour nos prises de décisions, mais aussi pour les « appros », et bien entendu l'autonomie alimentaire de notre troupeau. Nous produisons nous-même toutes les matières azotées (luzerne et soja) dont nous avons besoin ! Notre seule dépendance à l'extérieur, c'est les minéraux.

Il faut avant tout faire avec ce dont on dispose et se donner les moyens de ses choix. D'où l'importance de la formation continue pour nous.

L'autonomie nous réussit. L'efficacité technico-économique de l'exploitation est bonne : notre EBE/Produit Brut est de 50% et notre endettement nul. Nous pouvons dégager un revenu d'environ 27.000 à 31.000 € par travailleur. »



L'importance des légumineuses pour l'autonomie

L'exploitation en chiffres :

- 2 associés
- 75 ha de SAU
 - dont 41 ha d'herbe
 - 3 ha de betteraves fourragères
 - 31 ha de cultures (Orge, blé, maïs, soja)
- 25 vaches laitières (41,6 UGB)
- Logement en étable entravée
- Foin réalisé en moyenne densité ventilé
- 174 000 litres de lait livrés pour un quota de 185 540 l.
- Production laitière par vache et par an : 6700 litres.

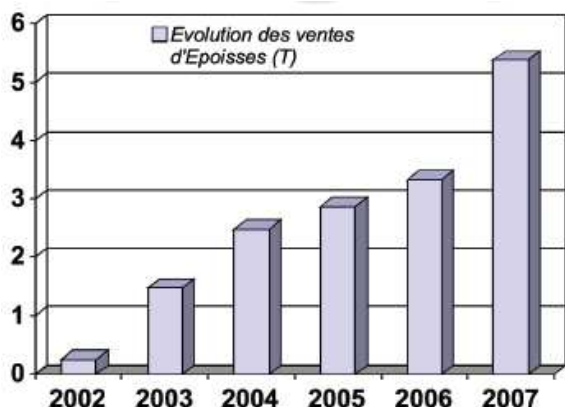
Valoriser ses produits : la transformation fermière sur une exploitation familiale dans l'aire AOC Époisses

Le père, la mère et le fils Jacquinot sont installés en Gaec à Origny sur Seine (Côte d'Or). Depuis 2000, leur fille et son mari les ont rejoints.

Cette installation a apporté une dimension nouvelle à l'exploitation. Le projet visait à apporter une diversification tout en saisissant une niche, la production d'Époisses fermier, inexistante jusqu'alors. Une gamme complète de produits fermiers a été développée. En complément de l'Époisses, la famille Jacquinot commercialise du lait pasteurisé, du fromage blanc et des yaourts.

Les ventes sont réalisées par un réseau local malgré la faible densité de peuplement de cette région (8 hab. /km²), mais aussi à l'échelle nationale et à l'export. Compte tenu de la vitesse de développement de l'activité (la production a quadruplé entre 2003 et 2007), le projet d'investissement initial, réfléchi sur 15 ans, a été ramené sur 12. De nouvelles perspectives continuent d'enrichir ce projet.

Aujourd'hui, la fromagerie emploie 3 salariés. L'activité est ainsi créatrice d'emplois et illustre le rôle de l'élevage et des AOC dans le maintien de populations actives en zone rurale.



Pour la famille Jacquinot, l'AOC a été une opportunité pour monter un projet de valorisation à la ferme. La difficulté actuelle est de mettre en rapport la croissance de l'activité de la fromagerie et des ventes avec celle de la capacité de travail.





Du fruit au beurre, quelques étapes de fabrication, toutes réalisées par les femmes. Ramassage, concassage,

Développement et place de la femme en Afrique : rôle d'une filière de production locale comme le beurre de karité.

Assétou Nikemia est venue du Burkina Faso pour nous faire partager l'expérience du karité dans son pays. Le karité joue là-bas un rôle important tant sur les aspects économiques que sur les aspects sociaux et environnementaux.

Le karité, c'est « l'or vert du Burkina Faso » nous explique Assétou Nikemia . La filière qui lui est dédiée crée de nombreux emplois pour les femmes en milieu rural. Le ramassage, le traitement, le séchage, le concassage, la torréfaction, la mouture, le lavage, la cuisson, le conditionnement et la collecte sont autant de tâches demandeuses de main d'œuvre et réalisées par des unités de transformation locales. En Afrique, 3 500 000 femmes travaillent dans cette filière, améliorant le revenu des familles en zone rurale.

A ces aspects socio-économiques s'ajoute la dimension environnementale. Parce qu'ils sont utiles, les arbres à karité sont protégés contre les coupes abusives et sont un facteur d'entretien et de lutte contre les feux de brousse.

Que devient le beurre de karité ?

Le beurre de karité est principalement utilisé en cosmétique. Il présente des propriétés intéressantes pour la peau : il la protège, l'adoucit, l'hydrate.

Il est aussi utilisé en agroalimentaire où il entre parfois dans la composition du chocolat.

La production africaine est destinée à l'exportation.

Torréfaction, mouture, cuisson et filtration.



En conclusion

Laurence Bérard (CNRS) a conclu cette session « **AOC et développement durable** » en reprenant la richesse des témoignages.

La recherche de l'autonomie constitue une forme de développement durable. Que ce soit à l'échelle de l'exploitation agricole ou à un niveau plus large comme avec la filière du beurre de karité au Burkina Faso. Autre exemple, la fruitière du Plateau de Nozeroy qui s'appuie sur des filières locales d'approvisionnement pour son bois ; elle s'implique ainsi davantage dans le développement local. La transformation à la ferme est une opportunité pour valoriser au mieux l'exploitation et la matière première qu'elle produit. Dans le témoignage proposé, l'AOC a été le moteur, générateur du cercle vertueux.

Cependant, il est nécessaire d'éduquer le consommateur à lire ce qui est « présent derrière » les produits qu'il achète et/ou qui constituent son alimentation. La démarche fonctionne bien au niveau local, le consommateur connaît les produits ; tout ce qui renvoie à la relation directe producteur - consommateur marche dans ce sens. En revanche, plus cette relation est distante, plus il s'avère nécessaire de former et d'informer le consommateur sur le produit qu'on lui propose.

AOC et développement durable entretiennent des liens forts.

L'AOC est une protection mise en place pour défendre la spécificité culturelle d'un produit et de sa région d'origine. Cette spécificité passe par les pratiques et les savoirs locaux. La réussite de cet objectif dépend étroitement de la façon dont est construit le cahier des charges, le plus à même de garantir la pérennisation du produit et contribuer ainsi efficacement au développement durable par un maintien du tissu économique local et une gestion raisonnée du milieu naturel.

Sachons rester unis pour défendre nos produits

« L'expérience montre que les produits à forte identité, sont reconnus par les consommateurs. J'ai eu la grande joie de défendre l'un deux pendant toute ma carrière. Partant à la retraite et ayant abandonné la Présidence du Roquefort, je quitte aussi la Présidence de l'ANAOF et du CNAOL.

J'ai donc consacré une large part de ma vie professionnelle à la défense des appellations d'origine. Je me suis d'abord impliqué comme beaucoup d'entre nous ici aujourd'hui à la défense des intérêts des producteurs ; syndicalement d'abord - pensons à tous ces responsables qui nous ont précédé, agriculteurs, affineurs, chefs d'entreprise, ingénieurs... - C'est alors qu'on découvre les syndicats d'appellation ; le questionnement commence ; Pourquoi ? Pourquoi les producteurs font-ils ceci ? Pourquoi les producteurs font-ils cela ? Quelle est l'histoire de mon produit ? Quelle est l'histoire de la région ? Pourquoi producteurs et industriels se disputent-ils sur tel sujet ? Pourquoi producteurs et industriels s'entendent-ils sur tels critères ? etc....

Quelle histoire pour chacune de nos appellations ? Oui, quelle histoire...

Au départ, des hommes, mais aussi des femmes qui se rencontrent, réfléchissent le plus souvent dans des périodes de crise, d'évolution, comment défendre nos intérêts communs ensemble, producteurs, affineurs, industriels privés, coopératives locales, sur le marché de tel ou tel produit de la région. Tout est dit.

Une région → un terroir → une association de terroirs → une volonté de produire et de mettre ensemble le fruit de la production. Alors on peut rajouter la géographie, le climat, les délimitations de paroisses, l'herbe grasse, l'herbe rare.

Un produit → le même pour tous → pas tout à fait → les mêmes conditions de production pour tous → la même façon de mesurer, de compter, d'empresurer, de saler, d'affiner → les mêmes normes mais chacun garde son petit truc de la même manière qu'on ne porte pas les secrets d'alcôve sur la place publique.



Bernard PELLICIER remercie Jacques BERNAT

A l'arrivée, des hommes, mais aussi des femmes qui vivent de leurs revenus du travail, de l'investissement matériel, humain fait individuellement ou collectivement sur un territoire, sur un produit. Les contraintes partagées parce que décidées ensemble sont là pour l'unicité d'une filière et non pour l'uniformité. L'intérêt général, c'est que tous les acteurs actifs autour d'un produit y trouvent une reconnaissance partagée, reconnue et un résultat économique satisfaisant donnant envie à nos jeunes de se lancer dans ces métiers là.

Oui, à l'arrivée, des hommes, des femmes, producteurs fiers de l'être, des salariés heureux de leur travail, des entrepreneurs coopératifs ou privés ayant fait ce choix de produire des appellations ne remettant pas en cause leur orientation, voilà l'idéal. Ne décourageons pas les éleveurs par des contraintes excessives, ni nos PME ; au passage, je rappelle, sans industrie privée il y a 50 ans, pas d'AOC ; dont la diminution en nombre posera même la question de la pérennité de certaines AOC.

Pour terminer, des hommes et des femmes, ici, rassemblés à l'AG du CNAOL, porteurs d'identité locale unis sur des objectifs communs.

Cette AG, ici, à Besançon est une marche de plus vers l'unité. L'ANAOF et la FNAOC sont les 2 trayons de la même mamelle.

J'ai été heureux de présider notre association, je vous dis : bon vent, restez unis et solidaires, les appellations doivent épouser le temps et non les modes.

Merci à tous. »

Jacques BERNAT