

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (P.A.T.) DES HAUTES-ALPES

DIAGNOSTIC 1 / 3

SYNTHESE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DES HAUTES-ALPES

[Septembre 2021]



SOMMAIRE

1	PRESENTATION GENERALE	4
1.1	Les chiffres clés du département.....	4
1.2	Les surfaces agricoles	5
1.3	Les exploitations agricoles	6
1.4	Les emplois agricoles.....	7
2	LES FILIERES HAUT-ALPINES	7
2.1	La production animale	8
2.1.1	VIANDE	8
2.1.2	LAIT	17
2.1.3	POISSON	24
2.2	La production végétale.....	25
2.2.1	ARBORICULTURE	25
2.2.2	MARAÎCHAGE	32
2.2.3	CEREALES ET OLEO-PROTEAGINEUX	36
2.2.4	VITICULTURE	37
2.3	Les produits transformés	39
2.3.1	SPECIALITES LOCALES.....	39
2.3.2	MIELS.....	40
2.3.3	ALCOOLS DES HAUTES-ALPES.....	41
2.3.4	SALAISONS / CHARCUTERIES.....	42
2.3.5	FROMAGES / PRODUITS LAITIERS	43
3	SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE / MARQUES	44
3.1	A.O.P. et A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée)	44
3.2	A.B. (Agriculture Biologique).....	46
3.3	I.G.P. (Indication Géographique protégée).....	47
3.4	Label Rouge.....	50
3.5	Hautes-Alpes Naturellement	51
3.6	Marque Esprit Parc.....	51

4	RESTAURATION COLLECTIVE ET CHR	52
	REFERENCES DES ETUDES COMPLETES.....	52

1 PRESENTATION GENERALE

1.1 Les chiffres clés du département



141 000 hab.
554 900 ha
22 hab./ km²



1 parc national
2 parcs régionaux



Tourisme 33% du P.I.B. haut-alpin
Agriculture 8% du P.I.B. haut-alpin

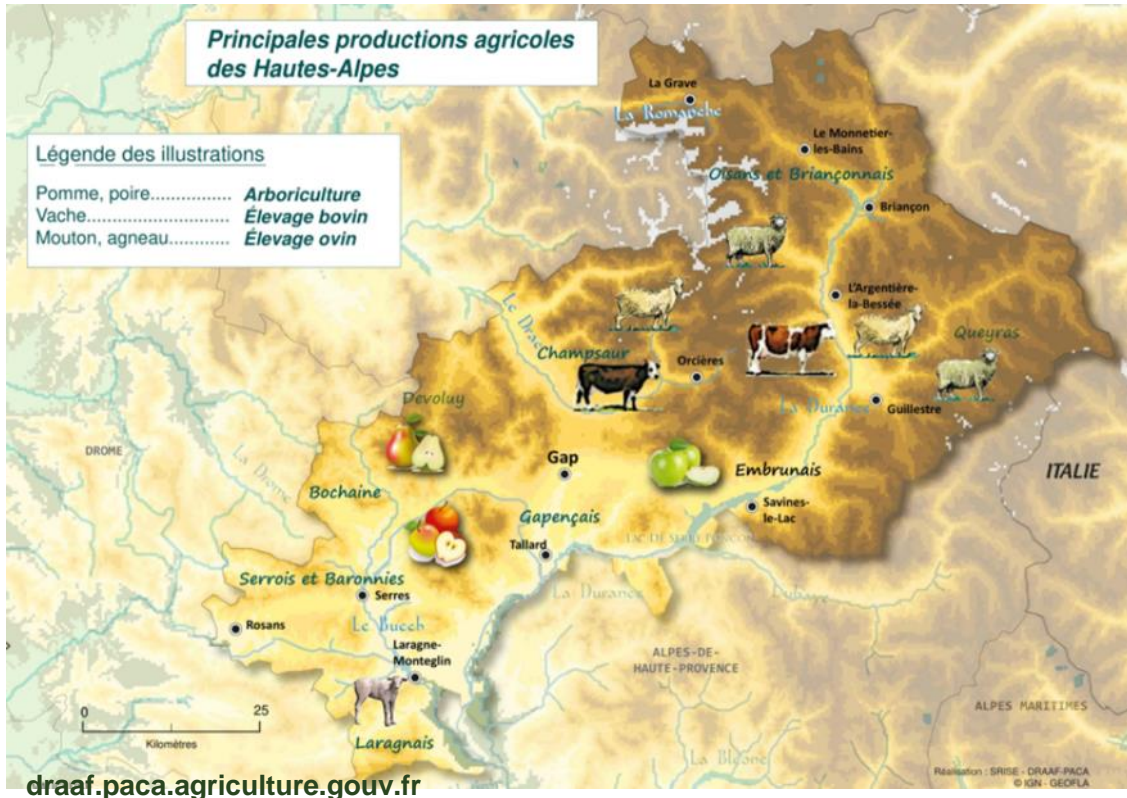
1.2 Les surfaces agricoles

90 000 ha de surfaces agricoles utilisées

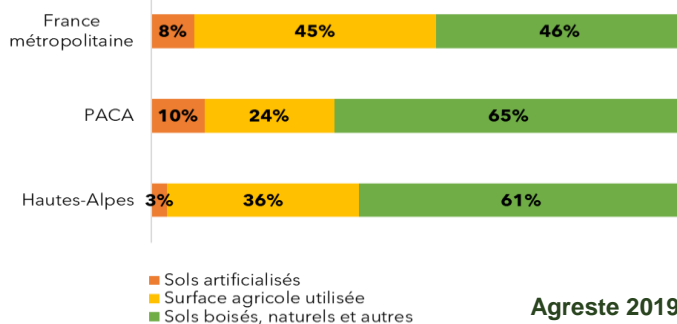
- 33 000 ha terres labourables
- 52 000 ha de STH
- 2 500 ha de vergers
- 130 ha de vignes



237 000 ha d'alpages, parcours et estives



SURFACE AGRICOLE UTILISEE



Avec 100% de son territoire en « zone de montagne » telle que définie par la Loi Montagne de 1985, les conditions de l'exploitation agricole du département des Hautes-Alpes sont déterminées par son relief. Les 90 000 ha de Surface Agricole Utilisée (S.A.U.) sont à mettre en perspective avec les

237 000 ha d'alpages, parcours et estives. Si la faible proportion de terres labourables ne permet pas une production intensive, les espaces de pâturage font des Hautes-Alpes une terre d'élevage extensif.

1.3 Les exploitations agricoles

EXPLOITATIONS AGRICOLES (nb.)

	Hautes-Alpes	PACA
2016	1564	19176
2010	1795	22103
2000	2318	29093
1988	3369	44579
évol. annuelle moy. 1988-2016	-2%	-2%

Exploitations hors groupements pastoraux
Agreste 2019

EXPLOITATIONS AGRICOLES (répartition nombre d'exploitations entre filières)

	Hautes-Alpes	%
Grandes cultures	285	18%
Maraîchage et horticulture	46	
Viticulture		
Culture fruitières, permanentes	144	9%
Ovins, caprins + herbivores	535	34%
Autres élevages	354	23%
Autres	200	13%

Exploitations hors groupements pastoraux
Agreste 2019

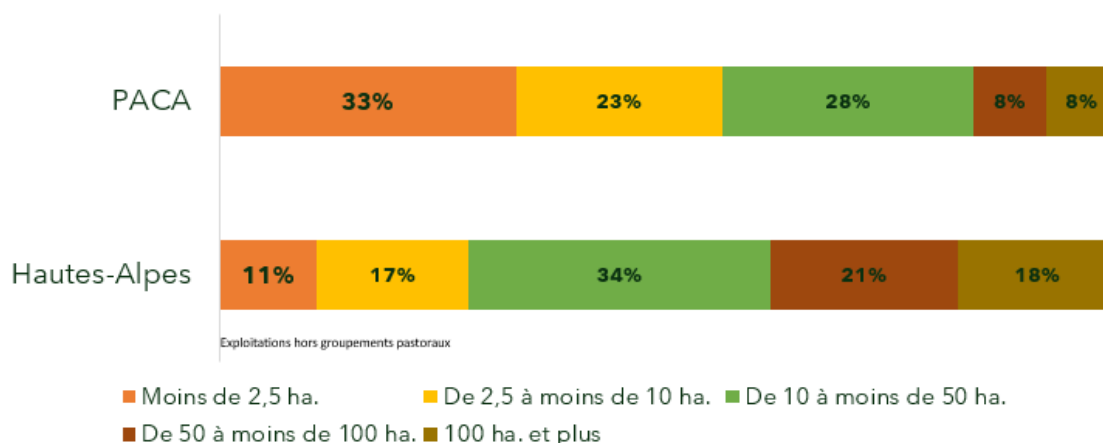
SAU MOY. EXPLOITATIONS AGRICOLES (ha.)

	Hautes-Alpes	PACA
2016	59	31
2010	53	28
évol. Annuelle	1,60%	2,10%

Exploitations hors groupements pastoraux
Agreste 2019

Si la S.A.U. moyenne est plus importante pour les exploitations haut-alpines en comparaison avec celles de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce constat ne doit en aucun cas être interprété comme la recherche d'une plus grande productivité. Au contraire, ces grandes surfaces traduisent la prépondérance de l'élevage dans le département haut-alpin.

REPARTITION DES EXPLOITATIONS PAR SURFACE AGRICOLE UTILISEE



Agreste 2019

1.4 Les emplois agricoles

EMPLOIS AGRICOLES A TEMPS PLEIN

(Unité de travail annuel)

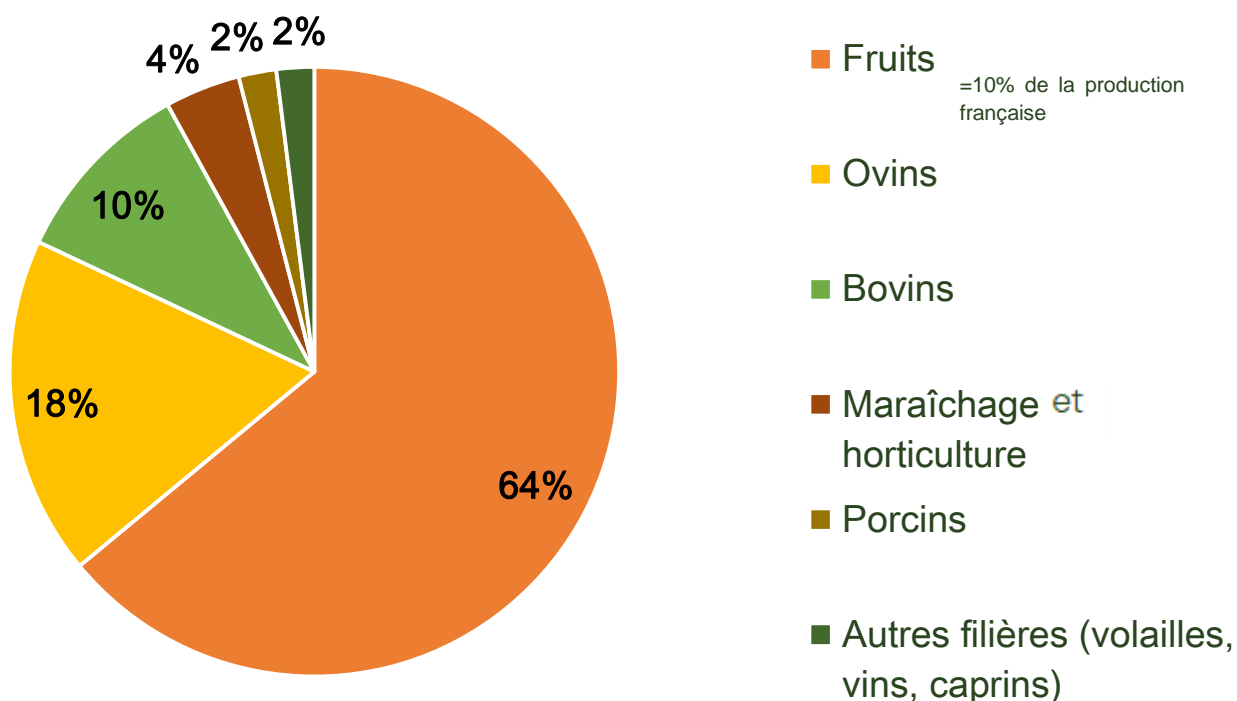
	Hautes-Alpes	PACA
Total actifs agricoles :		
2018	2531	38185
2010	2764	38865
évol. annuelle	-1,10%	-0,20%
Dont chefs d'exploitations et coexploitants :		
2018	1663	16532
2010	1816	17349
évol.annelle	-1,10%	-0,60%

Agreste
2019

L'agriculture est un secteur clé du territoire Haut-Alpin. Avec soixante-dix installations de jeunes agriculteurs en 2019, dont la moitié de femmes, le secteur connaît un véritable regain de dynamisme dans le département

2 LES FILIERES HAUT-ALPINES

POIDS ECONOMIQUE DES FILIERES AGRICOLES DES HAUTES-ALPES (en millions d'€)



2.1 La production animale

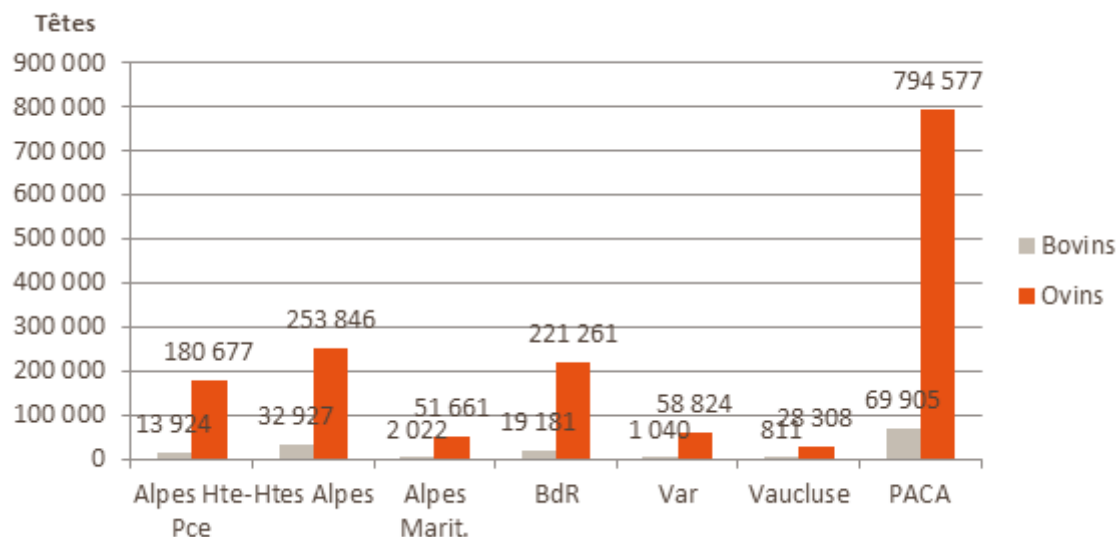
2.1.1 VIANDE

2.1.1.1 Chiffres clés

Les productions carnées concernent majoritairement **3 grandes filières** :

- **Bovine** (allaitante et laitière via les réformes notamment) : 312 exploitations bovines (32 927 têtes dont 11 575 vaches laitières ;
- **Ovine** : 641 exploitations ovines (253 846 têtes) ;
- **Porcine** : 19 exploitations porcines (20 000 têtes).

En dix ans la production bovine s'est un peu développée (31 404 têtes en 2007), la production ovine a fortement chuté (294 446 têtes en 2007) mais pèse encore 32% de la production régionale, tandis que la production porcine affiche un fort dynamisme avec un doublement des volumes de production (9 792 têtes en 2007) grâce à une organisation en filière avec des engagements clairs de valorisation pour les éleveurs.



Nb. de têtes	Hauts-Alpes	PACA
Bovins	31996	68889
<i>Dont Bio</i>	6490	20296
Vaches	11383	24163
<i>dont vaches laitières</i>	4542	6648
<i>dont vaches nourrices</i>	6841	17515
Bovins de plus de deux ans	6564	17063
Bovins de un à deux ans	5425	11191
Bovins de moins de un an	8624	16472

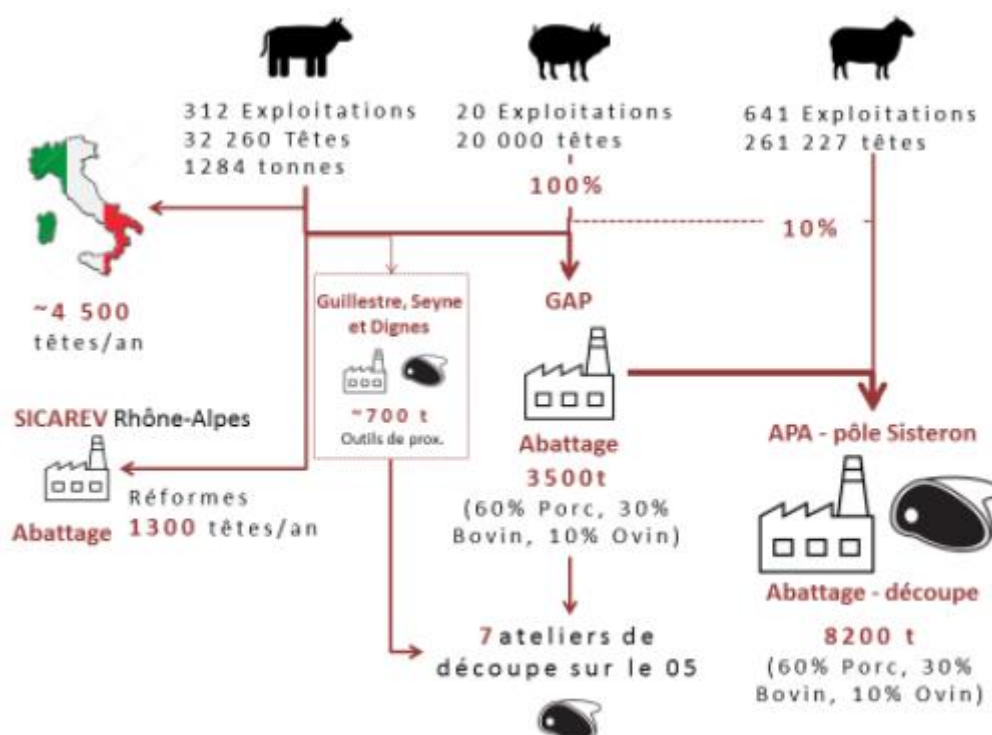
Nb. de têtes	Hauts-Alpes	PACA
Ovins	271085	847977
<i>Dont Bio</i>	27400	70113
Brebis mères	158595	522518
<i>dont laitières</i>	3002	7613
Agnelles	25183	92655
Autres ovins	87307	232804

Nb. de têtes	Hauts-Alpes	PACA
Caprins	7340	36155
Chèvres (femelles ayant mis bas)	4642	24382
Chevrettes	1461	7732
Autres caprins (y compris boucs)	1237	4041

Milliers	Hauts-Alpes	PACA
Ruches (40 exploitations)	20	182
<i>Dont Bio</i>	2	21

Agreste 2019

Nb. de têtes et tonne équivalent carcasse	Hauts-Alpes	PACA
Bovins		
Production totale	4934	10675
Poids produit	1394	2618
Ovins		
Production totale	136428	412162
Poids produit	2510	7696



Chiffres clés des filières viandes et leur structuration globale dans les Hautes-Alpes

Triesse-Gressard Consultants

2.1.1.2 La filière bovine viande

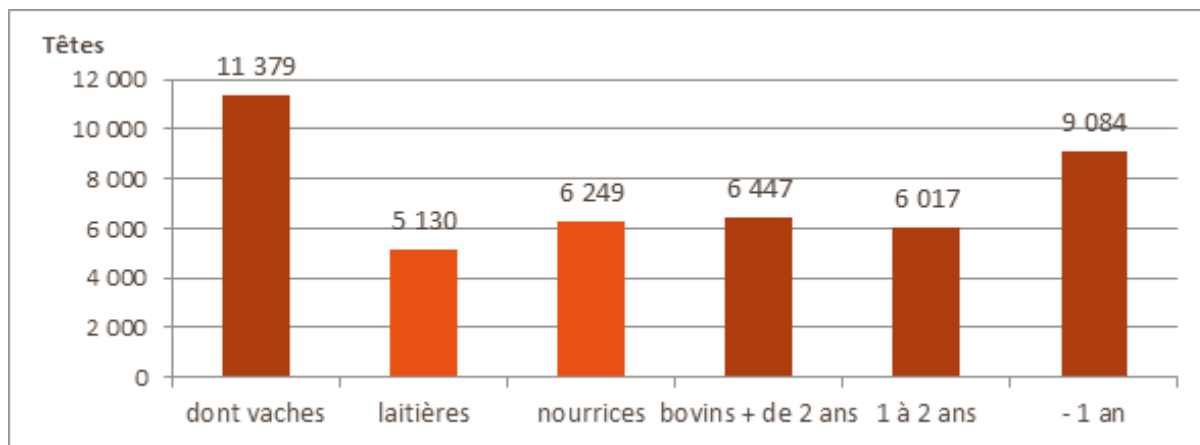
Cette filière intègre à la fois les animaux issus d'élevages allaitants et les réformes laitières. Les 312 exploitations bovines du 05 produisent environ 1300 tonnes de carcasses. Environ 20% de la production est structurée par deux opérateurs :

- **L'Association Eleveurs Bovins 04/05 (AEB)** qui regroupe 40 éleveurs sur le 05 ;
- **La Coopérative Bovine** à Gap qui regroupe 200 éleveurs.

Malgré une dynamique en baisse ces dernières années, certains opérateurs comme la Coop Bovine constatent une certaine progression de leurs volumes, à relier à deux éléments structurels :

- Les problématiques de la filière laitière depuis la sortie des quotas, qui favorisent des transferts d'activité du lait vers l'allaitant ;
- La problématique du loup en élevage ovin qui pousse certains éleveurs à réfléchir à un passage en bovin.

Sur les **32 000 têtes** produites dans les Hautes-Alpes, le cheptel laitier et allaitant est à peu près équivalent. Une production importante de broustards (<1 an) est présente sur le territoire. Cette production est largement exportée en dehors du département, faute de structures d'engraissement et de filières d'approvisionnement performantes (production céréalière limitée et coûts importants d'importation des aliments, faible structuration de la filière au travers de coop ou opérateurs qui pourraient apporter un service sur l'agrofourriture).



Répartition des types d'animaux produits sur la filière bovine

Chiffres Agreste, élaboration Gressard

Globalement, il faut noter un faible niveau de structuration de la filière, pour laquelle les deux opérateurs amont « structurants » (Coop Bovine et AEB) ne concernent qu'une faible part des volumes. Cela implique que de nombreux éleveurs indépendants travaillent encore avec des négociants qui redirigent leurs productions vers des débouchés variés : Italie, marché français (vraisemblablement au travers des abattoirs PACA et Rhône-Alpes).

Des abattoirs nombreux et de petite taille en région

A l'échelle régionale, la région PACA est relativement bien outillée en ce qui concerne l'abattage. Le réseau d'abattage de la région est relativement dense alors que le tonnage qui y est abattu est proportionnellement inférieur à la moyenne nationale. Ainsi, plus de la moitié des sites d'abattage sont de petite taille (moins de 500 tonnes équivalent carcasses) et participent au maintien d'une filière de proximité.

Avec 3000 tonnes équivalent carcasses (T.E.C.), les gros bovins du 05 représentent 18% de l'abattage régional. Les animaux sont abattus principalement :

- **À Gap** (3500t, multi espèces) : il s'agit principalement des animaux allaitants de qualité (veaux de boucheries, génisses) ;
- **À La Mure** ;
- **En Rhône-Alpes** (SICAREV) pour les réformes laitières ;

- **Dans 4 abattoirs de proximité** (Digne, Seyne (04) et Guillestre, Saint-Bonnet en Champsaur (05)) : pour des producteurs généralement indépendants, qui vendent en direct notamment. Ces abattoirs proposent un service de découpe indispensable aux circuits de proximité mais qui font face à des problèmes de performance.

Les opérateurs de découpe et transformation : un « milieu de filière » à la fois stratégique et opaque

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, de nombreuses petites et moyennes entreprises sont implantées à côté d'industriels leaders. Ainsi, en 2015 plus de 70 ateliers de découpe, parfois couplés à des ateliers de transformation ou préparation de produits à base de viande sont présents en région. Parmi eux, on compte des grands groupes industriels, ou des producteurs artisanaux leaders de la région.

Les carcasses des abattages haut-alpins sont ainsi dirigées :

1. Soit dans les ateliers de découpe qui sont associés aux chaînes d'abattage des gros opérateurs d'abattage-découpe :
 - Un acteur national, **Bigard** (le n°1 français) ;

Des acteurs régionaux voire nationaux :

- **Alpes Provence Agneaux (Ex Dufour)** : opérateur historique du pôle Sisteronais, la SAS Dufour Sisteron créée en 1956 a récemment été acquise par le groupe coopératif Arterris. L'activité est principalement ovine et la filière bovine chez APA ne représente aujourd'hui pas de gros volumes. Des projets de développement sont en cours en partenariat avec les structures existantes.
 - **Alazard et Roux** (Tarascon) ;
 - **2 outils de taille industrielle, dirigés par deux fils de la famille Dufour** : l'un est situé à Manosque, le deuxième est situé à Rayane mais pourrait être déplacé prochainement à Mane. Ces ateliers sont en capacité de traiter des bovins et porcins notamment. Ils pourraient, en fonction de l'évolution des stratégies des acteurs et en particulier d'Alpes Provence Agneaux, capter à terme les volumes de découpe sur la filière bovine.
2. Soit dans des ateliers de découpe agréés CE détenus par des opérateurs artisanaux, souvent des chevillards et dont les principaux opérateurs de découpe intervenant localement sont :
 - **ETS Marcellin Savinoise des Viandes** : Cet opérateur de découpe situé à Savines-le-Lac est agréé « Hautes Alpes Naturellement » et traite 280 tonnes de carcasse par an en bovin et porc. Son approvisionnement en bovins s'effectue essentiellement via l'abattoir de Gap. Ses clients sont fortement ancrés et concernent la restauration commerciale ;
 - **La Société Alpine de Boucherie charcuterie (SAB)** : situé à Briançon, cet opérateur se fournit notamment auprès de l'abattoir de Guillestre et à Gap.

Outre l'activité de découpe, la SAB possède deux magasins de détail (Briançon et L'Argentière-la-Bessée). La SAB a développé son ancrage territorial en s'approvisionnant auprès des éleveurs (notamment à Guillestre) et en valorisant la qualité des produits grâce à des marques locales (Guil & Durance pour les agneaux et les veaux, Patur'Alp pour les bœufs et Le Montagnard des Alpes pour le porc) ;

- **Lamorlette** : cet opérateur associe activité de découpe (atelier de 500m²), de gros (2,6M€) et de détail (1 M€, 2 magasins à Gap et Briançon). Lamorlette est positionné sur une « micro-niche » et travaille 90% de viandes locales ;
- **Rostain** : ce charcutier-traiteur (4,5 M€ en 2016) dispose d'un atelier de découpe et élabore terrines et salaisons à partir de viandes de porc, bœuf, veau, agneau et volaille, issues de l'agriculture biologique essentiellement d'origine locale. Les produits sont distribués notamment dans 2 magasins en propres (Gap et Neffes) ;
- **Giraud** (Pôle Sisteronais, 04) ;
- **S'ajoutent des outils de découpe individuels**, localisés chez les bouchers ou chez des producteurs. Ces outils sont vraisemblablement de taille limitée et ne pratiquent pas de prestation de service. Le ministère en comptabilise 7 sur le département.

Malgré ce tissu d'ateliers de découpe, certains opérateurs insatisfaits des prix des prestations souhaiteraient en voir émerger de nouveaux. Les volumes potentiels restent difficiles à évaluer et sont à mettre en perspective avec la part des ateliers voisins (Guillestre, Puget-Théniers...) et d'autre part avec la stratégie du nouvel ensemble APA sur la découpe de bovins.

Des chevillards interviennent aussi sur le territoire et sont en lien avec la production et le stade découpe (notamment Ets Massots).

2.1.1.3 La filière porcine

La filière est majoritairement organisée autour de la **SICA Le Montagnard** (20 producteurs) qui gère également l'outil de découpe et transformation et de distribution adossé à l'abattoir de Gap, et livre les bouchers charcutiers (une soixantaine), les salaisonniers, et des ½ grossistes qui traitent les 3 viandes (ex : Lamorlette). La SICA vend également au détail grâce à un magasin de vente directe (longe, caissettes). Les volumes ne sont pas très importants et ne peuvent toujours satisfaire la demande mais les acteurs sont dynamiques et recherchent constamment de nouveaux marchés à investir (actuellement sur la restauration collective, via Echanges Paysans par exemple). A noter que la production bénéficie de la labellisation « porc montagne ».

2.1.1.4 La filière ovine

La production départementale est bien structurée autour de :

- **La coopérative Agneau Soleil** (1ère coopérative ovine au national) qui dispose de 700 adhérents dont 230 adhérents (98 000 brebis) sur les Hautes-Alpes ;
- **L'association Guil & Durance** (40aine d'éleveurs – OP non commerciale) : elle est associée à l'aval avec la SARL Guil & Durance notamment ;
- **L'association Ciel d'Azur** : une OP non commerciale de 50 adhérents répartis sur le 04/05 et bien implantée dans le 05. La mise en marché est réalisée via le pôle Sisteronais, notamment au travers de Giraud. Cette OP constitue un gros faiseur sur l'IGP Agneau de Sisteron et la production bio.

Le « Pôle Sisteronais » assure l'essentiel de l'abattage-découpe et est constitué de :

- Un abattoir municipal à Sisteron ;
- Quelques grossistes abatteurs locaux détail demi gros Ets Giraud (6,3M€), Suprano.

2.1.1.5 Les marques

En viande bovine, la marque Patur'Alpes est une marque régionale 04/05 qui s'appuie sur l'appellation montagne. Elle pèse aujourd'hui 400 à 500 têtes de génisses/jeunes vaches par an et est en légère perte de vitesse, si l'on considère que son potentiel se situerait plutôt autour de 700 à 800 têtes. Bien que le marché bovin de la viande soit plutôt bien valorisé par rapport à une côte nationale, la volonté des collègues Patur'Alpes était initialement de ne pas valoriser davantage les produits sous marque. Aujourd'hui, les niveaux de valorisation pourraient légèrement augmenter, afin de rendre la marque plus attractive pour les éleveurs. La production sous marque part essentiellement en GMS, une ou deux boucheries. A noter que le cahier des charges est jugé « trop large » par certains acteurs qui prônent un renforcement sur l'exemple de celui de **l'IGP et Label Rouge Agneau de Sisteron**. Par ailleurs, une réflexion est en cours pour développer une marque spécifique pour les bouchers-charcutiers.

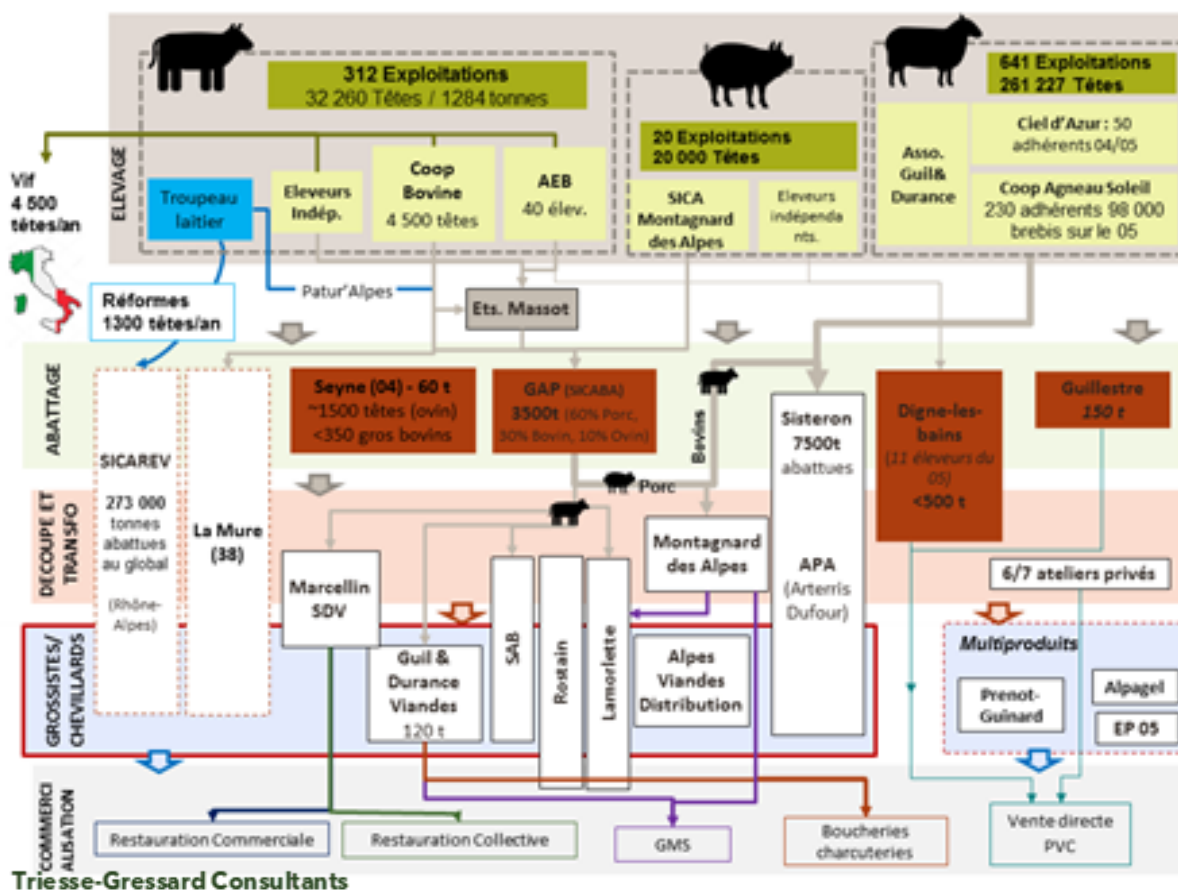
En viande ovine, la marque **Agneau du soleil** est utilisée par quelques opérateurs mais l'identification principale reste l'IGP Agneau de Sisteron.

Les deux marques sont gérées par l'association Cesar à laquelle adhèrent notamment Dufour, l'AEB, l'APA, la SARL Guil et Durance et la Coop Agneau.

Enfin la marque Hautes-Alpes Naturellement est également présente mais de manière plus limitée.

Une réflexion est en cours à l'échelle régionale, dans le cadre du « projet de filière » porté par Interbev (« bœuf de ma région » ...).

2.1.1.6 Cartographie des flux



L'aval est donc constitué de petites entreprises opérant sur un « micro-marché » et cohabitant avec un opérateur majeur sur la région, Dufour, et un opérateur national, Bigard.

Chevillard / transformateur	CA M€	Débouchés
Dufour Sisteron	37,8 (2015)	
EURL Rostain	4,4	Détail spécialisé
Société alpine de boucherie charcuterie (SAB)	3,5	GMS, collectivités
Laurent Lamorlette	2,4	RHF, détail, 2 magasins
SDV Marcellin	1,2	GMS, collectivités
Guil Durance viandes	1	GMS, détail spécialisé

Le rachat et la fusion des opérateurs de Sisteron par le groupe Arterris vient profondément changer la donne en regroupant les trois sociétés SAS Dufour, Ovimpex et SASU Alpes Provence Agneaux APV au sein de la SAS Alpes Provence Agneaux APA basée à Grillon.

2.1.1.7 Les enjeux et les objectifs identifiés pour la filière

La faible structuration de la filière bovine a pour conséquence :

- Une production de viande finie limitée sur la zone, puisque la quasi-totalité des brouards partent en Italie ;
- De l'avis des professionnels à l'aval, un manque d'homogénéité et de régularité de la qualité servie aux clients et des approvisionnements, ce qui freine le développement de filière, notamment sur des marchés valorisants sur lesquels elle est en concurrence avec le Charolais et la Blonde d'Aquitaine qui présentent une meilleure conformation.

Les professionnels sont partagés sur le potentiel d'engraissement sur la zone et le développement de la voie mâle (veaux rosés, mâles castrés...). Un projet de filière est en réflexion à l'échelle régionale touchant plusieurs aspects de ce qui a été évoqué ci-dessus, depuis la production (homogénéisation, qualité, organisation, marques...) jusqu'à la transformation et distribution (outils, circuits, marques...), ce qui aurait un impact sur les Hautes-Alpes.

SYNTHESE FILIERE VIANDE



640 exploitations ovines

250 000 ovins
150 000 brebis
2 800 brebis laitières



58 exploitations porcines

1 355 truies
19 000 porcs produits



300 exploitations bovines

4 800 vaches laitières (130 fermes)
6 300 vaches allaitantes (170 fermes)
Filière génisse

Filière bovine (300 exploitations) :

- Hautes-Alpes = bassin naisseur qui couvre près de la moitié du cheptel bovin PACA (Environ 33 000 têtes sur 70 000 à l'échelle PACA) ;
- Filière peu structurée : 2 OP (Coop Bovine et AEB) regroupent environ 20%-30% des éleveurs ;
- Majorité exportée vers outils d'engraissement italiens pour abattage en Rhône-Alpes ou sud PACA.

ENJEUX = structuration de la filière avec abattage et distribution locale (cf. abattoir de Gap).

Filière ovine (640 exploitations):

- Relativement structurée (moitié liée à une OP ou coop) ;
- 1 Label Rouge depuis 2007 (Agneau de Sisteron) ;
- Pôle sisteronais : concentre la majorité des abattages du 05 (opérateur de découpe et de mise en marché (APA / ex Dufour).

ENJEUX = labels & structuration.

Filière porcine (58 exploitations) :

- Production d'environ 20 000 porcs/an très structurée (les 20 exploitations sont regroupées dans la SICA Le Montagnard des Alpes qui découpe et commercialise en commerce de détail spécialisé sur le 05) ;
- Bonne valorisation pour les producteurs.

ENJEUX = gagner en notoriété, développer les volumes d'approvisionnement, et le réseau de distribution

2.1.2 LAIT

2.1.2.1 Chiffres clés

La région PACA constitue la région Française la moins dynamique en termes de production laitière : elle connaît la plus forte déprise avec -13% de volumes livrés entre 2010 et 2015. Cette dynamique s'est enclenchée dès 2001 en lien avec les coûts élevés de production en zone de montagne et les coûts de collecte laitière. La production régionale par exploitation est de 156 700l quand la moyenne française s'est établie à 398 000l, reflet de systèmes d'élevages bovins et ovins extensifs liés au pastoralisme. Cette faible concentration constitue un facteur supplémentaire d'augmentation des coûts de collecte.

En lien avec ces problématiques de déprise et de coûts de collecte, le prix du lait à la production s'est établi en PACA à 279,5 €/1000 L, contre une moyenne française à 293,8 €/1000L40 (CNIEL 2017, prix valant pour l'année 2016).

Hectolitres	Hautes-Alpes	PACA
Lait de vache	171030	241407
<i>dont livraison à l'industrie</i>	147053	178140
<i>dont fabrication de produits fermiers</i>	20638	43407
Lait de chèvre	14053	84458
<i>dont livraison à l'industrie</i>	13134	23773
<i>dont fabrication de produits fermiers</i>	794	58698
Lait de brebis	5932	11109
<i>dont livraison à l'industrie</i>	2781	2781
<i>dont fabrication de produits fermiers</i>	2991	7796

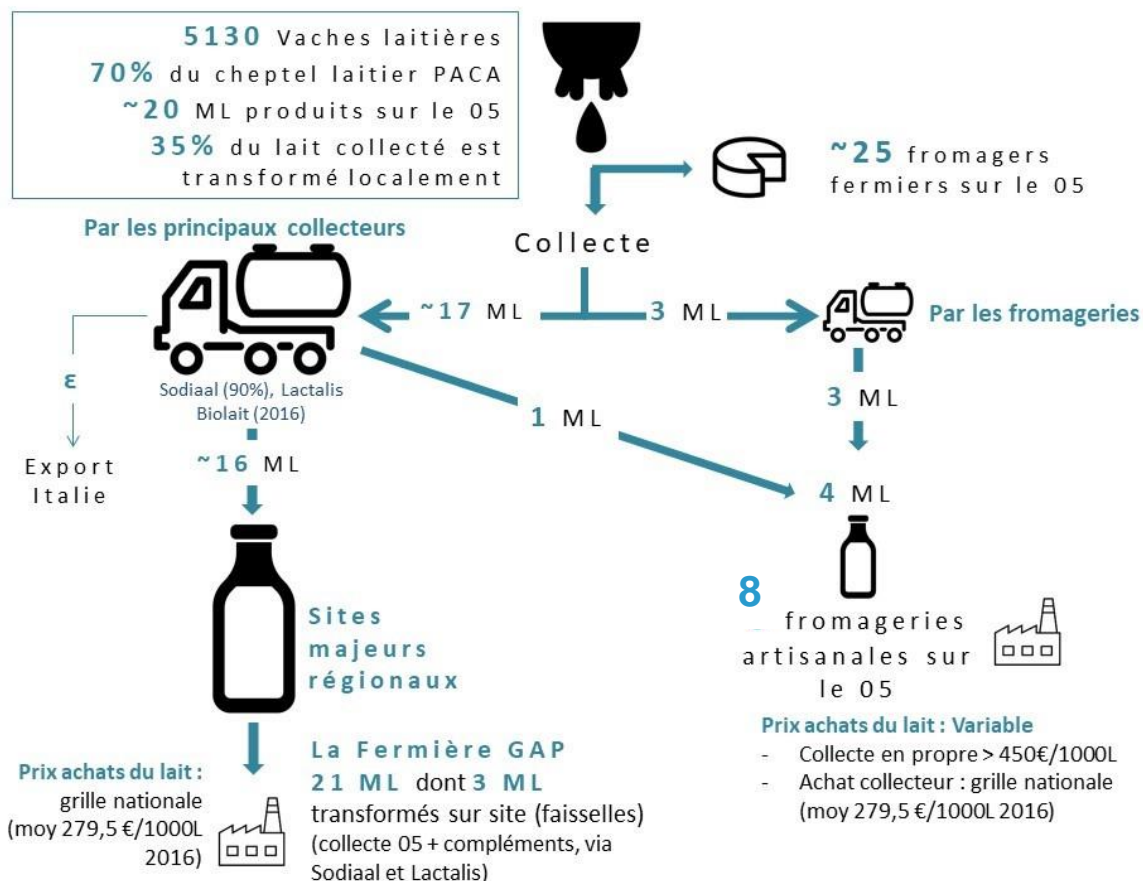
Agreste 2019

Le bassin laitier de PACA repose en réalité majoritairement sur les Hautes-Alpes avec 70% du cheptel de bovins laitiers régional soit 5130 têtes et une production entre 19 et 20 Ml de lait⁴².

La filière caprine, moins présente sur le département, produit 850 000 litres dans les 26 exploitations qui détiennent 12% du cheptel régional. Ainsi, sur le département des Hautes-Alpes, le Champsaur constitue un bassin laitier majeur dans la région.



Répartition de l'effectif bovin lait par canton (2010) en PACA



Chiffres clés de la filière lait dans les Hautes-Alpes

Agreste, élaboration Gressard

2.1.2.2 Les acteurs et les flux économiques

Acteurs de la production laitière dans les Hautes-Alpes

Plusieurs opérateurs « structurent l'amont », notamment :

- Sodiaal reste l'acteur majoritaire ;
- La CLAS, qui regroupe 35 éleveurs sur PACA, dont 30 sur le 05. Ces éleveurs ont une double appartenance coopérative : la collecte est assurée par Sodiaal et la transformation par la CLAS ;
- La coopérative de l'Ubaye : cette coopérative dont le siège est dans le 04 rassemble 10 éleveurs (04/05) ;
- La SICA Les Alpagnes de Fontantie : 10 producteurs ;
- Lactalis (sud-Est) existe dont une partie des adhérents sont situés dans le 05.

Une collecte à deux vitesses

La filière laitière, de par le système de collecte-transformation, est par nature très structurée. Pourtant, on constate une faible diversité structurelle sur le département. En effet, une restructuration de la collecte a eu lieu sur le territoire visant à regrouper les flux pour limiter les coûts de collecte. Plusieurs acteurs estiment que ce travail de restructuration et l'intervention d'un opérateur d'envergure nationale en position de quasi-monopole (Sodiaal) a freiné les projets de transformation sur le territoire. La collecte est assurée majoritairement par Sodiaal et Lactalis. Seuls 15% des volumes collectés sur le 05 sont le fait de fromageries locales. (3 principales fromageries). Enfin, Biolait a démarré une collecte depuis 2015, sur le Champsaur principalement et concerne une dizaine de producteurs sur le 04 et 05.

Collecteur	Volume (MI)
Sodiaal	~15
Lactalis	NR
Fromageries locales	3
Biolait	3 ⁴⁴

Triesse-Gressard Consultants

Bien que la structure de la collecte soit remise en cause par plusieurs acteurs, certains reconnaissent le « service » assuré par des opérateurs comme Sodiaal. En intervenant sur le territoire et en établissant des contrats avec des petits transformateurs naissants, Sodiaal permet à ces projets de transformation locale de « monter en puissance » progressivement.

Les fromageries et unité de transformation sur le territoire

Il existe peu de sites de taille industrielle sur le territoire. La déprise laitière a poussé les gros opérateurs d'envergure nationale à se restructurer, et, peu à peu, à ne maintenir qu'une activité de collecte sur la zone :

- Auparavant intervenaient à Gap deux géants de la filière : Lactalis et Sodiaal, qui disposaient alors de structures de collecte et de transformation. En 2006, Lactalis a arrêté son activité de transformation, puis, en 2011, s'est retiré du stockage : les volumes collectés par le n°1 mondial de la filière étaient alors redirigés vers le site Sodiaal de Gap également ;
- En 2015, le site de transformation de Sodiaal à Gap a été racheté par La Fermière, une PME dynamique qui totalise 31 M€ de chiffre d'affaires et une croissance à 2 chiffres. Positionnée notamment en Ultra Frais, elle combine « premiumisation » et innovation et s'est hissée à la 12ème place des acteurs de l'ultra frais français, avec près d'1% de parts de marché.
A Gap, La Fermière dispose d'installations de REP (réception, écrémage et pasteurisation) et assure ce service de REP pour :
 - L'usine La Fermière d'Aubagne : 7 ML/an ;
 - Plusieurs usines Sodiaal : Vienne, Mâcon, Rodez, Saint-Etienne et vers l'Italie : 12 ML/an ;

- Plusieurs fromageries locales : 0,12 ML ;
- Ses propres transformations : essentiellement fromages blancs et faisselles : environ 3 ML/an.

Il existe un tissu de fromageries de taille artisanale sur le département et plus généralement sur l'ensemble 05/04. Les principaux intervenants sur le département ou en proximité directe figurent dans le tableau suivant.

Fromageries	CA	Collecte	Types de lait	Litres (ML)	Tonnages
Fromagerie du Champsaur	~	Prélèvement de 15% de la collecte Sodiaal sur base d'un contrat moral	100% vache	0,17	17
Fromagerie de la Durance	1,6 M€	En propre (2 camions) sur le Guillestrois, e Queyras et le Champsaur	80% vache 12% chèvre 8% brebis	1,7	170
Fromagerie du Col Bayard	2 M€	Vache : achat à Sodiaal Chèvre : les producteurs livrent Bio : Un producteur livre, M. Borel	55% vache (10% bio) 23% chèvre 22% brebis	1,8	360
CLAS		Sodiaal	Vache 100%	1,5	470
SICA Les Alpages de Fontantie	1,5 M€	En propre	Vache et chèvre	1,3	130
Fromagerie de Montbardon	NR	NR	NR	NR	NR
Fromagerie Ebrard	NR	NR	Vache, chèvre, brebis	NR	NR
Sacré Willy	2,5 M€ (2017)	Achat de lait auprès des fournisseurs français	Vache	0,8	80
Coopérative de l'Ubaye (04)	2,8 M€	En propre	Vache 100%	1,85	325,6

Triesse-Gressard Consultants

Globalement, ces entreprises et coopératives sont de petite taille (CA < 3 M€). Seules 3 fromageries traitent les 3 laits (vache, chèvre et brebis). Si 4 structures collectent en propre (Champsaur, Durance, Fontantie et Coop de l'Ubaye) les autres dépendent soit de Sodiaal pour leur approvisionnement, soit des livraisons des producteurs.

2.1.2.3 Les flux et les circuits de commercialisation

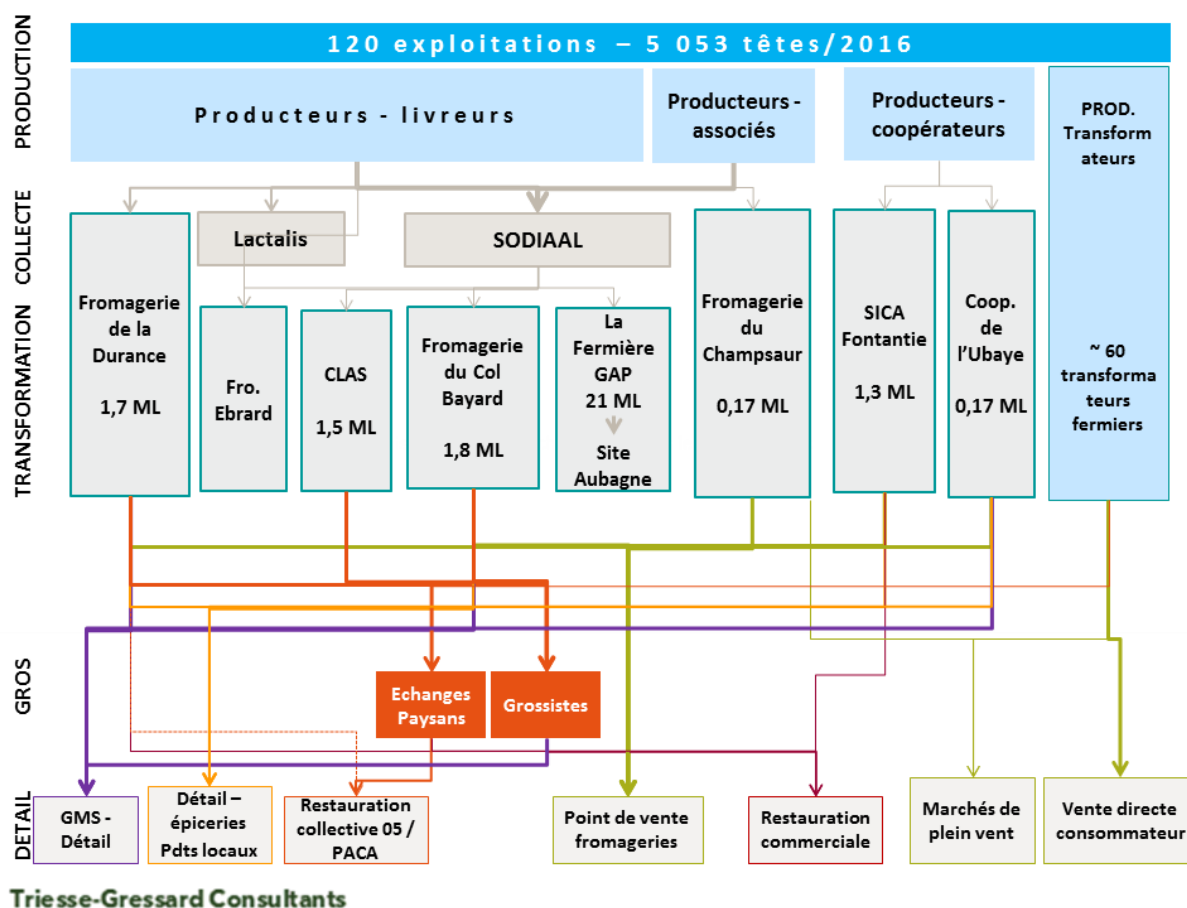
Une bonne partie des produits transformés sur le territoire sont distribués essentiellement sur le département, notamment au travers du réseau GMS en direct magasin. Quelques débouchés nationaux existent, via les grossistes, en direction des principales places de marché (Rungis, PACA, Lyon...).

Pour les producteurs transformateurs, les circuits classiques de commercialisation sont la vente directe et les marchés de plein vent. Enfin, certains sont apporteurs à la plateforme Echanges Paysans.

Pour les entreprises et coopératives artisanales, les circuits classiques de vente sont généralement constitués :

- D'une partie plus ou moins importante de la production vendue dans le magasin de la fromagerie : elle peut représenter jusqu'à 80% du CA des structures, en particulier pour les entreprises récentes qui misent en priorité sur ce canal ;
- Des circuits GMS : ils sont abordés en direct magasin plutôt qu'au travers des centrales d'achats. Ce circuit a notamment créé des coopérations entre entreprises, notamment au travers de la Fromagerie du Col Bayard qui distribue les produits de la CLAS pour des clients GMS ;
- Du stade de gros : quelques grossistes travaillent avec les transformateurs du 05 et distribuent les produits sur 3 principaux axes : Rhône-Alpes/Suisse, Région Parisienne et Rungis ou en direction des MIN PACA. En particulier, Gir'Alp (Annecy) distribue les produits de plusieurs fromageries. De même, Sacrée Willy (fabricant de desserts basé à Tallard), assure également un rôle de grossiste pour les produits des fromageries, à destination de la région parisienne et la Suisse (circuits GMS) ;
- En complément, les fromageries disposent de circuits à destination du détail spécialisé (notamment les fromagers ou des magasins de producteurs comme Aux Couleurs des Champs (06), Couleurs Paysannes (13)), la restauration traditionnelle et la restauration collective (en direct ou via Echanges Paysans) ;
- Une faible part est vendue sur les marchés de plein vent, où l'on retrouve davantage les détaillants fromagers ou les producteurs-transformateurs.

Plusieurs fromageries ont souligné leur peu d'engagement sur le plan commercial, les clients venant généralement à elles.



2.1.2.4 Les enjeux et les objectifs identifiés pour la filière

On observe trois enjeux principaux :

- Une stabilisation, voire une augmentation, de la production, et une meilleure valorisation du prix du lait collecté par les opérateurs principaux : le bassin Sud-Est a subi et subit toujours les effets de la déprise laitière et de la sortie des quotas. La rémunération des producteurs reste un sujet problématique, et de plus en plus d'entre eux se tournent vers les fromageries locales ;
- L'avancement de projets collectifs entre les fromageries sur le commerce et le développement (volumes et gammes) de produits IGP et AOP (Tomme du Champsaur et Bleu du Queyras).

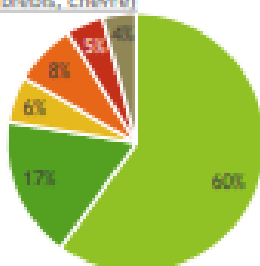
Filière laitière Haut-Alpine : structuration, tendances et perspectives

CHIFFRES CLES REGIONAUX

Le département des Hautes-Alpes est considéré comme le bassin laitier de la région Provence-Alpes Côte d'Azur. Avec près de 35,5 millions de lait de vache, brebis et chèvre produit en 2019, les Hautes-Alpes est le 1^{er} producteur régional. 19,5 millions de lait de vache ont été produits sur le territoire pour la même année, ce qui représente 73,6 % du lait de vache produit régionalement.

Répartition des volumes de lait produit en région PACA (lait vache, brebis, chèvre)

- LAIT Hautes-Alpes
- LAIT Alpes Hte-Provence
- LAIT Alpes Maritimes
- LAIT BdR
- LAIT vacluse
- LAIT Var



	TOTAL	
	Litrage (L)	%
LAIT PRODUIT SUR LE 05	21282300	100,0%
LAIT VACHE	19505000	91,6%
LAIT CHEVRE	1206700	5,7%
LAIT BREBIS	570600	2,7%

ORGANISATION ACTUELLE DE LA FILIERE

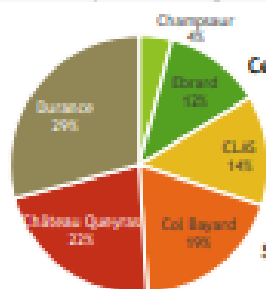
Du côté de la production de lait, les Hautes-Alpes recensent 86 exploitations produisant du lait de vache. 12 exploitations transforment eux-mêmes leur lait pour en faire des yaourts, faisselles, desserts lactés ou fromages.

Plusieurs opérateurs structurent l'aval de la filière, notamment :

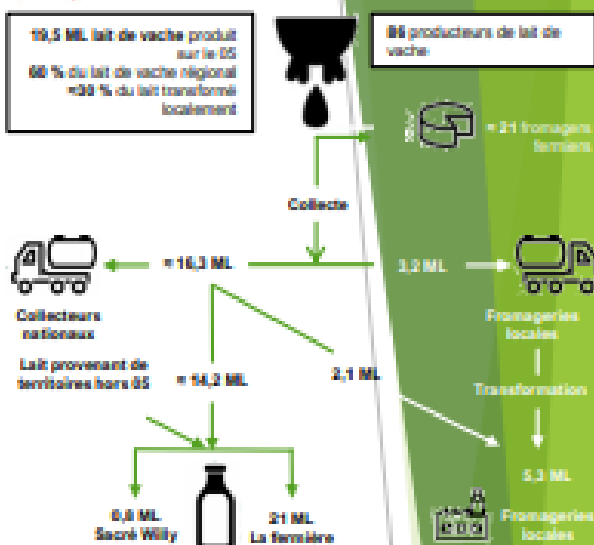
- Les collecteurs nationaux → SODIAAL, Lactalis et Biolait. SODIAAL reste l'acteur prédominant dans le paysage de la collecte du lait départemental.
- Les laiteries produisant des desserts lactés → Sacré Willy et La Fermière
- Les fromageries locales produisant une large gamme de produits. Ces structures ont des statuts juridiques et des fonctionnements différents :

Volumes transformés par les fromageries locales

Fromageries	Volumes transformés (en L)
Champsaur	280
Ebrard	840
CLAS	946,7
Col Bayard	1300
Château Queyras	1200
Durance	2000



SCHEMA DE LA FILIERE LAIT DE VACHE



Sources données : Agreste 2019, Chambre d'Agriculture 05

TENDANCES ET PERSPECTIVES D'EVOLUTION

Depuis une trentaine d'années, les Hautes-Alpes font face à une déprise importante sur la filière lait de vache. Le nombre de producteurs et donc les litrages ont fortement baissé.

Néanmoins, cette déprise tend à se stabiliser. Cet argument est à mettre en corrélation avec les perspectives de développement des opérateurs locaux. En effet, la totalité des fromageries ont pour ambition d'augmenter les volumes de lait traités. L'arrivée de nouveaux opérateurs sur le secteur (Sacré Willy et La Fermière) viennent aussi appuyer cet argument.

A l'horizon 2030, les transformateurs rechercheront près de 35 millions de litre de lait.

→ 2 questions se posent : comment approvisionner localement ces laiteries et quelle valorisation de ce lait ?

Cette fiche soulève des questions chez vous, on y répond !
Contactez la Chambre d'Agriculture !

Téléphone : 04.92.52.53.00

Email : chambre05@hauts-alpes.chambagri.fr

Site internet : paca.chambre-agriculture.fr

Conception Chambre d'Agriculture 05 Avril 2021

Toute reproduction interdite



SYNTHESE FILIERE LAIT



Filière lait dans les Hautes-Alpes



Production
Départementale

20 millions de litres



Cheptel

4 700 vaches laitières

ENJEUX :

- **AUGMENTATION DE LA PRODUCTION**
- **BIO (BIOLAIT)**
- **LABELLISATION**
- **TRANSFORMATION**



Transformation
7 fromageries



Fermes laitières
120

Filière lait :

- Marquée par une **baisse de la production** ;
- 17 M litres de lait de vache, 0,6 M litres de lait de brebis, et 1,4 M litres de lait de chèvre ;
- 120 exploitations bovin lait, 26 exploitations spécialisées dans le lait de brebis.
- S'oriente vers une **plus grande valorisation des produits** (entreprises de transformation) ;

= Les Hautes-Alpes constituent le **cœur de la production laitière de la Région PACA**. Si une grande partie du lait est collectée principalement par **Sodiaal** et **Lactalis**, et exportée hors du département, le département compte **7 fromageries artisanales** sur le 05 et environ **26 producteurs fermiers**.

ENJEUX POUR LES PRODUCTEURS DE LAIT DE VACHE : échanger sur les perspectives de la filière, trouver des successeurs pour les exploitants de + de 55 ans.

= souhait des transformateurs d'augmenter leur production, notamment à partir de lait local.

2.1.3 POISSON

En cours de rédaction / En attente d'informations des partenaires

2.2 La production végétale

2.2.1 ARBORICULTURE

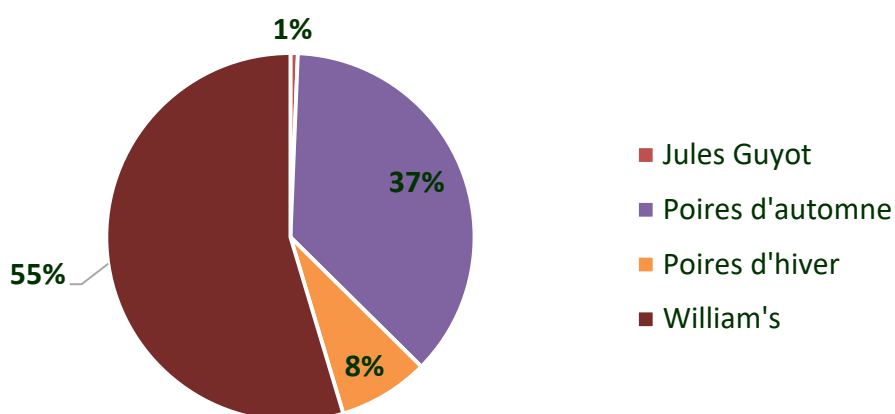
Installée dans les années 30, la filière « fruits » haute-alpine s'est véritablement développée à partir des années 60 avec la mise en place de l'irrigation. Le verger se compose aujourd'hui majoritairement de fruitiers à pépins : **les pommes et poires en sont les productions emblématiques**, la golden étant reine.

Quelques autres fruits à noyaux et pépins sont produits sur le département, notamment le raisin de table et les abricots, pêches, prunes et cerises, mais dans des quantités bien plus réduites. Elles ne représentent que 6 % des surfaces. A noter, un fort recul des pêchers, qui ont perdu depuis 1979 près de 60 % des surfaces qui leur étaient consacrées.

En ce qui concerne les poires, les Hautes-Alpes sont le 3ème département français en termes de surfaces dédiées derrière les Bouches du Rhône et le Vaucluse, tandis que pour les pommes, le département se classe 7ème, devant les Alpes-de-Haute-Provence.

Au-delà des limites départementales, on parle généralement du **verger « Alpin »** en regroupant la production des Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence. Le verger Alpin se concentre sur le « bassin Nord de Sisteron » entre le Sud des Hautes-Alpes et le Nord des Alpes-de-Haute-Provence. La production de ce bassin est concentrée au niveau de la vallée de la Durance entre Serre-Ponçon et Sisteron, et dans le Buech entre Aspres, Veynes, Serres, Laragne et Ribiers.

Les poires des Hautes-Alpes

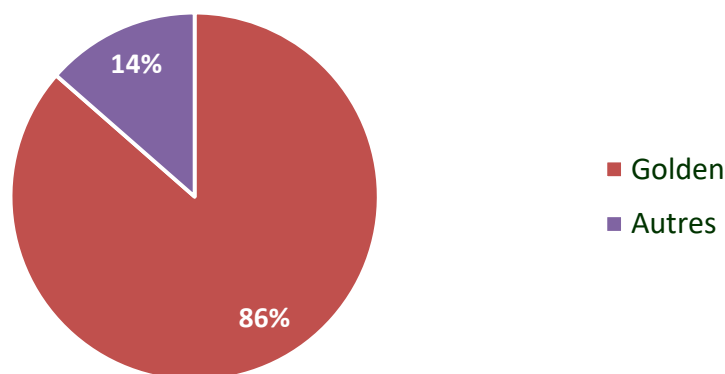


Répartition des principales variétés de poires dans les Hautes-Alpes (en % du tonnage produits – 2019)

Agreste 2019

Le verger de poires se compose de plusieurs variétés, **dominé par les poires d'été (Williams), suivi par les poires d'automne (Louise Bonne, Doyenne du Comice...)** puis les poires d'hivers (Passe Crassane).

Les pommes des Hautes-Alpes



Répartition des principales variétés de pommes dans les Hautes-Alpes (en % du tonnage produit – 2019)

Agreste 2019

Pour les pommes, on observe une diversité variétale ténue, le **verger se composant essentiellement de pommes Golden**, la variété historique du verger Alpin.

Les caractéristiques du territoire (300 jours de soleil par an, une faible hygrométrie et une luminosité exceptionnelle, des amplitudes thermiques jours/nuits très larges avec des températures maximales diurnes modérées permettant une activité photosynthétique soutenue...) favorisent le développement des spécificités visuelles et gustatives de la pomme alpine : fermeté, forte teneur en sucre, couleur jaune, voire rosée notamment.

Toutefois, **le verger Alpin est soumis à des aléas climatiques réguliers**, notamment le gel. A ce jour, après une mobilisation des producteurs depuis 1996, le verger est couvert à plus de 80 % pour les Pommiers et à 70 % pour les Poiriers.

2.2.1.1 Une filière en cours de structuration mais qui souffre encore de son éparpillement

70 % du volume de production de la filière « fruits » dans les Hautes-Alpes est gérée par trois opérateurs spécialisées en pommes et poires :

- Alp 'Union : 52 000 tonnes
- SA GP 05 : 20 000 tonnes
- Fruits et Compagnies : 18 000 tonnes

Ces opérateurs se sont **structurés et équipés** (calibrage, conditionnement, stockage) afin d'atteindre des volumes suffisants permettant de **massifier des flux d'expédition en dehors du territoire**, en direct pour des clients **grandes et moyennes surfaces (G.M.S.) ou industriels**, ou passant par des **grossistes localisés** sur les marchés de gros de Corbas, Rungis et PACA principalement. Les productions du 05 rejoignent ainsi des **circuits majoritairement nationaux (GMS), européens** (à destination principalement de l'Espagne et l'Italie), et **grand export** tiré par l'émergence de classe moyenne mondiale et qui vient compenser une consommation stagnante en France.

Cette « massification » a provoqué plusieurs changements concernant les flux commerciaux :

- **Un moindre appel aux grossistes locaux pour la mise en marché** : les opérateurs amont disposent de volumes suffisants pour assurer directement la mise en marché auprès des centrales GMS et de leurs clients industriels, sachant que « *la part commercialisée localement est infime* » ;
- **Des flux nationaux qui peuvent passer par le stade de gros hors territoire** : ainsi les grossistes situés sur des marchés hors PACA (notamment Rungis et Corbas) sont des partenaires commerciaux importants du verger alpin ;
- **Une autonomie plus ou moins importante pour exporter** : notamment vers les marchés européens, la plupart des opérateurs sont indépendants. En ce qui concerne le grand export (ex. Maghreb), ils peuvent avoir recours à des partenaires, comme la société Blue Wale, 1er exportateur français de pommes.

Les 30% restants, soit environ 34 000 tonnes de pommes/poires, sont commercialisés par une trentaine de metteurs en marché indépendants de taille moyenne, lesquels font parfois du négoce (ex. Samuel & Fils). Ils empruntent vraisemblablement des circuits similaires aux trois OP principales, en priorisant la GMS, les grossistes et la transformation ou l'export via les bureaux de vente de PACA. Les tonnages restants sont répartis dans des exploitations de petites tailles.

Ces producteurs sont des apporteurs ponctuels des OP et empruntent plusieurs canaux commerciaux :

- **Vente directe** : on peut estimer à environ 10% la part des volumes dirigés vers des circuits courts (sur la base de 110 000 tonnes) ;
- **Restauration collective** : Certains producteurs intermédiaires, équipés de calibreuse, livrent directement la restauration collective, en particulier la cuisine centrale de Gap ;
- **Grossistes 05** : Ces producteurs indépendants sont les seuls fournisseurs locaux des grossistes du 05 (Abeil, Queyrel, Alpagel...), qui ne sont à ce jour pas clients des principales OP.

Certains petits producteurs indépendants ont des pratiques commerciales peu performantes, de type « Prix après-vente » sur les MIN du sud PACA, qui ne permettent pas de contrôle des prix et donc de création de valeur.

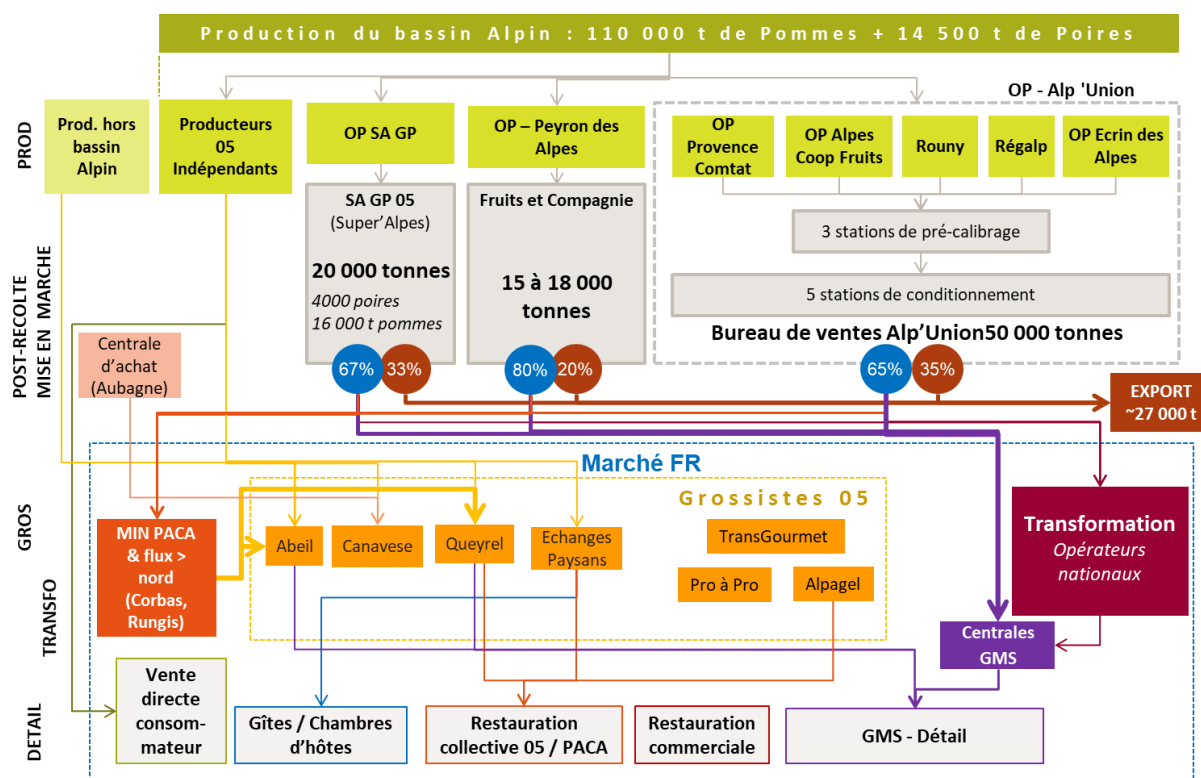


Schéma des flux entre les principaux acteurs de la filière fruits dans les Hautes-Alpes

Triesse-Gressard Consultants

2.2.1.2 Une production fruitière en questionnement

Une réflexion autour d'un repositionnement stratégique de la filière

Historiquement, et du fait de la qualité de sa production en lien avec les particularités du territoire, le bassin Alpin a toujours été courtisé par des acheteurs extérieurs (Italie, Espagne, Algérie) et s'est donc **tourné en parti vers l'export**. De fait, force est de constater que la zone a beaucoup vécu sur ses acquis et a pris beaucoup de **retard en ce qui concerne les problématiques de renouvellement**, notamment variétal. L'importance de la Golden dans le verger Alpin fragilise la filière face à ces aléas sur les marchés nord-africains car cette variété dispose de peu de relais au grand export. Un travail de la chambre d'agriculture a été conduit sur le renouvellement du verger Alpin. Il s'agit pour le verger de répondre à deux principaux enjeux :

- **Maintenir un potentiel de production sur le produit phare** : la Golden de qualité ;

- **Diversifier une partie de la production**, pour répondre à la demande du marché, notamment sur d'autres variétés (écoresponsable, bio...).

Afin de répondre à ces deux enjeux, la chambre d'agriculture a proposé un **plan de renouvellement à hauteur de 6 % des surfaces par an**. L'association des producteurs de fruits s'est emparée de la réflexion pour l'ensemble de la filière.

Un export en difficulté

L'importante perte de débouchés à l'export suite à l'embargo russe et à la baisse des achats par l'Algérie a engendré, en 2018, un disponible supérieur de 35 % par rapport à celui de 2017, alors que l'Italie reste très agressive en prix sur les autres marchés potentiels.

Un potentiel pour la transformation

A ce jour, il n'existe pas d'activité de transformation. Pourtant, 25 000 t de fruits partent chaque année en industrie, notamment dans le 13 et le 84. Ces volumes rejoignent des entreprises de transformation d'envergure nationale avec différents niveaux de valorisation : produits « basiques », premium (Charles et Alice), voire babyfood.

Pourtant on constate une demande insatisfaite des industriels pour du *sourcing* local (Confitures Chatelain, Altiflore, Tart'alpes...). Une étude conduite par la chambre d'agriculture et la CCI au printemps 2018 a conclu sur une estimation de 15% de la production mobilisable, soit 15 000 t, et le dimensionnement d'un outil de 10 000 t de pommes/poires (fruits découpés, compotes). Un tel projet pourrait offrir un nouveau débouché pour les producteurs et répondre à la problématique de valorisation des invendus chez les grossistes, mais son potentiel de valorisation reste à nuancer du fait des prix proposés par les industriels et des volumes mobilisables, soit auprès d'Alp'Union, soit auprès des producteurs non organisés.

Par ailleurs, les grossistes n'achètent que très peu auprès du verger alpin et rencontrent des difficultés à d'approvisionnement auprès de producteurs indépendants non structurés en OP, la conséquence étant que des volumes partent sur le marché de Corbas, avant de revenir, afin d'être livrés aux détaillants de Gap : une place de gros permettrait de remédier à cela, pourvu que les prix et le service soient au rendez-vous.

Les enjeux et les objectifs identifiés pour la filière

- **Remodeler les vergers, la filière** : replanter 200 ha/an, viser moins de 50% de Golden, mettre en place des investissements dans les vergers permettant de faire face aux risques climatiques (gel et grêle), vergers plus métissés et rajeunis pour une qualité homogénéisée, avoir une gestion collective de la ressource en eau ;
- **Exploiter le terroir local, renforcer la connaissance du verger des Alpes** : déployer l'IGP en s'appuyant sur la concertation commerciale, plan marketing

afin de renforcer l'identité du verger des Alpes, développer des synergies tourisme & agriculture ;

- **Améliorer la compétitivité de la filière, avoir une approche commerciale coordonnée et globale** : viser une seule marque régionale pour la commercialisation des fruits des Alpes, investir dans des outils de stockage et de transformation communs, développer l'export, créer un espace de concertation des acteurs en ce qui touche aux variétés à exploiter... ;
- **Faire face à la demande croissante en bio** : à l'horizon de 10 ans, avoir 30 à 40% des surfaces en bio ;
- **Répondre au marché de zéro résidu** : se doter d'une démarche régionale ;
- **S'adapter aux évolutions du commerce** : produits transformés, compotes, ...

Une transformation de la filière est envisagée en réponse à l'ensemble de ces enjeux. Elle reposerait sur la capacité des metteurs en marché à se faire les locomotives des politiques retenues à l'échelle des Alpes : bio, zéro résidu, vergers éco-responsables, mise en avant de l'IGP, intégration dans des clubs variétaux, développement concerté de l'export, appui sur la diversification, contractualisation avec l'industrie. Ainsi, la filière pourrait retrouver une dynamique forte, rester compétitive et conserver son excellence, adapter l'appareil productif au marché, et surtout donner des perspectives pour les vingt prochaines années. En termes de chiffres, cette transformation se traduirait par le remplacement de 200 ha par an de verger en diversifiant les variétés produites, tout en adaptant l'organisation commerciale de la filière.

Celle-ci a mis en place un plan stratégique afin de relever les défis et conduire les changements nécessaires, plan qui comprend notamment un volet touchant au renouvellement du verger.

La démarche initiée vise à :

- **Regagner en compétitivité et en excellence** : uniformiser la qualité de la production, créer de nouveaux modèles de contractualisation et de rémunération aux producteurs ;
- **Adapter l'appareil productif au marché** : le développement et la valorisation de vergers biologiques avec un projet global sur le terroir et notamment une démarche Haute Valeur Environnementale (H.V.E.) ;
- **Donner des perspectives à long terme pour la filière** : une filière dans un cercle vertueux par la fédération de tous, au service du projet de filière ;
- **Dynamiser la filière** : le terroir de production reste inconnu du grand public et des consommateurs. Il est nécessaire de communiquer sur le bassin de production et notamment sur la qualité de la production agricole des Hautes-Alpes. Il faut aller au-delà et créer de nouvelles synergies de type agrotourisme.

SYNTHESE FILIERE ARBORICULTURE



240 exploitations arboricoles



1 I.G.P. et 1 Label Rouge



1^{er} chiffre d'affaires agricole

ENJEUX :

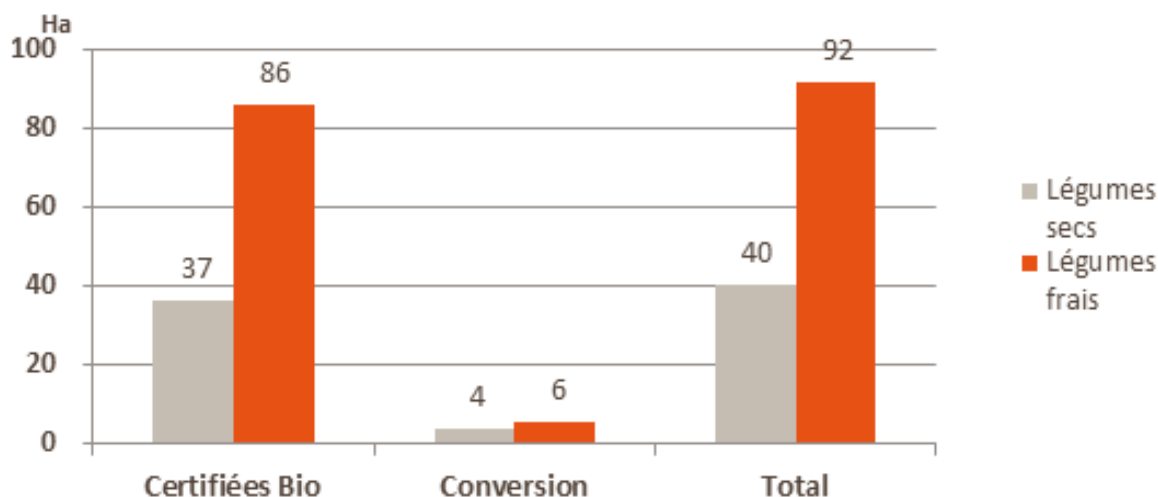
- STRUCTURATION
- RENOUELEMENT
- LABELISATION

- ✓ « Verger Alpin » : bassin fruitier situé **entre le Sud des Hautes-Alpes et le Nord des Alpes de Haute-Provence** (vallée de la Durance entre Serre-Ponçon et Sisteron, dans le Buech entre Aspres, Veynes, Serres, Laragne et Ribiers) ;
- ✓ Production **commercialisée majoritairement en GMS**, à l'**export** (Russie, Maghreb), mais aussi sur les **MIN de PACA** ;
- ✓ Filière pommes et poires composée de quelques « gros » metteurs en marché et d'une **multitude de petits opérateurs** (= pénalisée à l'export face au bassin Italien où trois metteurs en marchés concentrent plus de 2 Mt) ;
- ✓ Part de la **production commercialisée localement négligeable** ;
- ✓ Le verger souffre d'un **retard d'investissement en renouvellement** et d'un **manque de diversification**.

2.2.2 MARAÎCHAGE

La filière légumière est **très réduite dans les Hautes-Alpes. Le Pays Gapençais concentre 64,8% des surfaces maraîchères haut-alpines** déclarées, et 56,5% des maraîchers haut-alpins. Sur les 170 ha de maraîchage et les 56 ha de pommes de terre, **50% sont sous cahier des charges AB**. Les données sur la production conventionnelle sont quasi-inexistantes et de fait, la filière bio est mieux connue.

Ainsi, Agribio recense environ 92 ha de maraîchage (légumes frais) sur le département, correspondant à environ 60/70 exploitations.

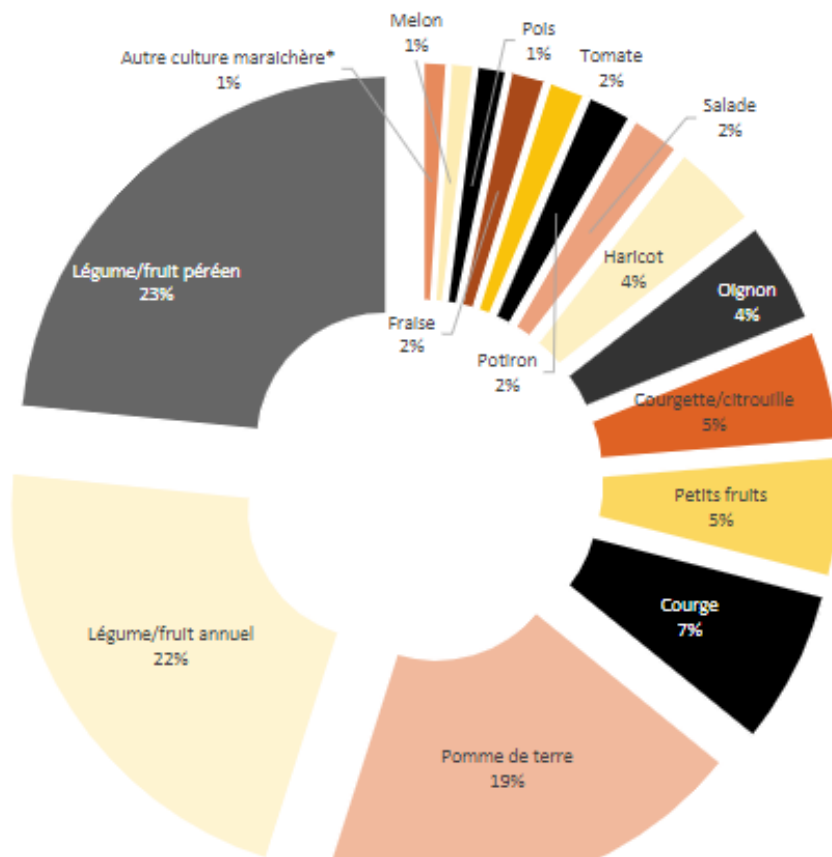


Répartition des surfaces 2016 en légumes sur les Hautes-Alpes (source Agence BIO)

La moyenne exploitée par structure s'établit donc en dessous d'1,5 ha, et de fait, la majorité (environ 50) dispose d'1 ha en production, et moins de 10 exploitations ont entre 5 et 15 ha. **La production est ainsi « atomisée » dans une multitude de structures de petite taille.**

La dynamique d'installation est prometteuse avec une cinquantaine de porteurs de projet d'installation, dont environ 25 sont jugés « vraiment sérieux », et ce malgré une problématique d'accès au foncier problématique dans le département, problématique renforcée par une majorité de profils dits « *Hors Cadre Familial* », disposant d'apports en capitaux relativement faibles. Ainsi 17 personnes étaient en formation « maraîchage » avec Agribio05 en 2017 : principalement des néo-ruraux et des personnes en reconversion, lesquelles vont vraisemblablement se tourner vers l'exploitation de petites surfaces, peu de mécanisation, peu d'investissement, et une volonté d'aller vers les marchés de plein vent ou la vente directe.

Sur l'ensemble des maraîchers, on constate **une très grande diversification avec de nombreux produits sur une exploitation**. Cet élément constitue un atout pour la vente directe (car le maraîcher est en capacité de constituer une gamme variée et attractive pour le consommateur), mais pas pour le l'approvisionnement des grossistes du territoire, qui ne peuvent disposer que de volumes très faibles par produit et par exploitation.



Répartition des cultures maraîchères sur le Pays Gapençais

Figure extraite de l'étude de la chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes : *Evaluer les perspectives de développement de la filière maraîchage sur le Pays Gapençais* – septembre 2010

Les circuits commerciaux

Les circuits de distributions se répartissent globalement ainsi :

- **1/3 en Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (A.M.A.P.) ;**
- **1/3 sur les marchés de plein vent** (chaque maraîcher étant présent généralement sur 1 ou 2 marchés par semaine, ce dans les communes environnantes) ;
- Le reliquat de la production est destiné à la **vente à la ferme** ou en **livraison à des restaurateurs**. Une petite partie approvisionne également **Biocoop**.

Cette répartition s'explique à la fois par la part de bio, dont la proportion est plus importante dans les circuits courts, et par la petite taille des exploitations. Les maraîchers s'orientent donc principalement vers de la vente directe aux consommateurs, un circuit généralement plus rémunérateur (« *Ils décident des prix et*

sont habitués à ça») et qui implique moins de déplacements pour livrer, à la différence de la livraison aux restaurateurs par exemple.

Outre ces circuits majoritaires, certains maraîchers se trouvent dans des circuits de demi-gros ou gros :

- **Trois maraîchers vendent en demi-gros** (via Echanges Paysans) ;
- **Quelques maraîchers vendent à des grossistes locaux.**

Pour autant, ce débouché de demi-gros ou gros reste très limité sur le territoire, comme l'ont largement souligné les grossistes du 05 : « *J'en ai marre d'acheter de la courgette de Chateaufort alors qu'on peut la produire ici ! C'est un vrai coût financier, l'empreinte carbone...* ».

Les enjeux et les objectifs identifiés pour la filière

Les acteurs font le constat d'une production faible et irrégulière, commercialisée principalement en circuits courts : « *Il n'y a pas de volumes, pas de « faiseur » en maraîchage ici. C'est un problème de climat. On est trop soumis aux petites quantités que l'on a* » ; « *On a du mal à attirer un client avec les produits des Hautes-Alpes car il n'y a pas continuité de la production, pour les clients ce n'est pas possible (affichage carte pas crédible etc...).* On manque de quantité et de sécurité du sourcing et donc de livraison client ».

La production légumière et maraîchère actuelle étant fortement insuffisante pour satisfaire la demande, et composée majoritairement d'exploitations de petite taille orientées vers les circuits courts, **le potentiel pour le projet de marché de gros est assez faible** en l'état actuel et ne concernerait que quelques producteurs de taille importante à même de fournir des volumes pour des grossistes. A l'inverse, la création d'un nouveau débouché pourrait initier et sécuriser des projets d'installation plus conséquents. Si les grossistes travaillant avec des producteurs locaux venaient sur ce marché, les volumes concernés seraient mécaniquement transférés à celui-ci. Quatre des neuf maraîchers ayant répondu à une enquête se disent favorables à un projet qui « *ferait grandement gagner du temps plutôt que de courir en porte à porte pour liquider nos productions* », sous certaines conditions d'organisation toutefois car les producteurs « *n'ont plus le temps de passer la moitié de leur nuit sur le carreau* ».

SYNTHESE FILIERE MARAICHERE



230 ha de maraîchage

65 % dans le pays
Gapençais

ENJEUX :

- DEVELOPPEMENT
- STRUCTURATION

- **Filière atomisée** en de nombreuses petites exploitations ;
- **Productions qualitatives** (beaucoup de Bio) et **variées**.
- **Points forts de la filière :**
 - ✓ **Ne nécessite pas de grandes surfaces** de culture sur un territoire où le marché foncier est tendu ;
 - ✓ Les produits peuvent être **valorisés bruts sans transformation** ;
 - ✓ Les exploitations maraîchères nécessitent moins d'infrastructures et donc **moins d'investissement** que des exploitations orientées vers l'élevage ;
 - ✓ Structures **pourvoyeuses d'emplois** pour l'entretien des cultures ;
 - ✓ Les productions sont très généralement **valorisées via des circuits courts**.
- **Points faibles :**
 - ✓ Production actuelle fortement **inférieure à la demande** ;
 - ✓ Les petites quantités **ne permettent pas de structurer la filière** du producteur vers le consommateur sur le territoire.

2.2.3 CEREALES ET OLEO-PROTEAGINEUX

La production de céréales et d'oléo-protéagineux dans les Hautes-Alpes **reste très confidentielle** comparée aux niveaux de production des autres filières emblématiques du département (arboricole ou ovine). La production de céréales étant généralement liée à l'activité d'élevage, les cultures émanent en grande partie **d'établissement dit en « polyactivité »**. Certaines petites exploitations se tournent vers une culture qualitative de **variétés anciennes** en agriculture biologique (ex. : petit épeautre), destinée le plus souvent à une valorisation en circuit court.

Surface (ha.) Production récoltée (t)	Hautes-Alpes	PACA
Céréales	8817	64365
<i>Dont Bio</i>	2222	10862
Blé tendre	2731	9095
	10404	31186
Blé dur	131	21038
	590	71308
Seigle	91	299
	318	926
Orge et escourgeon	3233	11754
	14265	48672
Avoine	634	1712
	1585	4280
Maïs grain et semences	135	2163
	1323	20943
Triticale	1208	2394
	4832	9441
Sorgho	76	2131
	365	7856

Surface (ha.) Production récoltée (t)	Hautes-Alpes	PACA
Oléagineux	233	10844
Colza	84	1328
	139	2116
Tournesol	127	8586
	244	14509

Surface (ha.) Production récoltée (t)	Hautes-Alpes	PACA
Protéagineux	5	797
Pois protéagineux	4	616
	6	1046

Agreste 2019

Département	Pois chiche	Lentille	Total
04	355	50	405
05	76	34	110
06	Non renseigné		
13	957	33	991
83	165	28	193
84	394	113	508
Total PACA	1947	259	2206

Surfaces (ha.) en pois chiches et lentilles déclarées en 2017 en PACA

Sources : RPG N2 2017 - DRAAF PACA

Motivations et freins des producteurs de légumes secs

(Enquête auprès de 17 agriculteurs dont 3 dans 05)

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> • Une culture assez simple • Nécessite peu de matériel • Peu gourmande en eau et produits phytosanitaires • Intéressante dans les rotations 	<ul style="list-style-type: none"> • Désagréments causés par les ravageurs • Rendements variables • Prix de vente fluctuants • Retour sur parcelle long (5 ans)

Que ce soit du fait du relief, ou de la taille des cultures, la filière céréalière n'a pas réellement vocation à se développer bien davantage dans les Hautes-Alpes.

2.2.4 VITICULTURE

Les vignes haut-alpines sont concentrées dans le sud du département, à 600 mètres d'altitude. Au nord, à plus de 1000 mètres, les micro-climats propres à chaque coteau rendent la culture du raisin plus difficile.

Si le phylloxera n'a pas épargné les vignes du département à la fin du 19^e siècle, obligeant, de fait, les viticulteurs haut-alpins à délaisser leurs cultures, depuis deux décennies la filière viticole connaît un véritable renouveau. La jeune génération de vigneron, arrivée il y a une vingtaine d'années, a considérablement **élevé le niveau de qualité de l'ensemble des vins des Hautes-Alpes**, offrant ainsi un **nouveau départ à la filière**. De ce point de vue, l'histoire du vin des Hautes-Alpes est récente en comparaison avec d'autres terroirs au rayonnement international. Cependant, le climat des Hautes-Alpes, longtemps considéré comme trop rude pour la bonne maturation du raisin, pourrait, **avec le réchauffement climatique, représenter un avantage pour les vins de demain**. La réhabilitation de **cépages anciens et endémiques** (ex. : Mollard) résistants aux gels du printemps, assure aussi bien les récoltes que la diversité des crus. Si l'altitude moyenne des vignes haut-alpines est élevée pour un vignoble français, l'influence du climat méditerranéen leur assure des amplitudes thermiques jour / nuit très importantes, ce qui permet une aromatisation des raisins avec peu de degrés. Les vins sont ainsi frais, faciles à boire, et digestes. De plus, l'altitude empêche naturellement l'apparition de certaines maladies, et dispense de l'utilisation de produits phytosanitaires, y compris de produits autorisés pour la production en Bio. **Certains vins « nature » haut-alpins vont ainsi au-delà du Bio**, n'ayant eu besoin d'aucun traitement.

La petite quinzaine de vigneron haut-alpins propose une diversité de vins grâce à des méthodes de vinification différentes, créant des « vins d'auteurs » (Petit Août, Allemand), et contribuant à **l'émergence d'une véritable identité du vin des Hautes-Alpes en termes de terroir et d'appellation**. Cette identité prendra d'autant plus de force que les installations seront nombreuses, et de ce point de vue, le département dispose encore d'un bon potentiel.

Surface (ha.)	Hautes-Alpes	PACA	1000 hectolitres	Hautes-Alpes	PACA	
Vignes à raisin de cuve	114	85664	Total	5	3953	
<i>dont bio</i>	57%	26%	A.O.P.	0	2747	
A.O.P.	0	65194	Vins	I.G.P.	5	1028
	0	42	Autres	0	178	
Autres vins	114	20470	A.O.P.	0	1152	
	44	53	Vins rouges	I.G.P.	2	231
			A.O.P.	0	1434	
			Vins rosés	I.G.P.	1	703
			A.O.P.	0	148	
			Vins blancs	I.G.P.	1	94

Agreste 2019

« Avec 130 hectares de vignes en production, le vignoble haut-alpin fait figure de micro-vignoble à l'échelle mondiale mais il a toute sa place dans la diversité des vins français » vinsdeshautesalpes.fr

SYNTHESE FILIERE VITICOLE



150 ha d'appellation protégée (en hausse)



I.G.P. vins des Hautes-Alpes depuis 2009



12 domaines

ENJEUX :

- NOUVELLES EXPLOITATIONS
- MONTEE EN GAMME DES VINS DES HAUTES-ALPES

- ✓ Vignes situées entre 600 et 1000 mètres d'altitude, majoritairement sur les coteaux de la Durance et dans la vallée de l'Avance ;
- ✓ Fortes amplitudes thermiques et gelées printanières = réhabilitation de cépages anciens (ex. Mollard) ;
- ✓ Changement climatique : les Hautes-Alpes disposent d'un avantage sur les vins de demain ;
- ✓ Montée en gamme des vins haut-alpins : émergence d'une identité haut-alpine.

Domaines Viticoles haut-alpins

Domaine Allemand

Domaine du Petit Aout

Domaine de Tresbaudon

Cave des Hautes-Vignes

Domaine de la Clochère

Domaine de Saint André

Domaine Joffrey Martin

Domaine du Mont Guillaume

Les Raisins Suspendus

Domaine Villa Costebelle

Le Champ du Possible

Domaine des Hauts lieux

2.3 Les produits transformés

2.3.1 SPECIALITES LOCALES

Les tourtons et ravioles de Champsaur

Originaires du Champsaur, les tourtons sont de petits coussinets de pâte frits fourrés de tomme, d'oignons, de pomme de terre ou d'épinards. On les mange seuls ou accompagnés d'une viande et d'une salade verte. En dessert, ils sont plutôt fourrés de pommes ou de pruneaux. Les ravioles de Champsaur, elles, ressemblent à des quenelles à base de pomme de terre, de tomme et d'œufs que l'on fait frire. On les mange en entrée ou en plat accompagnées d'une viande. Certains les accompagnent également de confiture de framboise ou de miel.

Les oreilles d'âne

Plat traditionnel du Valgaudemar, les oreilles d'âne tirent leur nom de la feuille d'épinard sauvage, base de leur préparation. Ces feuilles sont ramassées quand elles atteignent la taille et la forme d'une oreille d'âne. Le plat est en réalité une lasagne (un gratin) aux épinards sauvages, oignons, crème fraîche, béchamel et gruyère.

L'unité de production haut-alpine

La production de ces spécialités locales est répandue sur l'ensemble du territoire haut-alpin avec cependant une très large prépondérance sur les bassins du Champsaur-Valgaudemar et du Gapençais. Cette filière s'appuie sur le secteur de la restauration et d'un maillage de petites unités de production qui utilisent les circuits de diffusion locaux, comme les marchés de pays par exemple. Quelques entreprises locales ont développé des unités de production plus importantes et se sont spécialisées dans ce domaine. Par exemple, la société « Les tourtons du Champsaur » basée à Chabottes dans la vallée du Champsaur et employant une vingtaine de collaborateurs dispose d'un atelier de production confectionnant plus de 50.000 tourtons par jour. Les canaux de distribution sont développés en local et régional, en s'appuyant sur un réseau d'une trentaine de « stands », mais aussi en national s'appuyant entre autre sur le réseau des GMS. Des projets de points de vente sont en cours de développement à l'international (Royaume-Uni).

Autres sociétés : La Maison du Tourton, Le Tourton des Alpes, Le Champ d'Or, Saveurs du terroir...

2.3.2 MIELS

La filière apicole du département des Hautes-Alpes s'appuie sur une unité de production totale de 20.000 ruches réparties entre plus de 600 apiculteurs. La production de miel est évaluée à 200 tonnes par an.

La filière apicole est très dynamique dans le département puisque des apiculteurs s'installent chaque année dans les Hautes-Alpes.

Quelques chiffres (données DDETSPP 2020)



21 600 Ruches



2 000 ruches certifiées Bio

592 apiculteurs déclarés



62 apiculteurs déclarent plus de 100 ruches dans leur rucher

Présence sur 148 communes des Hautes-Alpes



260 transhumants (dans le 05 ou hors 05)

Une production de qualité

L'environnement très préservé des Hautes-Alpes est propice aux abeilles. L'absence de pollution sur notre territoire est garant d'une production pérenne et qualitative de miel.

Les reliefs diversifiés des Hautes-Alpes permettent aux apiculteurs de transhumer leurs ruches et de produire ainsi des miels tous aussi divers : miel de haute-montagne, de Provence, d'acacia, de châtaigner, de bruyère... La qualité des miels haut-alpins est reconnue au niveau national. En effet, les miels haut-alpins sont primés chaque année au Concours Général Agricole.

La localisation de la production

L'apiculture est présente sur l'ensemble du département. En revanche, avec plus de deux tiers de la surface au-dessus de 2 000 m d'altitude, les conditions météorologiques sont difficiles pour les abeilles. Les apiculteurs sont donc contraints de transhumer leurs ruches dans des zones plus clémentes pour la période hivernale.

Un espace muséographique dédié

Apiland à Rousset est un musée dédié au miel, fort de 800m² d'expositions, ayant reçu le prix de l'excellence française en 2018.

2.3.3 ALCOOLS DES HAUTES-ALPES

Les bières de montagne

On compte de nombreuses brasseries artisanales dans les Hautes-Alpes. Brunes, blondes, blanches ou ambrées, la gamme des bières des Hautes-Alpes est infinie, à l'image des richesses et savoir-faire traditionnels. Élément essentiel à leur fabrication, l'eau naturelle est la source de la réussite de ces bières qui se déclinent avec des plantes aromatiques locales. Il existe, en outre, une filière 100 % locale (eau de source, orge et houblon provenant des Hautes-Alpes).

La Brasserie Alphanth à Vallouise et la Brasserie des Grands Cols à Briançon (bière la Tourmente), sont en activité depuis les années 1990. Depuis, les initiatives se sont multipliées et aujourd'hui, les Hautes-Alpes comptent une quinzaine de brasseries artisanales :

- Brasserie artisanale des Grands Cols (Briançon)
- Brasserie artisanale de Serre Ponçon (Chorges)
- Brasserie d'Ancelle (Ancelle)
- Brasserie L&L Alphanth (Vallouise-Pelvoux)
- Brasserie des Gorges de la Méouge (Val Buëch-Méouge)
- La Ferme des Cabrioles (Orcières)
- Brasserie des Aigues Froides (Vallouise-Pelvoux)
- Brasserie Bio de Briançon (Briançon)
- Micro-brasserie la Cuche (Saint André d'Embrun)
- Brasserie du Dévoluy la Bure (Dévoluy)
- La Mousquif - La bière d'Orpierre (Orpierre)
- Micro-brasserie de Réallon (Réallon)
- Floraison Sauvage (La Roche des Arnauds)
- Brasserie des Gaillards (Aubessagne)
- La bière du wagon (Guillestre)

De nouveaux projets sont actuellement à l'étude et pourraient donner lieu à de nouvelles créations.

Le Génépi

Plante emblématique des Alpes, le génépi pousse entre 2 000 et 3 700 mètres d'altitude. Selon les herboristes, la plante serait un bon remède contre le mal des montagnes. Ses agents actifs jouent le rôle d'antioxydants, d'anti-inflammatoires et d'antimicrobiens. Sa fleur a donné naissance à la liqueur digestive montagnarde.

Plusieurs entreprises possèdent un savoir-faire reconnu dans la fabrication du génépi :

- Guillaumette
- La Distillerie du Champsaur (Gayral Reynier) Saint Jean Saint Nicolas
- Le Plantivore (Château ville Vieille)
- Distillerie Favier (Tallard)
- Distillerie Artisanale Briançon | Serre Chevalier - Mountain Spirit Fabrik (Briançon)
- Ferme de la Valette (La Faurie)

D'autres initiatives locales peuvent être citées comme **La Pomme Givrée**. Créée par des passionnés de leur terroir, l'entreprise Apple des Cimes à la Roche-des-Arnauds, a pour ambition de valoriser les produits de montagne et des Hautes-Alpes en particulier, dans le cadre d'un modèle agricole respectueux des diversités du patrimoine agro-alimentaire. Inspiré des cidres de glace du Québec, la Pomme Givrée est le produit emblématique de l'entreprise des Hautes-Alpes. Un travail réalisé dans l'esprit d'un grand liqueux à base de pommes ayant mûri tardivement sur des arbres plantés à 1 000 mètres d'altitude et qui offre à ce millésime, un goût intensément fruité et acidulé.

2.3.4 SALAISONS / CHARCUTERIES

Comme bien souvent en zone de montagne, la charcuterie est très présente et fait historiquement partie de l'alimentation.

Chaque vallée, chaque massif, fort de ses spécificités et de son histoire, a pu au fil des années, développer de véritables savoir-faire déclinés en spécialités locales. Les Hautes-Alpes ne font pas exception et c'est toute une filière qui existe aujourd'hui autour de la salaisonnerie.

Le maillon principal de cette filière, qui organise la production, est centré autour de la SICA (Société d'Intérêt Collectif Agricole) du Montagnard des Alpes. Créée en 1948, la marque du « **Montagnard des Alpes** » est l'héritière d'une longue tradition d'élevage dans les Hautes-Alpes, garante du **bien-être des animaux** et de leur **alimentation saine et naturelle**, sans farine de viande ou de poissons, de graisse animale, d'antibiotiques et d'OGM. Le « Montagnard des Alpes » valorise le « porc de montagne » et participe pleinement au développement des salaisons et charcuteries.

Le département compte aujourd'hui plusieurs entreprises spécialisées :

- Salaisons du Champsaur (Saint Laurent du Cros)
- La Société Alpine de Boucherie (l'Argentière et Briançon)
- La Salaison des Ecrins (Aubessagne)
- la Ferme Embrunaise (Crots)
- Rostain bio (Neffes)
- Lamorlette (Gap et Embrun)
-

Par ailleurs, la boucherie traditionnelle, contribue également à maintenir ce savoir-faire sur le Département.

2.3.5 FROMAGES / PRODUITS LAITIERS

Les fromages des Hautes-Alpes riment avec variété des terroirs. Tommes, bleus, fourmes de brebis, crottins, faisselles et fromages frais... Chèvre, brebis et vache se bousculent sur le plateau de fromages haut-alpins. Un plateau varié, affiné selon les saisons, qui affiche un visage résolument montagnard avec quelques références géographiques emblématiques comme la tomme du Champsaur, le bleu du Queyras (qui fait l'objet d'une procédure de labélisation AOP), sans oublier le Banon dont une partie du territoire de cet AOC se situe sur le Sud du département.

D'autres productions complètent une large gamme de produits laitiers comme les glaces artisanales, les yaourts, les faisselles...

La gamme de produits fabriqués est assez variée :

De l'ultra frais : fromages blancs, faisselles, yaourts en conditionnements variés dont certains adaptés à la restauration collective (CLAS notamment) ;

Des pâtes molles : types camembert, reblochon... ;

Des pâtes pressées cuites et non cuites types raclette, emmental, tomme du Champsaur ;

Quelques pâtes persillées (Bleu du Queyras avec un projet d'AOP) ;

Une fromagerie dispose d'un deuxième site dans la zone de l'AOP Banon et souhaite relancer ce produit.

On constate une assez grande variété de produits, sans identité forte et structurante, excepté le Bleu du Queyras et la Tomme du Champsaur qui ont une certaine notoriété. Si cette diversité est un atout pour assembler un « panier de biens » attractif, c'est-à-dire une offre fromagère Hautes-Alpes, elle peut manquer de lisibilité pour les consommateurs.

Une production en développement

Ces structures sont pour la plupart dans un contexte de montée en puissance de la production et de l'offre produits, notamment du fait :

- Des sollicitations croissantes de producteurs cherchant une meilleure valorisation pour leur lait ;
- D'outils encore non saturés pour certains et de projets d'agrandissement pour d'autres ;
- De développement de gamme : Bio et AOP (le Banon pour la Fromagerie du Col Bayard ou un AOP Bleu du Queyras.

Le potentiel de développement est estimé entre 200 et 400t.

Une production fermière dynamique

Enfin, d'après les statistiques 17 020 hl sont dédiés à la production fermière dans les Hautes-Alpes soit entre 170t et 400t de fromage.

3 SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE / MARQUES

3.1 A.O.P. et A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée)



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

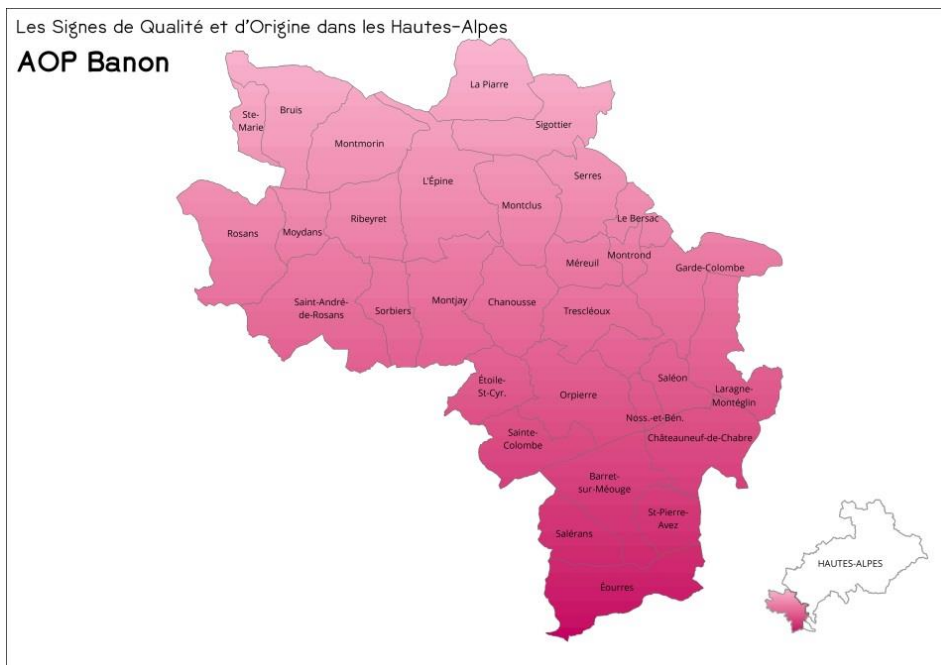
L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine.

Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Les AOP / AOC « Banon » et « Huile Essentielle de Lavande de Haute-Provence » concernent une partie du territoire haut-alpin.



Une démarche de reconnaissance du fromage « Bleu du Queyras » en appellation d'origine protégée (AOP) est en cours. Elle fédère 70 exploitants bovins lait (soit 10,5 millions de litres de lait) et 6 fromageries artisanales (50 tonnes par an).

3.2 A.B. (Agriculture Biologique)



L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux.

C'est aussi un mode de production qui exclut l'usage des OGM et qui limite le recours aux intrants, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale, et en restreignant strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Enfin, l'Agriculture Biologique s'attache également à renforcer ses liens avec l'ensemble de la société : création d'emplois, participation à l'aménagement du territoire, préservation et promotion des savoir-faire locaux...

En résumé, l'AB, c'est :

- un système de gestion durable pour l'agriculture,
- une grande variété de produits agricoles et alimentaires de qualité,
- une source d'innovations pour l'agriculture, dans une approche agro-écologique

Les Hautes-Alpes, premier département bio de France

Selon le baromètre annuel publié par l'Agence Française pour le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique (Agence BIO), les Hautes-Alpes pointent désormais en pole position du classement des départements les plus bio de France avec 38,8 % des surfaces agricoles utiles (SAU) conduites en agriculture biologique devant le Var (38,1 %) et les Pyrénées-Orientales (36,2 %). Les Hautes-Alpes comptent 430 exploitations en bio ainsi que 124 entreprises travaillant en bio. (Sources : www.agencebio.org)

Troisièmes au classement 2019, les Hautes-Alpes confirment ainsi avec cette première place, leur positionnement et leur engagement en matière d'agriculture de qualité, s'adaptant à une évolution des comportements et aux nouvelles habitudes alimentaires.

3.3 I.G.P. (Indication Géographique protégée)



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

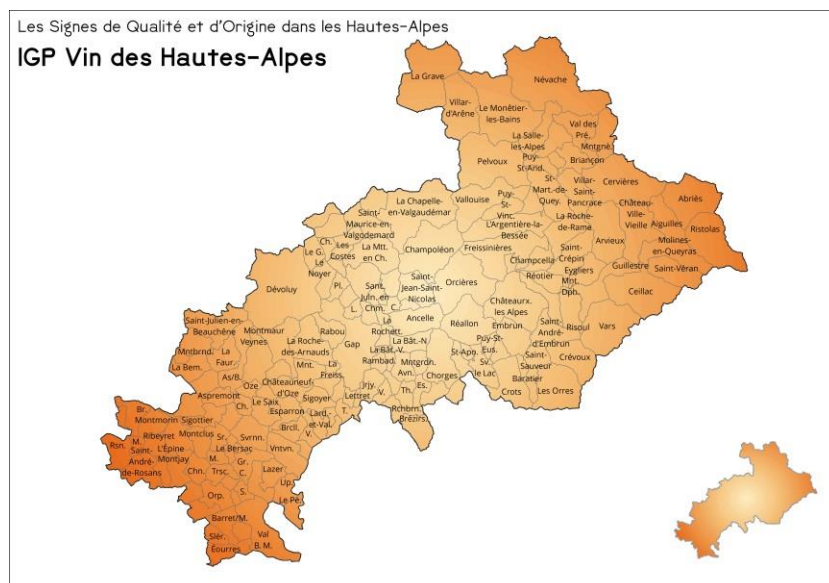
Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée. L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.

L'IGP peut être basée sur la réputation du produit, qui s'entend au sens d'une forte reconnaissance par le public à un instant donné, et qui doit être associée à un savoir-faire ou une qualité déterminée attribuables à l'origine géographique.

Les règles d'élaboration d'une IGP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Les produits haut-alpins bénéficiant d'une IGP sont :

- Pomme des Alpes de Haute-Durance
- Agneau de Sisteron
- Vin des Hautes-Alpes
- Miel de Provence
- Lavande de Haute-Provence
- Petit Epeautre de Haute-Provence
- Thym de Provence
- Volaille de la Drôme
- Génépi des Alpes



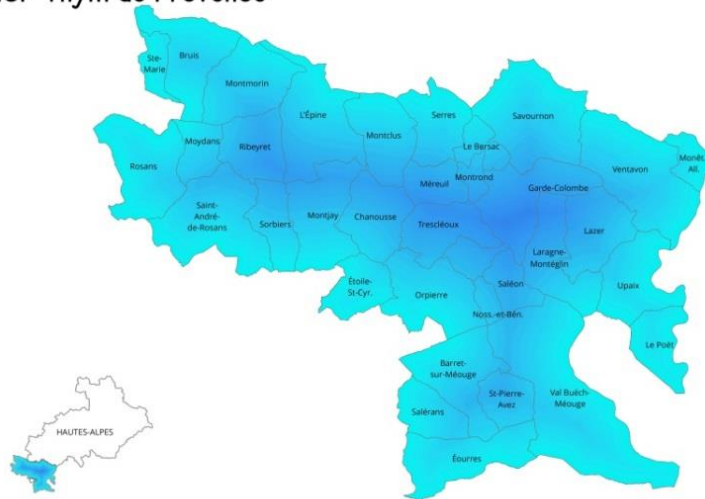
Les Signes de Qualité et d'Origine dans les Hautes-Alpes

IGP Petit Epeautre



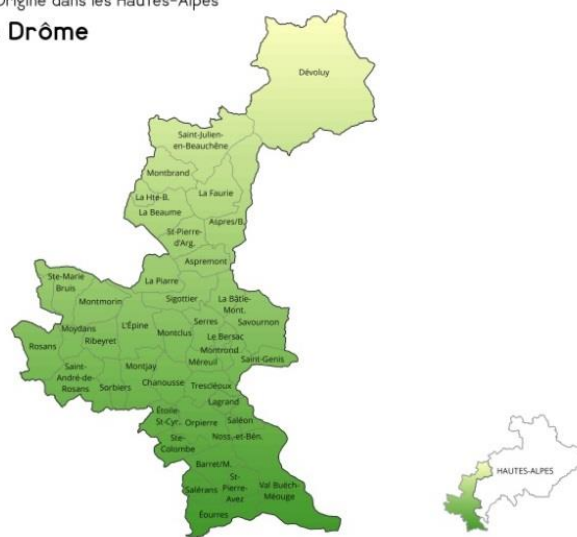
Les Signes de Qualité et d'Origine dans les Hautes-Alpes

IGP Thym de Provence



Les Signes de Qualité et d'Origine dans les Hautes-Alpes

IGP Volailles de la Drôme



3.4 Label Rouge



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.

Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant, sur la base d'un plan de contrôle validé par l'INAO.

Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label Rouge avec le produit courant.

Une denrée ou un produit Label Rouge peut bénéficier simultanément d'une Indication géographique protégée ou d'une Spécialité traditionnelle garantie, mais pas d'une Appellation d'origine (AOC/AOP).

Les produits haut-alpins bénéficiant d'un Label Rouge sont :

- Agneau de Siteron
- Pomme des Alpes de Haute-Durance

3.5 Hautes-Alpes Naturellement



Marque territoriale portée par les filières agricoles et alimentaires via la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, Hautes-Alpes Naturellement® garantit une origine haut-alpine des produits agricoles bruts ou transformés proposés par les agriculteurs, les entreprises agro-alimentaires et les restaurateurs du département.

- Une origine Hautes-Alpes des produits garantie.
- Des produits respectés : qualité, saisonnalité, cueillette à maturité... au travers de cahiers des charges produits.
- Une gamme diversifiée de produits à base de légumes, fruits, jus de fruits, miels, vins, viandes, charcuteries, fromages, laitages, œufs, tourtons, eaux, mais aussi plants de fleurs, d'arbres et d'arbustes.
- Des circuits de distribution de proximité pour garantir un prix plus juste au producteur et au consommateur.
- Chez votre restaurateur, le savoir-faire d'une cuisine locale et authentique à base de produits hauts alpins.
- Derrière chaque produit : une famille, un terroir, un paysage, des emplois.

La marque compte **près de 200 adhérents**.

3.6 Marque Esprit Parc



Esprit parc national est une marque protégée, déclinée dans les 11 parcs nationaux de France dont le Parc national des Ecrins. Elle est exclusivement attribuée à des produits ou des services agricoles et touristiques issus d'activités exercées dans les parcs nationaux et qui préservent la biodiversité et les patrimoines. Esprit parc national valorise les hommes et les femmes qui partagent avec vous leur passion pour la nature et l'authenticité.

La marque valorise les produits agricoles issus des espaces préservés du parc national des Ecrins. Ces produits sont proposés par des producteurs attachés à leur territoire et à sa préservation, et qui ont à cœur de vous faire partager leur passion et leur métier. Ce sont de véritables ambassadeurs du Parc, engagés au travers de leurs pratiques respectueuses des milieux et de la biodiversité locale. Epicerie, fruits et légumes, miels et produits de la ruche, viande, produits laitiers... au total **plus de 50 producteurs adhèrent à la marque localement**.

4 Restauration collective et CHR

En cours de rédaction / En attente d'informations des partenaires

REFERENCES DES ETUDES COMPLETES

Agreste (2021). *Mémento 2020 P.A.C.A.* Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Gressard Consultant, & Michel Escoffier Consultant. (2018). *Etude*

de faisabilité en vue de l'installation d'une plateforme agroalimentaire dans les Hautes-Alpes. A.D.D.E.T. 05.

Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, (2010). *Evaluer les perspectives de développement de la filière maraîchage sur le Pays Gapençais.*

Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, (2021). *Filière laitière haut-alpine : structuration, tendances et perspectives.*

PACALEG (2017). *Légumes secs en PACA : de l'analyse des besoins des transformateurs aux réalités de la production agricole – Contribution à la structuration et au développement de la filière.*

ADIV Viande Performance (2018). *Etude de faisabilité technico-économique pour le réaménagement de l'abattoir – Rapport juillet 2018.* S.I.C.A.B.A.