

POLITIQUE | La préfète des Hautes-Alpes Martine Clavel a effectué sa première visite sur le terrain agricole en se rendant sur deux exploitations champsaurines.

La préfète fait connaissance avec le monde agricole haut-alpin

Contrairement par le droit de réserve lors des élections municipales, puis par les restrictions liées à l'épidémie de Covid-19, c'est peu dire que la préfète des Hautes-Alpes Martine Clavel, qui a pris ses fonctions en février, n'a eu guère l'occasion d'aller à la rencontre du monde agricole départemental.

Une visite officielle organisée le 20 mai avec la profession a permis de remédier à ce manque en amenant la représentante de l'État dans le Champsaur, d'abord à Prapic, au GAEC de la Jabiore, sur la commune d'Orcières-Merlette, puis à Buissard au GAEC du Vieux Chaillol. La visite, qui s'est déroulée en présence du président de la chambre d'agriculture Éric Lions, du président de la FDSEA 05 René Laurans, du président de JA 05 Édouard Pierre et du député de la deuxième circonscription des Hautes-Alpes Joël Giraud accompagné de sa suppléante Claire Bouchet, a débuté par une rencontre avec la famille Dusserre-Bresson, installée en ovins et bovins viande, maraîchage et agritourisme à Prapic, dans le Haut-Champsaur, sur une exploitation située à 1556 mètres d'altitude.

Lui-même installé depuis 2008, Alban Dusserre-Bresson s'est associé en GAEC avec sa sœur Elsa à la mort de leur père en 2011. Leurs conjoints respectifs travaillent également sur l'exploitation, l'une comme salariée et l'autre comme conjoint collaborateur. Ils exploitent 180 ha de landes et parcours et 90 ha de prairies naturelles ou temporaires. Des terres dont la majeure partie se trouvent en zone cœur du parc national des Écrins.

En ovins, les éleveurs possèdent 600 brebis-mères de race mérinos croisées Île-de-France et Suffolk et font trois agnelages par an, ainsi qu'une quinzaine de vaches allaitantes majoritairement composées d'Aubracs pour une quinzaine de veaux par an.

Les animaux sont abattus à l'abattoir de Saint-Bonnet-en-Champsaur ou à l'abattoir de Sisteron. Possédant une salle de découpe, les éleveurs effectuent également une partie de la transformation sur place. 100 % de



Au hameau de Prapic, rencontre avec les éleveurs du GAEC La Jabiore, dont la majorité des terres sont situées en zone cœur du parc national des Écrins, en compagnie notamment du président de la chambre d'agriculture Éric Lions, du président de la FDSEA 05 René Laurans, du président de JA 05 Édouard Pierre et du député Joël Giraud.

la viande de veau et 40 % des agneaux sont vendus sur place au magasin qu'ils ont ouvert l'an dernier et à la ferme auberge.

Adhérents à la coopérative Ciel d'Azur, les éleveurs produisent des agneaux sous signe de qualité IGP et Label rouge Agneau de Sisteron.

Maintenir les abattoirs de proximité

Leur rencontre a permis à la représentante de l'État de prendre la mesure du dynamisme de la filière et des potentialités offertes par le maintien dans la vallée de l'abattoir collectif du Champsaur-Valgaudemar pour le développement des circuits de proximité.

Un éclairage dont les aspects positifs ont dû néanmoins être nuancés par les attaques récurrentes sur les troupeaux avec lesquelles les éleveurs doivent composer depuis des années. « Notre moyen de défense, c'est des pétards parce qu'on est en cœur de parc », a rappelé Alban

Dusserre-Bresson, navré de devoir constater l'inefficacité de ces méthodes d'effarouchement tandis que son épouse Audrey sortait effectivement deux pétards Bison pour montrer à la représentante de l'État la limite des moyens qui leur sont accordés pour se prémunir contre la prédation. « On a besoin de compréhension », a plaidé l'éleveur en insistant sur les dommages collatéraux : prédation des chiens sur la faune sauvage, conflits d'usage avec le public touristique, surpâturage et détérioration de l'environnement, fermeture des milieux... Sans oublier l'impact sur la productivité de l'exploitation. « Le Covid n'a pas eu d'impact sur nous parce qu'on n'a pas eu d'agneau », pointerait l'éleveur sans ironie.

« Il ne s'agit pas d'opposer les agriculteurs au parc des Écrins », ajoutera le président de la chambre d'agriculture, mais « il ne faut pas que la surprotection sorte l'agriculture. Il faut qu'on soit pragmatiques ».

Les conditions de l'élevage de haute-montagne ont également été l'occasion de rappeler l'importance de la Pac pour les exploitants. « Quand on vit en haute-montagne, c'est vital », a alerté Éric Lions en pointant la diminution du budget sur les aides du second pilier, les deux années blanches qui s'annonçaient pour le Feader et l'absence d'enveloppe pour le PCAE.

Une filière lait résiliente

La visite sur l'exploitation de Pierre, Jacques, Mathieu et Florian Pellegrin à Buissard a permis à Mme Clavel de découvrir un tout autre aspect de l'élevage haut-alpin puisque le GAEC du Vieux Chaillol est une exploitation qui s'appuie

Après l'AOP Bleu du Queyras, l'IGP Tomme du Champsaur

Alors que le travail effectué pour obtenir la reconnaissance AOP du Bleu du Queyras avance à grands pas, la reconnaissance SIQO (signes d'identification de qualité et de l'origine) de la Tomme du Champsaur a été présentée officiellement aux acteurs de la filière lors de la Journée bovine régionale le 18 décembre dernier, soit neuf jours exactement après la présentation de la démarche auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). À l'instar de l'AOP Bleu du Queyras, l'objectif de cette démarche, également animée par la chambre d'agriculture 05, est de permettre aux éleveurs de mieux rémunérer leur production et, dans la foulée, d'offrir des perspectives attractives aux jeunes générations.

Dans un contexte où les conditions de production sont de plus en plus interrogées par des consommateurs soucieux de pratiques agricoles vertueuses, les signes de qualité sont d'autant plus pertinents qu'ils permettent de valoriser des savoir-faire, mais également de promouvoir un territoire.

Pour l'heure, le projet est porté par les sept exploitations de l'association Champsaur lait ainsi que la Fromagerie du Champsaur.

St.M.C.

sur un élevage de vaches laitières auquel s'est ajouté il y a six ans un atelier allaitant. L'exploitation compte ainsi une quarantaine de vaches de race montbéliarde et une trentaine de vaches de race charolaise. À l'instar du GAEC La Jabiore, le GAEC du Vieux Chaillol fait abattre ses animaux à Saint-Bonnet-en-Champsaur. La viande est quasi intégralement vendue en direct en caissettes et pour la part restante via le GIE Guil et Durance sous la marque Pâtur'alp. Les veaux charolais sont vendus autour de sept mois à un maquignon. La production annuelle de lait est en moyenne de 286 000 litres et la production est livrée depuis près de 20 ans à la fromagerie de la Durance. L'occasion cette fois d'évoquer les évolutions que connaît la filière lait, actuellement dynamisée par une stabilisation progressive du nombre d'exploitations, encore

récemment en diminution, et le travail de structuration effectué au travers notamment du projet de reconnaissance AOP du Bleu du Queyras et, depuis peu, d'une reconnaissance SIQO de la Tomme du Champsaur (lire encadré). D'autant, rappelleront les représentants de la profession que, « 80% du lait de la région est produit dans les Hautes-Alpes ».

La problématique de l'eau sera également évoquée puisque l'exploitation, qui irrigue actuellement ses cultures par gravité, prévoit de passer au système par aspersion. Un moyen, soulignera Florian Pellegrin, de favoriser la diversification des productions si nécessaire. « On ne sait pas comment va évoluer la consommation. Je ne pense pas que tout le monde devienne végétarien, mais avec de l'aspersion, on pourra faire du maraîchage », a-t-il résumé.

St.M.C.



À Buissard, la préfète des Hautes-Alpes a pu découvrir la filière laitière du département et les moyens mis en œuvre pour permettre aux éleveurs de valoriser leur production.