

## Afficher haut les couleurs de l'excellence



Les deux départements alpins n'ont pas à rougir de la qualité de leurs productions, il suffit pour cela de voir le nombre d'entre elles qui sont labellisées.

Fromages, huiles, céréales, plantes aromatiques et à parfum, viandes, vins, miels, volailles, pommes, la liste des produits alpins porteurs de signes officiels de qualité sont légion, sans compter les marques qui commencent à faire leur place. Et, cela ne semble être que le début de l'aventure car le potentiel est encore grand pour progresser sur le chemin de l'excellence.

## Un gage de qualité et de reconnaissance des savoir-faire

**A**fin de lutter contre la fraude mais aussi d'offrir une garantie de qualité et de traçabilité aux consommateurs des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été créés en France. Ils sont au nombre de quatre : AOC/AOP, IGP, Label rouge, STG (voir encadré). Ceux-ci garantissent l'origine comme les AOP ou les IGP, l'aspect traditionnel d'une recette comme la STG ou la qualité supérieure pour le Label rouge. Chacun dispose de son logo officiel que le consommateur peut

facilement identifier sur les produits. « Aujourd'hui, les consommateurs reconnaissent facilement les produits labellisés et les produits qui les arborent gagnent très vite leur confiance. C'est un levier important qui permet de valoriser les productions en dehors de leur terroir d'origine », explique Anaïs Signoret, conseillère structuration de filières et SIQO à la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes. L'obtention d'un SIQO répond à un certain nombre de principes et prend souvent de nombreuses

années. La demande doit provenir d'une « démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs », les conditions de productions sont strictes et validées par l'État, enfin, des contrôles réguliers doivent être réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État. Pour une filière, obtenir un SIQO représente la reconnaissance d'un savoir-faire, sa protection mais également une garantie pour les producteurs de mieux valoriser leur production.

« Nous avons une agriculture très diversifiée et la loi Egalim nous pousse vers la labellisation pour fournir la restauration collective, souligne-t-il. C'est un gage de reconnaissance du travail des agriculteurs. Les Hautes-Alpes ne sont pas faites pour les grands marchés, sauf l'arboriculture, donc si nous voulons nous ouvrir il est indispensable de labelliser nos productions surtout dans le premier département bio de France. C'est pour cela que nous accompagnons les démarches du Bleu du Queyras, de la Tomme du Champsaur (voir p. 13) ou de Patûr'Alpes premium/Les Excellentes (voir p. 12). C'est aussi pour cela que nous avons créé la marque HAUTES-ALPES Naturellement® (voir p. 11) qui a le vent en poupe. Nous allons chercher la valeur ajoutée et la reconnaissance de ce qui se fait actuellement aussi bien au niveau des producteurs que des transformateurs. »

### Une identité territoriale

« Nous avons neuf labels dans le département, ils fixent un territoire permettent de mieux l'identifier et de fédérer les agriculteurs, détaille Frédéric Esmiol, président de la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence. C'est toujours une bonne chose de mettre des gens autour d'une table pour structurer une filière. Il est également plus facile de promouvoir ces produits dans un monde où les consommateurs veulent manger local avec une traçabilité optimale. Mais il faut faire vivre ces labels pour qu'ils soient encore plus connus. La France est pleine d'AOC, il faut donc bien cibler les messages autour de l'identité du territoire. Nous ne sommes pas endormis mais je pense qu'il faut encore accroître notre visibilité. » Du côté des Hautes-Alpes, Éric Lions le président de la chambre d'agriculture a fait de la structuration des filières et le développement des SIQO l'un des objectifs stratégiques de sa mandature.

### Les productions labellisées

- ▶ IGP Petit épeautre et farine de Haute-Provence\*\*
- ▶ IGP Vins des Alpes-de-Haute-Provence\*
- ▶ IGP Vins des Hautes-Alpes\*
- ▶ IGP Agneau de Sisteron\*\*
- ▶ IGP Pommes des Alpes de Haute-Durance\*\*
- ▶ IGP Thym de Provence\*\*
- ▶ IGP Volailles de la Drôme\*
- ▶ AOP Pierrevert\*
- ▶ AOP Banon\*\*
- ▶ AOP Huile essentielle de lavande de Haute-Provence\*
- ▶ AOP Huile d'olive de Haute-Provence\*
- ▶ Label rouge Agneau de Sisteron\*\*
- ▶ Label rouge Miel de lavande et miel toutes fleurs\*\*
- ▶ Label rouge Pommes des Alpes de-Haute-Durance\*\*
- ▶ Label rouge Herbes de Provence\*\*
- ▶ STG Lait de foin\*

\* Présent dans les Alpes-de-Haute-Provence  
 \*\* Présent dans les Hautes-Alpes

### Les différents signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

**Appellation d'origine contrôlée ou protégée AOC/AOP :** elle 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.



**Indication géographique protégée (IGP) :** elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Elle s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

**Le Label rouge :** il s'agit d'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.



**Spécialité traditionnelle garantie (STG) :** elle correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

Source : Institut national de l'origine et de la qualité (Inao)

Particulièrement emblématique des deux départements alpins et de leur tradition agricole l'Agneau de Sisteron labellisé IGP et Label rouge est une production très prisée des consommateurs.

## Un marché avec de belles perspectives

La labellisation de l'Agneau de Sisteron a été lancée dans les années 1990 pour contrer l'usage abusif de cette appellation. En effet, de nombreux producteurs et distributeurs apposaient la mention Agneau de Sisteron voulant profiter de sa très bonne réputation alors que les bêtes étaient seulement abattues à Sisteron mais ne répondaient à aucun critère de qualité réelle. Les organisations de producteurs ont donc décidé d'entamer la démarche d'homologation d'un cahier des charges en Label rouge. Celui-ci a été obtenu en 1995 suivi par l'IGP au début des années 2000. L'Agneau de Sisteron bénéficie ainsi de deux labels accolés qui garantissent sa qualité et sa provenance. L'organisme de défense et de gestion baptisé Cabinet d'étude pour les structures agroalimentaires régionales (César) est garant du respect du cahier des charges et des contrôles.

### Valorisation et traçabilité

Aujourd'hui, l'Agneau de Sisteron IGP/Label rouge doit impérativement être né, élevé et abattu dans la région de Sisteron (voir carte). C'est un agneau jeune de moins de 150 jours - cette année une dérogation a été octroyée à 180 jours jusqu'en décembre compte tenu des conditions climatiques qui ont ralenti l'engraissement. Les carcasses doivent faire moins de 19 kg et doivent être issues des trois races homologuées par le cahier des charges : mouréous, préalpes du sud et mérinos d'Arles. « Les croisements avec des béliers de races à viande : berrichon, suffolk, Île-de-France ou charolais sont autorisés pour obtenir des carcasses plus conformes », explique Cécile Richaud de l'association César. Les agneaux doivent être allaités sous la mère au moins 70 jours. Et, contrairement à ce que beaucoup pensent l'Agneau de Sisteron est un agneau de bergerie même si les mères sont dehors au moins six mois de l'année. « Le label est capital pour nous il permet une valorisation financière, garantit la qualité et une traçabilité

optimale pour le consommateur, ajoute Guillaume Garcin, président de l'association César et de l'abattoir de Sisteron. La labellisation permet une meilleure rémunération des éleveurs qui valorisent mieux leurs bêtes. Nous faisons cependant face à un paradoxe : nous n'avons pas besoin d'en faire la pub mais nous en manquons et c'est assez frustrant car nous n'avons pas suffisamment d'éleveurs labellisés. Nous ne savons pas vraiment pourquoi, avoue-t-il, mais c'est peut-être à cause des contraintes administratives ou de leurs méthodes de travail qui divergent du cahier des charges. Nous avons aussi perdu pas mal d'éleveurs qui sont passés en bio, mais, ils reviennent un peu. Une chose est sûre les éleveurs qui sont engagés en label en sont fous et ce socle a envie d'évoluer et d'avancer. »

Le président confie qu'un début de travail est en cours avec les membres de l'ODG pour modifier en partie le cahier des charges. Ils font face à un dilemme : savoir s'ils montent encore en gamme ou si au contraire ils l'ouvrent à plus de monde. Ils aimeraient également trouver un moyen de faire manger de l'agneau aux plus jeunes, dans les cantines notamment, mais le prix élevé reste un frein pour la restauration collective. « Nous avons un afflux d'agneaux en janvier-février qui sont 'gaspillés' et nous aimerions avoir une dérogation pour les congeler et ainsi alimenter le marché toute l'année au moment des périodes les plus tendues avec des agneaux produits aux périodes où ils sont le moins cher », révèle Guillaume Garcin. Il explique que le label octroie une plus-value à l'éleveur sur le prix du marché qui s'élève par exemple à 1,20 € en octobre et à 0,15 cts en janvier.

### Un label rassurant pour tous

La labellisation est providentielle pour les producteurs mais également les industriels comme l'entreprise Dufour basée à Mane dans les Alpes-de-Haute-Provence qui découpe et transforme 80 000 à 100 000 agneaux par an dont 15 000 en Label rouge ainsi que 4 à 5 000 agneaux sous d'autres labels de qualité. Privilégiant l'approvi-

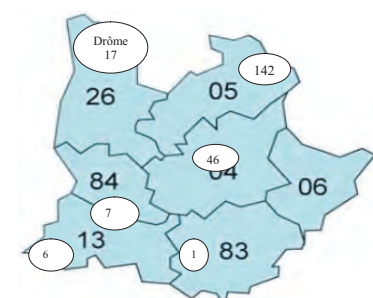


L'Agneau de Sisteron IGP/Label rouge bénéficie d'une renommée mondiale. Son cahier des charges strict garantit une qualité irréprochable aux consommateurs.

sionnement local l'entreprise qui travaille principalement avec la grande distribution est aux premières loges pour constater que l'Agneau de Sisteron a une véritable connotation qualitative, et ce, dans le monde entier. « C'est un des labels les plus compliqués à produire en France avec la gestion de la transhumance, remarque Thomas Dufour. Le label se suffit presque à lui-même, c'est un argument qualitatif et commercial. La grande distribution nous en demande de plus en plus car cela rassure le consommateur. Sans label, il est difficile d'être sur le marché. Le cahier des charges est indiscutable et on ne peut pas duper le consommateur car il y a des contrôles à tous les niveaux. Nous sommes contrôlés tous les trimestres par Qualisud qui est mandaté par l'ODG sachant qu'il y a des contrôles également dans les élevages, à l'abattoir, etc. Il y a une vraie vision de chaîne. Et, une fois par an nous sommes contrôlés par l'ODG pour vérifier que nous respectons nos engagements. »

Fervent défenseur du label, l'entreprise Dufour souhaite également participer à son animation et son dynamisme c'est pourquoi elle organise des journées en élevage, la prochaine se tiendra le 28 novembre\* à Mane au Gaec de Laye. Tous les éleveurs labellisés ou non sont conviés pour échanger, partager et créer du lien. « En invitant des éleveurs dans un élevage labellisé nous espérons susciter des vocations, poursuit le chef d'entreprise. Nous leur présentons du matériel, nous leur montrons de nouveaux produits comme le steak haché d'agneau et nous leur dévoilerons également un nouveau concept de contrat avec l'ODG, la Maison régionale de l'élevage et la Fédération départementale ovine. Il y aura également des moments plus ludiques comme un championnat du monde de pose de filets. » À l'heure où les consommateurs recherchent constamment une traçabilité et une qualité optimales

mais mangent aussi moins souvent de viande en favorisant la qualité, l'Agneau de Sisteron IGP/Label rouge semble avoir encore de belles heures devant lui. ■



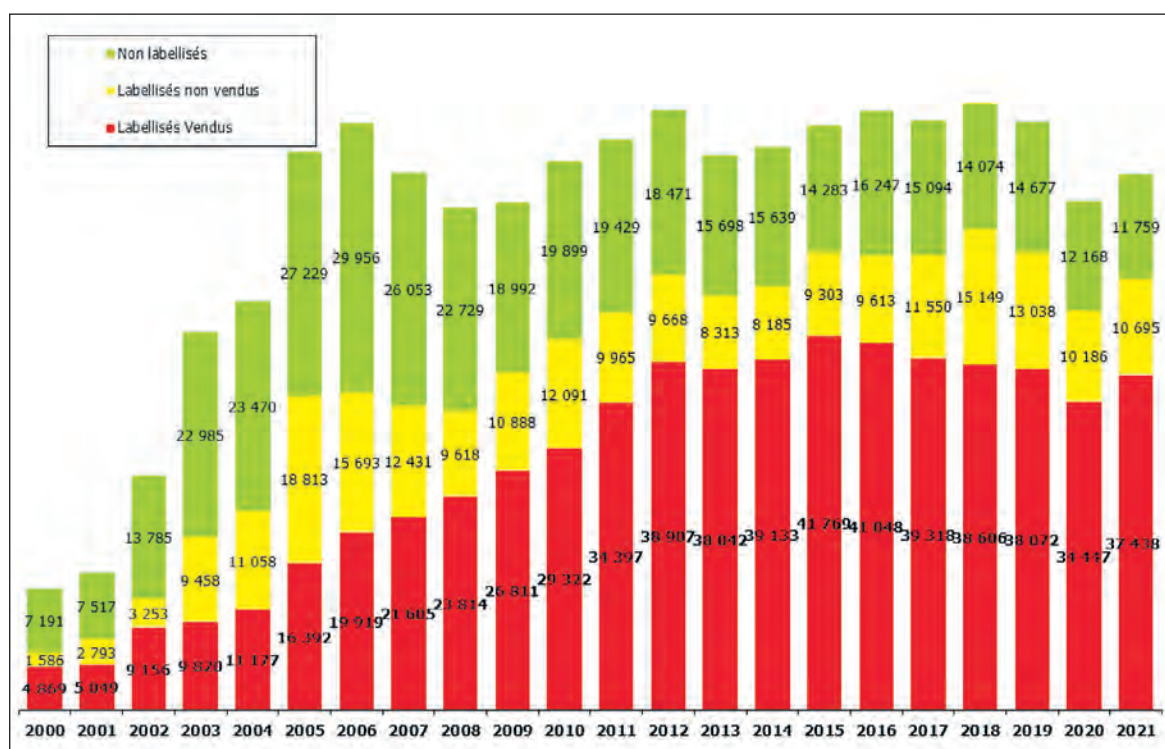
Répartition des élevages producteurs d'agneau de Sisteron.

\*Renseignements et réservation : pastorinit@outlook.fr ou marieemmanuelle.armando@dufour-sa.com

### Chiffres

- ▶ Près de 60 000 agneaux présentés à la labellisation pour l'année 2021
- ▶ Près de 48 000 agneaux labellisés en 2021
- ▶ 10 % des agneaux abattus à l'abattoir de Sisteron sont labellisés
- ▶ Deux organisations de producteurs : L'Agneau Soleil et Ciel d'Azur
- ▶ 218 éleveurs, et environ 110 000 brebis, adhérents aux deux organisations de producteurs engagées dans la filière Agneau de Sisteron, soit 19 % des brebis et 15 % des éleveurs ovins de la région engagés dans la démarche
- ▶ 37 438 agneaux commercialisés en 2021
- ▶ Trois sociétés commerciales : Alpes Provence Agneaux (deux sites Sisteron et Grillon), Giraud Viandes, SA Dufour Mane
- ▶ Cinq ateliers de découpe principaux (également grossistes) : SA Dufour Mane, Ovimpex Rungis, Alpes Provence Agneaux Grillon, Giraud Viandes, Alpes Provence Agneaux Sisteron
- ▶ 258 points de ventes, qui se répartissent entre 126 grandes surfaces et 132 boucheries traditionnelles. Répartis essentiellement en Paca et Rhône Alpes, dans les grands centres urbains

Source : Association César



Progression des ventes depuis la création du Label rouge.

Officiellement lancée lors des Rencontres paysannes Champsaur-Valgaudemar une marque premium de viande bovine a fait son apparition dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes.

## Monter toujours plus en gamme

À l'instar de leurs collègues éleveurs ovins, les éleveurs de bovins viande ont souhaité faire évoluer la marque Pâtur'Alpes vers un cahier des charges plus strictes avec la création d'une marque premium baptisée Les Excellentes.

« Il y avait trop d'hétérogénéité dans les carcasses car il y avait des croisements avec des races laitières et cela ne marchait pas assez bien, explique Nans Blanc, éleveur bovin. Une partie des éleveurs voulait valoriser des bêtes de races à viande et ne se retrouvaient pas dans la marque Pâtur'Alpes du coup nous avons cherché une nouvelle voie de valorisation. L'entreprise Alpes Provence agneau souhaitait également se démarquer dans le haut de gamme. Nous avons donc travaillé sur un cahier des charges basé sur celui du Label rouge puisque notre objectif est de l'obtenir d'ici quelques années. Nous sommes la seule région de France à ne pas avoir de Label rouge bovin et nous

aimerions être les premiers de Paca d'ici deux ou trois ans. Il s'agirait même du seul label bovin de la région. »

### Des bêtes qui pâturent

La démarche a débuté au début de l'année 2021 avec des discussions sur le cahier des charges donc basé que celui du Label rouge mais avec quelques ajouts pour marquer et mettre en avant la spécificité de ces modes d'élevages de montagne comme l'obligation de pâturage et que les bêtes soient nées dans les Alpes-de-Haute-Provence, les Hautes-Alpes ou l'Isère.

Appartenant à l'association César, comme l'Agneau de Sisteron IGP/Label rouge, Les Excellentes permettent une meilleure valorisation de la viande avec un bénéfice de 15 à 20 cts le kilo sur les cotations. En ferme cela équivaut à 5,40 € kg/carcasse pour les charolais et 5,60 € pour les limousins.



« Il était important que nous montrions que nous faisons de la qualité, poursuit Nans Blanc. C'était très embêtant de vendre de bons animaux à un prix moyen. C'était très frustrant de voir des boucheries haut ou bas-alpines qui font de la viande Label rouge venue d'ailleurs alors que l'on a des bêtes de la même qualité mais sans label. Cela me chagrinait d'envoyer mes bêtes ailleurs pour qu'elles soient mieux valorisées alors que l'on pourrait le faire localement. Notre objectif est de produire le plus possible et nous avons constaté que si la valorisation est là, les gens adhèrent. » ■

■ Site Internet : [www.les-excellentes.fr](http://www.les-excellentes.fr)



Nans Blanc est l'une des chevilles ouvrières de la création de cette marque premium de viande bovine.

La marque lancée par la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes compte aujourd'hui plus de 163 adhérents et plus de 1 200 produits labellisés.

## HAUTES-ALPES Naturellement® : petit à petit l'oiseau fait son nid

En 1995, la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes décide de lancer une marque pour conférer une identité commune aux produits haut-alpins pour valoriser la production agricole et alimentaire auprès des consommateurs, mais aussi auprès des différents acteurs de la filière agroalimentaire. Ainsi, HAUTES-ALPES Naturellement® (HAN) naît et du haut de ses vingt ans affiche des résultats plus que probants. La marque regroupe aujourd'hui 163 adhérents, dont 103 agriculteurs, 27 entreprises agro-alimentaires, 28 restaurateurs et cinq

entreprises de la filière bois. Plus de 1 200 produits peuvent se targuer d'arborer le logo vert HAN recouvrant l'ensemble des filières : charcuterie, légumes, produits laitiers, boissons, fruits, etc.

Pas moins de treize cahiers des charges ont été rédigés afin de coller au mieux aux spécificités de chaque filière, dont le critère principal est la provenance haut-alpine des produits (100 % origine haut-alpine pour les produits bruts et 70 % d'ingrédients d'origine haut-alpine pour les produits transformés). La localisation des étapes de transformation est aussi prise en compte.

### Une sélection rigoureuse

Les aspirants HAN peuvent contacter la chambre consulaire pour obtenir le cahier des charges qui les concerne. Pour compléter le dossier d'agrément, un technicien de la chambre d'agriculture effectue une visite d'agrément, afin d'en savoir plus l'exploitation, le travail et les produits.

Ensuite une commission d'agrément se réunit et statue sur les différents produits présentés. L'adhésion se renouvelle d'année en année automatiquement. La cotisation annuelle s'élève à une centaine d'euros. Elle permet d'utiliser le logo sur les produits agréés



et les différents outils de communication. Des contrôles aléatoires sont réalisés par un organisme indépendant, pour vérifier le respect des cahiers des charges par l'adhérent et le respect du règlement général.

Depuis plusieurs années, durant l'été, les grandes surfaces du département mettent en avant ces produits et l'opération monte chaque année en puissance. En 2022 plus de 75 jours ont été consacrés à la promotion d'HAN durant la période estivale. Éric Lions, le président de la chambre d'agriculture révèle qu'une révision des cahiers des charges est en cours afin de les rendre encore plus strictes et de monter encore en gamme. ■

Renseignements : Amandine Camoin,  
Tél. : 06 80 67 66 79 ou  
[amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr](mailto:amandine.camoin@hautes-alpes.chambagri.fr)

## Bien plus qu'une simple pomme

Les pommes alpines cultivent la singularité puisque la Pomme des Alpes-de-Haute-Durance est un produit cultivé depuis des générations dans les deux départements. Les premiers écrits retrouvés mentionnent ainsi des transactions de fruits dans les Hautes-Alpes dès 1358.

Son caractère particulier est reconnu de tous grâce à un terroir qui lui confère des qualités gustatives uniques. Ces pommes d'altitude, puisqu'elles sont cultivées entre 500 et mille mètres d'altitude, bénéficient d'un ensoleillement important ce qui lui procure un taux de sucre important. La fraîcheur des nuits lui fait arborer sa petite couleur rosée si reconnaissable et lui permet de bien croquer sous la dent.

La Pomme des Alpes de Haute-Durance arbore trois labels qui lui font tirer son épingle du jeu.

Une IGP depuis 2010, sachant que seuls dix fruits peuvent obtenir ce label en France. Un Label rouge obtenu en 1996 pour la fameuse Golden, la seule autorisée à le revendiquer et enfin Vergers écoresponsables qui certifie le respect environnemental de sa culture.

Près de 170 arboriculteurs produisent chaque année 110 000 tonnes de Pommes des Alpes de Haute-Durance. Leurs vergers, plus de 3 000 hectares, s'étalent sur 13 cantons des Hautes-Alpes et six cantons des Alpes-de-Haute-Provence. À eux seuls, ils représentent 7 % de la production de pommes françaises et cultivent principalement de la Golden.

Environ 50 % de leur production est destinée au marché français. Le reste est réservé à l'exportation.

La pomme est le porte-drapeau de la culture fruitière des départements alpins. ■



Les vins ont été les premières productions à bénéficier de labels pour lutter contre la fraude et défendre leurs spécificités régionales.

## Plus qu'un label, une identité territoriale

La notion de terroir prend tout son sens en viticulture c'est pourquoi très rapidement les viticulteurs ont souhaité les défendre.

C'est un décret-loi de 1935 relatif à la défense du marché du vin qui a créé l'Appellation d'origine contrôlée, applicable aux vins et aux eaux-de-vie, et l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990. Les Vins de pays nés à la fin des années 1960 ont donné naissance aux IGP depuis le 1<sup>er</sup> août 2009.

Aujourd'hui, tous les vins produits peuvent bénéficier de l'appellation Vins de France qui n'est régie par

aucun cahier des charges et uniquement soumis à une dégustation. S'ils souhaitent labelliser leur production ils peuvent, selon leur secteur, bénéficier d'une IGP et/ou d'une AOP si leurs parcelles sont classées par l'Inao.

### Des contrôles fréquents

Dans les Alpes du sud, un Organisme de défense et de gestion des vins du sud-est a vu le jour, elle gère les deux IGP : Alpes-de-Haute-Provence et Hautes-Alpes, et une AOP celle de Pierrevert.

Les IGP concernent l'intégralité des territoires tandis que l'AOP Pierrevert se limite à 11 communes

et uniquement à certaines parcelles de ces mêmes communes.

« En IGP c'est beaucoup plus souple, explique Gilles Delsuc, co-président de l'ODG des vins des Alpes-du-sud et propriétaire du domaine de La Blaque à Pierrevert. La liste des cépages autorisés est plus importante alors que pour l'AOP c'est beaucoup plus strict et restrictif mais c'est aussi plus qualitatif. Avoir la possibilité de faire les deux est complémentaire pour un vignoble car cela permet d'élargir la gamme. Cependant, la rentabilité n'est pas la même et en IGP vous pouvez produire le double de volume qu'en AOP. »

Gilles Delsuc déplore que l'AOP ne soit pas plus valorisée sur son secteur et que les jeunes n'y soient pas « plus fidèles » même s'il reconnaît que l'AOP est indéniablement plus difficile que l'IGP avec de nombreuses vérifications et contrôles auxquels il faut se soumettre.

Le vigneron aimerait voir évoluer les cahiers des charges afin d'y introduire les cépages résistants comme l'ont fait les Côtes de Provence et même la Champagne qui est l'un des vignobles les plus



Gilles Delsuc, propriétaire du domaine de La Blaque à Pierrevert est également co-président de l'Organisme de défense et de gestion des vins des Alpes-du-Sud.

rigoureux de France. « Ces labels prouvent aux consommateurs que ce ne sont pas des vins produits n'importe où même s'il y a de la pédagogie à faire pour leur expliquer que ces vins ont été dégustés, contrôlés car ils ne savent pas trop à quoi cela cor-

respond, poursuit-il. Selon moi, le meilleur label qui existe c'est le Label rouge, c'est une vraie garantie de qualité haut de gamme cependant cela ne serait pas possible avec le vin car il y a trop de paramètres aléatoires qui rentrent en jeu. » ■

### Les vins des Alpes-du-Sud en chiffres

- ▶ AOC-AOP Pierrevert : six producteurs, 400 hectares, 60 % rosés, 30 % rouge, 10 % blanc avec une majorité de cépages grenache et syrah.
- ▶ IGP Alpes-de-Haute-Provence : huit producteurs, 70 % rosé, assemblage de cépages très variés : muscat, grenache, rolle, ugni blanc, syrah, cinsault, etc.
- ▶ IGP Hautes-Alpes : 11 producteurs pour 110 ha, 50 % rouge, 35 % blanc, 15 % rosé, nombreux cépages internationaux et alpins.

Depuis bientôt vingt ans, le fromage Banon est titulaire d'une AOP. Celle-ci, obtenue en 2003, était nécessaire pour éviter de perdre le nom et de voir se répandre des produits ne correspondant plus du tout au fromage traditionnel.

## Protéger un savoir-faire ancestral

« L'AOP Banon est l'une des rares appellations qui ne s'est pas construite sur un problème économique mais pour protéger le produit et éviter qu'il ne s'évade », révèle Vincent Enjalbert, en charge de l'AOP à la Maison régionale de l'élevage (MRE). « Il se faisait de plus en plus de Banon en Isère par exemple. Ce n'était ni plus, ni moins, qu'un Saint-Marcellin emballé dans des feuilles vertes et fermées par un bolduc, raconte-t-il. Nous étions à deux doigts de perdre le nom car ils se servaient de sa noto-

riété et on en trouvait partout. Maintenant, il n'y en a plus ! »

Dans les années 1990, un travail est donc mené pour obtenir une AOP avec un cahier des charges dont la construction a été compliquée d'après Vincent Enjalbert car exigeant.

« Il n'est accepté qu'un seul type de lait, cru en caillé doux, une méthode très traditionnelle dans la région grâce aux conditions climatiques qui y règnent et qui donnent un fromage crémeux et coulant, décrit-il. Cette technique est maîtrisée par peu de personnes car elle est exigeante, demande de la rigueur dans le processus et c'est quasiment à la minute près. Il y a aussi un peu moins de rendement et les produits sont plus fragiles. L'élevage doit être extensif et les doivent sortir et manger dehors ce qui demande des terres. »

### Un fromage unique

C'est cette méthode qui fait du Banon un fromage unique et divers avec une surprise à chaque ouverture des feuilles. « Les Banons sont des cousins mais pas des jumeaux, poursuit le responsable de la filière caprine à la MRE. Il faut qu'il y en ait pour tous les goûts c'est un fromage plutôt festif qui ne doit pas se banaliser. Il doit rester fidèle à sa réputation de fort en goût et puissant. »

Contrairement à ce que beaucoup pensent le nom de Banon n'est pas



Le Banon est le seul fromage de chèvre avec la Brousse du Rove à arborer un signe de qualité.

lié à son lieu de production mais à son lieu de vente puisque les premiers écrits mentionnant des foires où ces fromages de chèvres étaient présents datent de 1270.

La zone définie en 2001 regroupe des terroirs identiques de par leur végétation et leur tradition. Ont été inclus tous les producteurs qui faisaient déjà du Banon. Elle regroupe 180 communes d'Apt au sud des Alpes-de-Haute-Provence en passant par Sederon dans la Drôme, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, Gréoux-les-Bains, et l'arrière-pays dignois.

Par contre, tout le val de Durance a été exclu étant traditionnellement plutôt une zone arboricole ou de terres irriguées.

La filière est très resserrée puisqu'elle regroupe 17 producteurs fermiers et trois entreprises de collecte de lait. Celles-ci sont la fromagerie de Banon qui collecte le lait de huit producteurs, celle de Laragne celui d'un producteur, et celle de Saint-Christol d'Albion qui récupère aussi le lait d'un seul producteur qui livre aussi la fromagerie de Banon.

En 2021, ce sont 98 tonnes de fromages qui ont été produits dont 15 tonnes par les producteurs fermiers.

En comparaison, en 2003, 55 tonnes étaient produites, soit une production doublée en vingt ans. L'essentiel de cette augmentation était imputable à la fromagerie de Banon la production fermière étant stable.

« L'obtention de l'AOP en 2003 a fixé l'activité économique dans le département et sur une zone où il y a peu d'activités économiques, ajoute Vincent Enjalbert. À Banon, par exemple, la fromagerie est le deuxième employeur du village après l'hôpital. Les signes de qualité permettent de maintenir des outils économiques dans des régions souvent défavorisées. »

Pour beaucoup de producteurs le Banon est un produit d'appel leur permettant de vendre leurs autres fromages moins contraignants à produire et représente une petite part de leur production, 15 à 20 %.

Cependant, la filière souffre d'un manque chronique de lait et la fromagerie de Banon cherche deux à trois producteurs supplémentaires dans le cahier des charges AOP. Les installations sont compliquées notamment les primo-installations car il faut un foncier conséquent et qu'il se fait rare. ■



Le pliage du fromage dans des feuilles de châtaigniers et fermé par un brin de raphia est une méthode traditionnelle propre au Banon.

D'ici la fin de l'année, la demande officielle d'AOP devrait être faite pour le Bleu et la réflexion continue pour trouver la meilleure stratégie pour la Tomme.

## Le Bleu du Queyras montre le chemin à la Tomme du Champsaur

Les choses commencent à se préciser pour l'association interprofessionnelle du Bleu du Queyras puisqu'elle devrait déposer le dossier officiel de reconnaissance d'AOP à l'Inao d'ici la fin de l'année. Il s'agit de l'aboutissement de nombreuses heures, mois, même années de travail pour le collectif.

Cependant, il ne s'agit que d'une première étape et le chemin peut être encore long avant de décrocher le Graal.

Actuellement, les équipes, aidées de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, réunissent et rédigent les pièces nécessaires. Le cahier des charges et l'argumentaire détaillé de la zone géographique sont en cours de finalisation. Ils dressent également une revue de presse exhaustive et finalisent les fiches des ateliers de transformation et des exploitations.

« Le dépôt de ce dossier auprès de l'Inao déclenche le début de l'instruction, explique Anaïs Signoret,

conseillère en charge de ce dossier à la chambre d'agriculture. Ensuite, nous nous laisseront guider par les personnels de l'Inao. Notre demande va passer en comité national, qui nommera une commission d'enquête pour instruire le dossier. Celle-ci nous demandera ou non des pièces supplémentaires. Nous essayons justement de blinder le dossier pour en avoir le moins possible. Ensuite, une enquête publique sera lancée sur le territoire afin que tout le monde soit au courant de la démarche et puisse exprimer son mécontentement s'il y a lieu. Le comité national pourra alors statuer. Cela peut prendre encore de nombreux mois, voire des années. »

### Améliorer la valorisation

L'obtention de ce label permettrait au consommateur d'identifier immédiatement ce produit et permettrait aux producteurs de mieux le valoriser.



Lors des Rencontres paysannes Champsaur-Valgaudemar le Bleu du Queyras et la Tomme du Champsaur faisaient stand commun. Un bel exemple de coopération pour valoriser le savoir-faire local.



Le Bleu du Queyras est bien engagé vers l'AOP.

Du côté de la Tomme du Champsaur, les producteurs ont commencé leur réflexion en 2019, deux ans après celle lancée pour le Bleu du Queyras. Sur l'élaboration du cahier des charges des points de friction ont animé les discussions notamment concernant par exemple les races autorisées ou le mode d'alimentation du troupeau. Une interrogation de taille les taraude également : doi-

vent-ils opter pour une AOP ou une IGP ?

« L'IGP serait une bonne chose pour le territoire car elle est plus souple que l'AOP et cela permettrait d'emmener plus de monde dans une production labellisée, précise Anaïs Signoret. Il est toujours bien de proposer différents canaux de valorisation du lait. Sur un territoire comme le nôtre c'est très pertinent. Nous avons finalisé une proposition de

cahier des charges donc nous allons basculer sur la zone géographique qui sera certainement la même que celle du Bleu voire un peu plus élargie pour l'ouvrir à davantage de producteurs. »

La conseillère se félicite que de plus en plus d'interactions se créent entre les deux groupes qui échangent beaucoup et participent même à des événements ou des dégustations ensemble. ■

## Le petit épeautre, une céréale séduisante

Cette céréale, dont la présence a été attestée depuis le néolithique, est emblématique de la Provence où elle fait partie intégrante du patrimoine céréalier.

Particulièrement bien adaptée au terroir alpin sa zone de production se situe de la Drôme au Vaucluse (voir carte). Elle s'étend sur 235 communes des départements suivants : Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme et Vaucluse.

Le petit épeautre est traditionnellement cultivé sur des sols pauvres au même titre que les lavandes. La délimitation de la zone s'est donc faite sur une unité géographique cohérente et homogène aussi bien d'un point de vue climatique que pédologique sachant

que les parcelles doivent se trouver à plus de 400 mètres d'altitude. Cette délimitation reprend également des données historiques attestant de la présence de sa culture dans le système agricole ancestral du territoire.

Cette céréale bénéficie d'une IGP depuis 2010 pour ses grains et depuis 2011 pour sa farine. Outre le critère, d'altitude le cahier des charges, particulièrement strict, comprend également la nécessité d'une rotation des cultures autorisant l'implantation du petit épeautre une fois au maximum tous les trois ans et la culture précédente doit être différente d'une céréale à paille. Il prévoit aussi l'utilisation exclusive de semences de « *Triticum monococcum* » issues de cultures sous IGP, le rendement est

limité à 40 quintaux/ha, la récolte doit se faire de fin juillet à début septembre, l'utilisation de désherbants ou d'autres produits de synthèse est prohibée, le désherbage doit être uniquement mécanique, etc.

Les productions sont régulièrement analysées en laboratoire afin de tester le taux de protéine, d'humidité et le poids spécifique indispensables à l'obtention du certificat IGP car outre les pratiques culturales elles doivent répondre à des critères de qualité également définies dans le cahier des charges.

Le syndicat des producteurs de petit épeautre de Haute-Provence compte 90 producteurs ainsi que des meuniers, décortiqueurs et conditionneurs. ■

