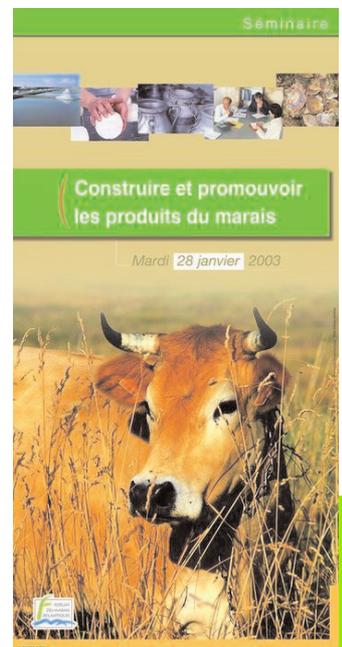


## Construire et promouvoir les produits du marais

Mardi 28 janvier 2003





Séminaire du 28 janvier 2003

### “Construire et promouvoir les produits du marais”

En organisant le 9 octobre 2001 un séminaire sur le thème “Des marais, des produits, des images, une identité ?”, le Forum des Marais Atlantiques, la Chambre d’Agriculture de la Charente-Maritime et leur réseau de correspondants ont souhaité mettre en valeur dans une dynamique interrégionale les actions des producteurs qui, en marais, développent des produits et des prestations de qualité en y associant le caractère identitaire des zones humides. L’expression “véritable chantier” a été employée pour traduire l’ampleur de la tâche engagée; celle de construire une image fédératrice des marais de la façade Manche-Atlantique, une image empreinte d’authenticité et dégageant l’ambition collective de ces acteurs de faire valoir des produits de qualité.

Le premier séminaire a permis de rendre compte de la multiplicité des initiatives en marais, de faire se rencontrer les producteurs et ainsi, pour certains, de sortir de leur isolement.

Pour cette deuxième rencontre, nous nous proposons de développer deux idées majeures :

- Les marais et prés salés sont souvent considérés comme support de la différenciation du produit et les acteurs cherchent à valoriser ces spécificités.

*Mais sont-elles objectives ? Comment les faire valoir utilement dans le produit vendu ?*

*Comment transcrire concrètement la richesse des marais dans les cahiers des charges ?*

*Quels sont les outils, les démarches permettant d’identifier la typicité, la spécificité, le lien intime d’un produit à son terroir ?*

- Les Signes Officiels d’Identification de la Qualité et de l’Origine répondent à la demande du consommateur en matière de traçabilité des produits alimentaires, en leur garantissant l’origine et la qualité, mais aussi à la reconnaissance qualitative du territoire. L’attribution de ces signes relève de la démarche volontaire de producteurs et d’entreprises qui prennent l’engagement de respecter un cahier des charges contraignant homologué par l’Etat.

*Est-ce que les producteurs en marais peuvent s’en saisir avec bénéfice ?*

*Ces démarches ne doivent-elles pas aussi être appuyées par les collectivités locales et territoriales, par les élus, car n’est-ce pas l’ensemble du territoire qui en tire avantage ?*

*Comment mettre en œuvre des stratégies de communication efficaces jusqu’aux consommateurs ?*

Pour apporter des éléments de réponse, nous proposons cette année de partager l’expérience des producteurs mais aussi des artisans et celles des structures qui les accompagnent. Nous ouvrirons le débat autour de projets partagés et construits à plusieurs, dans un enjeu plus large d’excellence des territoires de marais.

“Construire et promouvoir les produits du marais”

1.	Rappel des différents signes officiels de qualité M. Gilbert MIOSSEC, Responsable du Pôle “Développement Durable” au Forum des Marais Atlantiques.....	3
2.	Témoignages de producteurs et d'artisans	
2.1	Producteur d'agneau de Pauillac dans les marais des rives de l'Estuaire de la Gironde M. Thierry DELOTTIER, éleveur dans le Petit Marais de Blaye.....	10
2.2	La production de bovins de race nantaise : démarche qualité sur des filières nouvelles M. Laurent CHALET, Président de l'Association pour la Promotion de la Race Bovine Nantaise & M. Jean-Claude JAGU, artisan boucher.....	11
2.3	L'artisanat et la démarche qualité Mme Françoise BIRONNEAU, Maître-Fromager des “Délices du Marais”.....	15
3.	Implication d'un organisme technique régional en Poitou-Charentes : Le rôle et les actions de l'IRQUA (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire) M. Alain BARRAUD, Directeur de l'IRQUA.....	20
4.	L'Eleveur, le Boeuf et l'Oiseau : la filière qualité de la viande bovine dans les basses vallées angevines Mme Odile CHANCERELLE, Chambre d'Agriculture du Maine-et-Loire et M. Jean-Baptiste BRICARD, Association des Eleveurs des Vallées Angevines.....	24
5.	Démarche A.O.C. pour l'agneau de pré-salé des baies de Somme et d'Authie M. Jean-Claude SIBILLE, Directeur de l'EDE et Mme Bérengère CHEVRANT- BRETON, Chambre d'Agriculture de la Somme.....	34
6.	Table ronde sur les conditions et opportunités pour développer des démarches partagées (implications conjointes des producteurs, des élus, des techniciens), animée par M. Yves GROSSET-GRANGE, Chambre d'Agriculture de Charente- Maritime.....	41

## 1. Rappel des différents signes officiels de qualité

M. Gilbert MIOSSEC, Responsable du Pôle "Développement Durable" au Forum des Marais Atlantiques.

Il existe 5 signes officiels de qualité de produit en France :

Pourquoi ces signes ?

- 1) Pour permettre aux producteurs qui le désirent, de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits ;
- 2) Pour guider le consommateur et faciliter son choix vers les produits agricoles et alimentaires.

Que garantissent-ils ?

L'Appellation d'Origine Contrôlée : l'originalité d'un produit, l'expression d'un terroir.

Le Label Rouge : la qualité supérieure d'un produit.

L'Agriculture Biologique : l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.

La Certification de Conformité : l'exactitude des informations et des règles mentionnées.

Pourquoi leur faire confiance ?

- 1) Parce que les signes de reconnaissance, ainsi que leur procédure d'attribution et de retrait ont été mis en place par l'Etat ;
- 2) Parce qu'un produit bénéficiant d'un signe de reconnaissance répond à un cahier des charges défini et validé ;
- 3) Parce que des organismes indépendants, publics ou agréés par l'Etat, contrôlent régulièrement le respect de ces cahiers des charges.

## Les signes de la Qualité Agroalimentaire en France

### L'Appellation d'Origine Contrôlée

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) atteste la conformité d'un produit à des exigences spécifiques de qualité, d'origine ou de fabrication.



La loi du 6 juillet 1966 spécifie qu'une AOC est constituée par la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et humains. La mention A.O.C. identifie un produit typique et spécifique lié à l'origine. Les produits reconnus en appellation d'origine contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, le tout mis en oeuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire.

## AOC et aménagement du territoire

Le concept d'appellation d'origine contrôlée comprend tous les ingrédients qui permettent à des zones géographiques dites difficiles de vivre. En puisant ses spécificités dans son terroir d'origine, en cherchant à valoriser les véritables potentialités agro-pédologiques d'une zone géographique plutôt qu'en les sacrifiant au profit d'une logique de concurrence ignorante de ces potentialités, le produit d'A.O.C est un véritable outil d'aménagement et d'entretien du territoire.

Il ne s'agit certes pas de faire du banal, car le standard délocalise les productions au profit des zones les plus aptes à assurer des coûts de production bas. La spécificité, au contraire, fixe l'activité au sol. Pour cela, il faut que le consommateur joue le jeu : s'il reconnaît la différence dans un produit à forte identité, il paiera cette différence. Ce n'est donc pas au marché de l'alimentaire que le produit d'A.O.C s'adresse mais au marché de la gastronomie, là où la différenciation du produit a plus d'importance que son prix. Faisons en sorte que les produits spécifiques marqués par leur terroir d'origine et les consommateurs à la recherche d'originalité se rencontrent, et les hommes des terroirs dits défavorisés pourront "vivre au pays" ! C'est tout le défi de l'A.O.C...

De 120 000 exploitations agricoles qui vivent de l'A.O.C, on pourrait passer à près de 150 000 exploitations, voire plus... Mais, pour cela, apprenons à respecter leurs produits plutôt qu'à les banaliser dans une logique de bas prix qui ruine les efforts d'aménagement rural et d'entretien du patrimoine.

## Textes de lois

Loi du 2 juillet 1990 (J.O. du 6 juillet 1990) : Appellation d'Origine Contrôlée des produits agricoles ou alimentaires bruts ou transformés.

Décret du 15 avril 1991 (J.O. du 17 avril 1991) : Organisation et fonctionnement de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).



## [Le Label Rouge](#)

Le Label Rouge atteste que le produit visé possède une série de caractéristiques donnant un niveau de qualité supérieur, en particulier sur le plan du goût.

Ce niveau de qualité est dû à des conditions particulières de production agricole, de transformation et, le cas échéant, à l'origine géographique des produits, si le produit est enregistré en tant qu'I.G.P (Indication Géographique Protégée).

Les labels sont contrôlés par des organismes privés indépendants, impartiaux, efficaces et compétents agréés par les Pouvoirs Publics.

Le label se reconnaît grâce à la présence sur l'étiquetage du logo "Label Rouge" et l'emploi dans la communication du slogan "officiellement bon". Le label régional qui doit, de plus, être typique de sa région, porte son propre logo assorti de la mention "Label Régional".

Le Label Rouge caractérise et atteste officiellement une qualité supérieure du produit à partir d'un cahier des charges contrôlé.

Le logo "Label Rouge" garantit la qualité supérieure d'un produit, résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit, aboutissant à une qualité gustative.



### Un peu d'histoire

Depuis 1960, tous les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du Label Rouge. Vous le trouvez notamment sur les volailles, les charcuteries et les produits laitiers, et depuis peu sur les produits de la mer, les fruits et les légumes... et même sur le sel.

### La Marque Collective

Elle fédère des producteurs autour d'un même produit en vue de sa promotion

#### [L'Agriculture Biologique](#)

Elle se caractérise par des modes de production et d'élevage évitant l'emploi des produits chimiques de synthèse et des techniques de fabrication limitant les additifs et auxiliaires technologiques.

Elle s'appuie sur un cahier des charges fixant les conditions de production et de fabrication.

Le producteur doit déclarer son activité ou exploitation en agriculture biologique aux Pouvoirs Publics et être contrôlé par un organisme privé indépendant, impartial, efficace et compétent agréé par ceux-ci.



Les produits de l'agriculture biologique se reconnaissent par la présence sur l'étiquetage de la mention "Agriculture Biologique" et du logo AB et, pour les produits végétaux transformés ou non, de la mention "Agriculture Biologique système de contrôle CEE".

La marque "AB" ne peut être utilisée que dans l'étiquetage ou la publicité d'un produit agricole transformé, ou non, dans des conditions réglementées.

#### [La certification AB](#)

- 1) Le produit a été fourni ou transformé conformément au règlement CEE n°2092/91 du 24 juin 1991 modifié et à la loi du 4 juillet 1980 et son décret d'application.
- 2) Le produit agricole doit avoir été fourni et conditionné par un ou des opérateurs soumis au contrôle d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics français sur la base de la norme NFEN 45011 ou bénéficiant d'une accréditation reconnue par le COFRAC pour la certification des produits de l'agriculture biologique.

- 3) La denrée alimentaire doit avoir été transformée par un opérateur soumis au contrôle d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics français sur la base de la norme NFEN 45011 ou bénéficiant d'une accréditation reconnue par le COFRAC pour la certification des produits de l'agriculture biologique.



Elle doit être composée d'au moins 95 % d'ingrédients de l'agriculture biologique contrôlée par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics français sur la base de la norme NFEN 45011 ou bénéficiant d'une accréditation reconnue par le COFRAC pour la certification des produits issus de l'agriculture biologique ou jusqu'au 31 décembre 1997 par un organisme agréé par un état membre de l'Union Européenne conformément à l'article 9 du règlement CEE n°2092/91 modifié.

- 4) L'utilisation de la marque "AB" sur l'étiquetage des produits d'origine agricole ou des denrées alimentaires est soumise à une déclaration préalable. Cette déclaration s'effectue au moyen d'un document établi par le Ministère chargé de l'Agriculture. Le demandeur doit adresser cette déclaration à l'organisme certificateur qui a contrôlé le produit agricole ou la denrée alimentaire sur lequel sera apposée la marque "AB".

L'organisme certificateur est tenu de vérifier à tout moment si l'usage de la marque "AB" sur les produits visés dans la déclaration est conforme aux règles établies. Le titulaire du droit d'usage est tenu d'informer l'organisme certificateur de toutes modifications des conditions d'utilisation de la marque "AB".

Le logo "AB" Agriculture Biologique garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être des animaux.

### **Organismes certificateurs**

Leur rôle :

Dans le cadre des démarches de Label, de Certification de Conformité de Provenance ou d'Agriculture Biologique, les organismes certificateurs conformes à la norme européenne EN45011 ont plusieurs fonctions :

- certification du signe de qualité ;
- contrôle du cahier des charges ;
- gestion et promotion du signe.

### [La Certification de Conformité](#)

Elle atteste officiellement qu'un produit est conforme à certaines caractéristiques définies à partir d'un cahier des charges et mentionnées sur l'étiquette. Elle permet aux professionnels de distinguer leurs produits en mettant en avant certaines de leurs caractéristiques particulières. Elle s'appuie sur un document public qui est soit un référentiel technique, soit une norme.



Les caractéristiques font l'objet d'un contrôle par des organismes privés indépendants, impartiaux, efficaces et compétents agréés par les Pouvoirs Publics. Elle se reconnaît par l'apposition, sur l'étiquetage des produits, de la mention "certifié par..." assortie des caractéristiques certifiées, situées dans un cadre harmonisé.

Exemple : l'Agneau de l'Adret avec 8 400 têtes.

Le logo de la certification de conformité atteste que le produit possède des qualités ou suit des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées.

C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant.

### Conditions pour une certification de conformité des produits

1. Volonté de positionner un produit sur le marché grâce à ses caractéristiques valorisantes et significatives.
2. Choix des caractéristiques certifiables et communicantes du produit.
3. Mise en place d'un système qualité qui assure :
  - le respect de toutes les exigences essentielles ;
  - la maîtrise des "points critiques" de l'ensemble du schéma de vie ;
  - l'organisation et la fiabilité du contrôle interne du système, des procédés de fabrication, des produits ;
  - l'efficacité des actions correctives et du traitement des réclamations clients ;
  - la régularité du produit.
4. Mise en publication du référentiel spécifique pour avis au J.O. (deux mois avant la certification effective).
5. Choix d'un organisme de certification agréé qui validera la pertinence du référentiel spécifique.
6. Engagement à se soumettre au plan de contrôle de l'organisme certificateur agréé pour le produit.

### La certification de conformité en agroalimentaire

La certification de conformité d'un produit est l'attestation par une tierce partie (organisme certificateur) qu'un produit dûment identifié est conforme à des caractéristiques préalablement définies dans un cahier des charges public.

Elle fait partie des 5 signes de qualité facilement identifiables par le consommateur (l'A.O.C, le Label Rouge, l'Agriculture Biologique, le Certificat de Conformité et la marque NF Agroalimentaire).

Leur but commun est que le consommateur identifie et différencie un produit lors de ses achats.

### **Bases réglementaires**

La certification de conformité des produits agroalimentaires est définie par la loi du 30/12/1988 et par son décret d'application n° 90.859 du 25/09/1990. La certification de conformité ayant vu le jour en décembre 1988, ce signe de qualité est récent, contrairement aux appellations d'origine dont la mise en place remonte à 1919.

#### La Norme Française Agroalimentaire

Un produit marqué NF Agroalimentaire est certifié conforme à des caractéristiques de qualité fixées et contrôlées par l'AFNOR.

Ces caractéristiques concernent la composition du produit, sa régularité, son mode de fabrication et, nécessairement, sa sécurité.



### Les signes de la Qualité Agroalimentaire en Europe

#### **La protection des noms géographiques**

Les compétences de l'INAO étendues :

La loi du 2 juillet 1990 avait déjà modifié la mission de l'Institut National des Appellations d'Origine en étendant ses compétences en matière d'Appellations d'Origine Contrôlée à tous les produits agricoles et agroalimentaires.

De nouveaux secteurs d'activité, de nouveaux hommes, une nouvelle organisation... le 14 juillet 1992, un règlement européen instaure un système de protection des noms géographiques comportant deux notions :

- l'Appellation d'Origine Protégée, ou A.O.P.
- l'Indication Géographique Protégée, ou I.G.P.

Le 3 janvier 1994, une loi française énonce les principes qui vont permettre l'application de cette législation européenne :

- a. seules les A.O.C. peuvent prétendre à devenir A.O.P.
- b. seuls les labels et certifications de conformité peuvent prétendre à la protection européenne dans le cadre des I.G.P.
- c. l'INAO est chargé de la défense des noms géographiques des produits sous I.G.P. et, par conséquent, au travers d'une nouvelle structure décrite ci-contre, participe au processus qui conduit à cette protection.

### L'Appellation d'Origine Protégée

L'A.O.P couvre l'Appellation d'Origine Contrôlée d'un produit présentant un lien fort avec le terroir, de l'origine de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini. La production, la transformation et l'élaboration du produit doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Citons par exemple les fromages fabriqués à partir de lait de vache de race locale, recevant une alimentation selon les usages de la région ; ces fromages sont aussi produits et affinés dans les laiteries de l'aire géographique en question.



### L'Indication Géographique Protégée (IGP)

Ici, le lien avec le terroir demeure à un des stades au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration. C'est le cas de viandes qui proviennent d'animaux élevés sur un terroir et qui ont acquis une grande réputation, comme certaines viandes de volailles bénéficiant actuellement du Label Rouge.

### L'Attestation de Spécificité

Elle se traduit par l'attribution d'une mention "Spécialité Traditionnelle Garantie" (S.T.G). Elle ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel. Cela pourrait être le cas, par exemple, du veau sous la mère, du porc fermier ou du cidre bouché.



Ces nouveaux systèmes sont une réponse à la demande croissante d'information des consommateurs, une source de valeur ajoutée, un besoin de simplification.

## 2. Témoignages

### 2.1 Thierry DELOTTIER, producteur d'agneau de Pauillac sur un marais des rives de l'estuaire de la Gironde

Éleveurs sur le Petit Marais de Blaye (Gironde), nous faisons de l'agneau de Pauillac depuis cette année, en Label Rouge. Tout doucement, nous développons cette activité. Voici un petit historique de l'agneau de Pauillac.

C'est la transhumance, c'est le Béarn, l'Ossau, la Bièle. Tous les éleveurs de moutons descendaient des Pyrénées dans l'estuaire de novembre à mars, pour faire paître leurs moutons. Alors les agneaux naissaient en prairie, sur les pâturages les plus riches des rives de l'estuaire de la Gironde. Ils n'allaient pas tous forcément à Pauillac, cela concernait aussi le Gers, le Lot-et-Garonne, la Dordogne et les Landes Girondines. Les différents marais qui bordent l'estuaire dont le Petit Marais de Blaye, d'une surface de 1300 hectares, sont composés de cultures de maïs, d'élevage, de lacs de tonne et de prairies naturelles.

Il faut imaginer alors les petits moutons turbulents gambadant dans les vignes et les marais. On les mettait en bergerie, on les nourrissait sous la mère avec du bon lait et ça nous donnait un produit de huit à dix semaines, de chair blanche à rosée. Un bon Baron de huit à neuf côtes d'agneau, c'était sympa, gigot à la ficelle, une bonne réunion au printemps, à déguster sur le bord de l'estuaire.

Petit à petit, après les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, la transhumance emprunta les voies goudronnées puis celles du chemin de fer. Ensuite, il fallut prendre en considération le stress des animaux. A présent, le progrès de l'élevage a fait que les brebis restent dans les Pyrénées. Il n'y a plus trop de transhumance et rares sont les brebis qui parviennent aujourd'hui jusqu'aux rives de l'estuaire.

La première fois que l'on a entendu parler de l'agneau de Pauillac, c'était à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, début du 20<sup>ème</sup>, sous forme d'une anecdote : lors d'un repas entre Emile Loubet, président de la République Française (1899-1906) et le roi d'Angleterre, Georges V, fut servi de l'agneau de Pauillac sur un vin du Médoc, un bon "Mouton Rothschild". Ensuite, Monsieur Jacques Chirac, au début de son premier mandat de président, invita, lors d'une visite d'Etat au Japon, l'empereur du Pays du Soleil Levant à l'ambassade de France et lui fit déguster de l'agneau de Pauillac. Cela eut pour effet de dynamiser l'exportation d'agneau de Pauillac vers le Japon. On peut comparer cela à des démarches publicitaires au plus haut niveau, et au cours des époques.

Pour notre part, nous avons acquis la propriété en 1987. Actuellement, nous vivons de l'exploitation forestière et de l'élevage en marais. Petit à petit, il nous est apparu vital de faire un choix : soit faire du produit de qualité et vendre un peu plus cher, soit continuer à faire de la brebis "standard" et ne dégager qu'un faible revenu de cette activité.

Nous avons donc rejoint le Groupement des Éleveurs Girondins, et nous nous sommes engagés dans une démarche d'obtention d'un signe officiel de qualité, le Label Rouge, et après une phase de mise aux normes, nous remplissons depuis 2002 les conditions relatives à l'habitat, à la qualité du fourrage, à la traçabilité et à l'origine des animaux. Le Label Rouge obtenu, une démarche a été engagée pour l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Elle suit son cours.

Pour faire du bon agneau de Pauillac il faut des mères de races laitières (la tarasconaise, la blanche du Massif Central...) et des pères de races bouchères, "de bons guerriers bien gras". L'agneau sera de stature et aura la carcasse bouchère du père.

## 2.2 La production de bovins de race nantaise : démarche qualité sur des filières nouvelles

M. Laurent CHALET, Président de l'Association pour la Promotion de la Race Bovine Nantaise & M. Jean-Claude JAGU, artisan boucher commercialisant la Nantaise

### Question de Gilbert MIOSSEC

Quelles actions souhaitez-vous mener à moyen terme ; vous en parlez généralement avec prudence ?

### Réponse de M. CHALET

Tout d'abord, je voudrais vous dire ceci : au tout début de la filière, ça a été la rencontre avec Jean-Claude Jagu, une rencontre conviviale, simplement amicale. En fait, en ce qui concerne les races à faible effectif, les petites races, on ne peut pas travailler comme avec les races bovines dominantes, les rapports entre les gens (éleveurs ...) sont différents des nôtres. C'est vraiment de l'amitié, et il faut être motivé et convaincu de réaliser autre chose que d'effectuer un travail qui rapporte de l'argent. C'est vrai, ce n'est pas facile à expliquer, mais les petites races, c'est d'abord une convivialité à développer entre les éleveurs et avec les personnes avec qui l'on travaille. Ce n'est pas quantifiable, mais je pense que sur le long terme, cette autre façon de voir les choses sera payante.

En ce qui concerne les quantités des animaux travaillés : il y a deux ans, on a peut-être travaillé trois ou quatre animaux de race pure ; l'année dernière, environ une dizaine et, cette année, on va se retrouver à quinze ou vingt bêtes. La progression n'est ainsi pas très rapide car nous ne souhaitons pas aujourd'hui mettre trop d'animaux en élevage, alors que l'on est encore dans la phase de recherche du produit qui correspondra le mieux à la demande du consommateur. Il y a aussi le fait que, parallèlement au circuit boucherie, il y a aussi une vente directe qui se développe chez les éleveurs. Ces deux démarches nous conviennent très bien pour développer l'élevage, la commercialisation en direct, en circuit court, avec une image de proximité qui est indéniable : c'est vraiment la "race du coin". Par contre, il est vrai qu'en Loire-Atlantique, avec la crise de la vache folle, quand je dis "prudence", c'est parce que cette crise a tout accéléré. Tout le monde veut faire un circuit court, une vente directe, même si c'est pour commercialiser un produit banal. Concernant les abattoirs, les normes ont beaucoup évolué, ce qui a entraîné la fermeture de certains d'entre eux. Nous devons parcourir à peu près 80 kilomètres pour faire abattre une bête. Les contraintes sont donc nombreuses et liées à la commercialisation, à la valorisation ; ce qui nous handicape, avec nos petites unités. Il faut rester prudent et ne pas dire aux éleveurs : "mettez 50 bœufs en élevage" alors que l'on ne sait pas encore où l'on va.

### Question de Françoise BIRONNEAU, "Les Délices du Marais", à Rochefort

Est-ce que votre production de nantaise est entièrement destinée à la viande ou y a-t-il une partie consacrée à la production de lait, auquel cas, cette production est-elle traitée à part ?

Au départ, au niveau de l'association, la race nantaise avait plusieurs finalités : la traction animale, le lait et la viande. Nous n'avons pas fait le choix de l'une ou l'autre de ces vocations, dans le développement de cette race. Le lait s'intègre bien dans notre démarche, sauf que pour l'instant, il n'y a pas d'éleveur vraiment motivé pour produire du lait avec la Nantaise. De plus, comme les animaux sont allaitants depuis presque 30 ans, c'est plus compliqué de retrouver les rameaux laitiers, mais cette recherche fait partie du travail de l'association. Aujourd'hui, il y a 4 ou 5 vaches, mélangées à un troupeau de Holstein et de Montbéliard, qui

sont traitées par des éleveurs, ces derniers participant à la sauvegarde de la race et voulant se maintenir dans la dynamique, dans l'esprit qu'on essaye de développer. Cela permet de dire que l'on peut produire de 3 000 à 4 000 litres/an avec une nantaise si un jour quelqu'un voulait se lancer. On sait que c'est possible. La démarche viande est plus facile pour nous, parce qu'il y a plus d'éleveurs motivés par la filière viande bovine.

#### Autre question dans la salle

Production de viande ou de lait, oui, mais la Nantaise est aussi un animal qui est particulièrement adapté à un milieu, le marais. Il peut aussi avoir une fonction dans l'entretien des zones humides. Est-ce que la race présente des caractéristiques spécifiques pour exploiter les marais ? Est-ce que c'est un axe de travail ?

#### Réponse de M. CHALET

Oui et non ! Au départ, avant que la sauvegarde ne commence, la Nantaise s'est retrouvée un peu reléguée dans les dernières plus mauvaises zones agricoles. De ce fait, on l'a retrouvée plus facilement dans les marais et dans les zones de terres fragiles. En Loire-Atlantique, il n'y a pas que des bonnes terres. On l'a retrouvée plutôt dans ces zones-là. Et quand la sauvegarde a commencé, il a été plus facile de l'associer à des projets environnementaux avec la SEPNEB en l'occurrence ou l'ONC, qui a aussi un projet. L'expérience menée en marais avec le Parc Naturel Régional de Brière n'a pas totalement abouti.

Aujourd'hui, la Nantaise n'est pas considérée comme une race de marais, mais plutôt de "terre fragile", dont le marais fait partie. On a un marais bocager, chez nous, à la différence de Rochefort, qui est plutôt un marais de plaine. Nous ne souhaitons pas cantonner la Nantaise au marais, bien qu'elle y ait sa place. Il y a 3 ou 4 endroits encore où elle entretient l'espace, tout en produisant un broutard ou un bœuf de qualité.

L'idée, c'est plutôt de suivre cette race et de la voir évoluer dans des territoires divers. C'est vrai qu'en Loire-Atlantique, la mentalité agricole est un peu différente des autres régions. C'est une histoire culturelle, syndicale aussi. L'agriculture a été un peu plus modérée que dans certains endroits et on trouve plus facilement des gens qui ont envie de faire autre chose au niveau agricole, de produire différemment. Là, on a un bon terroir pour retrouver des éleveurs de race locale, et c'est vrai que ça progresse assez vite.

#### Question

Je pense que vous avez un avenir en baie de Bourgneuf. En Brière, je ne sais pas. Ce n'était pas la question que je voulais poser. Quels sont vos angles de promotion ?

#### Réponse M. JAGU

La réponse est anecdotique. Le groupe des éleveurs nantais, ou au moins ceux de la Loire-Atlantique, doivent le savoir : ils ont tendance à conserver la race en chantant, et surtout à la fête du Dresny. Ils ont un bar, un conteur. C'est une fête dangereuse parce que lorsque l'on n'est pas breton d'origine, on a tendance à consommer trop de bière.

Quels sont nos angles de promotion ? Tu m'avais indiqué toi-même, Laurent (M. Chalet), que tu voulais offrir un veau au meilleur marqueur de l'équipe de Nantes. Alors je pense qu'il va falloir que tu ne lui donnes que trois pattes cette année parce que le score n'est pas très bon pour Nantes. Vous avez tendance à conserver en chantant, pas en jouant, mais pas loin !

### Réponse M. CHALET

Je pense que tu as bien résumé. C'est vrai que quand je parle de convivialité, c'est ça la base, si c'est conserver et pleurer sur son sort, sur ce qui s'est passé auparavant, je n'en vois pas l'intérêt. Il faut susciter l'intérêt autour de nous, je crois que c'est la première promotion que l'on puisse faire. Tous les 3 ou 4 ans, nous sommes invités au Salon de l'Agriculture, on essaye de s'en servir comme d'un tremplin au niveau de la promotion médiatique et politique. C'est vrai que ça fonctionne bien, on a rencontré Philippe Deschamps, qui est venu ensuite faire un reportage-photo sur la Nantaise. C'est toute une démarche d'attirer l'attention, mais ce n'est pas notre principale préoccupation, on le fait de façon naturelle et puis après, ça marche ou ça ne marche pas. Est-ce qu'il y a un plan d'établi ? Non. La fête de la Nantaise, nous la recalerons en 2004. Nous avons décalé d'une année car nous ne nous sentions pas suffisamment forts pour la refaire au bout de 2 ans. Cela représente un certain investissement. Il faut un budget conséquent quand on réalise une manifestation importante, et nous ne sommes pas tellement aidés.

Le Conseil Général de Loire-Atlantique commence à nous aider depuis un an. C'est la reconnaissance de notre action et, financièrement, ça permet de monter des projets. Il faut signaler que, dans un autre domaine, le Conseil Général nous aide depuis longtemps. Ces aides concernent les projets génétiques. Peut-être qu'avec le parc de Brière, on arrivera un jour à travailler, pour l'instant ce n'est pas le cas. Nous ne cherchons pas non plus de l'argent pour avoir de l'argent, mais pour monter des projets à notre niveau et, de toute façon, des génisses, on ne va pas en inventer, il faut tellement d'années pour arriver à un effectif de mille vaches. Par conséquent, il faut procéder lentement.

### Question de Christian PEROUX, éleveur de bovin dans le marais poitevin

En tant que bouchers, êtes-vous attentifs à l'alimentation fournie aux animaux de race nantaise que vous prélevez ? Est-ce de l'ensilage, du granulé, du fourrage, des céréales ? Cela vous est-il égal ou est-ce important pour vous ?

### Réponse de M. JAGU

Pour la plupart, les éleveurs de nantaise souhaitent pratiquer une sorte "d'agriculture à part", pas forcément biologique mais un peu différente, à part. La Nantaise est une race ancienne, rustique, donc je pense que tous les éleveurs, ou au moins ceux avec qui je travaille, nourrissent moins avec des céréales. C'est une bête qui s'élève beaucoup mieux à l'herbe et au foin.

### Question

Monsieur JAGU, choisissez-vous vos animaux ?

### Réponse de M. JAGU

Oui ! La première fois, je me rends sur place. Ensuite, il s'installe une relation de confiance. Comme dit Laurent (M. Chalet), il y a une convivialité, nous sommes devenus amis, et ce lien est même assez fort. Donc moi, je ne me déplace plus. Maintenant, tous mes veaux de lait sont issus des collègues de l'association. Il y a même un éleveur qui gère mon planning de veaux. Au niveau des bovins, c'est pareil. Laurent me dit, "tiens, on se cale sur un mois à peu près, telle semaine on met un bœuf, telle autre semaine on met une vache". La bête va à l'abattoir et après on discute du prix quand la bête arrive dans mon frigo. Mais cette relation de confiance est vraiment nécessaire.

C'est vraiment un état d'esprit qui se crée entre ces gens-là. Nous allons dans le même sens. Aujourd'hui, nous n'avons pas les moyens financiers de monter autre chose autour de notre démarche, ni un état d'esprit à être contrôlés en permanence. Si moi, j'ai adhéré avec les "gars de la Nantaise", c'est justement pour me sortir de ces contrats, des labels, des certifications. Etre contrôlé par les fraudes, par l'hygiène, d'accord mais être contrôlé tous les mois ou tous les deux mois, on n'a pas que ça à faire. Les inspecteurs ont tendance à se prendre pour la Gestapo. Quand l'un d'eux venait me contrôler, il rentrait dans le magasin, fermait presque les portes, baissait les rideaux. Moi j'avais des clients dans le magasin. Je lui disais : " Attendez, pour qui vous nous prenez ? ". Les clients nous prenaient pour des malfrats. Moi, j'ai voulu tout abandonner, mais ce n'est pas facile. Nous ne sommes pas du tout anti-contrôle, mais plus on fait de promotion autour de la race, plus on intéresse aussi les gens qui n'ont pas toujours le même état d'esprit que nous.

En ce qui concerne l'ESB, la viande bovine est en crise depuis un moment. Il s'agit maintenant de choisir des niches. En tant que petite partie de la niche, nous sommes très fragiles. Certaines personnes pourraient venir nous rejoindre avec leurs "gros sabots" et tout détruire rapidement. Donc on essaye de créer une petite bulle autour de nous pour que les gens comprennent que s'ils viennent nous rejoindre, il y a des contraintes, mais pas tant que ça. On commence tout de même à créer des choses entre nous. C'est pour ça qu'il ne faut pas aller trop vite. Il faut vraiment grandir en même temps que le cheptel.

#### Question de Bertrand BARBIER-THALY de l'Institution de l'Aménagement de la Vilaine

Je travaille en particulier sur les marais de la Vilaine, et j'aurais voulu savoir, concernant les problématiques d'entretien des zones humides si, au niveau des joncs, par exemple, il serait possible de développer la race nantaise.

#### Réponse de M.CHALET

Ce que je dis est tiré d'une double étude. Il y a eu une étude sur la valeur fourragère des prairies en Brière, commandée par le Parc Naturel Régional de Brière et réalisée par Sylvie Magnanon en 1987 je crois, ainsi qu'une autre étude menée par un élève ingénieur, Loïc Vallier. Ils ont travaillé ensemble et avaient analysé toutes les plantes qui poussaient dans le marais à chaque coin de la Brière et c'est vrai que, dans la région maritime par exemple, le jonc n'était pas consommé du tout.

Il faudrait peut-être voir comment ce marais était géré autrefois. Suivre son histoire jusqu'à ce qu'il soit abandonné, parce qu'il y a forcément une étape agricole avant ; voir comment il était géré auparavant, s'il était uniquement en foin ou en litière, ou coupé et pâturé, ou les deux.

## 2.3 L'artisanat et la démarche qualité

Françoise BIRONNEAU, Maître-Fromager des "Délices du Marais"

Je suis responsable d'une entreprise en Pays Rochefortais qui s'appelle "Les Délices du Marais". Nous sommes fabricants de produits laitiers traditionnels et de terroir. L'entreprise est une entreprise récente qui s'est installée un peu sur un défi en 1996. Très peu d'entreprises à vocation de transformation du lait s'implantaient, nous pouvons même plutôt dire que la plupart disparaissaient. Donc, en 1996, un groupe de trois techniciens laitiers, dont je faisais partie, issus de l'école nationale d'industrie laitière de Surgères, s'investirent dans cette réalisation. Nous avons tous une expérience plus ou moins importante dans le domaine industriel du lait et de la fromagerie. L'objectif initial était de faire renaître deux productions laitières typiquement rochefortaises et donc vraiment locales : la première, la jonchée (cette production pourrait être une voie de valorisation du jonc dans le marais) ; la seconde, la caillebotte, dont la zone géographique s'étend au littoral atlantique.

Nous avons souhaité réactualiser ces deux produits en tenant compte des exigences de qualité et des normes qui commençaient à s'imposer.

Une fois l'entreprise mise en place courant 1996 autour des ces deux produits, nous avons diversifié notre gamme de produits. Notre savoir-faire n'était pas limité à la fabrication de la jonchée et de la caillebotte, mais s'étendait aussi justement à un certain nombre de fabrications traditionnelles fromagères, soit à base de lait de chèvre, soit à base de lait de vache. De fin 1997 à 2001, nous nous sommes diversifiés pour arriver à proposer une gamme de douze produits spécifiques aux "Délices du Marais" en plus des deux précédemment cités. A base de lait de vache, nous avons le "*Roche Frais*", un fromage frais de vache, le "*Briat des Roches*" qui est un fromage affiné de vache et à base de lait de chèvre, et le "*Primeur des Marais*". Ce dernier, depuis sa création, c'est-à-dire depuis 1998, bénéficie d'une distinction particulière, une "médaille d'or au concours des saveurs", distinction renouvelée tous les ans depuis. Puis la "*Bûche des Marais*", le "*Cabri des Marais*" et le "*Rond des Marais*" qui sont des fromages de chèvre affinés identifiés par leur format et éventuellement par leur couverture ou leur flore de surface.



En 1996, les fabrications familiales traditionnelles et locales, de la vente directe à celle sur les marchés locaux ont dû se conformer aux nouvelles normes C.E. Ces normes ont eu pour conséquence :

- soit de faire évoluer les producteurs et les fabricants,
- soit de faire disparaître ceux qui n'ont pas pu ou qui n'ont pas souhaité évoluer.

La jonchée est un produit au lait de vache frais qui est coagulé avec une enzyme naturelle : la présure. Une fois cette coagulation obtenue (les gens du littoral atlantique pourraient me dire que c'est comme la caillebotte - alors oui, au départ, c'est un peu comme la caillebotte, mais le processus de fabrication va plus loin) on moule à la louche le caillé obtenu et on le pose dans un paillon de jonc naturel. Ensuite, ce paillon de jonc naturel est roulé et obstrué aux deux bouts par des élastiques (autrefois, on utilisait du boyau de porc). Cela se présente alors sous la forme d'un fuseau. Le paillon de jonc officie comme un moule et a aussi un rôle de faisselle. Il donne la forme au produit et lui permet un léger égouttage. Le produit final, apprécié avant tout par les Rochefortais mais aussi par tous ceux qui viennent dans cette région, se mange en dessert, souvent aromatisé avec de l'amande un peu amère, sucré (on le saupoudre souvent du sucre roux). On peut y adjoindre un petit filet de crème fraîche, et éventuellement - la petite note finale - y verser un filet de cognac. C'est juste histoire de vous mettre un peu en appétit !



Quant à la caillebotte, elle diffère de la jonchée en ce qu'on moule à la louche le caillé, puis celui-ci est déposé dans un petit pot. Notre caillebotte a eu un prix de l'innovation en 1995, quand on a réactualisé ce produit. Les raisons de ce prix résident dans le fait que la caillebotte est présentée dans un emballage perdu, un pot en terre cuite, qui permet avant tout de la fabriquer puis de la transporter et ainsi de la commercialiser au niveau des marchés locaux mais aussi dans d'autres réseaux de distribution. La caillebotte est proposée en sept aromatisations.

Entre 1994 et 1996, en raison des réglementations existantes, s'est posé le problème de l'utilisation des paillons naturels. Beaucoup de fabricants de jonchée (production familiale), ont alors utilisé du paillon en plastique. Mais le consommateur traditionnel, acheteur du produit sur les marchés locaux, ne s'est pas forcément retrouvé dans ce produit.

D'une part, la jonchée n'avait pas forcément sa texture habituelle, même si elle était fabriquée de la même façon qu'auparavant. D'autre part, s'est posé le problème de l'aspect qualitatif en terme de conservation de produit et de goût. Le goût ne correspondait plus du tout au produit d'origine.

Je tiens à vous signaler que nous n'avions jamais fabriqué de jonchée auparavant. Je peux vous assurer d'une chose, c'est que dans les écoles spécialisées, cette technique de fabrication n'est pas enseignée et ne rentre pas dans les technologies de productions fromagères

dispensées. Il a fallu observer le produit, apprendre à cueillir le jonc, à le sélectionner, à le préparer de façon à ce qu'il puisse être utilisable et cousu. Oui, il a aussi fallu apprendre à coudre...!

Nous avons réussi à mettre sur le marché un produit qui était une jonchée et qui est maintenant devenue la jonchée des Délices du Marais : notre jonchée !

C'est un produit qui se conserve plus longtemps qu'autrefois, où il devait être consommé dans la journée. Ensuite, c'est un produit que l'on a réussi à paramétrer dans son processus de fabrication, et même si nous n'étions pas encore bien organisés, entre 1996 et 1998 nous avons initié une démarche qualité avec la rédaction du schéma technologique de production pour la jonchée et l'élaboration d'un cahier des charges auprès des producteurs de lait que nous avons sélectionnés. De même, nous sommes allés vers nos clients en leur expliquant la spécificité de nos deux produits (jonchée et caillebotte). Puis nous avons commencé à sortir du circuit de distribution initial, les marchés locaux, pour la commercialiser en dehors du Pays Rochefortais. Tout cela a suscité au sein du groupe "Les Délices du Marais" le besoin de développer une démarche de qualité. Je tenais à insister là-dessus.

J'ai retrouvé récemment une citation de Jacques Salomé : *"Jamais la qualité n'arrive par hasard, elle est toujours le fruit de grandes intentions, d'efforts sincères, d'une direction intelligente et d'une exécution habile"*. Je pense que chacun de nous est à même de s'appuyer très largement là-dessus.

Dix personnes travaillent actuellement dans l'entreprise, dont le domaine d'activité est l'agroalimentaire. Pour revenir à ce que disaient les collègues qui m'ont précédé à cette estrade, effectivement nous aussi nous nous adressons à un marché de niche, et Dieu sait si la niche est petite ! Mais cela était notre choix. Nous avons voulu nous positionner dans un tel marché. Concernant les Délices du Marais, je dis souvent : "Nous sommes à peu près capables de faire ce que les gens ne peuvent pas faire ou ne savent pas faire, mais surtout nous sommes capables de faire ce que les autres ne veulent pas faire". Nous sommes vraiment dans une niche et nous souhaitons y rester autant que possible.

Par rapport à l'activité agroalimentaire, et pour nous, agro-transformateurs, il est essentiel, si nous voulons évoluer et si nous souhaitons orienter nos marchés et pouvoir plus ou moins "jouer dans la cour des grands", d'engager une démarche d'HACCP. On a beaucoup parlé d'identifiants... il faut passer d'abord par ce palier-là avant de pouvoir prétendre à quelques identifiants ou signes distinctifs que ce soient. HACCP signifie en anglais : Hazard Analysis Control Critical Points. Ce qui signifie en français : Analyse, contrôle des points critiques. Vous avez mieux compris comme ça, et moi aussi !

La première des choses que l'on nous demande, c'est globalement de définir précisément toutes les phases que constitue le processus de fabrication et d'analyser les dangers et points critiques de l'ensemble de la fabrication afin d'éviter les incidents qualitatifs sur les produits finis et d'en permettre le suivi. Dans la réglementation française, cela constitue le cahier des charges des matières premières et ingrédients, la définition des procédures, le cahier d'auto-contrôle et le cahier de traçabilité. Une démarche HACCP nécessite donc l'écriture des procédures de fabrication ainsi que la rédaction d'un manuel HACCP, sous le contrôle des services sanitaires, bien entendu. Au terme de cette démarche, on obtient généralement un agrément sanitaire européen. Une fois votre démarche HACCP validée, vous pouvez étendre votre réseau de commercialisation et dépasser ainsi la simple vente directe (vente sur les marchés locaux ou sur le lieu de production). Elle a été validée pour notre entreprise en 1998.

En Charente-Maritime, nous sommes de plus dans une zone où la seule appellation qui existe est l'A.O.C sur le beurre Poitou-Charentes. Nous ne fabriquons pas de beurre, mais des fromages traditionnels. De plus, nos produits ne sont pas liés proprement dit au terroir local. Même si nous maîtrisons parfaitement bien la fabrication ainsi que les origines des matières premières, nous ne pouvons prétendre à aucune appellation existante. Il est très difficile de se démarquer des autres productions. Nous avons donc essayé d'obtenir un identifiant, ou plutôt un signe de qualification ou un signe distinctif. Le premier signe distinctif que nous avons obtenu a été le logo de "Maître Artisan Laitier". A la limite, en ce qui nous concerne, ce n'était pas forcément nécessaire de l'avoir car nous pouvions très bien vivre sans, mais néanmoins ce logo doit répondre à un cahier des charges de savoir-faire. Nous avons voulu surtout mettre en avant notre savoir-faire. On s'était engagé dans une démarche de formation et de transmission d'un savoir-faire. C'est une reconnaissance.

Ensuite, une opportunité s'est présentée, celle d'une démarche collective locale. Je pense qu'on a fait partie des premières entreprises associées à cette démarche. Entre 1998 et 2000, il y a eu en Poitou-Charentes une démarche collective des industries agroalimentaires regroupées dans une association régionale qui s'appelle l'ARIA (Association Régionale des Industries Agroalimentaires) et, au sein de cette démarche collective, les adhérents - dans un premier temps, environ une vingtaine - se sont mobilisés et ont mené une réflexion pour la mise en avant de produits spécifiques du Poitou-Charentes qui pourrait aboutir éventuellement à un signe commun distinctif. En l'occurrence, le signe commun distinctif a été le "Fabriqué Poitou-Charentes". Nous sommes donc entrés dans cette démarche collective, elle nous intéressait puisqu'elle faisait partie de notre démarche globale. A partir de là, nous avons répondu à un certain nombre de critères imposés pour son obtention.

Entre 2000 et 2002, nous avons diversifié notre gamme de produits. Cette diversification devait rester dans la niche déjà définie. Nous nous sommes donc orientés vers une production "bio".

A cette époque, cette production "bio" était pour nous très motivante. Nous valorisons la matière première que l'on transformait déjà car nous disposions d'un lait "bio", aussi bien en lait de chèvre qu'en lait de vache. Pour cela, nous avons entrepris des démarches afin d'obtenir une certification par l'intermédiaire de l'organisme certificateur Ecocert. Cette démarche est relativement onéreuse, surtout quand votre établissement se trouve en phase de démarrage.

C'est une démarche très lourde également du point de vue de l'élaboration des documents demandés, plus lourde que pour l'obtention de l'HACCP, qui pourtant est bien plus importante pour l'entreprise. Peut-être n'étions-nous pas très efficaces, ou est-ce dû au fait que l'organisme certificateur n'était pas adapté à notre démarche. Nous avons vraiment l'impression qu'à chaque fois, nous "utilisons un canon pour tuer une mouche" ! Tout en ratant la mouche, car il nous a fallu deux ans pour être au point. Cette mise au point n'était pas liée à la qualité mais à des problèmes documentaires et administratifs.

En bref, ça nous a coûté cher, mais nous sommes malgré tout très satisfaits d'avoir mis en place l'ensemble de cette démarche qualité dans l'entreprise parce que, finalement, ce fut un réel travail d'équipe, qui est toujours d'actualité. Nous sommes contraints de réactualiser le cahier des charges HACCP tous les ans, ce qui fait que, tous les ans, systématiquement, nous nous remettons en cause sur la totalité de notre démarche et de notre signe distinctif.

A présent, je souhaiterais vous faire part d'une réflexion que nous avons menée au sein de l'entreprise depuis sa création. Vous avez tous bien compris que nous nous sommes lancés

dans la production d'un produit très particulier, très localisé : la jonchée. Nous avons à présent l'espoir d'une identification sur ce produit.

Aux Délices du Marais, nous sommes complètement prêts à y travailler. Nous avons un peu de mal à sensibiliser les acteurs locaux sur ce sujet. Si certains d'entre vous peuvent nous aider à faire avancer les choses, nous sommes partants, et plus que partants ! Tout n'est pas gagné, il existe quand même un danger, celui qu'un jour ou l'autre, au même titre que certaines autres productions, celle-ci disparaisse ou soit reprise par d'autres acteurs dans d'autres zones géographiques.

#### G. MIOSSEC

Bien, je vous remercie, nous aurons l'occasion de reparler de "bio" car, lors de nos rencontres et discussions préparatoires au séminaire, nous avons évoqué un problème qui concernait la qualité micro-biologique observable au niveau des produits dits "bio". Je pense que l'on y reviendra cet après-midi.

Par ailleurs, concernant ce petit logo "Sel de l'île de Ré", pourriez-vous nous parler de cette mention à une autre production locale ?

#### F. BIRONNEAU

Nous suivons conjointement les démarches "Fabriqué Poitou-Charentes" et la démarche produit bio "AB", qui ont nécessité l'utilisation d'un sel du type sel de l'île de Ré. C'était un fournisseur local qui était à même de nous fournir une qualité de sel qu'on pouvait inclure dans nos fabrications et qui correspondait au cahier des charges AB produits "bio". Nous avons mentionné l'utilisation de ce sel parce que notre fournisseur local, producteur de sel "île de Ré", était aussi présent dans la démarche "Fabriqué Poitou-Charentes". Notre objectif, au niveau des Délices du Marais, est de pouvoir se fournir localement auprès de nos collègues producteurs, que ce soit le producteur de lait ou le producteur de sel en l'occurrence, et cela sur la totalité de nos fabrications. On recherche en particulier les gens qui sont fabricants et producteurs sur place. Cela rentre dans une démarche collective.

#### G. MIOSSEC

Et cela permet de mettre en réseau un certain nombre de producteurs locaux.

A présent, nous allons poursuivre et je vais demander à Monsieur Alain BARRAUD, directeur de l'IRQUA, d'intervenir .

### **3. Implication d'un organisme technique régional en Poitou-Charentes : le rôle et les actions de l'IRQUA (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire)**

Alain BARRAUD, directeur de l'IRQUA

L'une de nos missions, c'est la rédaction des cahiers des charges qui se fait, bien entendu, en relation avec les professionnels et les services techniques, ces derniers possédant des compétences dans le secteur considéré.

Aujourd'hui, nous regroupons environ 30 filières avec lesquelles nous travaillons sur des cahiers des charges, sachant que ces filières sont diverses et variées. Cela va des grandes cultures jusqu'aux activités relevant plus de la conservation du patrimoine. Autre mission de l'IRQUA - et je ne voudrais pas compliquer les choses, mais Mme BIRONNEAU vient de commencer à en parler : nous sommes chargés de la gestion d'un système d'identification régionale, le "Fabriqué Poitou-Charentes", qui s'adresse aux entreprises, et le "Signé Poitou-Charentes". Je vous expliquerai ce que cela recouvre tout à l'heure.

Dernier point, nous avons aussi une mission qui se développe en matière de promotion des produits qui bénéficient de cet identifiant. Il faut signaler, bien entendu, que l'activité de l'IRQUA s'adresse à tous les producteurs de Poitou-Charentes, pas seulement à des producteurs de marais. J'ai essayé de prendre des exemples qui se rapprochent un peu plus des activités marais et qui sont engagés dans une démarche qualité. Cela concerne plus particulièrement la crevette impériale, élevée en marais et sur les Iles de Ré et d'Oléron. Il faut également signaler l'intervention qui est menée, depuis la création de l'IRQUA, dans le secteur maritime avec le bar et le maigre de ligne.

Je voulais donc vous résumer les trois objectifs de la structure IRQUA, que j'ai plus ou moins présentés précédemment.

- tenter de fédérer des initiatives régionales, des initiatives professionnelles ; c'est un point extrêmement important ;
- porter la garantie de traçabilité des produits ;
- assurer la promotion de ces produits.

Pourquoi "Signé Poitou-Charentes" ? Je ne voudrais pas, comme je vous l'ai dit dans l'introduction, compliquer les choses, mais c'est une démarche fondamentale et tout ce que vous venez de dire ce matin confirme notre choix. Vous avez pu vous rendre compte à travers différents témoignages que l'obtention d'un signe officiel de qualité n'est pas toujours évidente. D'ailleurs, certaines filières abandonnent en cours de route quand elles se rendent compte de la complexité de la démarche. En fait, la plupart des filières avec lesquelles nous travaillons n'ont jamais eu l'habitude de fonctionner avec un cahier des charges. Elles ne savent pas trop ce qu'est un plan de contrôle et font par conséquent preuve d'une certaine réticence et de crainte vis-à-vis d'une démarche qualité. Alors, ce que nous proposons en Poitou-Charentes, c'est une étape intermédiaire qui va permettre aux professionnels de fonctionner sur la base d'un cahier des charges et qui va les amener progressivement à adopter cette démarche qualité.

Notre objectif, c'est l'obtention du signe ; aller vers un Label Rouge, vers une certification de conformité. Toutes les filières n'y parviendront pas, bien entendu, mais cette étape intermédiaire nous permet de sensibiliser les professionnels à la démarche qualité officielle. C'est un point qui nous paraît extrêmement important. Aujourd'hui, toutes les filières que je vous ai citées sont engagées dans ce genre de démarche.

Le "Signé Poitou-Charentes" est attribué à des produits bruts ou transformés issus du secteur agricole ou de la pêche maritime. L'origine des produits, c'est le Poitou-Charentes, production conforme à la réglementation, aux codes des usages, entreprises conformes aux prescriptions réglementaires. Autre contrainte et autre obligation : le système HACCP obligatoire avec un audit de l'entreprise, l'élaboration du produit soumise à un cahier des charges, un niveau gustatif des produits (il est important d'organiser des tests organoleptiques surtout pour les produits qui veulent s'orienter vers un Label Rouge) et, bien entendu, des critères de contrôle avec le suivi de plan de contrôle.

On ne va pas faire de la crevette un exemple, mais ce qui est important de signaler, c'est que ce "Signé Poitou-Charentes" est attribué suite à l'élaboration d'un cahier des charges encadrée d'un comité d'experts où l'on retrouve autour de la table les services de l'Etat et également des experts en matière de démarche qualité qui œuvrent au niveau régional.

Ce qu'il faut retenir, c'est que ce "Signé Poitou-Charentes" est la marche vers un éventuel signe officiel de qualité. J'ai pris deux exemples : un exemple sur la crevette impériale que vous connaissez certainement par ici. La région Poitou-Charentes et, je crois, le CREAA (Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole) ont commencé à travailler sur le sujet. Je m'en souviens assez bien, il me semble que c'était dans les années 1985-1986.

Ils ont commencé à travailler sur ce sujet-là dans un but de diversification, en liaison aussi avec la culture d'huître, et plus particulièrement la pousse en claire. Une cinquantaine d'hectares de marais sont concernés. Le tonnage total au niveau de la France est de 30 tonnes, avec 50% de la production en Poitou-Charentes. Nous sommes ainsi la première région productrice de crevette impériale.

Pourquoi cette démarche ? En raison de la concurrence avec des crevettes tropicales d'élevage. Le problème est toujours le même. Début 2001, les producteurs nous avaient contactés. Ils souhaitaient améliorer l'identification de leur produit et surtout faire mieux valoir un argument important : la crevette impériale est commercialisée vivante. Le prix au kilo est de 25 euros environ.

D'avril à septembre 2002, avec une vingtaine de producteurs et le CREAA, nous avons établi le cahier des charges en faisant un bilan réglementaire et une définition de spécificité de traçabilité contrôlée. L'identifiant a été attribué "Signé Poitou-Charentes" au mois de décembre 2002.

Les principales exigences du cahier des charges sont l'élevage en Poitou-Charentes, le recensement des marais en mai, la capture des crevettes de juillet à novembre - c'est une production saisonnière - la densité d'élevage limitée, l'alimentation par proies naturelles et l'aliment spécifique sans OGM bien sûr. L'aspect conditionnement est également fondamental pour ce produit qui, comme je vous l'ai rappelé, est commercialisé vivant. En particulier, il doit arriver vivant à Rungis. Par conséquent : conditionnement Poitou-Charentes, protocole spécifique de conditionnement qui améliore la survie des crevettes et définition d'une taille minimale de commercialisation. C'est un reproche qui était souvent fait par les acheteurs, car le poids n'était pas toujours respecté. Dans ce cahier des charges, le poids minimum est de 20 grammes.

Nous allons terminer sur les objectifs de cette démarche : valoriser bien entendu la crevette impériale avec en prévision une identification de la caisse et l'édition d'un document de promotion, et expérimenter de nouvelles techniques de conservation de la crevette impériale

vivante. Ce dernier point est essentiel. Autre objectif, bien entendu : la participation à la dynamisation de l'activité dans les marais.

A présent, je voudrais vous parler rapidement du secteur de la pêche maritime qui vous concerne aussi de près.

A la création de l'IRQUA, nous avons lancé l'opération "bar de ligne", qui est assez significative. Notre structure s'est fait connaître en partie par cette opération parce qu'elle illustre bien le cheminement que je vous présentais tout à l'heure.

Au départ, nous avons été contactés par les patrons-pêcheurs qui souhaitaient identifier leurs produits. L'identification de leur produit aurait été imposée de toute façon par le "mareyage", et plus particulièrement par les mareyeurs allemands et suisses. Cette nécessité résulte des exigences de l'export : 80% des bars de ligne Poitou-Charentes sont exportés.

Or, le secteur de la pêche maritime n'était pas sensibilisé aux démarches collectives, plus particulièrement dans le secteur qualité, mais aujourd'hui 38 pêcheurs ainsi que trois criées et quatre mareyeurs adhèrent à cette opération. On commence à développer la diffusion chez les poissonniers de Poitou-Charentes.

Je voulais vous préciser qu'au départ, les professionnels ont été réticents : "*Cela ne nous intéresse pas beaucoup, la notion de contrôle, on ne veut pas de tout ça*". Je les ai entendus et nous sommes partis sur ce "Signé Poitou-Charentes" qui reprenait effectivement des grands principes d'un cahier des charges officiel. Au fur et à mesure, les professionnels se sont aperçus qu'il fallait accepter ces contrôles s'ils voulaient qu'il y ait un minimum d'identification et une garantie apportée aux consommateurs et aux mareyeurs.

Aujourd'hui, ce cahier des charges fonctionne au niveau régional et au niveau national. Il faut savoir que le Ministère de l'Agriculture et la Commission nous ont demandé de travailler sur une valorisation du bar de ligne qui pourrait aboutir à un Label Rouge. Vous voyez donc la progression. Nos professionnels sont "dans le coup", trois régions sont concernées et le Ministère essaie de les regrouper (Bretagne, Pays de la Loire et Poitou-Charentes) pour lancer un Label Rouge au niveau national sur ce produit de la pêche. Nos professionnels et nous-mêmes adhérons au groupement qualité qui a été mis en place au niveau national mais, il faut le signaler, avec quelques réticences. On parlait tout à l'heure du fonctionnement de la commission. Parfois, quelques petits dysfonctionnement nous mettent dans l'embarras : c'est ainsi qu'il existe déjà un Label Rouge, mais pour le bar d'élevage.

Aujourd'hui, je tiens à le signaler, nous obtenons une bonne valorisation de ce produit, à peu près +1,40 euro au kilo. Comment un consommateur va pouvoir s'y retrouver sur l'étal du poissonnier entre un Label Rouge d'un produit d'élevage et un Label Rouge d'un produit sauvage ? Nos professionnels de Poitou-Charentes (La Rochelle, la Côtinière et Royan) se disent aujourd'hui que la valorisation économique de notre produit est à peu près à ce niveau-là. Si demain nous devons aller vers un Label Rouge, il va y avoir un coût de certification et des contraintes supplémentaires parce que les organismes certificateurs qui interviennent, comme CERTIPAC, ne se déplacent pas gratuitement. Ce coût grève parfois le différentiel de prix. Nous sommes actuellement en cours de tractations pour obtenir cette certification officielle nationale mais peut-être sous un autre signe, ou au moins une différenciation. Certains parlent de label bleu. De toute façon, il nous semble difficile d'avoir un Label Rouge sur deux produits, un produit d'élevage et un produit sauvage.

Voilà où nous en sommes dans cette démarche. Je voulais simplement vous expliquer la progression des filières qui, parties d'une démarche d'identification régionale, peuvent envisager à l'issue de cette démarche et avec un soutien logistique, un signe officiel de qualité.

Gilbert MIOSSEC

N'est-il pas nécessaire à présent de préciser, au niveau de l'étiquette sur l'étal du poissonnier, que c'est un produit d'élevage ?

Alain BARRAUD

Si, bien sûr ! La réglementation est très claire à ce sujet ! On le disait tout à l'heure, en ce qui concerne les signes de qualité, le Label Rouge est celui qui a la plus forte reconnaissance auprès du consommateur. Ce que l'on craint, c'est qu'il y ait une certaine confusion dans l'acte d'achat entre un bar d'élevage et un bar sauvage. Ce Label Rouge ne nous paraît peut-être pas le signe le plus adapté pour faire reconnaître cette différence.

C'est vrai, ce qui vient d'être dit sur le Label Rouge "bar d'élevage" puis "bar de ligne" pose un vrai problème. L'A.C.D.E.L.C.E est assez ennuyée car, chronologiquement, la demande de label a d'abord été faite par l'élevage, de la même manière qu'il y a aujourd'hui du saumon d'élevage, du saumon frais et du turbot d'élevage. Dans le domaine des produits de la mer, le Label Rouge se justifie vis-à-vis de l'A.C.D.E.L.C.E par la qualité supérieure du produit, comparée à celle des autres animaux d'élevage ; ce qui est une réalité quand on regarde le cahier des charges "Label Rouge bar d'élevage" ou "saumon d'élevage". S'engage alors la réflexion sur le bar de ligne et là, effectivement, un problème se pose. La plupart des amateurs de produits de la pêche disent qu'on peut être inquiet de voir sur les étals des poissonniers deux produits qui ne sont pas du tout les mêmes sur le plan organoleptique, quoi qu'en disent les éleveurs, et que faut-il penser par ailleurs en termes de production et d'exploitation ?

Alors que faire ? L'une des solutions apportées et sur laquelle nous avons discuté à l'A.C.D.E.L.C.E, c'est de faire en sorte que l'identification "bar d'élevage" ou "bar de ligne" soit nettement plus claire et obligatoire dans la nomination du produit. Aujourd'hui, il est obligatoire d'indiquer sur un étal que le produit est un produit d'élevage. Mais sur l'identification produit, y compris dans la facturation ou sur les étiquettes, on inscrit "Bar Label Rouge". Une des solutions consiste donc à bien spécifier "bar de ligne" ou "bar d'élevage". Cela ne suffira peut-être pas ! Peut-être faut-il autre chose ? La réflexion est aujourd'hui engagée.

4. **L'Éleveur et l'Oiseau, le Boeuf des Vallées : la filière qualité de la viande bovine dans les basses vallées angevines**

Odile CHANCERELLE, Chambre d'Agriculture du Maine-et-Loire, et Jean-Baptiste BRICARD, Association des Éleveurs des Vallées Angevines



Intervention de Madame Odile CHANCERELLE, de la Chambre d'Agriculture du Maine et Loire.



Les vallées angevines représentent une zone importante compte tenu de leur grande biodiversité. Chaque année, des milliers d'oiseaux y migrent. Certains d'entre eux ne font qu'y passer, les vallées angevines se situant dans l'axe nord-sud de leur migration. Des milliers s'y installent et, en particulier, ce fameux hôte emblématique qu'est le râle des genêts. Nous vous reparlerons plus tard dans l'exposé du rôle des genêts, puisque c'est en partie grâce à lui que des mesures agri-environnementales ont été mises en place dans ce secteur.



Nos prairies des vallées angevines présentent une grande diversité floristique. Nous pouvons y observer, entre autres, la fritillaire pintade, qui est une plante relativement rare. Il y en a beaucoup, on n'en fait pas toujours de cas mais c'est une plante importante. Il y a aussi des inules britanniques ainsi que de nombreuses autres plantes très recherchées par les botanistes.



Dans certaines vallées angevines se trouvent également un certain nombre d'insectes très intéressants ainsi que des batraciens. Il ne faut pas omettre la faune piscicole, et signaler la présence de nombreuses frayères à brochets.

Ce sont des territoires, situés à proximité d'Angers, où les gens ont plaisir à se promener. Angers est tout proche de ces zones inondables et l'on peut même signaler qu'une partie d'Angers est en zone inondable. Voilà, au niveau promenade, tourisme et paysage, le tableau dressé. Mais ces zones-là sont aussi des zones d'élevage importantes.

Ce territoire a connu des difficultés après guerre durant les années où les productions se sont intensifiées. Sur ces zones, comme vous pouvez l'imaginer, il n'y a pas eu d'intensification des pratiques, parce que ces territoires inondaient. L'inondabilité des prairies a été un handicap et a provoqué une déprise, dans la mesure où il y a eu diminution du nombre d'agriculteurs, des problèmes de cessation d'activité laitière avec, en plus, la mise en place de taxes foncières très importantes. Il faut savoir qu'en Maine-et-Loire, sur ces zones, les taxes foncières sont plus élevées que celles perçues sur de nombreuses terres cultivables. C'est un problème, quand on doit payer 45 à 61 euros l'hectare d'impôt foncier en plus du fermage.



De plus, comme il y avait une déprise agricole, les propriétaires, ne sachant plus que faire de leurs parcelles, étaient tentés de planter des peupliers, profitant ainsi, sur 30 ans, d'une exonération d'impôts fonciers pour les plantations. Les productions fourragères à handicap subirent ainsi la concurrence des peupleraies. L'exonération passa ensuite à 10 ans, ce qui

diminua un peu le rythme des plantations de peupliers. Mais, afin de pallier une demande croissante de bois pour faire du papier, des aides importantes furent accordées à ces cultures.

Bien entendu, Il est nécessaire de prendre en considération ces aspects de concurrence entre plantations, mais il ne faut pas négliger les changements qu'apportent de telles activités (populicultures) aux écosystèmes et aux habitats. Les oiseaux ne viennent plus nicher. De même, en raison de la fauche des prairies, les migrateurs ne peuvent plus se poser.

En raison de la menace qui pesait sur le rôle des genêts, la LPO, très présente à ce moment-là, a amené les environnementalistes mais aussi les chasseurs, les pêcheurs, les agriculteurs et les organismes économiques à se mobiliser sur le sujet.



Jean-Baptiste BRICARD va nous présenter la suite de l'histoire.

Comme, face à des difficultés, il faut toujours trouver des solutions, les structures et acteurs précédemment cités, la chambre d'agriculture, le conseil général et diverses organisations, ont mis en place des OGAF Vallée qui consistaient en une incitation à la gestion des prairies moyennant forcément quelques contraintes qui étaient compensées par une aide financière.

Les contraintes :

- pratiquer sur les prairies des fauches tardives, pour permettre l'éclosion des couvées de râles des genêts et l'envol des petits ;
- une fumure relativement restreinte, voire absente, pour certains contrats.

Plusieurs formes de contrats existaient. On trouvait dans certains cahiers des charges l'interdiction d'intrant type désherbant. En contrepartie étaient accordées des aides compensatoires pour le respect de ces pratiques. Ces opérations ont eu quelques difficultés à se mettre en place au début, mais 60% des prairies éligibles sont quand même passées sous contrats. Donc une certaine réussite d'un point de vue environnemental.

Ceci dit, cela a créé une certaine dynamique pour continuer l'élevage en prairie.

Cela a également contribué au maintien de l'élevage et du pâturage, et a permis d'arrêter ou du moins de freiner la mise en culture de ces zones inondables, solution de recours par rapport à la déprise. Nous pensons que l'ensemble des éleveurs se sont retrouvés dans ces mesures agri-environnementales. Aujourd'hui, le projet avance. Nous sommes relativement satisfaits de la gestion de la vallée sous cette forme mais la démarche fut plus environne-

mentale qu'économique. Or nous voudrions l'engager, la faire aboutir à une fonction économique, c'est-à-dire recueillir, par la valorisation du produit, le fruit du travail effectué.



Alors, derrière cette démarche et la prise de conscience de quelques-uns, nous avons voulu mettre en avant un objectif de protection des prairies, ainsi que le maintien du pâturage. Il fut décidé de créer une association pour essayer de commercialiser la viande produite dans ces vallées, moyennant forcément le respect d'un cahier des charges et de différentes contraintes.

L'association regroupe aujourd'hui une vingtaine d'éleveurs. Au tout début, nous étions trente, dont vingt "bien accrochés" et toujours présents et dix un peu "à la remorque", et puis il y a tous les autres qui attendent un peu de voir comment va évoluer la démarche. Depuis trois ans, celle-ci s'est concentrée en grande partie sur l'obtention d'une certification afin d'être prise au sérieux.

Odile CHANCERELLE va vous expliquer un peu plus cette démarche.

Les éleveurs sont heureux de vivre sur ce territoire. Il est important de le dire. Ils sont passionnés par ce qu'ils font et l'un des objectifs de l'association est de transmettre cette passion. Ce n'est pas uniquement de vendre de la viande, c'est aussi d'être présent sur les vallées et de pouvoir transmettre leur savoir-faire. Sur ces territoires remarquables, il existe, depuis longtemps, une production traditionnelle de viande. L'association d'éleveurs a donc eu l'idée d'associer à son action la protection du milieu, avec ses mesures agri-environnementales d'accompagnement, une production traditionnelle de viande, en se disant qu'après tout, nous pourrions essayer de pérenniser nos exploitations en commercialisant une viande sous la marque de "l'Éleveur & l'Oiseau".



Cette marque permettrait d'apporter une notoriété à la production, de développer la commercialisation de proximité, et ainsi de pouvoir rencontrer et pourquoi pas fidéliser les consommateurs. A partir de là, des contacts ont été pris.

On nous a dit que pour pouvoir communiquer sur tout ce qui concerne les méthodes d'élevage, il fallait obtenir une certification. La marque ne suffit pas. Elle est très intéressante, mais après avoir reçu un accueil favorable, il vous sera demandé si vos élevages sont qualifiés, si vous pouvez communiquer sur ce sujet et ainsi de suite. Pour cette raison, nous nous sommes orientés, en plus de notre marque " l'Éleveur & l'Oiseau ", vers une certification avec la marque de l'inter profession viande qui s'appelle "Bœuf Verte Prairie" (BVP) et qui est en relation avec les grandes et moyennes surfaces. Cela nous a permis d'obtenir la Certification Qualité Conformité (CQC), et ainsi de communiquer et de mettre en avant le modèle d'élevage, des vaches en train de pâturer, ce qui est quand même important dans le projet puisque les vaches des vallées angevines sont essentiellement nourries à l'herbe. Elles pâturent les prairies, consomment du foin provenant de ces prairies et, parfois, de l'ensilage, sachant que durant les inondations l'ensilage a un côté bien pratique.

Malgré tout, il faut toujours des solutions de secours quand on est en exploitation. La CQC est passée en commission au niveau de l'inter-profession et au niveau de l'organisme certificateur. Il reste juste une petite étiquette à finaliser pour pouvoir les utiliser ensuite pleinement. Par rapport au travail réalisé avec les éleveurs, nous constatons une évolution tout à fait positive et prometteuse dans ces vallées. Ces agriculteurs se sentaient souvent en marge du développement agricole. Il est intéressant maintenant de les voir porter un projet, qui de surcroît est reconnu, puisque nous sommes ici, devant vous, pour le présenter. Quelque part, c'est une reconnaissance pour eux, un élément important.

Cette évolution positive tend à pérenniser les exploitations et les savoir-faire. Il faut préciser que l'on ne fait pas pâturer en vallée comme sur des prairies naturelles. De même, pâturer ces prairies alluviales constitue une action d'entretien de ces surfaces. Nous sommes dans des zones d'expansion de crue. Plaçons-nous dans la situation où ces parcelles seraient en friche. Quel problème cela poserait-il ? Cela poserait des problèmes, non seulement aux agriculteurs mais aussi à tous les gens qui vivent dans les environs. Angers est à proximité, et une partie de la ville, comme nous vous le disions précédemment, est en zone inondable. En période de crue, il faut bien que l'excédent d'eau aille quelque part.



C'est ainsi que le projet des éleveurs est largement soutenu par les élus, le conseil général de Maine-et-Loire, la chambre d'agriculture et l'ADASEA. Effectivement, ces surfaces sont utiles à tout le monde, pas seulement aux agriculteurs pour qu'ils produisent. Rappelons-nous, c'est une région à haute valeur touristique ; laisser la déprise s'installer sur ces zones est préjudiciable à l'agriculteur, à l'écoulement des excédents d'eau dus aux crues et au tourisme qui ne pourrait pas s'y développer.

Tout cela a renforcé les liens entre les acteurs des vallées. En ce moment, l'ambiance est vraiment bonne dans le sens où tout le monde agit dans le même sens pour avancer, pour que ces vallées vivent, aussi bien en faveur de l'élevage et de la biodiversité que pour le bien des chasseurs et pêcheurs. C'est vrai que les gens commencent à s'entendre, même si parfois c'est un peu difficile, car les intérêts peuvent diverger.

Il est aussi nécessaire de mieux connaître les différents maillons de la filière viande. Ce travail n'a pas été simple et n'a toujours pas complètement abouti : contact avec les personnes qui vivent dans la vallée, discussions avec les abatteurs, les distributeurs, pour avancer dans le même sens.

Ensuite, il y a la partie "valorisation du produit". Effectivement, pour les agriculteurs, c'est essentiel. Nous sommes en train d'y travailler et préparons les grilles de prix, conjointement avec l'abatteur. Aujourd'hui, la commercialisation sous la marque n'est pas effective. Elle existe, mais pas sous la marque "l'Éleveur & l'Oiseau", puisque nous attendons la certification pour pouvoir à la fois la commercialiser et communiquer. C'est vrai que la viande n'est pas encore commercialisée sous la marque, mais cela ne saurait tarder. **Si nous réussissons à valoriser cette production de viande, je pense que nous aurons gagné le pari de créer un lien entre le produit viande, le territoire et surtout les hommes qui habitent et travaillent dans ces vallées angevines, permettant ainsi de pérenniser les exploitations.**

Il faut reconnaître qu'aujourd'hui, cette zone continue à vivre grâce aux aides financières qui lui sont attribuées afin d'éviter la déprise. Mais compter sur les autres, en soi, ce n'est pas toujours une bonne chose. Nous sommes alors arrivés au constat suivant : en essayant de valoriser au mieux nos produits, nous participons à la valorisation du territoire afin de parvenir à y gagner notre vie sans toujours attendre des aides extérieures. Nous savons très bien qu'un jour ou l'autre, ces dernières se réduiront, voire s'interrompront. Aujourd'hui, la filière "vente" s'intéresse à notre démarche. Nous réalisons que nous avons été porteurs d'un projet qui, sur ce territoire, est le bienvenu. Nous sommes reconnaissants envers nos élus. Mais ce n'est pas pour autant qu'il ne faut compter que sur les autres. Je pense qu'à un moment donné, il faut savoir se prendre en charge, d'où cet engagement dans la démarche de valorisation de notre production en filière "vente".

Il est vrai, et nous insistons là-dessus, que nous avons été pleinement soutenus. Pour cette raison, les logos des structures financières sont présents sur les documents émis. Pour nous, c'est important.

On commence à présent à parler de notre projet dans les dossiers et les fiches de présentation de la D.D.A.F, du conseil général, etc. Le projet s'inscrit aussi, aujourd'hui, dans l'histoire de ces vallées angevines.

Il est vrai que, sans l'aide de la chambre d'agriculture, du conseil général et de l'ADASEA, mener à bien un tel chantier par nous-mêmes aurait été financièrement très difficile. Au départ, afin d'effectuer toutes les démarches en vue de l'obtention des critères qualité, une mise de fonds est nécessaire. Alors, quand on est éleveur, qu'on ne vend pas de produits et qu'il faut faire une mise de fonds, ce n'est pas simple d'aller quémander le financement chez les uns et les autres. Si nous n'avions pas eu une aide de ces organismes-là, la démarche n'aurait pas pu aboutir. En revanche, à présent, c'est à nous de faire aboutir ce projet.

Pour adhérer à l'association, et accéder à la marque "l'Éleveur & l'Oiseau", il faut tout d'abord posséder des prairies inondables. Il faut avoir une surface minimale inondable sur l'exploitation. Quand la totalité des surfaces n'est pas inondable, il a été établi une surface minimale de prairies inondables au prorata des prairies pâturables. Ensuite, il faut être engagé dans

des contrats de protection de l'environnement (mesures agri-environnementales). On ne peut pas aujourd'hui, tout en souhaitant que notre projet ait une fonction économique, oublier nos idées de départ. Dès le début en 1992, c'est toujours dans un objectif de démarche environnementale qu'avait été fixé le cadre de notre projet.

Ce sont les deux gardes-fous. Ensuite, l'association a ajouté des cahiers des charges plus sévères que le B.V.P. justement parce que l'on ne peut pas créer une marque, voire un label, sans quelque part se donner des obligations. Le plus dur va être de produire d'une façon homogène, pour répondre aux besoins de la clientèle. Il y a une formation à apporter à chaque agriculteur pour que l'on sorte un produit relativement homogène dans la façon de travailler. Chacun "fait de la prairie", mais à sa façon. Il y a forcément à créer une identité de gestion du cheptel par rapport au pâturage. En général, on privilégie la finition qui s'effectue au pâturage, au foin ou à l'enrubannage. L'ensilage est fortement déconseillé. De toute façon, il n'y aura pas d'ensilage en finition du 1er avril au 1er novembre. Ce sont les éleveurs qui l'ont décidé. L'ensilage ne serait qu'un ballon d'oxygène en période de crue. Il faut savoir que, lors des inondations, certains agriculteurs n'ont plus de terre exploitable. Tout est sous l'eau.

Il y a des exploitations qui sont inondables à 100%. Dans ce cas de figure, il est demandé :

- que les deux-tiers de la surface fourragère principale (SFP) soient en herbe ;
- que la surface inondable en herbe représente au moins 50% de la surface inondable totale ;
- que la surface contractualisée soit supérieure ou égale à dix hectares ; OLAE ou mesures-types liées à la gestion extensive des prairies dans le cadre CTE Loire ou contrat local agro-environnemental ;
- que le chargement soit inférieur à 2 UGB par hectare SFP, ce qui correspond environ à une vache à l'hectare, pour être plus simple dans la formule.

La certification, nous l'obtenons à travers la marque de l'inter-profession "Bœuf Verte Prairie". La raison : pour l'obtenir, nous devons, seuls, verser environs quatre mille six cents euros. Donc, durant les sept années avec la marque de l'inter-profession "Bœuf Verte Prairie", nous faisons des économies de départ mais, durant cette période, nous avons fait une démarche pour obtenir l'autorisation de mettre la marque "L'Éleveur & l'Oiseau" derrière celle de BVP. Cela n'a pas été du tout évident. BVP, jusqu'à présent, ne mettait pas derrière sa marque des marques à connotation locale. Et c'est vrai que cela a entraîné des discussions assez tendues. Ils nous ont crus. Ils nous ont suivis. Nous avons su être convaincants.

Toujours dans la même logique, après l'accord BVP, "L'Éleveur & l'Oiseau" et la certification CQC, nous essayons maintenant d'obtenir l'autorisation de communiquer sur l'aspect protection de la nature de notre projet, en s'appuyant sur le fait que nos animaux sont élevés dans des zones disposant de mesures agri-environnementales. **Au niveau communication, les choses dites doivent être vérifiables, nous ne devons pas induire le consommateur en erreur.** Nous sommes justement en train de travailler sur ce sujet avec les organismes certificateurs. Les mesures agri-environnementales sont suivies et contrôlées par le CNASEA, un organisme indépendant et compétent. Son travail n'est pas reconnu au niveau des règles d'étiquetage européen. Cela nous oblige à refaire des démarches.

Nous avons analysé la manière dont nous finissons les animaux. D'une exploitation à l'autre, cette manière diffère. Les croissances ne sont pas identiquement suivies. Avant la création de l'association, certains avaient tendance à faire de la finition à base d'ensilage et pour d'autres, la finition était effectuée sur une période beaucoup plus longue. Nous trouvons de la finition faite avec de fortes quantités d'aliments concentrés. Il a donc bien fallu mettre en place un cahier des charges afin que tous s'alignent sur celui-ci. On ne devient pas engrais-

seur par accident. Nous nous sommes rencontrés afin d'ajuster les savoir-faire des uns et des autres et de mettre en avant les points les plus favorables, afin que tous nous en profitions. **Le but est d'avoir un produit sorti de nos vallées et spécifique à ces vallées, avec une finition la plus homogène possible, parce que nous savons très bien que quand la viande est rendue à l'étalage, la régularité du produit contribue pour beaucoup à la réussite de son écoulement.**



#### Question d'un participant

Je ne suis pas du tout un spécialiste de l'élevage, je n'y entends rien du tout, par contre, à travers l'exposé que vous avez fait, j'ai bien retenu que la zone où vous êtes est une zone de tradition d'élevage avec des vallées inondables. Avant d'avoir accès ou avant d'avoir la maîtrise de l'utilisation de l'ensilage par exemple, comment les gens faisaient pour nourrir les animaux en période d'inondation ?

#### Réponse

L'ensilage dans la vallée est vraiment très minoritaire. Les méthodes ont peu changé de ce côté-ci. Avant l'arrivée de l'ensilage c'était pâturage plus foin ou foin plus pâturage, avec le stockage du foin forcément hors d'eau, et l'hiver se passait comme ça. Il faut savoir que dans la vallée, il se fait très peu d'ensilage parce que la flore n'est pas adaptée. Certains essais ont été faits, mais la flore n'est pas faite pour réussir dans l'ensilage. Elle est faite pour réussir de très beaux foins et de très beaux pâturages, mais l'ensilage ne rend pas la valeur attendue d'une prairie temporaire.

#### Question d'un participant

Comment les gens faisaient-ils communément, il y a 15 ou 20 ans, pour maintenir une alimentation normale en période d'inondation ?

#### Réponse

Il y a 10 ou 20 ans, beaucoup de gens de la vallée étaient des naisseurs, c'est-à-dire qu'ils faisaient peu d'engraissement. Les animaux étaient vendus à la fin du printemps, souvent pour être engraisés ensuite hors des zones inondables.

#### Question

Je suppose qu'il y a un certain nombre d'éleveurs qui n'ont pas que des terrains en vallée et qui doivent donc avoir de la surface fourragère en dehors du milieu naturel que vous souhaitez préserver. Comment sont intégrées, dans le cahier des charges, les différences de nature de surfaces fourragères entre éleveurs ? Est-ce qu'il y a une distinction entre éleveurs ?

#### Réponse

Pour le moment, l'accès ou le refus s'effectue simplement par rapport aux personnes qui correspondent ou pas au cahier des charges.

### Question

Entre deux, on s'arrête où ?

### Réponse

En fait, dans le cas des basses vallées angevines, les gens qui ont des terres en vallée ont souvent des terres hautes. Fréquemment aussi, ils ont deux troupeaux : un troupeau laitier qui est sur les terres hautes et un troupeau viande qui valorise ce que nous appelons les "prés bas". Par conséquent, la distinction se fait à partir de là. De plus, le chargement de 2 UGB que nous vous avons indiqué tout à l'heure tient justement compte des deux cheptels qu'il peut y avoir chez certains éleveurs. Ce chiffre peut paraître élevé à certains, mais c'est souvent parce qu'il y a des troupeaux mixtes. Une seule valeur de chargement a été retenue afin de ne pas compliquer la gestion de deux troupeaux. Et seul le troupeau viande a accès à la marque "L'Éleveur & l'Oiseau". De toute façon, BVP n'accepte que les animaux types viande, les races à viande.

### Question

Avez-vous une race définie ?

### Réponse

Non ! La dominante est la charolaise, suivie de la race limousine, de quelques blondes et quelques parthenaises, de beaucoup de croisées. Il faut savoir qu'en finition herbe, la sélection des races se fait naturellement parce que certaines ne se prêtent pas à ce mode de finition. Je ne suis pas péjoratif par rapport à la race blonde d'aquitaine par exemple, mais ce n'est pas sa "tasse de thé" d'être en finition dans les herbages. Une charolaise, par exemple, se défend beaucoup mieux sur ce type de production.

Tout à l'heure, j'ai oublié de préciser que concernant le type d'animal commercialisé sous la marque "l'Éleveur & l'Oiseau", ce qui intéresse l'éleveur, ce sont les animaux qui sont entre U et R. Tous les animaux de forte conformation ne concernent pas "l'Éleveur & l'Oiseau" puisque, dans ces cas-là, des labels existent. Nous ne souhaitons pas refaire ou améliorer ce qui existe déjà. L'intérêt, c'est de valoriser les volumes de vaches de réforme ou de génisses que les éleveurs ont dans leur troupeau.

Le haut-de-gamme est déjà concurrencé simplement par le Label Rouge. Il a déjà sa place. C'est la catégorie intermédiaire que souhaite placer "l'Éleveur & l'Oiseau", mais cela n'exclut pas de mettre une très bonne bête sur le marché.

Cela explique aussi pourquoi nous nous sommes tournés vers des grandes et moyennes surfaces. Quand nous sommes allés proposer aux bouchers des animaux de type U et R, ils nous ont dit que l'idée était intéressante mais que ce n'était pas le type d'animal qu'ils avaient envie de travailler. Nous nous sommes donc tournés vers des supermarchés.

Ce n'est pas l'éleveur à titre individuel qui est le vendeur : c'est l'association. Nous avons pris un professionnel pour trier et choisir les animaux, trouvé un abatteur. Les démarches ont été faites auprès des magasins. Nous anticipons un petit peu : les magasins étaient preneurs avant que nous ne soyons prêts. Il faut savoir que, malgré la surface de prairies inondable, le volume d'animaux produit n'est pas extensible car le chargement est limité à l'hectare, et que seules sont retenues les exploitations ayant une majorité de prairies inondables. Et même si le succès est au rendez-vous, nous ne pourrions pas vendre des animaux de façon extensible. Le volume restera le volume. Cela ne pourra pas dépasser un certain nombre.

Si 20 animaux sont demandés à la semaine, nous serons presque en difficulté. Nous avons planifié 10 à 12 bêtes maximum.

### Question de Francis BERLAND

Pourquoi, dans le plan de communication, n'y a-t-il pas une photo de Maine-Anjou et, en l'occurrence, dans les vallées angevines ? La race d'origine n'était-elle pas présente, ou est-elle aujourd'hui complètement disqualifiée car n'étant pas un animal précoce correspondant au standard du marché ?

### Réponse

Non, ce n'est pas du tout cela ! La démarche "l'Éleveur et l'Oiseau" est faite pour vendre une catégorie d'animaux. C'est à dire R2, R+, R-. Mais dans le même temps, la race Maine-Anjou fait une démarche pour obtenir l'AOC. Comme on dit, pour que tout fonctionne bien, il ne faut pas "mélanger les torchons et les serviettes" ! Certains éleveurs élevaient de la Main-Anjou, ils avaient commencé avec nous et sachant que l'AOC avançait de façon favorable, ils ont choisi de ne pas se battre sur les deux créneaux à la fois. Ils sont restés sur la démarche de l'AOC Maine-Anjou. Ce n'est pas une histoire d'exclusion, c'est plutôt une histoire d'engagement dans un projet afin de le mener à bien et ensuite de ne pas en changer.

Il y aura des Maine-Anjou sous la marque "l'Éleveur & l'Oiseau", ce n'est pas un problème ! Nous n'excluons aucune race, mais il est vrai que les éleveurs de Maine-Anjou avaient mieux à faire, je pense, en s'occupant de l'AOC Maine-Anjou. Par exemple, il y a des éleveurs de Maine-Anjou qui sont dans les vallées angevines et qui ne seront pas dans l'AOC Maine-Anjou par exemple.



## 5. Démarche AOC pour l'agneau de pré-salé des baies de Somme et d'Authie

Jean-Claude SIBILLE, Directeur de l'EDE (Etablissement Départemental de l'Elevage) et Bérengère CHEVRANT-BRETON, ingénieur-conseil en élevage à la Chambre d'Agriculture de la Somme.

Nous avons été sollicités par le Forum des Marais Atlantiques pour venir témoigner d'une démarche qualité en baie de Somme et, en particulier, de la démarche "Agneau de pré-salé des baies de Somme et d'Authie" qui est, comme vous le savez, en route vers une appellation d'origine contrôlée.

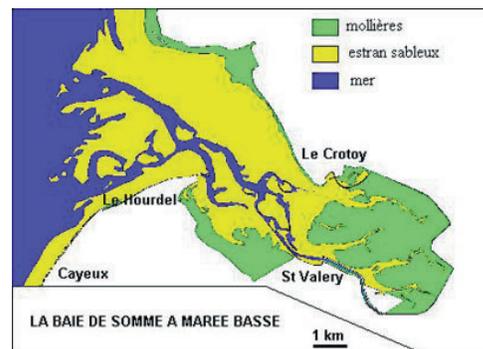
Nous allons vous présenter le parcours de la démarche depuis ces dernières années et vous retracer le travail qui a été effectué, les difficultés rencontrées et les obstacles qui restent encore à franchir dans les mois et les années à venir.



### Le site de production

Le site se trouve en région Picardie dans le département de la Somme ; Amiens en est la capitale régionale, et Abbeville la ville la plus proche. Cette ville est malheureusement connue depuis 2001, époque des fameuses inondations. Nous pourrions dire aujourd'hui que la Somme est connue au niveau national en raison des inondations et à cause des chasseurs ou grâce aux chasseurs, nous ne savons plus ! Enfin, il faut que nous ménagions la chèvre et le chou.

A l'ouest d'Abbeville, vous avez la baie de Somme. Elle est située à 200-250 kilomètres de Paris, soit à deux bonnes heures de la capitale par l'autoroute A16. Ce n'est pas loin de l'Angleterre. A quelques cent kilomètres de là, toujours par l'A16, on arrive au tunnel sous la Manche, à Sangatte.



A l'embouchure, la ville de St-Valéry-sur-Somme et, au nord, la ville du Crotoy, sont les deux principaux pôles d'activité de cette baie d'une surface de 70 km<sup>2</sup>. Au nord de Fort-Mahon Plage se trouve la baie d'Authie.



Entre le Crotoy et Fort-Mahon Plage se trouve la zone des "bas champs" du Marquenterre, connue pour son fameux parc ornithologique avec plus de 350 espèces d'oiseaux sédentaires ou de passage, ainsi que pour ses phoques, les fameux phoques fond marin gris, un spectacle qui régale les yeux des touristes.

Au Sud, à Cayeux-sur-Mer, nous avons aussi une zone de "bas champs", la zone de Cayeux-sur-Mer, qui ne demande également qu'à être valorisée. Sans anticiper, des éleveurs commencent déjà à penser à d'éventuelles démarches "viande bovine" sur cette zone-là. Ce n'est pas d'actualité pour l'instant, mais il y a une réflexion qui se met en place à ce niveau-là.

Sachez que chaque année, au mois de septembre, est organisée la Trans-Baie entre le Crotoy et St-Valéry ; un aller et retour à travers la baie, à marée basse quand même, enfin tout au moins pour ceux qui vont assez vite !

La production se déroule en bord de mer avec le troupeau de moutons et quelques chèvres quand même.



Concernant la production, nous voudrions relater un peu toutes les étapes principales par lesquelles les éleveurs sont passés depuis une bonne douzaine d'années pour en être là aujourd'hui.

### Les principales étapes de la démarche de qualification

**Juin 90** La Chambre d'Agriculture réunit les éleveurs qui occupaient déjà la baie de Somme et les incite à s'organiser.

**Février 91** Assemblée générale constitutive de l'association :  
8 éleveurs - 1 800 brebis

**Juillet 92** Début de la commercialisation :  
641 agneaux sur 1992

**1994** 14 éleveurs - 3 200 brebis ---> 1 200 agneaux

En 1994, l'association totalise 14 éleveurs. Six éleveurs sont venus rejoindre le groupe de départ avec 3 200 brebis et 1200 agneaux de pré-salé commercialisés. Avec néanmoins un taux de perte dans la baie, compte tenu du contexte dans lequel évoluent les animaux, les brebis produisaient quand même plus de 1200 agneaux.

**1996** 1 éleveur en Baie d'Authie, 15 éleveurs en Baie de Somme

En 1996, un éleveur de la baie d'Authie rejoint l'association. L'association atteint 15 éleveurs, 3500 brebis et pratiquement un régime de croisière en agneaux produits avec 2000 agneaux commercialisés à partir de cette production.

**1997** Début de la démarche A.O.C Pré-salé

- Souhait de l'INAO de coupler dans la démarche AOC la Baie de Somme et la Baie du Mont-St-Michel
- Cahier des charges
- Travail sur la qualité des agneaux
- Bilan floristique

En 1997, on a marqué un tournant au niveau de la production. On est au début de la démarche AOC pré-salé des baies de Somme et d'Authie.

En 2003, nous n'avons toujours pas d'A.O.C. Nous allons maintenant vous expliquer pourquoi.

Retour en 1997 : l'INAO s'était tourné vers nous, les éleveurs de la baie de la Somme, en disant : *“vos collègues de la baie du Mont-Saint-Michel ont fait une demande auprès de l'INAO pour obtenir une AOC pré-salé. Vous avez les mêmes caractéristiques dans la baie de Somme et dans la baie d'Authie, il n'y a donc aucune raison pour que vous ne fassiez pas la même demande. Présentez-nous un dossier, et nous ferons une démarche commune.”*

Dès le mois de juillet de cette année 1997, nous avons reçu une délégation d'experts de l'INAO . Il y avait un expert des ovins, un expert de la dinde de Bresse, du raisin de Chasselas et bien d'autres encore. Autant de personnes diverses qui ont pu visiter la baie, voir son fonctionnement et évidemment nos agneaux prés-salés. Bien entendu ils ont pu, entre autres, en déguster. Cela a été un élément extrêmement important dans la démarche et évidemment, une comparaison a été faite avec des agneaux d'autres provenances. Nous pouvons vous assurer aujourd'hui que les experts ont fait la différence sans hésitation. *“Il n'y a pas photo, votre produit est typique, il se démarque pleinement. On est bien au cœur d'une démarche A.O.C.”*

Cette première étape nous a permis d'affiner le cahier des charges de la production et de l'occupation de la baie, notamment au niveau de la zone de production, ainsi qu'également au niveau de l'alimentation des animaux. C'est un travail important qui a abouti assez facilement entre les éleveurs. Autre travail engagé à cette époque-là - bien que nous n'ayions pas attendu 1997 pour le mener à bien : celui axé sur la qualité des agneaux.

Malheureusement, l'abattoir qui traitait nos animaux nous posait quelques problèmes. Nous avions des cuirs (peaux) arrachés, en particulier lors du dépeçage, et des carcasses pas toujours très présentables. Il a donc fallu repreciser certains points avec cet abatteur. Nous avons néanmoins été obligés d'en changer. D'un abattage situé à 50 km de la production (35 à 40 minutes de route), ce qui était pratique pour les éleveurs et les animaux, nous nous sommes vus obligés de faire abattre les animaux à plus de 100 km de la zone de production.

Aujourd'hui, un éleveur qui va voir ses carcasses à l'abattoir en a pour une heure et demie de déplacement. Dans ces conditions, peu d'éleveurs se déplacent et cela, dans une démarche de ce type, c'est quand même très gênant. Ce contrôle *de visu* est le prolongement du travail de l'éleveur. Ce n'est ni aux techniciens, ni aux abatteurs de juger. C'est quand même un élément essentiel, sur lequel nous butons encore.

En 1999, une nouvelle rencontre a eu lieu avec l'INAO pour dresser un bilan floristique au niveau de la baie et pour montrer qu'il y avait une adéquation entre la productivité des herbages de la baie et le nombre de brebis (taux de chargement).

## 2000 Renouvellement des adjudications - Passage à 10 ans

L'utilisation des zones d'exploitation situées sur le domaine public maritime était soumise à autorisation, tout d'abord d'une durée d'un an puis de deux ans en 1996-1997. Sous la pression des éleveurs et de l'agent de l'agriculture, les autorités préfectorales ont autorisé une adjudication à 10 ans. Cela c'est passé en 2000. Aussi, vous pourriez nous dire maintenant, *“vous êtes tranquilles jusqu'en 2010”*. Eh bien non ! Nous avons des adjudications jusqu'en 2010 mais, d'ici-là, il peut se passer n'importe quel événement qui fasse que la surface totale aujourd'hui pâturée, qui est de l'ordre de 1 200 hectares en baie de Somme, soit amputée

d'une partie pour quelque projet que ce soit sur la baie. Nous n'avons aucune garantie aujourd'hui dans le domaine des adjudications.

Là aussi nous y reviendrons tout à l'heure, et la baie du Mont-Saint-Michel est exactement dans la même situation que nous. Il existe effectivement une précarité de l'occupation des mollières. Nous sommes en train de réfléchir à nouveau avec l'INAO sur un autre processus que celui que nous avons entamé avec eux depuis quelques années.

## 2001 Consensus pour l'A.O.C - Création de l'Association de défense

En 2001, compte tenu justement, entre autres, du passage des adjudications à 10 ans, la plupart des éleveurs se sont remotivés pour repartir vers l'A.O.C parce que nous avons quand même eu une démobilisation après tous les événements précédant l'année 2000.

Quelques éleveurs ont abandonné. Aujourd'hui, il en reste 13, mais ce n'est pas un problème, parce que nous avons vraiment 13 éleveurs qui ont envie d'avancer et qui le font. Ils sont volontaires, à tel point qu'une association de défense du produit pré-salé de la baie de Somme a été créée fin 2001. Cela a été aussi une étape extrêmement importante.

### La filière

13 éleveurs

3 600 brebis



2 000 agneaux vendus sous la marque

ESTRAN



Quoi qu'il en soit, par rapport à la démarche A.O.C et à l'INAO, il est absolument indispensable que soit créé ce type d'association de défense parce que, indéniablement, les éleveurs et les acteurs qui travaillent dans leur environnement ont besoin de se retrouver.

Nous avons, au sein de l'association :

- un acheteur-distributeur,
- un abattoir situé à 100 km,
- 30 acheteurs(ou clients) composés de 21 bouchers qui commercialisent de l'agneau pré-salé et 18 restaurants qui sont répartis sur une bonne partie du nord de la France, souvent au niveau local, au niveau de la Somme mais aussi depuis la région parisienne jusqu'au Nord-Pas-de-Calais.



## Le mode de production

***extensif (4,25 brebis/ha)***

- pâturage sur les mollières de mars à novembre (environ 1 200 ha)
- 75 jours minimum sur les « herbus » (ou 200 jours)
- **période de vente limitée de juillet à février**
- abattage entre 120 et 300 jours
- gamme de poids = 18 à 25 kg



## Les caractéristiques de l'agneau pré-salé



- viande de couleur rouge
  - carcasse de forme allongée
  - couverture de gras régulière
  - grain de viande très marqué (fermeté)
  - goût « salé - iodé »
- } **Typicité du produit**

## La mise en valeur du produit

**Valoriser le produit en mettant en avant :**

**Sa typicité** : l'agneau de pré-salé, un produit différent → valorisation au niveau de la vente

**Son mode de production** → relation "terroir/produit" très forte

**Une réponse à la demande des consommateurs** → traçabilité - qualité avec reconnaissance qualitative du terroir.

## Mener des actions de communication

### Réalisation de supports (plaquette et chevalets)



### Organisation de la fête du mouton



La reconnaissance de l'A.O.C. pré-salé, c'est un atout pour les éleveurs et la filière...

... mais aussi pour l'ensemble des acteurs de la côte picarde.

**6. Table ronde sur les conditions et opportunités pour développer des démarches partagées au sein des territoires de marais.**

Yves GROSSET-GRANGE, Chambre d'Agriculture de Charente-Maritime

**Question**

Dans le cadre de l'adjudication, les éleveurs peuvent-ils bénéficier des Contrats Territoriaux d'Exploitation (CTE) ?

**Réponse**

Il suffit de pouvoir garantir la faculté d'exploiter pendant 5 ans. Il y a des autorisations d'occupation temporaire (AOT) de 5 ans sur les misottes du marais poitevin où il y a des CTE actuellement.

**Autre réponse**

Dans la Baie de l'Aiguillon, essentiellement entourée de prés salés, on a pu y faire rentrer les CTE. Le problème est que l'on ne possède pas de moutons !

**Question à Françoise BIRONNEAU**

Pouvez-vous revenir sur un point important, à savoir l'agriculture biologique et la qualité du lait ? Les problèmes que vous avez énoncés sont-ils liés au cahier des charges ou à la qualité bactériologique du lait ?

**Réponse de Françoise BIRONNEAU**

La réflexion portait sur des éléments de la présentation de M. PERRAUD concernant les labels, et plus particulièrement sur certains d'entre eux, car certains ne sont pas forcément synonymes de qualité. Ce que je veux mettre en avant, dans le cadre d'une activité de production ou de transformation de produits biologiques (production de viande ou production laitière), c'est que cette activité est encadrée par un texte de lois qui précise "EXEMPT de produits chimiques ou de pesticides".

Aujourd'hui, je n'ai aucune possibilité de me procurer du lait "bio", je suis obligée de faire appel à un groupement de producteurs extérieurs qui collecte 30 % de la production de lait biologique en France. Leur démarche est Production AB, avec exclusion d'utilisation de pesticides dans la production, exclusion de produits chimiques et antibiotiques. A partir de là, on m'apporte le lait, et la première constatation importante, pour une entreprise comme la nôtre qui a fait le choix de fabriquer à partir du lait cru, est la suivante : impossibilité de fabriquer. Pourquoi ?

Une production biologique apporte une garantie sur le plan physico-chimique mais pas sur le plan bactériologique, élément essentiel pour nous. Si le lait est extrêmement chargé en micro-organismes, bactéries ou staphylocoques par exemple, on ne va pas pouvoir fabriquer. Si on fabrique avec, on est sûr que nos produits ne seront pas commercialisables et, de surcroît, qu'ils risquent d'être dangereux pour le consommateur. Aujourd'hui, vis-à-vis de mon groupement de producteurs, je n'ai aucune possibilité - sauf à refuser le produit - de dire : "je veux du lait "bio" du point de vue physico-chimique, mais avec une qualité bactériologique identique à ce que peut fournir une entreprise de transformation de lait conventionnel".

C'est une négociation impossible à avoir avec eux, ils ne veulent rien entendre là-dessus, car ayant la certification Bio-Écocert, le transformateur se débrouille. Si vous demandez un prélèvement pour avoir des analyses de contrôle et connaître la charge bactériologique, vous avez les résultats 48H après, voire plus. Ce délai est beaucoup trop long pour nous. Le seul moyen aujourd'hui, c'est un test à l'alcool, test qui date des années 50. Souvent, mon groupement de producteurs répond négativement à l'utilisation du test à l'alcool, donc on est à même de refuser. Le second test est celui de la dégustation, qui est le plus valable. La réelle question est : "production bio" sur le plan physico-chimique, d'accord, mais après ?

### Charles PERRAUD

Je voudrais rappeler qu'avant même de parler de signes de qualité, il y a quelque chose qui s'impose à tous les producteurs, distributeurs et transformateurs en France dès qu'il s'agit de produits alimentaires : ils doivent satisfaire à un certain nombre de conditions sanitaires réglementaires. Il apparaît alors difficile de mettre sur le marché un produit bactériologiquement dangereux. Sinon, il y a une faille dans le système, mais normalement c'est impossible.

### Autre intervention

Dans le domaine laitier, la législation concernant le paiement à la qualité du lait ne mentionne que les propriétés physico-chimiques. Dans les années 1970, ce sont les structures de transformation (coopératives ou industries) qui ont initié la démarche du paiement à la qualité et qui l'ont appliquée aux entreprises laitières, bien que ce système de paiement n'ait pas eu de cadre juridique à l'époque.

La Direction des Services Vétérinaires (DSV) intervient au niveau de la production laitière pour les gens qui ont fait une demande de patente sanitaire destinée à une consommation en lait cru. Les producteurs de lait appartenant à une structure de collecte n'ont rien à voir avec les problèmes de production avec du lait cru.

### Charles PERRAUD

A priori, dans le domaine alimentaire, on ne peut pas mettre un produit dangereux en circulation en France. De plus, pour un produit qui bénéficie d'un signe officiel comme l'agriculture biologique, avec intervention d'un organisme certificateur, cela paraît encore plus compliqué. Etant moi-même président d'un organisme certificateur, je participe à suffisamment de réunions à la CDEC pour savoir qu'aujourd'hui - et c'est d'ailleurs un débat entre les services officiels de l'Etat et les organismes certificateurs - on contraint les organismes certificateurs à vérifier les aspects sanitaires du produit, alors que ceux-ci ont tendance à dire : "Que l'Etat fasse son travail avec les fraudes, la DSV, etc. et nous nous occuperons des caractéristiques communicantes de qualité supérieure ou d'agriculture biologique". Or, de par les responsabilités transférées par l'Etat, les organismes certificateurs doivent obligatoirement alerter les services officiels dès qu'il y a un problème de qualité sanitaire qu'ils certifient pour n'importe quel signe de qualité. Cette situation que vous décrivez m'étonne et me surprend.

### Françoise BIRONNEAU

Il y a une réelle lacune. En production biologique, les produits ne sont pas soumis à un plafond maximum, par exemple cellules ou micro-organismes. Il faut savoir qu'en production conventionnelle, on accepte 100.000 germes : au-dessus, on paie moins, etc. En production "bio", ils ne tiennent pas compte de ça. Cela pose de gros problèmes au niveau du nombre de cellules déterminées dans les laits "bio".

### Autre intervention

Nous souhaitons parler, lors de cette table ronde, des implications conjointes des producteurs, des élus, des techniciens au niveau de toutes ces démarches qualité. Comment chacun peut s'impliquer dans toutes ces démarches ?

### Yves GROSSET-GRANGE

Il y a deux problématiques apparues sur cette journée, autour desquelles nous allons structurer la discussion qui va suivre.

1° L'identification des produits de marais. Sur quelle base, avec quels outils ? (ex : signe officiel de qualité ou non ?) Nous avons débattu de ce point lors du premier séminaire organisé par le Forum des Marais Atlantiques, sans en avoir épuisé le sujet. Il reste encore quelques éléments de réflexion qui sont apparus au cours de cette journée. Les porteurs d'initiatives présents ont encore des choses à dire.

2° Les partenariats au sein d'une filière mais aussi les partenaires extérieurs à la filière et qui peuvent apporter un appui à ces différentes initiatives. A cet égard, j'aimerais que chacun des intervenants nous dise, en revenant sur son expérience et après avoir entendu celle des autres, ce qu'il pense de l'utilisation de tel ou tel système d'identification des produits de marais, signe officiel de qualité, marque commerciale ou identification proposée par une collectivité territoriale, comme le Conseil Général nous l'a exposé tout à l'heure.

#### Alain BARRAUD

C'est difficile, tout dépend du produit et de l'organisation professionnelle que nous avons en face de nous. Je reviens sur l'exemple que je vous ai donné sur la pêche. Au départ, nous sommes partis avec quelques producteurs, puis le cercle s'est élargi. On a appris à travailler avec l'ensemble des trois ports, puis on a réussi à faire une démarche régionale qui concerne les produits de la pêche. Au départ, ce n'était pas évident, chacun cherchait ses marques. Je ne sais pas quelle aire géographique on pourrait retenir dans un tel schéma. L'exemple donné en ce qui concerne les crevettes impériales vient de la motivation des professionnels. Je rejoins la première question sur le problème du partenariat et du travail commun engagé. Cela repose sur une volonté, une démarche collective. S'il n'y a pas de volonté professionnelle de vouloir se lancer dans une démarche d'identification, vous pouvez toujours attendre, il ne se passera pas grand chose.

Je vois mal comment on peut valoriser l'ensemble des produits du marais. Il faut travailler au cas par cas et trouver un dénominateur commun aux opérations d'identification qu'on a voulu mettre en place. Chaque produit a des caractéristiques et un schéma de vie propres. On ne communique pas toujours de la même manière pour du mouton, des crevettes ou de la salicorne. Il semble difficile d'engager des démarches qualité d'ensemble et, qui plus est, officielles sur tous les produits du marais. C'est quasiment impossible. C'est mon opinion, mon approche. Nous travaillons sur l'ensemble de la région Poitou-Charentes et pas seulement sur le marais, notre expérience est encore limitée en ce qui concerne la valorisation de produits de marais.

#### Yves GROSSET-GRANGE

Nous sommes bien d'accord, c'est produit par produit que les choses doivent se raisonner, ne serait-ce en particulier que parce que la réglementation impose des choses différentes en ce qui concerne certains produits, notamment les viandes bovines et peut-être aussi ovines, ainsi que les volailles. Les origines géographiques ne peuvent être mentionnées qu'à travers des signes de qualité. En revanche, une réflexion d'Odile Chancerelle fait remarquer que "marais" n'est pas une origine géographique. C'est un terme générique. Peut-on s'en servir pour démarrer une filière avec une communication sur l'origine "Marais" ou "Terroir marais" sans être obligé de passer par un signe officiel de qualité ?

#### Charles PERRAUD

C'est un terme générique qui ne pose aucune difficulté. Il n'y a pas de protection à demander ou à avoir à un moment ou à un autre.

#### Yves GROSSET-GRANGE

Voilà peut-être une porte qui s'entr'ouvre, sachant qu'il reste l'impossibilité de communiquer sur le mode de production lié au marais. C'est déjà une petite ouverture avant d'être en mesure de présenter un dossier de signe officiel de qualité. Certaines expériences évoquées ce matin, même en viande bovine, ne souhaitent pas évoluer vers un signe officiel de qualité (cas de la race nantaise). C'est la race avec son berceau plutôt que les spécificités du terroir que ces acteurs mettent en avant.

#### Laurent CHALET

En effet, nous avons refusé un signe officiel de qualité dans l'immédiat, compte tenu de notre démarche. La Nantaise est en évolution, dans 10 ou 15 ans on réagira peut-être différemment. Aujourd'hui, cela ne nous servirait à rien, mais nous briserait plutôt qu'autre chose. De plus, le ter-

ritoire du marais n'est pas une spécificité. C'est plutôt complémentaire de l'élevage, il y a les zones humides complémentaires des zones sèches. On n'occupe pas le marais comme avec le mouton, qui peut être tout le temps sur le pré salé. Voilà notre position, qui reste évolutive. J'ai dit qu'il fallait se protéger. Les signes de qualité seront peut-être une façon de le faire le jour venu. Il faut y penser maintenant, notre démarche n'est pas écrite mais un groupe d'éleveurs y réfléchit, en particulier au niveau de l'alimentation. On avait déjà un peu d'avance sur une autre agriculture, sur le fait d'alimenter les animaux de façon saine, plus proche de ce que les animaux mangeaient il y a trente ou quarante ans. Nous sommes en train de monter une plaquette au niveau de l'association pour promouvoir la Nantaise. Ca n'avance pas vite car c'est du travail de bénévoles, mais on a trouvé la première page.

“La Nantaise, une race, un avenir” : nous nous situons dans une démarche où les éleveurs vivront de leurs produits.

### Yves GROSSET-GRANGE

Une race, un terroir : on parle bien d'une zone géographique et non plus d'un terme générique. Pour ceux qui ont étudié les aspects juridiques d'une zone géographique, y a-t-il un risque ?

### Charles PERRAUD

Il n'y a pas de risque - je serais tenté de dire “malheureusement” - car terroir ne veut plus dire grand-chose. Communiquer sur le terroir sans l'accompagner de quelque chose d'un peu plus précis, ça n'a pas beaucoup d'avenir. Je le dis en toute amitié, mais le terme terroir est tellement galvaudé qu'on peut parler de terroir-caisse beaucoup plus que de terroir. C'est une réalité, nous y sommes tous obligés (producteurs) car nous sommes à la recherche de signes d'identification qui nous permettent d'échapper à un monde de plus en plus flou dans lequel le consommateur aura de moins en moins confiance ; d'où la notion de produits de terroir. C'est une grande inquiétude.

J'en profite pour signaler - et cela revient dans toutes les interventions, notamment celle de notre ami boucher - que les producteurs font preuve d'une certaine hostilité face à l'ingérence croissante des contrôles, des certifications, des procédures et de la paperasse dans leurs exploitations. C'est pareil partout, que l'on soit producteur de volailles, éleveur de bovins ou producteur de sel. On peut tous se mettre d'accord, mais il faut se poser la question. Il y a des choix sur des procédures pour des signes de qualité, et il y a aussi des évidences et des nécessités.

Tant qu'on fonctionne sur des petites niches avec des relations directes entre un producteur et un distributeur, le problème de la confiance entre les hommes fonctionne très bien et il n'est pas nécessaire d'en rajouter. Ca marche bien, seulement ça commence à changer quand on veut changer de circuit de distribution et qu'on découvre les intermédiaires et, en particulier, les plus importants d'entre eux, la GMS, la grande distribution qui, de toute manière, a besoin de sécurité et qui, pour mettre des petits produits de niche dans ses rayons, va exiger un certain nombre de choses, des cahiers des charges, des contrôles. Là se pose la question : est-ce que l'on accepte des certifications de distributeurs - et dans ce cas s'établit une relation contractuelle avec un distributeur, puis deux, puis trois peut-être - ou est-ce qu'on choisit des certifications publiques, officielles, qui permettent d'aborder les distributeurs avec un cahier des charges que l'on s'est construit soi-même ? C'est le premier débat.

En ce qui concerne l'origine, c'est la même chose. Souvent, au démarrage, on reste sur des démarches de niche ou personne ne va venir contester ou vendre des faux produits d'origine. J'ai connu ça avec le sel de Guérande, et c'est la même chose avec d'autres sels d'origine maintenant que ce produit est bien installé. On n'avait pas pensé à mettre une protection d'origine (AOC ou IGP). A partir du moment où la notoriété a été forte, où la demande a été plus forte que l'offre et où la marge est devenue intéressante, on a vu arriver de faux sels de Guérande, de Ré et de Noirmoutiers. En période de difficulté, comme on vient d'en vivre depuis trois ou quatre ans avec la marée noire et des récoltes médiocres, on a vu des opérateurs indécents importer du sel d'autres régions d'Europe

et le rebaptiser au passage. Par conséquent, nous risquons de voir la confiance de nos clients disparaître parce qu'il y a de faux produits d'origine sur le marché. Là, on ne se pose pas la question de savoir si il faut faire de la paperasse et des contrôles. On a plutôt envie d'en avoir pour que ceux qui trichent se fassent piéger. C'est ce que je voulais mettre dans ce débat. Ce n'est pas seulement un problème de choix, c'est aussi un problème d'obligation.

#### Charles PERRAUD

Le cas particulier est celui du bovin. C'est un dévoreur d'espace et ce, quelle que soit la race : un million de têtes comme la Holstein ou la Charolaise ou quelques unités comme la Lourdaise ou la Gasconne aréolée. La responsabilité des gens qui font la promotion des races est importante. La Maine-Anjou est à 50.000 têtes aujourd'hui, on ne sait pas si elle sera à 20.000 ou à 70.000 demain, la Parthenaise vient de remonter à 50.000. Il faut bien tenir compte de la spécificité de l'élevage bovin sur nos territoires. Bien sûr, à d'autres échelles, il y a aussi le sel ou la volaille qui ont des points communs, mais les enjeux sont très croisés autour des espèces bovines et vous nous accorderez aussi, après votre troisième exposé sur le sel de Guérande, quand vous avez réaffirmé votre identité, que vous connaissez aussi des phénomènes de paliers. Vous souhaitez vous protéger mais votre identité, vous l'avez reconquise.

Aujourd'hui, pratiquement toutes les espèces bovines sont à la fois dans les schémas de confort et d'inconfort. C'est à dire que les responsables, même ceux des grandes races, se demandent s'ils ont bien travaillé sur leur modèle viande, lait, etc. Les éleveurs veulent se réapproprier la dimension patrimoniale et culturelle ainsi que la valeur de leur élevage : être quelqu'un, être un programme, une race qui a sa place, qui est reconnue et qui sert à quelque chose. Cette recherche d'identité est notre préalable. Que l'on souhaite poser à tout moment une appellation d'origine, c'est possible, mais c'est en nous que l'on cultive nos races, nos programmes, qu'on les place, etc.

Pour ce qui est des responsables régionaux ou départementaux, il faut qu'ils mesurent que l'on a des races qui se croisent à travers différentes régions, différents départements, qui se sont déplacées quelquefois : les choses deviennent vite compliquées. Autour de la thématique marais, certains sont plus ancrés que d'autres. Je rappelle que les équins sont aussi de grands dévoreurs d'espace mais le poids est relatif et moins fort. De quoi demain sera fait, de quoi avons-nous besoin? D'être connus, accompagnés par tous les autres acteurs. Je prêche pour une mouvance des marais.

Si je peux me permettre une analogie, il ne faudrait pas être un peloton comme les coureurs cyclistes, que l'on dise que tout le monde a gagné, que tout le monde est le meilleur programmeur d'opération marais et que l'on s'aperçoive que 10 ou 20% des gens ne sont pas faits pour le cyclisme ou sont dopés, et que l'on perde en fait 30 à 40 % des programmes. Quand les gens ont bien cerné leur avenir, comme ceux du sel, tout va bien, il n'y a plus qu'à vendre et à se défendre un petit peu quand même.

#### Yves GROSSET-GRANGE

Cela distingue bien, comme le faisait M. PERRAUD tout à l'heure, les filières micro-régionales de celles qui veulent aller sur un marché de plus grande ampleur.

Quelle qualité avez-vous mise en avant dans la démarche "l'Éleveur et l'Oiseau" ?

#### Odile CHANCERELLE

Nous ne sommes pas attachés à une race mais à un territoire inondable : qui dit inondable dit limites naturelles faciles à définir. L'inondable, on ne le change pas, tout le monde connaît ses limites. On a pensé à une définition sensorielle ou gustative du produit plutôt qu'à une définition de race. Aucune race n'est exclue. La recherche est : est-ce que l'élevage en prairie ou la finition en prairie apporte une différence sur le plan du goût et sur le produit par rapport à une race identique élevée différemment ?

Nous avons préféré choisir l'orientation sur le produit issu de la zone inondable plutôt que sur une race donnée. Sur le principe, définir une race sur un terroir n'exclut personne. Chez nous, aucune race n'est mise spécialement en avant.

#### Yves GROSSET-GRANGE

M. PERRAUD voulait intervenir sur l'identification des produits avec un nom géographique, en particulier quand plusieurs produits utilisent un même nom.

#### Charles PERRAUD

Par rapport au terme "marais" dont on parle depuis ce matin, on peut dire avec quasi-certitude qu'il n'y aura pas de nouveau signe officiel de qualité marais. La tendance est à la suppression et non à la création. Essayer de valoriser l'identité des marais sur l'ensemble ou sur un marais en particulier pose le problème d'associer sous un même chapeau plusieurs produits qui ont des niveaux de qualité et de notoriété différents. Cela présente des risques pour ceux qui ont une notoriété forte par rapport à d'autres qui en ont moins ou qui présentent des risques en terme de fiabilité. Les choses doivent être claires, c'est certainement souhaitable.

Par exemple, à Guérande, il n'y a pas que du sel, mais aussi des salicornes, des palourdes, des coques, des fines de claires. On s'est interrogé sur la possibilité d'une marque collective "Marais Salants de Guérande" ou "issu des marais", ou "produit des marais salants de Guérande". On demande une réflexion avec la Communauté de Communes et les institutionnels pour que soit établie une charte de communication qui implique l'ensemble des acteurs, pour que l'on ne puisse pas trouver de produits qui déçoivent avec cette dénomination "Marais salants de Guérande", sans effet pervers sur la notoriété acquise par ailleurs !

C'est un travail délicat, compte tenu des différences de prise de conscience de ces difficultés, des notoriétés différentes, et d'une envie pas forcément évidente de rentrer dans ces démarches contrôlées, d'où de grandes difficultés. Communiquer sous un nom commun à tous les produits risque de servir les uns et de desservir les autres.

#### Yves GROSSET-GRANGE

Ce que vous venez de dire nous fait rentrer dans le sujet des partenariats avec les filières et les collectivités territoriales.

#### Alain BARRAUD

Le partenariat est idéal. Nous avons eu un partenariat de fait puisque c'est la région qui nous a mis en place. On ne va pas s'en plaindre. Il y avait une volonté régionale de mettre en place cet outil, par conséquent le partenariat est assuré chaque année. Un mot important : le mot "projet". On ne peut réunir des partenaires sérieusement, tant techniques que financiers, que s'il y a un véritable projet. C'est le plus important. Notre ultime objectif n'est pas de faire vivre des structures mais de susciter des projets, l'ultime ultime, c'est l'économique. La démarche qualité ne sert pas à se faire plaisir, ou pour contenter un élu. La volonté des professionnels est à prendre en compte car ce sont eux qui font vivre cette démarche qualité, officielle ou non.

C'est ce qui nous motive dans la recherche des partenaires les plus efficaces. Je dis que les projets qui ont été retenus par l'IRQUA ont reçu un soutien financier tout à fait acceptable, dont celui du département de Charente-Maritime sur les produits de la mer. Les partenariats financiers et politiques s'obtiennent sans problème à partir du moment où le projet représente quelque chose sur le plan économique. C'est la finalité qui conditionne toute démarche qualitative. Il nous arrive de déconseiller à des filières d'aller vers une démarche qualité car en fonction des coûts de certification (y compris ceux de la promotion), certains produits coûtaient plus cher qu'ils ne rapportaient. Cela ne doit pas être notre objectif. Le fait de monter progressivement en charge est une bonne chose qui permet de renforcer progressivement le partenariat. Il devient solide.

### Charles PERRAUD

Pas de confusion ni de conclusion hâtive ! Il est vrai qu'il peut être judicieux d'inciter des filières à ne pas entrer en démarche qualité, notamment pour des raisons de coût, mais ce n'est pas parce que la certification est trop chère, mais plutôt parce que les seuils en volume ne permettent pas d'amortir les coûts. La qualité coûte très cher au Sel de Guérande en certification, label, procédures ISO dans l'entreprise, mais cela rapporte énormément. Nous sommes grandement et réellement bénéficiaires dans cette affaire. C'est un problème de seuil et de projet bien dimensionné. Il est vrai que cela coûte très cher quand quelques producteurs veulent faire quelque chose avec de petits moyens. Avec les charges fixes de la certification, cela devient tout de suite impossible. Une journée avec un ingénieur de l'organisme de certification pour un audit ou un contrôle coûte entre 600 et 900 euros. Il ne faut pas incriminer le coût mais les moyens par rapport aux objectifs visés.

### Yves GROSSET GRANGE

Et également identifier ce que l'on pourra retirer de cette démarche qualité.

Avant que M. SIBILLE ne parte, je lui posais la question suivante : "Vous disiez que vous aviez dans votre filière, un abatteur, un acheteur/distributeur. Qui sont ces partenaires et comment les avez vous trouvés ?"

Il m'a répondu qu'ils ne faisaient qu'un, que la même entreprise joue les fonctions d'abatteur et de distributeur, ce qui arrive assez souvent dans le cadre de l'abattage de la viande. C'est la difficulté de la filière de n'avoir qu'un seul partenaire pour l'écoulement de sa production. 21 bouchers, 18 restaurants, utilisateurs presque finaux de ce produit mais, dans leur cas, agneaux de la baie de Somme, difficulté à trouver plusieurs partenaires donc pieds et poings liés avec ce distributeur.

Quant à vous, "l'Éleveur et l'Oiseau", avez-vous plusieurs partenaires qui vont pouvoir valoriser vos animaux sans que vous soyez sous leur coupe ?

### Odile CHANCERELLE

Trouver un abatteur n'est pas chose facile à cause des regroupements, et surtout quand vous produisez un petit volume.

Ces dernières années, nous avons eu des difficultés à trouver un abatteur qui voulait bien travailler de façon indépendante pour l'association. J'ai eu l'impression de subir, en diverses rencontres, des pressions du type : "qu'est-ce que vous venez faire sur notre terrain ?"

Je vous garantis qu'il faut garder la tête froide, être obstiné et défendre son projet. Ensuite, vous entendez un autre son de cloche : "ils sont vraiment motivés, il faudrait peut-être s'intéresser un peu plus à ces acteurs de la filière".

### Francis BERLAND

Dans le domaine de la viande, on est facilement pris pour un chien dans un jeu de quilles, mais votre partenaire abatteur vous amène d'autres partenaires de l'échelon suivant comme la distribution, et c'est très important de pouvoir contractualiser avec ces deux autres échelons.

### Odile CHANCERELLE

Pour moi, il y eu un partenariat important, c'est la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), un des plus gros organismes certificateurs. Cela c'est bien passé avec la personne qui s'est occupée du dossier. J'ai eu des informations très claires et même des pistes de recherche. La recherche d'informations est importante. Sur le terrain, nous avons pour partenaires les naturalistes et d'autres organismes comme les collectivités territoriales, qui nous disaient : "Mais si, c'est intéressant, il faut y aller". Certaines mairies nous ont encouragé à poursuivre.

Une phase importante pour le projet a été de trouver un réseau d'échange avec d'autres départements et régions. En ce qui nous concerne, cela a été favorisé par le lien avec le programme incitatif ANDA, qui regroupait plusieurs projets, et qui nous a permis de savoir ce que les autres devenaient. Tout cela a participé à faire avancer notre projet, ce sont des choses importantes, sinon on se désespère rapidement.

#### Yves GROSSET-GRANGE

Autre question sur les partenaires ?

#### Francis BERLAND

Réflexion d'un membre lors de l'assemblée générale de la race maraîchine : le dimensionnement d'un projet tel que l'association de la maraîchine. Pour lancer un projet, vous démarrez de manière bénévole et vous le portez. A un moment, le projet grossit et un vrai besoin financier apparaît. Le bénévolat ne suffit plus. Pour se développer, il faut de réels soutiens.

#### Yves GROSSET-GRANGE

Vous venez du marais poitevin, où le parc régional doit être relabellisé. Au travers des discussions liées à cette labellisation, après réflexion, quel est le rôle des parcs naturels à travers la promotion des qualités ou à travers un label, parc ou autre ?

#### Dominique GIRET, Parc Interrégional du Marais Poitevin

Nous ne sommes pas encore Parc Naturel Régional. C'est le rôle des structures telles que la nôtre d'accompagner les démarches de valorisation des productions, puisque c'est l'enjeu du territoire de préserver l'élevage sur les marais. A ce titre, nous souhaitons nous engager dans cette démarche. Il est difficile de dire dès maintenant si l'on peut soutenir financièrement telle ou telle initiative, mais cela semble indispensable et primordial que les structures d'aménagement du territoire tentent d'accompagner les éleveurs sur le territoire.

#### Gilbert MIOSSEC

Vous avez tous été assidus jusqu'au bout, et je pense que cela indique que vous avez été intéressés par les thèmes abordés lors de ce séminaire. Cette journée nous a permis de mieux définir les attentes de beaucoup d'entre vous, et de connaître les expériences de certains. Merci pour la qualité de vos prestations, merci à Mme CHANCERELLE et à Monsieur SIBILLE. Nous avons la chance de pouvoir faire déplacer un représentant de la Chambre d'Agriculture de la Somme, nous avons eu le grand plaisir de rencontrer nos amis de l'Association de Défense et de Promotion de la Race Nantaise. Et surtout, je reviens à Monsieur JAGU, que je félicite pour cet excellent ragoût qu'il nous a fait partager. Ah, Il faut dire une daube !

Je vous remercie tous d'avoir enrichi cette journée de vos propos et de vos questionnements, et je vous assure que nous créerons les conditions pour poursuivre le débat sur ces sujets qui ont essentiels pour les marais ainsi que pour les femmes et hommes qui y vivent.



# Actes de séminaire

Edition :  
Forum des Marais Atlantiques  
Quai aux vivres - BP 214  
17300 Rochefort

Tél. 05 46 87 08 00  
Fax : 05 46 87 69 90

Internet : [www.forum-marais-atl.com](http://www.forum-marais-atl.com)  
E-mail : [fma@forum-marais-atl.com](mailto:fma@forum-marais-atl.com)

Directeur de la publication :  
Laure Callens

Responsable de la rédaction :  
Gilbert Miossec

Conception et réalisation :  
Forum des Marais Atlantiques

Edition décembre 2003

Avec le concours financier de :

