

DISPOSITIFS 18

PROMOTION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE EN ZONE HUMIDE

A l'interface entre les milieux aquatique et terrestre, les zones humides sont le siège de nombreuses interactions biotope/biotope, mais également Homme/biotope. Au fil des siècles, de multiples activités économiques s'y sont développées, permettant ainsi à l'Homme de bénéficier de systèmes productifs qu'il entretenait en contrepartie. Elles jouent donc un rôle dans l'approvisionnement de nos sociétés par leurs produits variés : agricoles (herbages, pâturages, céréales, etc.), piscicoles (pêche, pisciculture, élevage de crustacés), conchylicoles (huîtres, moules, coques, etc.) et matières premières (pour la construction, l'artisanat, le chauffage, etc.).

L'entretien des parcelles permettait de conserver des milieux ouverts en utilisant des perturbations "positives" comme le pâturage et la fauche qui ont été, et demeurent, les principaux usages sur les zones humides. Sans entretien adapté, la majorité de ces milieux sont sujet à fermeture (développement de ronciers, des strates arbustives et arborées), rudéralisation, etc.

Néanmoins, en raison de leurs contraintes hydrauliques, de portance du sol, de production fourragère souvent faible, les zones humides ont subi le déclin des activités agricole et de l'intensification des pratiques. Cette désaffection a conduit à l'évolution de l'espace foncier, de l'occupation du sol et à leur dégradation.

Définition de la démarche de valorisation d'un produit

L'Association Nationale du Développement Durable (dont les actions qu'elle soutenait sont à présent financées par le Compte d'Affectation Spéciale "Développement Agricole et Rural") indiquait dans sa synthèse du bilan incitatif : *"le produit que l'on propose doit être différent, pour échapper à la seule concurrence par les prix : différent par sa qualité, qualité objective (organoleptique) ou subjective (l'image) ; différent par son niveau de prix qui doit être cohérent avec le niveau de qualité proposé ; différent par sa marque, son signe de distinction, éventuellement par son emballage, par la manière dont il est présenté aux consommateurs, présenté dans les*

Afin de remédier à cette problématique, il est nécessaire de concevoir une agriculture respectueuse des milieux humides et non pas destructrice. Les dispositifs agri-environnementaux, comme les MAE présentées dans la fiche Dispositifs 12, peuvent venir soutenir ces filières. Néanmoins, les aides apportées à ces pratiques ne peuvent et ne doivent pas être la seule possibilité de leur maintien.



Enfin, concernant l'agroalimentaire, suite au problème sanitaire de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), également appelée "maladie de la vache folle", les consommateurs sont plus vigilants quant à la qualité des produits qu'ils consomment.

Ces éléments ont conduit au développement d'outils permettant la valorisation de produits agricoles.

rayons ou présenté par les éleveurs en dégustation."

Aussi, la différenciation d'un produit dépendra de plusieurs facteurs :

- qualité organoleptique
 - qualité organoleptique particulière
 - lien au terroir
 - image du terroir
 - mode de production
- } Denrées alimentaires

Pour l'alimentaire, alors que certains modes d'évaluation de la qualité des produits sont subjectifs - et notamment son image - et peuvent

donc inciter le consommateur à l'achat de produits, c'est essentiellement la qualité organoleptique du produit qui va l'inciter à renouveler son achat.

Pour tous les types de produits, bien que l'objectif de la valorisation soit de maintenir ou d'accentuer une caractéristique ou une différence afin d'ajouter une plus-value au produit, cette dernière devra être mesurée afin que le niveau de prix corresponde à la qualité produite.

Certains produits des marais bénéficiant d'un bon potentiel économique (production inférieure à la demande) ne nécessitent pas une démarche de

valorisation. Les roseaux en sont un bon représentant avec une demande européenne supérieure à l'offre.

Néanmoins, afin de préserver les milieux et de rendre son exploitation économiquement viable, les conditions d'exploitation doivent être clairement définies en tenant compte de la période d'intervention (en période de repos végétatif et avant nidification de l'avifaune), du type de mécanisation (apportant une perturbation minimale à l'écosystème : engin peu portant, etc.), des surfaces utilisables (pour l'obtention d'un roseau de qualité suffisante, il est nécessaire de disposer d'une surface d'un seul tenant), etc.

La récolte de roseaux dans la réserve de l'estuaire de la Seine

La roselière de l'estuaire de la Seine est très étendue (896 ha). Elle constitue un élément important du patrimoine biologique de la réserve naturelle en abritant de nombreuses espèces patrimoniales (Butor étoilé, Busard des roseaux, Râle d'eau, Panure à moustaches, Gorge bleue à miroir, Phragmite aquatique, etc.) et en remplissant plusieurs fonctions déterminantes, notamment pour l'avifaune (nidification, halte migratoire, etc.). Elle présente par ailleurs la particularité de se répartir entre des secteurs soumis au régime des marées et des secteurs endigués. Un réseau de vannes et de fossés connectés à l'estuaire permet d'y réguler les niveaux d'eau, l'alimentation étant généralement effectuée à l'occasion des marées de vives eaux, selon le cahier des charges "Hydraulique" du plan de gestion de la réserve naturelle.



© Maison de l'Estuaire

Cette roselière est en partie ouverte à une activité économique de récolte de roseaux destinés à la couverture des chaumières. Cette activité, ancrée dans la culture locale, contribue en outre à l'entretien de la roselière en exportant une matière qui,

sans cela, s'accumulerait sur place et conduirait à son vieillissement. La réserve naturelle compte encore cinq exploitants de roseaux en activité. Agriculteurs de profession, ces derniers revendent le produit de leur récolte aux artisans couvreurs.

Pour rester compatible avec les objectifs de conservation de la biodiversité et en particulier la préservation de l'avifaune nicheuse, cette activité doit respecter un certain nombre de règles, également spécifiées dans un autre cahier des charges du plan de gestion de la réserve naturelle.

Surface d'exploitation

Sur les 896 ha de roselières que compte la réserve, seuls 365 ha peuvent être exploités. Les 531 ha restants regroupent les roselières laissées sur pied pour la nidification des oiseaux, les roselières vieillissantes et les bandes de roselières ceinturant les mares entretenues par les chasseurs au gibier d'eau.

Période d'exploitation

La récolte du roseau se pratique l'hiver, à partir du 1er novembre. Deux facteurs principaux déterminent ensuite la date où la récolte de roseau doit prendre fin :

- dans les secteurs soumis au marnage, c'est le 15 mars, qui correspond au début de la période de nidification des oiseaux paludicoles tels que la Panure à moustaches ;
- dans les secteurs endigués, l'impératif est d'assurer une inondation optimale des terrains avant le printemps pour garantir les besoins de la flore et de la faune et notamment des

espèces nicheuses au sol comme le Butor étoilé ou le Busard des roseaux. De fait, la coupe doit cesser avant que le gestionnaire ne réalimente les secteurs lors des grandes marées de février ou de mars.

Les dates de fin de récolte sont notifiées aux coupeurs de roseaux par le gestionnaire au début de la saison de fauche.

Au-delà des contraintes imposées par le plan de gestion de la réserve naturelle, d'autres paramètres influencent l'activité de coupe de roseaux dans l'estuaire - qui a nettement régressé depuis une quinzaine d'années - comme la diminution de la qualité du roseau, les contraintes techniques ou encore la mise en concurrence avec le roseau originaire des pays d'Europe de l'Est, beaucoup moins coûteux à exploiter.

Contact : stephanie.reymann@maisondelestuaire.org ; martin.blanpain@maisondelestuaire.org

La labellisation

La labellisation consiste en *“l'attribution d'une étiquette ou d'une marque spéciale créée par un syndicat professionnel ou un organisme parapublic et apposée sur un produit destiné à la vente, pour en certifier l'origine, la qualité et les conditions de fabrication en conformité avec des normes préétablies”* (définition du Larousse).

Pourquoi valoriser les produits par des labels ?

- Ils permettent aux producteurs qui le souhaitent d'obtenir une reconnaissance des qualités particulières de leurs produits ;
- Ils orientent le consommateur.

La valorisation des produits peut se faire selon différents modes :

- les signes d'identification de la qualité et de l'origine : le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Protégée, etc. ;
- les mentions valorisantes : “montagne”, “fermier”, “produits pays” ;

- la certification de conformité ;
- les labels PEFC et FSC ;
- la marque déposée.

En fonction du mode utilisé, leur bonne utilisation est garantie par :

- les organismes de contrôle ;
- l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) qui réalise l'agrément des organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;
- la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui vérifie la conformité des produits aux règles qui leur sont applicables.

Les fréquences de contrôle sont dépendantes des moyens de valorisation utilisés.

La grande majorité des méthodes de valorisation sont limitées aux produits alimentaires.

Développement de l'agriculture en zones humides

Suite à une convention signée pour le développement de programmes d'actions en zones humides entre l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture et le Ministère de l'Ecologie, le comité de sélection des projets innovants en zone humide, composé de ces entités et des Agences de l'Eau, a choisi 18 actions territoriales pour le développement agricole en milieux humides entre 2011 et 2014. Les projets avaient pour objectifs d'associer les enjeux économiques et écologiques des territoires concernés.

Pour plus d'informations sur ces projets :

- Zones humides terres d'agriculture : http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Revue/Article/Revue_1022/Revue1022_dossier1.pdf
- Concilier agriculture et zones humides : http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Produire_durablement/Ressources_en_eau/APCA_exe_36_pages_ZH-02-04-14_BAT_5.pdf

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Définis dans la réglementation nationale ou européenne, ils garantissent certains caractères des produits (origine, qualité, etc.). L'apposition de leur logo sous-entend le respect d'un cahier des charges validé et des contrôles réguliers par des organismes indépendants.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Ce label européen désigne un produit alimentaire dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée (caractéristiques agro-géologiques, climatiques, etc.) et avec un savoir-faire reconnu et constaté (disposant de conditions de production spécifiques). Il est donc dénommé par un pays, une région ou une localité. Le marché recherché ici est celui de la gastronomie.

Afin de déclarer un produit en AOP, le projet doit être porté par un organisme de défense et de gestion (ODG) représentant tous les professionnels

L'Indication Géographique Protégée (IGP)



Ce label européen désigne un produit alimentaire dont le lien avec le territoire demeure à un stade au moins de la production, de la transformation ou de l'élaboration. Le produit bénéficie par ailleurs d'une certaine notoriété permettant l'acquisition de ce label.

Le Label Rouge (label français)



Ce label français atteste que le produit (alimentaire ou non) possède des caractéristiques spécifiques lui donnant un niveau de qualité supérieur, notamment sur le plan gustatif pour les produits alimentaires. Ce niveau supérieur est acquis par des conditions particulières de production et de fabrication.

Le label régional, typique de sa région, porte son propre logo assorti de la mention "label régional".

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Ce label européen atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle. Il ne fait donc pas référence à une origine

Le choix du label dépendra de ce que le producteur souhaite mettre en avant :

- le caractère territorial ou traditionnel : AOP, IGP, spécialité traditionnelle garantie ;
- la qualité environnementale : agriculture biologique ;
- l'aspect qualitatif : le Label Rouge.

engagés dans la démarche. Mais avant toute reconnaissance en AOP, le produit doit préalablement être reconnu en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). En effet, l'AOP est la déclinaison au niveau européen de l'AOC pour les produits agroalimentaires. Depuis 2012, seule la mention européenne doit apparaître sur les produits (exception faite pour le vin) afin de faciliter la lecture pour le consommateur.

Les moutons des prés salés de la baie de Somme et le Taureau de Camargue sont de bons exemples du développement de ce label en lien avec les zones humides. Le foin de Crau, aliment pour animaux, à également obtenu l'AOP.

On notera néanmoins que la relation entre le produit et son origine est moindre ici que pour l'AOP.

Le sel de Guérande, produit dans les marais salants en Loire Atlantique, dispose de ce label.

Le cahier des charges est soumis au ministère de l'économie et des finances et au ministère chargé de l'agriculture sur proposition de l'INAO. Un arrêté interministériel fixe alors le cahier des charges.

Les labels rouges des milieux humides "pousse en claires" ou "fines de claires vertes" sont donnés à des huîtres de Charente-Maritime qui répondent à des exigences d'affinage (densité, durée).

mais à une composition du produit ou à un mode de production traditionnel.

Les moules de bouchots de la zone humide des pertuis charentais disposent de ce label.

L'Agriculture Biologique

Ce label promeut les modes de production et d'élevage biologiques visant à établir un système de gestion durable de l'agriculture, ce qui sous-entend l'interdiction de l'utilisation de produits chimiques de synthèse par une amélioration de la gestion des parcelles (eau, sol, végétaux, animaux, auxiliaires de production, etc.) et la limitation des additifs lors de la fabrication du produit.

Seuls les produits alimentaires sont concernés. Le producteur doit déclarer son activité à l'Agence BIO.

Les produits doivent contenir 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et

est expressément autorisée.

En deçà de ce pourcentage, les dénominations "biologique" ou "bio" sont limitées à la liste des ingrédients du produit.

Ce label peut également être attribué pour des produits issus de la chasse ou de la pêche.

Deux logos permettent de signaler les produits issus de l'agriculture biologique :



- le logo communautaire - obligatoire pour les produits alimentaires préemballés, il est facultatif pour les produits importés ;



- le logo national (facultatif).

Les mentions valorisantes

Le code rural et de la pêche maritime énumère plusieurs mentions valorisantes, dont notamment :

- "Fermier" ;
- "Issus d'une exploitation à haute qualité environnementale".

Les produits "Fermier"

Les dénominations "produit de la ferme" ou "produit à la ferme" peuvent également être attribuées.

En l'absence de décret règlementant ce titre, la jurisprudence (Cour d'appel d'Agen, 8 octobre 1992) indique que ce terme possède une dénomination sociale, une marque commerciale ou,

d'une manière plus générale dans la présentation d'un produit alimentaire, implique l'existence d'un circuit intégré sur la ferme, étant précisé que les préparations sont réalisées suivant des méthodes traditionnelles (exclusion de tout processus industriel), avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation.

Les produits "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale"

Les exploitations agricoles utilisant des modes de production particulièrement respectueux de l'environnement peuvent faire l'objet d'une certification qui comporte plusieurs niveaux d'exigences environnementales dont le plus élevé repose sur des indicateurs de performance environnementale et ouvre seul le droit à la mention "exploitation de haute valeur environnementale" (loi Grenelle 2, article 109).

Trois niveaux sont distingués :

- **Niveau 1.** Ce premier niveau nécessite le respect des exigences environnementales de la conditionnalité (dans les domaines de l'environnement, de la santé-production végétale et des Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales). La structure doit réaliser

une évaluation de l'exploitation au regard du référentiel de niveau 2 ou au regard des seuils de performance environnementale de troisième niveau. La vérification est réalisée par un organisme de conseil agricole. Ce niveau est un pré-requis pour accéder aux niveaux supérieurs.

- **Niveau 2.** Ce second niveau s'intitule "certification environnementale de l'exploitation". Le producteur doit respecter seize exigences environnementales regroupées en quatre domaines synthétisables de la manière suivante :
 - Biodiversité (quatre exigences) : identification et protection des zones les plus importantes de l'exploitation pour le maintien de la biodiversité ;

- Stratégie phytosanitaire (deux exigences) : lutte raisonnée pour la protection des cultures notamment par l'adaptation de l'utilisation des produits pharmaceutiques en fonction de la cible visée ;
- Optimisation de la gestion de la fertilisation (six exigences) : stocker les fertilisants et raisonner leurs apports au plus juste en vue de répondre aux besoins des plantes et de garantir un rendement et une qualité satisfaisants tout en limitant les fuites vers le milieu naturel ;

La certification de conformité



La certification, démarche individuelle ou collective, est l'aboutissement de la mise en œuvre d'exigences et de recommandations choisies et inscrites à un cahier des charges élaboré par l'opérateur. Elle relève d'un désir de positionner le produit (alimentaire ou non) sur un marché grâce à ses caractéristiques valorisantes et significatives. Deux caractéristiques minimum doivent être distinguées (alimentation ou élevage en zone humide des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base.

Les labels PEFC et FSC



Créé en 1999, le Programme de Reconnaissance des Certifications Forestières (PEFC, acronyme des termes anglais le désignant) est un label environnemental de gestion forestière. Il vise à contribuer à une gestion écologiquement responsable des forêts.

Le cahier des charges national pour l'exploitant forestier indique aux points 4 et 5 les dispositions concernant les milieux remarquables et la préservation des sols et de l'eau. On peut notamment y lire concernant les zones humides :

- *respecter la faune, la flore remarquables et leurs habitats, notamment les zones humides (...), connus par lui ou signalés par le donneur d'ordres ou le propriétaire forestier ;*
- *respecter (...) les zones humides, les plans d'eau et (...) les mares et leurs bordures (...) en évitant d'y faire tomber des arbres ou d'y laisser des arbres abattus, et en n'y laissant pas de rémanents. Si besoin, rétablir les écoulements préexistants ;*

- Gestion de la ressource en eau (quatre exigences) : optimiser les apports aux cultures en fonction de l'état hydrique du sol et des besoins de la plante.

L'objectif est notamment de raisonner les apports, de maintenir la biodiversité et de limiter les fuites accidentelles dans le milieu. A la différence du niveau 1, la certification peut être gérée dans un cadre collectif.

- **Niveau 3.** Ce niveau supérieur exige le respect d'indicateurs de résultats.

Ce document est validé par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation/

Les contrôles sont effectués par un organisme certificateur accrédité.

La certification porte sur des données objectives et mesurables inscrites au cahier des charges (par exemple, bovin alimenté en période hivernale à 20 % de foin de légumineuses).

S'il souhaite communiquer sur l'origine, le producteur doit satisfaire à un cahier des charges d'Indication Géographique Protégée.

- *ne pas franchir les cours d'eau et les mares. Si le franchissement est inévitable (...) utiliser des techniques ou des matériels adaptés (...)* ;
- *maintenir le matériel en bon état de fonctionnement. Procéder à l'entretien des engins mécaniques (...) à l'écart des (...) zones humides. Avoir toujours à disposition un kit d'absorption des huiles. (...).*

Le Forest Stewardship Council (FSC), publié pour la première fois en 1994, vise également à une gestion durable (écologique, sociale et économique) des forêts.



Il est basé sur un cahier des charges disposant de dix principes : respect des lois, droits des travailleurs et conditions de travail, bénéfices générés par les forêts, valeurs et impacts environnementaux, etc. On peut lire au principe N°6 (impacts environnementaux) :

“L'Organisation doit maintenir, conserver et/ou restaurer les services écosystémiques et les

valeurs environnementales de l'Unité de Gestion, et doit éviter, corriger ou limiter les impacts environnementaux négatifs". Le producteur devra ainsi réaliser les actions de préservation du milieu sur lequel il s'implante. Parmi les dix sous-principes qui le constituent, on citera plus particulièrement le point 6.7 :

"L'Organisation doit protéger ou restaurer les plans et les cours d'eau naturels, les zones humides, les zones ripariennes, et leur connectivité. L'Organisation doit éviter les impacts négatifs sur la qualité et la quantité de l'eau et limiter et corriger ceux qui se produisent".

Pour plus d'informations :

- Les sigles AOP et IGP : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_093/l_09320060331fr00120025.pdf
- La Spécialité Traditionnelle Garantie : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_093/l_09320060331fr00010011.pdf
- L'Agriculture Biologique : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/rceebio_8342007fr.pdf
- Les labels français: Code rural (articles L640-2 à L640-13 et R641-1 à R641-31)
- Les labels FSC et PEFC : <http://fr.fsc.org/> et <http://www.pefc-france.org/>

La Marque Déposée

Les Signes d'identification de la Qualité et de l'origine peuvent être perçus comme sources de contraintes importantes pour le producteur :

- cahiers des charges contraignants ;
- longueur des démarches ;
- coûts supplémentaires pour le paiement de l'organisme certificateur.

Bien que la réalisation d'un cahier des charges pertinent et la mise en œuvre de contrôles soient les clés de la valorisation des produits, les défauts précités ainsi que d'autres (exemple : obligation, pour un petit producteur, de vendre la totalité de sa production à un groupement de producteurs qui fixent des prix jugés trop bas) peuvent inciter les producteurs à faire le choix de la marque déposée.

Le cahier des charges

Ce document doit faire apparaître l'ensemble des étapes qui vont aboutir à la vente du produit. L'objectif est d'obtenir un produit commun facilement identifiable par le consommateur : mode de production, race animale, variété végétale, intrants, etc.

Il devra par ailleurs indiquer les règles de qualité sanitaire qui s'imposent au produit, la périodicité et les points de contrôle qui seront vérifiés par un organisme indépendant, et ce afin de s'assurer de la bonne tenue de la filière et de crédibiliser les démarches auprès des consommateurs. Il

Ce choix doit pouvoir permettre à des activités en déclin - tel que le maraichage - ou non, de bénéficier d'un rattachement de leur production au respect des milieux humides.

Afin d'être reconnue, cette nouvelle filière doit :

- structurer son système de production-transformation, réaliser les contrôles, et encadrer juridiquement la démarche. L'ensemble des éléments sont à définir dans un cahier des charges ;
- mettre en œuvre des actions de communication collectives.

Cette démarche peut également apporter une plus-value financière au producteur.

devra également permettre d'uniformiser le travail et de définir un produit commun : type, race, alimentation, etc.

Le choix d'une race dite à "faible effectif", race non spécialisée, permet un rattachement fort du produit à un territoire et ainsi d'identifier une production locale. Les conditions de production rattachées à leur élevage sont alors également mises en avant. Plusieurs races, notamment de bovins, adaptées aux zones humides satisfont à cette description.

Certaines productions sont saisonnières en raison du milieu dans lequel elles sont développées. Ainsi, l'engorgement permanent du sol pendant une partie de l'année peut empêcher temporairement le développement de l'élevage. Le cahier des charges pourra définir les temps minimum de présence des bêtes sur ce type de milieu. Par ailleurs, pour certains éleveurs, les conditions agronomiques du milieu peuvent ne pas être

assez riches pour l'obtention d'un animal de qualité. Dans ces conditions, un engraissement avec des produits extérieurs aux zones humides peut s'avérer nécessaire (engraissement en prairie plus intensive, apports d'autres exploitations). L'itinéraire technique ne doit donc pas forcément être réalisé en intégralité sur la zone humide, mais bien bénéficier, sur une partie de son cycle, de ces milieux.

La marque "Parc" : un outil de valorisation

La marque "viande bovine du Parc naturel régional de Brière" a été créée afin d'apporter de la valeur ajoutée au territoire du PNR et de conforter l'activité économique des éleveurs locaux. Cette démarche est portée par l'association des éleveurs du Parc naturel régional de Brière qui compte à ce jour 33 exploitants et permet la distribution de 600 animaux par an sous la marque "Parc".

Plusieurs conditions apparaissent dans le cahier des charges de la marque notamment sur le pâturage extensif (en deçà de 1,4 UGB/ha), la race du bétail et son alimentation. Cette dernière doit être réalisée à partir de produits à base de fourrage provenant du territoire du PNR de Brière et des aliments pouvant être achetés en extérieur, dans tous les cas ils doivent être garantis sans OGM.

Le cahier des charges interdit également la réalisation d'épandage des boues des stations d'épuration.



Les produits sont destinés aux Grandes et Moyennes Surfaces, aux boucheries et aux restaurants scolaires, d'entreprise ou commerciaux.

Pour plus d'informations :

<http://www.parc-naturel-briere.fr/index.php?id=13185>

Les démarches de communication collective

Les démarches de communication peuvent se faire à différents niveaux.

- La vente directe : Elle permet de rentrer en contact avec une population locale d'une part, mais également avec la population touristique. Les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) ainsi que la vente à la ferme ou sur les marchés locaux sont les principaux moyens de réaliser ce rapprochement. La taille réduite des productions permet au producteur de disposer d'une bonne connaissance de l'ensemble des acteurs et d'une proximité des marchés. Le label "Bienvenue à la ferme" permet d'identifier les produits en vente à la ferme, mais aussi sur les marchés et dans certains lieux spécialisés.

Ces différents exemples illustrent la vente en circuit court (circuit de distribution présentant, au maximum, un intermédiaire entre le producteur et le consommateur). Leur présence réservée à ce système de vente permet une différenciation avec d'autres consommables et une mise en valeur.

- Les Grandes et Moyennes Surfaces : La commercialisation des produits par les grandes et moyennes surfaces n'est pas à négliger. En effet, plusieurs enseignes ont choisi de valoriser les produits marqués par une notion de terroir.

Afin de diffuser le produit, le distributeur doit obtenir l'ensemble des garanties lui permettant de vendre le produit : régularité de la production, produit de qualité constante, etc.

De plus, la vente peut se faire auprès de deux types de public :

- Les locaux : La proximité géographique est un atout majeur à mettre en avant auprès des consommateurs locaux. Ce rattachement régional permet à l'acheteur de lier le produit à un milieu qu'il connaît bien.
- Les extérieurs : La vente auprès des touristes jouit des mêmes bénéfices que celle réalisée auprès des locaux auxquels viennent s'ajouter la possibilité de recourir à l'agrotourisme. Cette dernière est l'occasion de faire découvrir l'ensemble des éléments rattachés aux pro-

duits : milieux, territoires, métiers, cultures. C'est une voie de valorisation intéressante des produits.

Le mode de production extensif est un atout commercial pour une communication axée sur une éthique environnementale.

Par ailleurs, la journée mondiale des zones humides, le 2 février de chaque année, peut être l'occasion de mettre en avant ces produits. La thématique de cette journée mondiale en 2014 était parfaitement à propos : "Zones humides et agriculture, cultivons le partenariat !".

Pour plus d'informations :

- Acte du séminaire "Construire et promouvoir les produits du marais"
<http://www.forum-zones-humides.org/actes-produits-marais.aspx>
- Æstuaría, cultures et développement durable : "Élevages et prairies en zones humides"
<http://www.forum-zones-humides.org/aestuaría-paroles-marais-elevage.aspx>

"Le Bœuf des Vallées Angevines"

Le rôle des genêts, oiseau au statut national d'espèce en danger, est bien implanté dans les vallées angevines. La tendance à la déprise agricole et à l'enfrichement ainsi que les plantations risquaient d'en compromettre les populations. C'est la raison pour laquelle un cahier des charges a été rédigé pour protéger l'espèce. Cependant, afin que les actions se pérennisent, il était nécessaire de disposer d'un projet économiquement rentable.

La marque "L'éleveur et l'oiseau, le bœuf des vallées" est ainsi déposée en 2001. Elle est soutenue par une association locale, "Éleveurs des Vallées angevines", qui a pour objectif de favoriser la pérennité de l'élevage et de valoriser les produits issus de ces vallées.

Le cahier des charges de la marque combine la valorisation d'un milieu remarquable (surfaces



inondables, prairies, etc.) au respect de l'environnement et de la biodiversité (MAET, pratiques favorables au maintien du rôle des genêts, etc.) et impose des conditions d'élevage (élevage extensif, pâturage privilégié, etc.).

Afin de développer la marque, des actions de communication telles que des animations repas-randonnée permettant de découvrir les produits ont été menées en parallèle par l'association.

Signe d'une opération qui semble porter ses fruits d'un point de vue économique et écologique, des agriculteurs participent aux suivis du rôle des genêts ou sont porteurs du message auprès de leurs homologues.

