

ÉTUDE EXPLORATOIRE - NOVEMBRE 2024

DES PRODUITS DU TERROIR FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE : ENTRE TRADITION ET ADAPTATION



Des produits du terroir face au changement climatique

Comment continuer à produire des citrons de Menton à Menton, des noix du Périgord dans le Périgord... selon la tradition et des règles strictes édictées il y a longtemps, alors que le changement climatique s'accélère et bouleverse les repères ? Comment les produits du terroir, par définition « non délocalisables » font face à des aléas climatiques rapprochés et surtout se préparent, tentent de s'adapter et d'anticiper le climat futur ?

L'association Conséquences a mené sur ces questions une étude exploratoire auprès de huit produits du terroir, AOP ou IGP. On sait à quel point les Français affectionnent ces produits, dont une partie garnissent les tables de fêtes de fin d'année. Ils sont **pour le consommateur la promesse d'une qualité et d'un goût uniques, d'une typicité, d'un lien entre une production, une région, des paysages, un sol, un climat, un savoir-faire souvent séculaire.** Leurs appellations les protègent face à la concurrence des productions industrielles et standardisées tout comme ces filières protègent et rendent des services économiques et environnementaux à leurs territoires. Souvent aussi à la balance commerciale du pays.

Les premières productions à avoir tiré la sonnette d'alarme ont été les nombreux vins sous appellation demandant à répétition des dérogations à leurs cahiers des charges pendant la décennie 2010. Mais l'année 2022, avec sa sécheresse et ses vagues de chaleur, a servi de détonateur pour l'ensemble des filières agroalimentaires, fromagères et arboricoles notamment.

Naviguer entre tradition immuable et nécessité d'adaptation

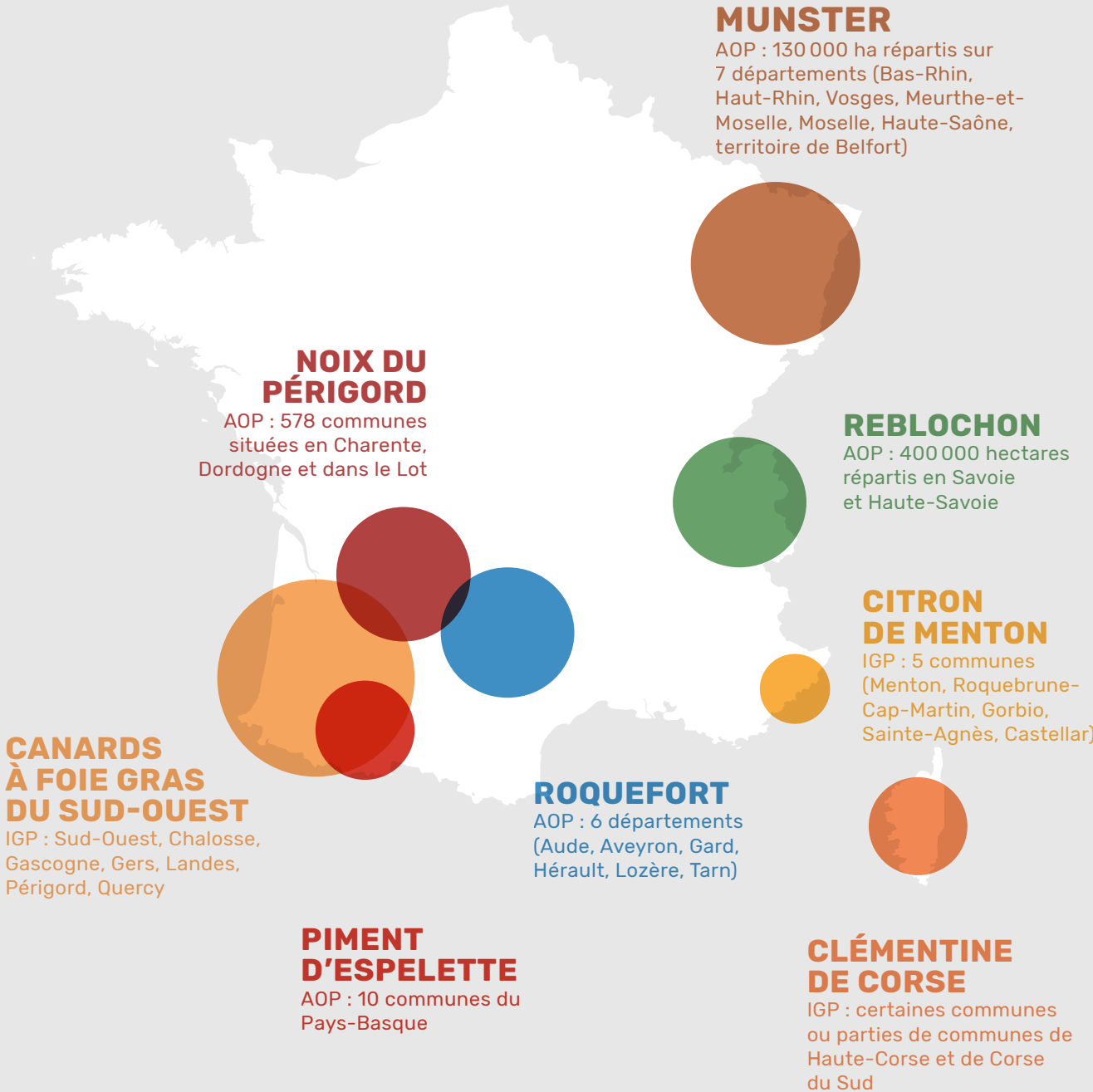
L'étude donne la parole à des représentants de filières et des producteurs tous mobilisés face à la question climatique. Tous ces acteurs regardent le changement climatique en face, tant les ravages climatiques ont déjà pu impacter les rendements et le respect de leurs obligations par le passé, et vont encore plus le faire à l'avenir.

Cette étude met en exergue :

- **Des impacts du changement climatique qui se multiplient**, se succèdent depuis des années, sécheresses, vagues de chaleur, douceur hivernale et gel, augmentation des pathogènes ou des ravageurs, inondations...
- Au-delà des conséquences sur les rendements, **les impacts sur les exigences des cahiers des charge et donc l'identité de leur production**, calendriers de récolte, nombres de variétés, calibres autorisés pour les fruits, alimentation animale, nombre de jours de paturage, température des caves d'affinage pour les fromages, systèmes d'irrigation, etc.
- **le dynamisme et la créativité des filières** étudiées pour se préparer, tester, expérimenter avec les moyens du bord mais avec méthode : recherches variétales, protections des citrons de Menton ou des clémentines de Corse, réflexion sur l'irrigation, ou le fourrage et les prairies pour l'élevage et les fromages (Roquefort, Munster, Reblochon), etc...
- **Une course contre la montre, entre impacts grandissants** qui peuvent affecter les rendements ou le respect de l'identité du produit, et **la nécessité absolue de s'adapter** et de se préparer aux évolutions climatiques,
- **Les marges de manœuvre pour ces filières sont minces. Le temps presse** : modifier les cahiers des charges et mettre en place des solutions durables demandent des efforts considérables, dans des délais qui pourraient être incompatibles avec l'accélération du changement climatique.

Sylvain Trottier,
DIRECTEUR DE L'ASSOCIATION CONSÉQUENCES

Les représentants et producteurs de huit productions du terroir (AOP ou IGP) témoignent de leurs difficultés et stratégies d'adaptation



Sommaire

PARTIE 1

AOP et IGP

S'adapter et changer tout en gardant son identité : le défi des produits du terroir face au changement climatique p. 6

Des cahiers des charges appelés à s'adapter davantage..... p. 7

Chaleurs, sécheresses, inondations : les changements s'accélèrent p. 8

Expérimenter pour faire évoluer les pratiques..... p. 9

Emmener tous les maillons de la filière vers le changement..... p. 10

Les terroirs ne peuvent être assimilés à la seule tradition... le savoir-faire est par nature changeant..... p. 11

Rétribuer les services rendus pour les territoires et l'environnement p. 12

PARTIE 2

Impacts, adaptation, cahiers des charges, climat futur... huit filières témoignent p. 14

Noix du Périgord : un verger en souffrances p. 14

Clémentine de Corse : réinventer les pratiques pour mieux préparer l'avenir p. 17

Munster : lait, fourrage, eau, caves... anticiper le futur climatique p. 20

Roquefort : entre traditions et modernité pour la survie du territoire p. 23

Reblochon : équilibre précaire en alpage..... p. 26

Piment d'Espelette : s'organiser pour mieux gérer l'eau p. 29

Canards à foie gras du Sud-Ouest : entre grippe aviaire et adaptation climatique..... p. 32

Citron de Menton : une culture familiale aux exigences strictes p. 35

CONCLUSION p. 39

AOP et IGP

S'adapter et changer tout en gardant son identité: le défi des produits du terroir face au changement climatique

Les chiffres clés des produits agro-alimentaires sous IGP/AOP

105 AOP
(dont 51 AOP laitières)

1,9 %
de la production alimentaire commercialisée

2,33 milliards €
de chiffre d'affaires

148 IGP
(produits laitiers inclus)

1,5 %
de la production alimentaire commercialisée

1,85 milliard €
de chiffre d'affaires

Source : Chiffres clés 2022, l'INAO 2022

Ils sont environ 250 en France. Confrontés comme les autres aux sécheresses récurrentes, aux pluies diluviennes, aux décalages saisonniers ou aux vagues de chaleur, les produits agro-alimentaires sous appellation d'origine doivent satisfaire des cahiers des charges contraignants, directement liés à leur ancrage territorial. Pas facile de trouver le bon équilibre entre le respect des traditions et des terroirs et les nécessaires adaptations à mettre en œuvre pour faire face à un climat en plein bouleversement.

Un climat qui change avec une perte des repères saisonniers et un produit qui, lui, doit rester le même, tant dans ses caractéristiques finales que dans son processus de fabrication : c'est la difficile équation que doivent résoudre aujourd'hui les producteurs en IGP (indications géographiques protégées) et AOP (appellations d'origine protégée)¹.

Reconnus au niveau européen, ces deux signes de qualité profondément ancrés dans les terroirs reposent tous deux sur des savoir-faire traditionnels. Ce qui implique un encadrement précis des pratiques de production et de transformation au travers d'un cahier des charges² et un contrôle régulier du respect de ces pratiques. « Par exemple, dans les AOP fromagères, l'alimentation des troupeaux doit provenir de l'aire géographique, une contrainte qui ne s'applique pas aux fromages standard », illustre Carole Ly, directrice de l'INAO (Institut national des appellations d'origine). Créé en 1935, cet institut assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). A ce titre, il travaille en étroite collaboration avec les organismes de défense et de gestion de ces appellations (ODG) ainsi qu'avec les organismes de contrôle. Comme le résume la responsable, « par rapport à d'autres types de productions, on a des fondamentaux sur lesquels on ne peut pas revenir, et ça rend la réflexion sur le changement climatique un peu plus compliquée ».

DES CAHIERS DES CHARGES APPELÉS À S'ADAPTER DAVANTAGE

Une chose est sûre : « les agriculteurs savent qu'il y a des aléas, il n'y a plus de région où il n'y a pas de réflexion sur le changement climatique », décrit-elle. Lorsque l'aléa est trop lourd, les filières AOP/IGP demandent à l'INAO une modification temporaire de leur cahier des charges. Cette modification ne dure qu'une saison et permet aux producteurs de faire face. Parce que ce dispositif nécessite des démarches administratives pas forcément simples et qu'il pourrait avoir un impact sur le consommateur, il est utilisé avec parcimonie. « Les ODG³ font un vrai effort pour que le consommateur ne voit rien de leurs difficultés », observe Carole Ly. Cela fait partie des « fondamentaux » qu'ils doivent satisfaire. Hubert Dubien, président du CNAOL (Conseil national des appellations d'origine laitières) et éleveur, a clairement cet impératif en tête : « lorsque nous devons aller chercher du fourrage en plaine parce que nos animaux n'ont plus assez à manger, cela se voit, il y a des camions qui passent, et la confiance du consommateur peut être impactée », relate ce producteur de fourme de Montbrison AOP. **Mais si les producteurs sous AOP/IGP n'ont pas envie de déroger à leur cahier des charges, ils n'ont pas toujours le choix.** « La sécheresse de 2022 a fait l'effet d'un électrochoc car nous n'avions jamais accordé autant de dérogations temporaires », observe Carole Ly. Certaines productions souffrent davantage du changement climatique. « Les caprins sont plus sensibles

que d'autres animaux aux pics de chaleur, constate ainsi Hubert Dubien. La qualité bactériologique des laits s'en ressent. Il y a de la casse et au-delà des pertes économiques, cela fait perdre le moral à tout le monde ».

CHALEURS, SÉCHERESSES, INONDATIONS : LES CHANGEMENTS S'ACCÉLÈRENT

Les principales difficultés sont en tout cas identifiées. En productions animales, elles sont fortement liées à la disponibilité en fourrages. **« Au-dessus de 28°C, 29°C, une prairie ne pousse plus »**, rappelle Hubert Dubien. A l'inverse, **si les précipitations sont trop fortes ou trop nombreuses, les producteurs peuvent se trouver dans l'impossibilité de respecter le nombre de jours de pâturage prévu dans leur cahier des charges.** La fauche peut quant à elle devenir très complexe, sans parler du séchage qui, s'il est insuffisant, nuira à la conservation des fourrages. Dans les AOP/IGP fromagères, l'obligation d'alimenter les animaux dans la zone géographique de l'appellation peut devenir un handicap. En viande, vient se greffer

une question qualitative : faute d'une alimentation suffisante, les animaux n'atteignent pas forcément le poids requis dans le temps imparti. En productions végétales, ce sont les périodes d'irrigation trop restreintes voire les interdictions d'irriguer qui posent le plus souvent des problèmes. Des décalages peuvent également survenir dans les cycles de production (semis,

« Ce qui change la donne, c'est le temps d'adaptation qui se réduit »

CAROLE LY, Directrice de l'INAO

maturation) qui ne permettent pas d'avoir le produit attendu au moment voulu. Pour Carole Ly, l'une des complexités majeures réside dans l'accélération des changements : *« ce qui change la donne, c'est le temps d'adaptation qui se réduit »*. Quant aux précipitations ou taux d'humidité trop abondants, voire les pluies diluviennes, rivières atmosphériques et inondations agricoles, on sait désormais que c'est bien l'autre face du changement climatique. En effet, selon le dernier rapport du GIEC, chaque degré celsius

supplémentaire ajoute 7 % d'évaporation des eaux des mers et océans, et donc beaucoup plus d'eau précipitables sur les terres⁴. Et ces épisodes de pluies et d'inondations peuvent avoir aussi des conséquences délétères sur les produits du terroir, encore plus que les autres filières agricoles, toujours à cause de certaines contraintes du cahier des charges, comme les dates de récoltes par exemple, la forme, la taille des fruits ou produits finis par exemple. Les inondations et taux d'humidité trop importants peuvent favoriser l'apparition de pathogènes ou parasites, compliqué voir rendre impossible les récoltes, changer la nature des pâturages, et influencer certaines caractéristiques gustatives du lait et des produits fromagers... Concernant les stratégies d'adaptation, pour l'heure, contrairement à la sécheresse, la chaleur et la douceur hivernale, il semble plus difficile de se prémunir des ravages de l'eau quand elle est trop abondante, au mauvais moment. Et il est encore plus complexe pour les filières sous appellation de s'adapter en même temps à la sécheresse et aux inondations.

EXPÉRIMENTER POUR FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES

Plutôt que d'utiliser la rustine des modifications temporaires, de nombreuses AOP cherchent à faire évoluer de façon substantielle leurs pratiques. Mais il leur faut vérifier et argumenter, ce qui leur demande souvent d'expérimenter, par elles-mêmes ou dans le cadre de programmes de recherche plus approfondis. C'est en particulier le cas sur les questions d'irrigation. D'autres sujets, qui n'impliquent pas forcément de changements de cahier des charges, invitent également à l'expérimentation. Parmi ceux-ci : la résistance des prairies au changement climatique. Hubert Dubien observe l'arrivée de nouvelles espèces, telles que le moha d'origine africaine ou le maïs qui se développe dans certaines zones de montagne. Mais quelles sont les associations les plus adaptées au nouveau contexte climatique ? **Les avancées se font par tâtonnement.** *« Dans notre AOP, on a travaillé sur les prairies suisses, mais la pluviométrie n'est pas la même chez nous, et on a vu qu'une prairie brûlée par la sécheresse ne repoussait pas »*, raconte le responsable. Devant

Comme toutes les filières agricoles, les produits sous appellation AOP/IGP peuvent être affectés par les fortes pluies, les inondations ou l'humidité excessive. Les taux d'humidité trop élevés peuvent perturber les récoltes, altérer la taille ou certaines qualités des produits (fruits, etc.) , permettre le développement de pathogènes, modifier la nature des pâturages ou influencer sur les caractéristiques gustatives du lait et des produits fromagers. Mais à la différence de la sécheresse qui a par le passé nécessité des demandes de dérogations nombreuses (2022 ; 2019) ou le gel tardif (pour le vin notamment en 2016 ou en 2021), ce n'est pas le cas pour l'heure pour cette autre face du changement climatique que sont les pluies diluviennes ou les inondations et leurs conséquences. Pour l'heure, il existe peu de stratégie d'adaptation face à cette problématique, dans les filières sous appellation comme pour les autres. Ce problème ne vient pas pour l'heure percuter trop fortement les cahiers des charges. Ces phénomènes comme certaines « rivières atmosphériques » de ces derniers mois, dont une partie de la pluviométrie anormale est attribuable au changement climatique, à l'image de la tempête Kirk de cet automne ne font qu'un peu plus compliqué le travail de nombreux agriculteurs, sous appellation ou non, et s'ajoutent à la liste des aléas climatiques, sécheresses, vagues de chaleurs, gels tardifs, qui eux peuvent mettre les cahiers de charges en tension.

Il faut mettre toute la filière d'accord : producteurs, collecteurs, transformateurs, il peut donc y avoir des points de vue divers au sein même des producteurs, car ils font face à des réalités différentes.

DES PRODUITS QUE LES FRANÇAIS ASSOCIENT AU TERROIR

Chaque année, le CNAOL (Conseil national des appellations d'origine laitière) réalise un baromètre de notoriété des signes de qualité, et en particulier des AOP¹. L'objectif est d'évaluer le niveau de connaissance des consommateurs, toutes productions confondues. Effectué sur un panel de 1005 individus par Kantar en février 2024, le dernier baromètre montre que ces signes de qualité doivent encore se battre dans la

jungle des logos et des promesses marketing. Lorsqu'on leur demande quels sont les labels alimentaires qu'ils connaissent, au moins de nom, 21 % des sondés seulement citent l'AOP et 9 % l'IGP². Le logo de l'AOP est toutefois de plus en plus connu : 65 % des personnes interrogées l'ont déjà vu, cette portion montant à 80 % chez les 25-49 ans. Parmi ceux qui connaissent les AOP, 48 % des sondés associent ce signe de qualité à la notion

de « produits du terroir », aux « produits de nos régions fabriqués en France ». Pour plus de la moitié de ce public, l'AOP garantit une origine géographique (59 %) et une production dans un territoire spécifique (55%). Et plus de 80 % des personnes interrogées disent avoir confiance dans ce signe de qualité.

- 1. Appellation d'Origine Protégée
- 2. Indication géographique protégée



© APRODEC

cet échec, les producteurs de l'AOP ont procédé autrement : « Nous avons identifié les prairies les plus résistantes et fabriqué une machine pour récupérer les semences », décrit Hubert Dubien.

EMMENER TOUS LES MAILLONS DE LA FILIÈRE VERS LE CHANGEMENT

Définir une stratégie d'adaptation lorsqu'on est une filière AOP/IGP – donc centrée sur un produit précis, encadré par des règles de fabrication peu flexibles et objet de forts enjeux économiques et de notoriété – n'est pas simple. Porté par le Cnaol et l'Idel (institut de l'élevage), le projet ADAOPT⁵ montre **qu'au-delà des questions techniques, mobiliser les différents maillons (de la production au produit fini) requiert beaucoup d'énergie**. En raison même des caractéristiques des indications géographiques⁶, les intérêts des acteurs ne sont pas toujours les mêmes, ce qui rend parfois difficile la prise de décision collective, pourtant indispensable à une modification de cahier des charges. Au niveau agricole, les territoires parfois très étendus peuvent ainsi abriter des systèmes de production qui ne rencontrent pas les mêmes difficultés. En plus des divergences qui peuvent exister entre les maillons (producteurs, collecteurs, transformateurs...), il peut donc y

avoir des points de vue divers au sein même des producteurs, car ils font face à des réalités différentes. Chacun doit comprendre les problèmes de l'autre avant qu'un changement puisse être validé...Ce que ne facilite pas toujours l'organisation des ODG, plutôt verticale et pas toujours transparente. **Au final, c'est la confiance et la transparence vis-à-vis du consommateur qui est en jeu...** ainsi que la promesse de qualité et d'authenticité liée à l'AOP. L'IG « volailles du Maine »⁷ a résolu à sa façon cette question du collectif : les producteurs se retrouvent tous au sein de la coopérative des Fermiers de Loué, qui accueille également les fermiers en bio ou label rouge. « *Les règles de l'IGP constituent un socle minimal, explique Pascal Vaugarny, attaché de direction au sein du syndicat des volailles fermières de Loué. Elles sont nécessaires pour obtenir l'habilitation à produire mais ça ne peut pas être suffisant* ». Les producteurs remplissent donc d'autres obligations, gérées au travers de la contractualisation avec la coopérative et susceptibles d'être modifiées en fonction des besoins de la filière. « Il faut trouver une forme de cahier des charges évolutif », estime le responsable.

Les terroirs ne peuvent être assimilés à la seule tradition... le savoir-faire est par nature changeant



© APRODEC

Pourquoi un focus sur les AOP et IGP ?

Ce dossier s'est concentré sur les AOP/AOC (appellations d'origine protégée – AOP, niveau européen – ou contrôlée – AOC, niveau français) et les IGP (indications géographiques protégées) car la fabrication des produits sous ces signes est étroitement liée au terroir. Dans le premier cas, toutes les étapes (production, élaboration, fabrication) doivent être réalisées dans une aire géographique donnée, et dans le second, au moins l'une d'entre elles. En raison de leur ancrage géographique, les filières AOP/IGP subissent de plein fouet les effets du changement climatique et se voient contraintes de s'adapter : pas question de « délocaliser » la production au gré des contraintes. Trois autres signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) existent : la spécialité traditionnelle garantie (STG), l'Agriculture biologique (AB) et le Label Rouge. Mais ils ne sont pas soumis à cette contrainte de territoire. Ces signes protègent soit un savoir-faire exportable en dehors d'une zone de production donnée (STG), soit des techniques de production (AB, Label Rouge).

Pourquoi ne parler que des produits agroalimentaires ?

Bien que moins de 4 % de la production alimentaire soit commercialisée sous le signe AOP ou IGP, ces produits sont souvent essentiels pour l'économie des territoires où ils se trouvent. Et les Français y sont souvent particulièrement attachés, à fortiori lorsqu'il s'agit des produits de leur région, mais aussi à l'échelle nationale. Ils ont souvent une grande notoriété (piment d'espelette, clémentine de Corse, Reblochon, Roquefort, etc.) et une charge affective pour ce qu'ils représentent au-delà du produit même : un goût, un territoire, une histoire, une gastronomie, etc.

Comme les boissons alcoolisées, dont 70 % sont AOP ou IGP, ces productions affrontent au quotidien la réalité du changement climatique et de ses effets variés. Mais les filières font preuve d'un vrai dynamisme par rapport aux difficultés qu'elles rencontrent.

« Ils ont souvent une grande notoriété (piment d'espelette, clémentine de Corse, Reblochon, Roquefort, etc.) et une charge affective pour ce qu'ils représentent au-delà du produit même : un goût, un territoire, une histoire, une gastronomie »

RÉTRIBUER LES SERVICES RENDUS POUR LES TERRITOIRES ET L'ENVIRONNEMENT

Pour Jean-Marc Touzard, directeur de recherche à l'INRAE et spécialiste des processus d'innovation dans les systèmes agricoles et alimentaires, un modèle de « cogestion adaptative » pourrait être pertinent. Il impliquerait l'instauration d'un dialogue entre la filière, les autres acteurs du territoire concernés par la gestion des ressources locales mais aussi les consommateurs. **Objectif : donner de la flexibilité aux filières pour leur permettre de s'adapter. « Si on reste sur un système très fermé, on subit énormément l'impact du changement climatique, ça ne peut pas fonctionner »,** explique le chercheur. L'indication géographique continuerait de récompenser une qualité spécifique liée à un territoire mais elle serait susceptible d'évoluer afin de préserver durablement ce même territoire. **Le pacte historiquement passé avec la société intégrerait « un possible affaiblissement de la promesse sur les caractéristiques intrinsèques du produit et de sa typicité, qui ne peuvent plus être immuables »,** décrit Jean-Marc Touzard. Ce nouveau rôle des filières AOP/IGP dans la gestion des biens publics environnementaux (entretien des paysages, de la nature et des écosystèmes...), pourrait s'accompagner d'une promesse en matière de réduction des impacts ou de fixation du carbone, le tout pouvant être reconnu via des paiements pour services environnementaux mais aussi exposé au consommateur. Un moyen de séduire de nouveaux acheteurs, que ces promesses sont susceptibles d'intéresser.

LE « TERROIR » OU LA TRADITION EN MOUVEMENT

Dans l'imaginaire populaire, le concept très français de « terroir », auquel sont étroitement attachés les appellations d'origine, comporte une dimension patrimoniale forte, qui pourrait paraître statique. Ce n'est pourtant pas ce que retient la définition établie par l'INAO avec l'INRAE⁸ et l'UNESCO en 2005⁹. Dans celle-ci, un terroir est certes « un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son

histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains ». Mais il s'agit également « d'espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition ». La définition insiste également sur les « savoir-faire », au cœur de l'originalité et de la typicité des produits. Or pour Frédéric Ducarme, chercheur en philosophie environnementale, **un savoir-faire est par nature changeant. « Quand on transmet, on améliore, c'est le but et ça fait partie de la transmission. La duplication, elle, appartient à l'industrie, qui est au fond plus conservatrice que le terroir : le coca-cola d'hier est le même qu'aujourd'hui, par exemple ! »**. Si elles sont « enracinées dans le passé, et constituent un pôle de la tradition immémoriale que l'on aimerait immobile », ainsi que les décrivent le chercheur, les AOP et les IGP ne se limitent donc pas à cela. **Non délocalisables, éléments clés de la valorisation des territoires, fierté de ceux qui les fabriquent, et peut-être demain, outils de préservation des ressources des territoires, elles ont encore un bel avenir devant elles.**

1. Pour en savoir plus : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/>. A noter : l'une des principales différences entre les deux signes réside dans l'exigence géographique : en AOP, toutes les étapes de fabrication (production, élaboration, transformation) d'un produit doivent être réalisées dans l'aire géographique de l'appellation, tandis qu'en IGP, une seule d'entre elles doit être réalisée sur la zone de l'indication.

2. Le cahier des charges comprend une description du produit, la délimitation de l'aire géographique, les éléments de preuve de l'origine, une description de la méthode d'obtention de ce produit, des éléments justifiant le lien avec l'origine géographique, ainsi que des informations sur les structures de contrôle et l'étiquetage.

3. Organismes de défense et de gestion des appellations

4. Rapport du GIEC (2021) https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WG1_SPM_French.pdf

5. Ce projet cherche à accompagner les filières laitières en AOP et IGP dans l'adaptation au changement climatique.

6. Pour plus de détails, voir cette présentation faite au sommet de l'élevage 2024 : <https://idele.fr/detail-article/sommet-2024-accompagner-les-aop-et-igp-laitieres-a-ladaptation-au-changement-climatique>

7. Cette indication a absorbé l'IGP "volailles de Loué", annulée en 2022, suite à une demande des producteurs formulée en 2020 : le lien géographique du consommateur au village de Loué leur apparaissait de plus en plus faible. Les deux indications couvrant une même aire géographique, ils ont donc préféré n'en garder qu'une.

8. Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

9. Voir cette synthèse : https://sagiter.eu/files/LaNotionDeTerroirEtLesSavoirsAgroecologi_bf_fichierjoint_fiche_terroir_sagiter.pdf

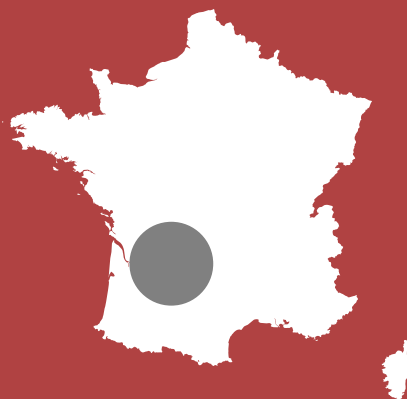
© APRODEC

© CNAOL

Noix du Périgord : un verger en souffrance

© stock.adobe

AOC depuis 2002, la noix du Périgord peine à retrouver du souffle après trois années difficiles, dues à des conditions climatiques extrêmes. Au nombre des priorités : assurer la pérennité du verger en élargissant le choix variétal. Un travail de longue haleine, comme en témoignent Hervé Clédel, producteur, ainsi que Carmen Vilhena de Castro, responsable du syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord.



« **Depuis sept ans, nous avons un gel tardif un an sur deux** », constate Hervé Clédel. Ce producteur de noix du Périgord exploite 50 hectares de verger avec son fils à Baladou, dans le Lot. Longtemps président du comité du noyer du département, il déplore ce qu'il voit aujourd'hui : **« des milliers d'arbres sont en train de mourir ! »**. **Le producteur anticipe une production durablement à la baisse** ». La faute à trois années particulièrement compliquées. En 2022,

une énorme récolte – tant française que mondiale – a conduit à un effondrement des cours de la noix et à un épuisement des arbres. « *A la mi-août, les feuilles sont tombées car il a fait très chaud, se souvient-il. Or à ce moment, les fruits sont faits, mais grâce à leurs feuilles, les noyers font des réserves à l'automne pour l'année suivante* ». Affaiblis par une année climatique difficile (sécheresse, vagues de chaleur), les arbres ont subi les pluies importantes de l'année 2023.



© www.noixdupérigord.com

Un contexte idéal pour le développement des champignons vecteurs de l'antracnose, une maladie qui a occasionné des pertes sévères et fragilisé encore davantage les vergers.

Après ces deux années avec des extrêmes climatiques, la trop grande douceur de la fin de l'hiver, une floraison précoce suivie d'un gel au printemps 2024 ont durablement affecté les arbres dans certaines zones. « *En 2023, les producteurs n'avaient plus de trésorerie, relate Hervé Clédel. Certains ont littéralement abandonné les vergers* ».

« En 2023, les producteurs n'avaient plus de trésorerie, relate Hervé Clédel. Certains ont littéralement abandonné les vergers. »

Carmen Vilhena de Castro,
responsable du syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord

UNE PRODUCTION FAMILIALE FRAGILISÉE PAR LES IMPACTS À RÉPÉTITION

Quantitatives avant tout, les pertes sont également qualitatives : **« la pluviométrie et la qualité sanitaire jouent sur la taille des cerneaux et leurs couleurs, deux critères importants du cahier des charges. Il y a eu plus de lots déclassés à la récolte 2023 »**, observe Carmen Vilhena de Castro, responsable du syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord. Or pour faire face à la recrudescence

des pathogènes ou au manque d'eau, **les producteurs de noix du Périgord sont mal armés**. Historiquement, « *la noix était souvent une activité secondaire voire tertiaire* », note Carmen Vilhena de Castro. Encore aujourd'hui, les producteurs ne sont pas tous spécialisés et le niveau d'investissements dans la production reste modéré. Ils n'ont que peu d'outils à leur disposition, tels la bouillie bordelaise contre l'antracnose, l'enherbement entre les arbres pour retenir l'eau ou l'irrigation que le cahier des charges autorise jusqu'au 10 septembre mais qui est utilisée dans les faits sur moins de 10 % des surfaces.

PRÉPARER L'AVENIR SANS ATTENDRE

Face à un avenir qui s'annonce difficile, l'AOP veut régler un problème qui peut menacer la survie de l'ensemble du verger : **le risque de n'avoir plus qu'une seule variété en place, susceptible d'être décimée par un seul pathogène.** Aujourd'hui, « quatre variétés sont autorisées dans l'AOP, la Franquette qui occupe 80 % des surfaces, la Marbot, la Corne et la Grandjean », indique Hervé Clédel. La Marbot, qui s'est montré trop sensible à l'anthracnose, notamment, ces deux dernières années, n'intéresse plus tandis que la Corne comme la Grandjean fournissent des noix qui ne sont plus à la mode. Plutôt rustique, la Franquette s'en sort assez bien mais c'est insuffisant. « *Les techniciens de notre station expérimentale¹ n'arrêtent pas de le répéter : il faut diversifier* », indique Carmen Vilhena de Castro. **C'est pourquoi les producteurs veulent enrichir le cahier des charges de l'AOP d'une nouvelle variété, la Fernor.** « *Créée en 1978 par l'INRAE, elle résulte du croisement entre la Franquette et une variété américaine de beau calibre, la Lara* », précise la responsable. Imparfait, ce choix apparaît comme le plus pertinent vu les circonstances : **la filière n'a pas le temps d'attendre les dix ans**

« *Les techniciens de notre station expérimentale n'arrêtent pas de le répéter : il faut diversifier* »

Carmen Vilhena de Castro,
responsable du syndicat professionnel de la noix
et du cerneau de noix du Périgord

nécessaires pour qu'une variété plus adaptée au climat voit le jour. Reste à savoir si cette évolution sera acceptée réglementairement : si la Fernor est issue d'une réflexion ancienne, elle n'est pas traditionnelle. Devant les incertitudes croissantes, Hervé Clédel a pour sa part décidé de diversifier ses activités. Depuis un an et demi, il est devenu négociant. A défaut de trouver des solutions techniques, une façon de se réapproprier la valeur ajoutée en assurant la commercialisation de ses fruits.

1. la station dispose d'un verger d'une petite trentaine d'hectares qui lui permet de travailler sur la création et l'évaluation variétale ainsi que sur les pratiques culturales (gestion de l'enherbement, lutte contre les maladies, les ravageurs, la fertilisation, la préservation de la biodiversité, l'équipement...)

LES CHIFFRES CLÉS

AOC depuis 2002

18 000 à 20 000 tonnes
vendues par an

4 500 hectares de vergers
en AOP

792 producteurs engagés
en 2023

Aire géographique :
578 communes situées
en Charente, Dordogne et
dans le Lot

Sources : site de l'INAO, de la noix du Périgord, dires d'expert

HISTOIRE

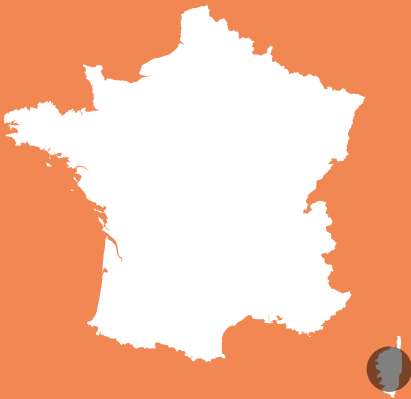
LA NOIX DU PÉRIGORD, UN PATRIMOINE QUI REMONTE À LA PRÉHISTOIRE

Présente dans la région depuis 17 000 ans, la noix du Périgord a joué un rôle économique majeur dès le Moyen Âge, lorsque l'huile de noix servait de monnaie d'échange. Aujourd'hui, les producteurs perpétuent un savoir-faire précis : la noix fraîche, récoltée en septembre, offre une chair croquante au goût d'amande, tandis que la noix sèche développe des arômes de noisette et de douceur. L'AOP garantit la préservation des méthodes traditionnelles, de l'énoisage - encore manuel - au séchage.

Clémentine de Corse : réinventer les pratiques pour mieux préparer l'avenir

© APRODEC

Obtenu en 2000, l'IGP a apporté à la clémentine de Corse notoriété et débouchés. Très organisée, la filière fait face aux bouleversements climatiques collectivement en se questionnant et en innovant sur les pratiques, comme l'expliquent Mathieu Donati, producteur et directeur d'AgruCorse, et Jean-Paul Mancel, président de l'Aprodec qui fédère les producteurs sous IGP.



Ce n'est pas le moindre des paradoxes. **Les caractéristiques de la clémentine Corse, et en particulier son acidité, tiennent au fait qu'historiquement, l'île se situait à la limite nord de la zone de production.** Les rendements étaient donc moins bons qu'ailleurs et le fruit légèrement plus acide. Avec le changement climatique, c'est désormais en Corse que la clémentine a le meilleur potentiel, mais son acidité, qui fait partie du cahier des charges de l'AOP,

est moindre. « *La récolte a toujours lieu mi-août mais la floraison s'est décalée de mai à fin avril et va encore se précocifier, décrit Mathieu Donati, producteur et négociant. La durée de maturation qui s'allonge réduit l'acidité* ». Rien de grave, mais c'est un nouvel enjeu pour les techniciens et les producteurs... En plus de l'eau, principal sujet d'inquiétude pour Jean-Paul Mancel, président de l'Aprodec¹. **Si en Corse, elle n'a jusqu'ici jamais manqué, la situation devient**



© APRODEC - P. Murati

critique depuis 4 à 5 ans, avec les premières interdictions d'irriguer. **« La Corse bénéficie globalement de moins de pluies, et leur répartition change »**, observe le responsable, producteur lui-même. Riche en clémentiniers, la côte orientale qui était la zone la plus arrosée est aujourd'hui en déficit. S'ajoutent à cela des périodes d'irrigation plus longues et la concurrence du tourisme.

DES VERGERS SOUS SURVEILLANCE

Pour faire face, les arboriculteurs jouent la carte du collectif. Grâce à des financements publics (2), l'Aprodec a pu installer un dense réseau de tensiomètres (3) dans les vergers. Il permet aux producteurs d'évaluer précisément les besoins en eau de leurs arbres. *« Nous arrosons beaucoup plus efficacement, note Jean-Paul Mancel. Mais le temps d'irrigation s'est allongé : l'an dernier, j'ai irrigué jusqu'en novembre, par exemple ! Au final, je ne sais pas si nous économisons de l'eau »*. Le producteur compte sur le rehaussement des barrages existants ou la construction d'ouvrages. D'autant que la production

« la situation devient critique depuis 4 à 5 ans, avec les premières interdictions d'irriguer. »

JEAN-PAUL MANCEL,
président de l'Aprodec

d'agrumes se développe dans l'île, à raison de 50 à 60 hectares en plus par an. Pour Mathieu Donati, un changement fondamental s'est en tout cas opéré : *« Avant, on identifiait le problème et on déroulait la solution. Aujourd'hui, il faut vivre avec une fois qu'il est là, et donc anticiper au maximum. C'est le paradis des ingénieurs agro et de la technique ! »*. Et cette technique n'est plus tout à fait de même nature, car les producteurs ont de moins en moins d'outils chimiques à leur disposition.

DES SOLUTIONS ARTISANALES POUR LES ARBRES ET LES FRUITS

A l'heure où la hausse des températures profite aux ravageurs, cette tendance oblige à repenser les pratiques. *« Contre la cicadelle, un insecte*

HISTOIRE

UNE CLÉMENTINE PLUS QUE CENTENAIRE

Introduits dans l'île a priori au tout début de l'ère chrétienne, les vergers d'agrumes font partie du patrimoine de la Corse. Venue d'Algérie, la clémentine y est cultivée sur l'île depuis les années 1920. A partir des années 1950, le fruit a fait l'objet de nombreux travaux au sein de la station de recherche agronomique de San Giuliano. De couleur orangé-rouge, souvent ponctuée d'un léger vert, elle se caractérise par son goût acidulé et l'absence de pépin. Ce fruit juteux pas très gros se vend avec ses feuilles attachées.

LES CHIFFRES CLÉS

IGP depuis 2007

1600 hectares de vergers en IGP

35 000 tonnes commercialisées chaque année

Entre **170 et 180 producteurs** en IGP

Aire géographique : certaines communes ou parties de communes de Haute-Corse et de Corse du Sud, situées le plus souvent en littoral et répondant à des critères d'altitude, de pente et de distance à la mer

Sources : site de l'INAO, de la noix du Périgord, dires d'expert

vecteur de maladies de plus en plus présent dans les vergers, on pulvérise de l'eau avec du kaolin pour fabriquer une barrière physique qui protège le fruit des piqûres. Ça complique la récolte, car il faut nettoyer les fruits plein de terre. Mais nous n'avons pas d'autres solutions ! », explique Mathieu Donati. Complexité supplémentaire, la liste des ennemis des vergers tend à s'allonger : **« rien n'est fait pour limiter l'arrivée dans l'île de nouveaux parasites, peste le professionnel. Tous les 3-4 ans, une saleté arrive par les bateaux, les gens qui ne font pas attention, et nous n'avons pas de solutions. »**

Mais ces difficultés n'arrêtent pas les producteurs, au contraire. *« Nous sommes passés en 20 ans de 1000 à 1700 hectares, et les vergers sont repris par les enfants, qui arrivent avec plein d'idées ! »*, se réjouit le professionnel. L'arrivée de l'AOP a permis de dynamiser le marché et d'aider à la structuration de la filière. *« Le niveau d'organisation est énorme, tout le monde est intéressé par la technique et l'on peut construire ensemble »*, poursuit-il. Si le verger corse est vieux - 23 % des arbres ont plus de 40 ans et les parcelles de plus de 60 ans ne sont pas rares -, il a donc encore de beaux jours devant lui.

« Contre la cicadelle, un insecte vecteur de maladies de plus en plus présent dans les vergers, on pulvérise de l'eau avec du kaolin pour fabriquer une barrière physique qui protège le fruit des piqûres. Ça complique la récolte, car il faut nettoyer les fruits plein de terre. Mais nous n'avons pas d'autres solutions ! »

MATHIEU DONATI,
producteur et négociant

1. Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse

2. En provenance de l'Office du développement agricole et rural de Corse (ODARC) et des programmes opérationnels européens

3. Appareils qui mesurent la tension de l'eau dans le sol à diverses profondeurs



Munster : lait, fourrage, eau, caves... anticiper le futur climatique

© www.alsacesaveurs.com

Peu préparée aux sécheresses, la filière Munster fait face aux aléas climatiques avec, paradoxalement, depuis deux ans, un cahier des charges à la fois plus exigeant et plus contraignant pour les producteurs. Amandine Rivière et Florent Haxaire, tous deux fortement investis dans l'AOP, témoignent d'un équilibre encore difficile à trouver.



« Présente dans sept départements, l'AOP couvre une très grande zone géographique, constate Amandine Rivière, responsable de l'association Terroirs Grand Est qui réunit plusieurs ODG¹ dont le syndicat interprofessionnel du munster. **Certains secteurs sont très arrosés, d'autres non, c'est difficile d'appréhender les effets du changement climatique sur la production** ». Si tous les secteurs ne sont pas concernés de la même façon, reste qu'en 2022, la sécheresse

a conduit l'appellation à demander pour la première fois une dérogation temporaire au respect de son cahier des charges. « Normalement, 95 % de la ration de base du troupeau doit provenir de l'aire géographique et 70 % de la ferme, explique Amandine Rivière. Nous avons demandé de passer respectivement à 80 % et 60 % ». Cette première alerte, la filière ne l'avait pas forcément anticipée. Les obligations concernant l'origine de la ration datent seulement de 2021, année



La transformation du lait en fromage ©munster-aop.com

d'entrée en vigueur du nouveau cahier des charges de l'AOP. **Or quand le processus de modification a débuté en 2007, la filière ne se préoccupait pas du changement climatique.**

RENFORCER LE LIEN AU TERROIR VOSGIEN...

« **L'objectif était alors de renforcer le lien au terroir** », explique Amandine Rivière. « **L'AOP a été créée par les transformateurs et les affineurs et il n'y avait donc que très peu d'exigences sur la production**, précise Florent Haxaire, affineur et président du syndicat interprofessionnel du munster. *Faire évoluer le cahier des charges nous a pris du temps car il nous a fallu trouver un consensus entre nos deux zones de production, la montagne d'un côté et les zones moins vallonnées de l'autre, qui correspondent à deux systèmes différents* ». Il fallait aussi tenir compte du fait qu'une partie du lait produit dans le cadre de l'AOP ne peut pas être valorisée en munster : « nous produisons un fromage qui ne se garde pas, observe l'affineur. Il y a donc des périodes où les transformateurs ont trop de lait. Celui-ci repart dans le circuit conventionnel

« Il faut une grande vigilance sur les surcoûts engendrés par le cahier des charges pour certains producteurs. »

FLORENT HAXAIRE,
affineur et président du syndicat
interprofessionnel du Munster

où il est moins bien valorisé ». Ce qui implique une grande vigilance sur les surcoûts que le cahier des charges peut engendrer au niveau des producteurs.

L'EAU DE FABRICATION, LA TEMPÉRATURE ET 'HUMIDITÉ DES CAVES: LES QUESTIONS À VENIR

Aujourd'hui, la filière s'interroge. En plus des contraintes sur la ration, **les éleveurs doivent mettre leur troupeau au moins 150 jours au pâturage. Or « les étés où il fait très chaud, on constate que les vaches préfèrent rester à l'intérieur »**, décrit Amandine

Rivière. « *On n'écrit probablement pas le cahier des charges de la même manière aujourd'hui* », constate Florent Haxaire. Le syndicat n'exclut pas des modifications futures de celui-ci, mais pas tout de suite. Pour préciser les besoins, il a décidé de conduire une grande enquête auprès des producteurs afin de mieux comprendre leurs pratiques et les évolutions potentiellement nécessaires. Ces difficultés ont en tout cas levé le voile sur la question de l'eau, essentielle tant pour les producteurs que pour les transformateurs et les affineurs. Comme le décrit Florent Haxaire, « *avec la cave, c'est l'élément traceur de l'affineur* ». Même si elle génère encore des coûts supplémentaires, le recours à la technologie permet de **sécuriser les conditions de températures et d'hygrométrie dans les caves. Par contre, le sujet de l'eau est bien plus délicat.** Les inquiétudes sont d'ordre quantitatif, comme en témoignent ces fermes auberges de plus en plus souvent confrontées à des problèmes de ressource pour la fabrication à la ferme. Et elles sont aussi d'ordre qualitatif : « **Je ne peux pas prendre l'eau n'importe où, explique Florent Haxaire. Selon ses caractéristiques, le goût**

« *Même couteuse, la technologie peut sécuriser les conditions de températures et d'hygrométrie des caves... par contre le sujet de l'eau est plus délicat* »

FLORENT HAXAIRE

du produit sera différent ». Dans le munster comme dans d'autres appellations, la réflexion sur les moyens à mettre en œuvre pour anticiper le manque d'eau commence. Elle est collective : « *nous avons rejoint il y a un an la démarche AOP durable du CNIEL², ce qui nous amène inévitablement à parler de cette problématique nouvelle pour nous* ».

- 1. Organisme de défense et de gestion
- 2. Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

LES CHIFFRES CLÉS

AOC depuis 1969

5800 tonnes produites en 2023, dont 700 tonnes de munster fermier

300 producteurs de lait dont environ 80 producteurs fermiers

9 affineurs

Aire géographique : **130 000 ha répartis sur 7 départements** (Bas-Rhin, Haut-Rhin, Vosges, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Haute-Saône, territoire de Belfort)

Sources : site de l'INAO et du ministère de l'Agriculture, munster-aop.com, dires d'expert

HISTOIRE

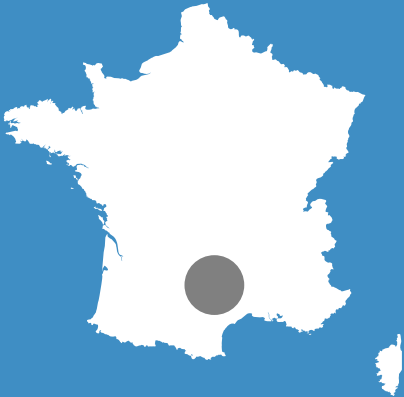
LE MUNSTER, UN FROMAGE AU CARACTÈRE AFFIRMÉ

Né dans les abbayes du massif vosgien au VII^e siècle, le munster (ou munster-géromé) est un fromage à pâte molle et croûte lavée, élaboré avec du lait de vache. Le climat humide de la région favorise son affinage en cave, où les lavages répétés de la croûte permettent aux ferments du rouge de développer sa couleur orangée et son odeur puissante, qui contraste avec sa pâte douce. Produit selon une technique fromagère adaptée à un lait plutôt pauvre en matières grasses, le munster se conserve mal, ce qui a historiquement conféré aux affineurs un rôle particulier dans la filière. Traditionnellement enrichi de cumin des prés, le munster incarne le terroir vosgien.

Roquefort : entre traditions et modernité pour la survie du territoire

© stock.adobe

Sur la zone par nature très contrainte de l'AOP roquefort, le changement climatique complexifie sérieusement la production. Président de l'association des producteurs de lait de brebis de l'aire de Roquefort, Jérôme Faramond raconte les interrogations posées par les nécessaires évolutions des pratiques.



« **L'alimentation des animaux est un souci permanent** ». Président de l'association des producteurs de lait de brebis de l'aire de Roquefort, Jérôme Faramond élève avec ses 3 associés un peu plus de 550 brebis. Tout son lait répond au cahier des charges de l'AOP Roquefort qui exige que les animaux pâturent au maximum et soient nourris à base d'herbe, de fourrages et de céréales issus aux trois-quarts de la zone de l'appellation. « *Or c'est un*

territoire de montagne pour la quasi totalité, observe l'éleveur. On fait quelques céréales, par exemple, mais avec un rendement misérable ». **Dans ce contexte de ressources limitées, le changement climatique complexifie la gestion de la ferme.** Si l'éleveur peut se réjouir de sa bonne récolte de foin 2024, il sait que ce n'est qu'un effet d'aubaine : « *Cette année, avec les pluies, nous avons du foin pour pratiquement deux ans, mais c'est exceptionnel. Et rentrer la*



© L'Association des Producteurs de Lait de Brebis de l'aire Roquefort

récolte a été très compliqué », signale-t-il. Une difficulté désormais classique car les éleveurs ont de moins en moins de temps pour faire sécher leurs fourrages.

ENRUBANNER POUR SAUVER LES RÉCOLTES DE FOURRAGE

Équipé pour sécher sa récolte en grange, Jérôme Faramond s'en sort plutôt mieux que d'autres. Mais beaucoup d'éleveurs doivent s'adapter : « *pour avoir du foin de qualité, nombreux sont ceux qui ont recours à l'enrubannage* », observe l'exploitant. Cette méthode de conservation consiste à emballer les balles de fourrage dans plusieurs couches de film plastique. Dans ce milieu anaérobie, l'herbe fermente lentement sous l'action des bactéries présentes et peut être récoltée plus humide. **« On sécurise l'alimentation, mais ça pose le problème du plastique », note l'éleveur. La technique augmente par ailleurs les risques de listeria dans le lait cru.** Pour Jérôme Faramond, le développement de l'enrubannage n'est pas un choix : « *l'obligation d'autonomie fourragère nous pousse à avoir nos propres récoltes... Et donc à enrubanner. Ça*

« L'obligation d'autonomie fourragère nous pousse à avoir nos propres récoltes... Et donc à enrubanner. Ça ne va pas dans le sens de ce que l'on aimerait, mais c'est un compromis nécessaire. »

JÉRÔME FARAMOND,
Président de l'association des producteurs de lait de brebis de l'aire de Roquefort

ne va pas dans le sens de ce que l'on aimerait, mais c'est un compromis nécessaire ». Pour le producteur, le changement climatique implique « une constante adaptation ». « *La vérité d'une année n'est pas la même que celle qui suit* », résume-t-il. Sauvegarder la production tout en répondant aux attentes sociétales peut virer au casse-tête, comme en témoigne les réflexions du responsable sur le possible développement du maïs. « *Très peu d'éleveurs en cultivent actuellement, mais c'est la plante qui valorise le mieux l'eau. Aujourd'hui, elle a mauvaise presse, mais... qu'en penser vraiment ?* ».

HISTOIRE

LE ROQUEFORT, LE "ROI DES FROMAGES" SELON DIDEROT ET D'ALEMBERT

*Considéré comme l'un des plus anciens fromages de France, le Roquefort, produit à partir du lait cru de brebis lacaunes exclusivement, se distingue en particulier par sa pâte persillée bleu-vert. Depuis le XI^e siècle, il est affiné dans les caves naturelles de Roquefort-sur-Soulzon, où les « fleurines » – courants d'air frais – créent un microclimat propice au développement du *Penicillium roqueforti*. Ce savoir-faire est le premier à avoir bénéficié en 1925 d'une AOP fromagère. Il fait du Roquefort un symbole du terroir aveyronnais.*

LES CHIFFRES CLÉS

AOC depuis 1925

1334 élevages en 2023 et 2640 éleveuses et éleveurs

14 400 tonnes commercialisées

7 ateliers de fabrication

Aire géographique : répartie sur 6 départements (Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn)

Sources : site de l'INAO, rapport d'activité 2023 de la confédération générale du Roquefort, dires d'expert

TENTER DE S'ADAPTER, MAINTENIR LES EXPLOITATIONS, ET RESPECTER LES TRADITIONS

Les éleveurs désirent en tout cas garder des marges de manœuvre. « *Aujourd'hui, nous n'avons plus de prairies naturelles : en 2003, la sécheresse a brûlé et nous avons dû tout ressemer, explique l'éleveur. Nous n'avons pas envie que ça se reproduise, mais il ne faudrait pas, par exemple, que le ressemis soit interdit dans le cahier des charges* ». Pour Jérôme Faramond, **l'essentiel n'est pas de contraindre les pratiques mais de respecter le territoire.** « *C'est la ligne de conduite de l'AOP, pose-t-il. Par exemple, nous tenons beaucoup à l'obligation d'utiliser notre race locale, la brebis lacaune. Mais plafonner le volume de lait produit par animal n'aurait pas beaucoup de sens. Notre cahier des charges empêche de toute façon l'industrialisation : mettre au pâturage un troupeau de 2000 animaux n'est pas possible et en brebis, la traite ne se robotise pas* ».

Pour l'éleveur, maintenir l'AOP Roquefort est indispensable à la survie du territoire. « *S'il n'y a plus cette valorisation du lait, il n'y aura plus*

« L'AOP est indispensable à la survie du territoire. S'il n'y a plus cette valorisation du lait, il n'y aura plus d'éleveurs et plus d'entretien du territoire. »

JÉRÔME FARAMOND,
Président de l'association des producteurs de lait de brebis de l'aire de Roquefort

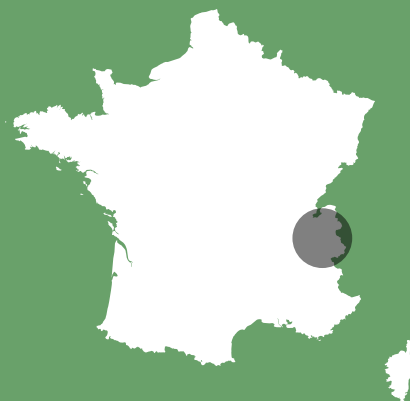
d'éleveurs et plus d'entretien du territoire : les conditions sont trop rudes pour envisager d'autres productions ». L'équilibre est fragile. **« Aujourd'hui, il y a plus de fermes qui s'arrêtent que de reprises »**, constate-t-il. Lui-même reste en tout cas bien déterminé à continuer : « *Nous sommes quatre, on échange en permanence, on "grandit" avec ces nouvelles contraintes... C'est un pari, mais on va le gagner !* »

Reblochon : équilibre précaire en alpage



© Syndicat Interprofessionnel du Reblochon

Même en montagne dans la zone de l'AOP Reblochon, l'eau vient à manquer et les températures à grimper. Présidente de l'AOP, Virginie Avettand explique l'importance du collectif pour apprendre, expérimenter et adapter au mieux les systèmes de production.



Fille d'éleveurs et présidente de l'AOP Reblochon depuis mars 2024, Virginie Avettand a grandi dans la montagne savoyarde. Aujourd'hui, elle produit avec son mari 30 tonnes de reblochon par an, à partir du lait de leurs 45 vaches laitières qui montent en alpage au début du printemps. **Depuis une dizaine d'années, le changement climatique, qui se manifeste en particulier par des sécheresses récurrentes, est devenu sa réalité.** « Les disponibilités en

fourrage baissent, observe-t-elle. En plaine, les éleveurs peuvent s'adapter grâce aux prairies temporaires ou en distribuant du fourrage au bétail, mais **les marges de manœuvre sont bien moindres en montagne** ». L'une d'elles consiste à travailler sur les espèces fourragères présentes dans les alpages, de manière à favoriser le développement des variétés adaptées à la sécheresse. Pas simple : « **L'une de nos grandes problématiques, c'est la perte de diversité**



Troupeau de vaches Montbéliardes au pré. © Marylène Bezamat

floristique, décrit la professionnelle. La végétation change, et on voit apparaître des espèces persistantes mais moins appétantes pour les animaux, qui s'en détournent ».

IRRIGATION, ABREUVEMENT DES BÊTES, PRAIRIES : LE COLLECTIF POUR EXPÉRIMENTER

C'est grâce à un collectif fort que Virginie trouve des solutions : au-delà de la seule AOP Reblochon, les sept fromages de Savoie (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Reblochon, Tome des Bauges, Tomme de Savoie) ont choisi de travailler ensemble pour mieux adapter les pratiques de production. **Le collectif avance en expérimentant.** Car « **il n'y a pas de solution unique, tout dépend du relief, de la nature des terres, de la conduite du pâturage de chacun** », explique l'éleveuse. En alpage où il n'est pas possible de retourner la terre pour implanter de nouvelles espèces, la productrice et son conjoint ont opté pour le sursemis¹ et ils font appel à un spécialiste pour concevoir le mélange de graminées et de légumineuses le plus adapté à leur contexte

« **L'une de nos grandes problématiques, c'est la perte de diversité floristique, décrit la professionnelle. La végétation change, et on voit apparaître des espèces persistantes mais moins appétantes pour les animaux, qui s'en détournent.** »

VIRGINIE AVETTAND,
Présidente de l'AOP Reblochon

pédo-climatique. « **Avant, on laissait faire la nature. Là, ce n'est plus possible. Nous devons aller plus finement dans la compréhension des systèmes pour bien les gérer. Ce qui nous oblige à tester et à redécouvrir notre environnement** ».

Pour l'éleveuse, l'enjeu-clé de demain sera l'accès à l'eau. Si la zone ne connaît pas encore de restriction d'usage, l'eau, indispensable à l'abreuvement des animaux et à la production fromagère, commence à manquer à certains moments du cycle de production. « **En alpage, la source à laquelle nous avons recours se tarit trop**

tôt désormais. Nous avons donc installé 2 km de tuyaux pour descendre l'eau du réservoir ». Dans ce contexte, la transformation fromagère est un vrai sujet : « il nous faut 4 litres d'eau par litre de lait transformé, c'est beaucoup ! ». Conscientes des enjeux, les collectivités locales ont lancé une étude afin de comprendre les besoins et définir des priorités. « C'est bien, parce que nous ne sommes pas encore en manque d'eau et nous pouvons donc en discuter sereinement », note Virginie Avettand.

CHALEURS POUR LES BÊTES
OU LE FROMAGE

Pour le moment, l'éleveuse apprend à gérer les effets de la sécheresse sur son troupeau. « Une vache qui a chaud boit davantage et la composition de son lait n'est pas la même, observe-t-elle. Cet été, on a eu de gros écarts de températures, les animaux ont souffert, et tout ça s'est ressenti sur la qualité du lait. On a dû s'adapter au jour le jour ». Virginie Avettand s'est appuyé sur son technicien, qui l'a accompagné tout au long de la saison. Prochaine étape : repenser son bâtiment d'alpage afin de mieux contrôler la température et l'hygrométrie. « Aujourd'hui, pour garder

« L'eau commence à manquer à certains moments du cycle de production, les collectivités locales ont lancé une étude afin de comprendre les besoins et définir des priorités. »

VIRGINIE AVETTAND,
Présidente de l'AOP Reblochon

le Reblochon comme il est, il faut recourir à la technique afin de pallier aux paramètres de l'environnement qui changent », observe-t-elle. C'est d'autant plus vrai pour la production fermière : « les fruitières² ont un temps d'avance sur nous : elles ont l'habitude de s'adapter au lait en mélange, elles sont équipées de groupes froids, peuvent ajuster la température dans les caves... Elles connaissent tous ces paramètres techniques que nous découvrons ». Entre tradition et modernité, un nouvel équilibre se construit.

- 1. Cette technique consiste à "regarnir" une prairie mal en point en semant des graines à la volée ou avec un semoir spécifique dans le couvert existant.
- 2. Coopératives fromagères de montagne

HISTOIRE

LE REBLOCHON,
UN FROMAGE AU GOÛT DE SECRET

Issu des alpages des Alpes du Nord, le Reblochon de Savoie est un fromage au lait cru de vache dont les racines remontent au XIII^e siècle : les fermiers pratiquaient alors une seconde traite ("bloche" en patois savoyard) secrète pour éviter des taxes et "reblochaient". C'est à partir de ce lait moins abondant mais beaucoup plus crémeux qu'était fabriqué le reblochon, fromage à pâte souple et à la crouste fine jaune orangé. Ce savoir-faire ancestral, préservé dans l'AOP, valorise le lait riche des races montagnardes, nourries aux prairies locales, conférant au Reblochon sa typicité et son arôme.

LES CHIFFRES CLÉS

AOC depuis 1958
Environ **16 000 tonnes** commercialisées par an
620 exploitations dont 120 producteurs fermiers
11 ateliers d'affinage
Aire géographique : **400 000 hectares** répartis en Savoie et Haute-Savoie

Sources : site de l'INAO et du ministère de l'Agriculture, produits-laitiers-aop.fr, reblochon.fr, dires d'expert



Piment d'Espelette : s'organiser
pour mieux gérer l'eau

© stock.adobe

Afin de lever l'interdiction d'irriguer à laquelle ils sont soumis durant une partie de l'été dans le cahier des charges, les producteurs de piment d'Espelette ont lancé des travaux d'expérimentation et commencent à repenser leurs besoins en eau. Responsable du syndicat de l'AOP, Maïalen Sarraude explique la démarche.



« L'année 2024 a été catastrophique : les piments ont les pieds dans l'eau et le taux d'ensoleillement a été trop faible », observe Maïalen Sarraude, coordinatrice au sein du syndicat du piment d'Espelette. La maturité a tardé et la récolte a commencé avec 15 jours de retard. C'est une mauvaise année, mais pas la première. Depuis 7 ans, la filière travaille à une révision de son cahier des charges afin de gagner

en flexibilité et mieux s'adapter au changement climatique. Le facteur déclencheur ? La sécheresse de 2016 et l'interdiction d'irriguer à partir du 15 juillet, qui pénalise régulièrement les producteurs. Des dérogations sont possibles. Mais elles sont accordées lorsqu'un stress hydrique déjà installé a eu des conséquences irréversibles pour la culture... Autrement dit, trop tard.



Récolte du piment d'Espelette © stock.adobe

EXPÉRIMENTER EN PARTENARIAT AVEC LA RECHERCHE

À l'inverse d'autres régions, le changement climatique ne modifie pas le volume de pluie annuel dont bénéficie le pays basque. Mais sa répartition dans l'année a changé : **« nous avons beaucoup moins d'orages et de pluies nocturnes en août et beaucoup plus de pluies en mai, juin ou novembre »**, précise la professionnelle. L'irrigation contribuerait à sécuriser ces étés plus difficiles. Mais pour rouvrir un cahier des charges, il faut pouvoir argumenter auprès de l'INAO. *« Or on ne connaissait pas les besoins en eau de notre variété, précise Maïalen Sarraude. Il n'y a pas de duplication ailleurs en France, nous sommes les seuls à produire cette épice »*. En 2021, le syndicat a donc lancé un gros travail d'expérimentation avec l'INRAE de Montpellier et la chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantique. L'objectif était double : d'une part, évaluer les besoins en eau de la plante et les effets de différents programmes d'irrigation à la fois sur les volumes et la qualité des piments, d'autre part, mesurer l'impact du travail du sol sur la façon dont la plante utilise

« Les dérogations sont installées lorsqu'un stress hydrique est installée... autrement dit, trop tard. »

MAÏALEN SARRAUDE,
coordinatrice au sein du syndicat du piment d'Espelette

l'eau, sur le sol lui-même et les rendements. **« L'enjeu est grand : les restrictions d'eau, qui ont commencé en 2022, ne sont pas aussi draconiennes que dans le Sud-Est, mais la population double en juillet et août à cause du tourisme et l'agriculture n'est pas la priorité »**, note la responsable. C'est aussi une question d'équité : la notion de calibre est importante en piment entier frais mais pas en poudre. En cas de sécheresse, ceux qui approvisionnent le débouché du frais sont pénalisés mais pas ceux qui vendent à la transformation.

SE CONFRONTER AUX PRATIQUES DES VOISINS DU SUD

Le travail autour des besoins en eau de la plante s'est étendu aux moyens de préserver l'eau

HISTOIRE

LE PIMENT D'ESPELETTE, L'ÉPICE DOUCE-AMÈRE DU PAYS BASQUE

Originaire du Mexique, le piment est introduit dans la région d'Espelette au XVI^e siècle via l'Espagne. Il trouve sa place dans les potagers et dans la cuisine locale où il remplace le poivre noir, très cher, dans l'assaisonnement et la conservation des viandes. Aujourd'hui, le piment d'Espelette est cultivé sous trois formes : en corde, en poudre fine ou en piment entier frais. Emblématique du pays basque et particulièrement adapté au climat océanique doux de la région, ce piment est la seule épice produite en France.

LES CHIFFRES CLÉS

AAOP depuis 2002
(AOC depuis 2000)

235 tonnes de poudre
produites en 2023

5,3 millions de pieds plantés
en 2023 sur 296 hectares

203 producteurs en 2023

10 conditionneurs et
6 transformateurs

Aire géographique : 10 communes
du pays basque

Sources : sites de l'INAO et du ministère de l'Agriculture,
dires d'expert

dans le sol. L'expérimentation lancée en 2021 a ainsi exploré l'intérêt des couverts végétaux, qui constitue l'un de ces moyens, et les risques de concurrence avec le piment. *« Pendant trois ans on a fait des tests, et les couverts vont être obligatoires dans le prochain cahier des charges »*, relate Maïalen Sarraude. Prochaine étape : le syndicat des producteurs va réaliser l'an prochain des diagnostics sur les fermes afin d'identifier les ressources en eau dont elles disposent, leur pérennité et la façon dont l'avenir de l'approvisionnement peut être envisagé. *« L'une des questions portera sur la prise en charge des surcoûts occasionnés par l'irrigation, qui se fera au goutte-à-goutte avec des tensiomètres, souligne Maïalen Sarraude. Car les 200 producteurs ne pourront pas s'équiper »*. Ceux qui auront accès à cet outil devront attendre probablement 2027, le temps que les modifications du cahier des charges soient validées, au niveau français et européen.

La filière n'en a en tout cas pas fini de s'adapter. **« Il y a un an, nous avons eu un financement qui nous a permis de lancer un réseau "piments" pour rencontrer nos voisins espagnols de l'AOP Pimiento de Lodosa en Navarre et de l'IGP Gernikako Piperra au**

pays basque », décrit Maïalen Sarraude. Une rencontre a eu lieu ce printemps, qui a permis aux producteurs français de découvrir les pratiques de leurs confrères espagnols et l'intérêt par exemple, de décaler les dates de plantation pour éviter que la floraison du piment ne survienne dans les moments de forte chaleur. Un nouveau champ de réflexion à approfondir.

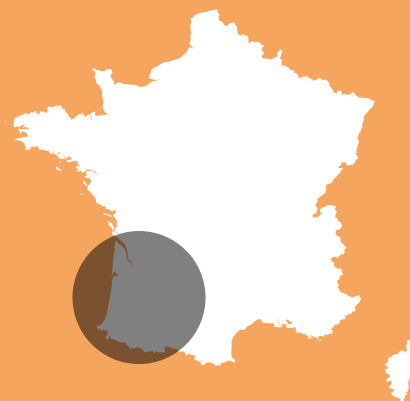
« L'une des questions portera sur la prise en charge des surcoûts occasionnés par l'irrigation, qui se fera au goutte-à-goutte avec des tensiomètres. Car les 200 producteurs ne pourront pas s'équiper ». Ceux qui auront accès à cet outil devront attendre probablement 2027, le temps que les modifications du cahier des charges soient validées, au niveau français et européen. »

MAÏALEN SARRAUDE,
coordinatrice au sein du syndicat du piment d'Espelette

Canards à foie gras du Sud-Ouest : entre grippe aviaire et adaptation climatique

©lecanardetloiedusudouest.fr

Moins exposée que d'autres aux aléas climatiques, la filière des canards à foie gras du Sud-Ouest peut encore continuer à produire. Mais ce qu'elle vit avec la grippe aviaire la pousse à réfléchir dès maintenant aux adaptations qui lui permettront plus tard de faire face aux assauts du climat. Respectivement présidente et responsable qualité de l'association de défense de l'IGP, Chantal Brèthes et Agnès Loth présentent l'état des réflexions.



Les effets du changement climatique, Chantal Brèthes, éleveuse de canards à foie gras dans les Landes, les connaît. **Pas plus tard que l'année dernière, la productrice a eu un bâtiment inondé : « je ne savais pas que ça pouvait arriver ! »**, s'exclame-t-elle. Avec la suppression des haies pour agrandir les parcelles ou le comblement des rigoles, les précipitations ne trouvent pas de chemin pour s'écouler normalement lorsqu'elles sont trop intenses. Mais « on n'est pas

aussi touché que d'autres producteurs : l'herbe n'est pas l'aliment principal de nos animaux », note l'agricultrice, par ailleurs présidente de l'association pour la promotion et la défense des produits de palmipède à foie gras du Sud-Ouest (Palso). A ce stade, les sécheresses ou les inondations ne l'empêchent pas de produire, ni elle ni les autres éleveurs de l'IGP. « *Il y a bien dans le cahier des charges l'obligation de gaver les volailles avec du maïs du Sud-Ouest,* note Agnès



© www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Loth, responsable qualité du Palso. *Un problème de récolte peut évidemment survenir, mais nos besoins sont très inférieurs aux volumes produits. Le changement climatique n'est pas notre problématique aujourd'hui en tant que tel ».*

« Nous ne devons plus uniquement agir en réaction aux changements et aux événements. »

AGNÈS LOTH,
Présidente de l'association pour la promotion et la défense des produits de palmipède à foie gras du Sud-Ouest (Palso)

LA GRIPPE AVIAIRE, FACTEUR DÉCLENCHEUR D'UNE NOUVELLE RÉFLEXION

Reste que depuis 2016, la filière vit des crises à répétition du fait de la grippe aviaire. La production n'a jamais retrouvé son niveau de 2015 et ses 22 millions de canards transformés. Elle s'est même effondrée depuis trois ans, tombant à moins de 9 millions d'animaux. Une épée de Damoclès qui l'a amené à réfléchir son avenir autrement. « *En 2019, nous avons déjà eu trois alertes,* observe Agnès Loth. **Nous nous sommes dits que nous devons travailler de manière proactive pour ne plus agir uniquement en réaction aux changements ».** Le Palso a donc proposé à ses adhérents de faire "un pas de côté". Un gros travail collectif autour de la RSO (responsabilité sociale des organisations) a débuté pour mobiliser cette filière

complexe. L'organisation s'est dotée d'une commission "développement durable", d'une raison d'être¹, mais surtout, elle s'est penchée sur le cahier des charges de l'IGP. « *Il contient des choses qui participent déjà au développement durable, comme l'obligation d'élever les animaux en plein air,* indique Agnès Loth. *Mais dans une perspective d'avenir, nous nous sommes dits que nous devons aller plus loin ».*

DAVANTAGE DE HAIES ET D'ARBRES POUR PROTÉGER LES ANIMAUX

Au nombre des mesures envisagées : l'obligation d'ici 2030 d'avoir un minimum d'arbres ou de haies sur les parcours des volailles. Favorable à la biodiversité et à la captation de carbone,

cette mesure préserve le confort des animaux en cas de fortes chaleurs. Des situations qui vont se multiplier, même dans le Sud-Ouest. Forte du travail effectué collectivement, Chantal Brèthes, dont les parcours étaient déjà pour partie couverts, a replanté : « *en observant mes animaux, je me suis aperçue qu’il me fallait des arbres dans les parcours, pas seulement à l’extérieur comme cela s’est longtemps fait* ».

La filière veut également travailler sur les bâtiments. « *En gavage, nous n’avons pas d’extérieur, rappelle Agnès Loth. Sachant que nous fabriquons un produit d’excellence, nous nous devons d’avoir des conditions de production optimales, tant pour les animaux que pour les éleveurs* ». Pour l’instant, la filière envisage d’imposer l’éclairage naturel. La réflexion globale va se poursuivre, notamment sur l’alimentation des animaux. « *Nous ne modifierons le cahier des charges qu’en 2030 car nous voulons que tout le monde y soit* », signale Agnès Loth. Pour ce faire, un travail de pédagogie est nécessaire :

« *Parmi les mesures envisagées : l’obligation d’ici 2030 d’avoir un minimum de haies et d’arbres sur les parcours des volailles* »

CHANTAL BRÈTHES,
Présidente de l’association pour la promotion et la défense des produits de palmipède à foie gras du Sud-Ouest (Palso)

« *une partie des producteurs traversent des difficultés financières ou humaines, note Chantal Brèthes. Il faut que nous puissions bien expliquer les choses avant d’écrire quoi que ce soit. Sinon, ils ne verront que la contrainte* ».

- 1. La raison d’être de la filière dans le détail : “Préserver, défendre et transmettre les savoir faire patrimoniaux et gastronomiques, générateurs de valeur ajoutée pour les Hommes et les territoires* du Sud Ouest. Accompagner les acteurs vers une démarche respectueuse de l’animal, de l’environnement”.
- 2. Canard issu du croisement entre un canard de Barbarie (mâle) et une cane commune (femelle). Ce croisement combine la robustesse et le rendement en viande du Barbarie avec la docilité et la facilité d’élevage de la cane.

LES CHIFFRES CLÉS

IGP depuis 2000

8,7 millions de canards transformés en 2023 (moyenne comprise entre 18 et 19 millions entre 2018 et 2020)

1496 producteurs dont 618 éleveurs, 247 éleveurs/engraisseurs et 631 engraisseurs

141 ateliers d’aval

Aire géographique : Sud-Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy

Sources : xxxxx

HISTOIRE

LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST : UN SAVOIR-FAIRE PAYSAN

Les canards à foie gras du Sud-Ouest, principalement des mulards², se distinguent par leur alimentation à base de maïs cultivé localement grâce à un climat semi-océanique favorable. Le gavage manuel, réalisé avec des grains entiers, garantit la qualité du foie, prisé pour sa texture fondante et son goût délicat. Héritage paysan, ce mode d’élevage est indissociable de l’économie rurale, où chaque partie de l’animal était valorisée. Présents depuis le XIX^e siècle, les marchés au gras témoignent de la tradition et de l’importance commerciale de ce produit emblématique.



Citron de Menton : une culture familiale aux exigences strictes

© Conséquences

À Menton, cette production séculaire et familiale avait périclité jusqu’à récemment où elle tente en même temps de se développer avec davantage d’arbres et de tonnage. Tout en restant fidèle à la tradition, à la géographie et aux règles de l’IGP, obtenue en 2015.



Cette agriculture de niche, à la fois urbaine et péri-urbaine, repose sur des techniques exigeantes pour préserver la qualité exceptionnelle du fruit, plus gros et beaucoup plus goûtu que ses concurrents espagnols ou italiens, qui peut se savourer littéralement comme un fruit de bouche. Le citron de Menton, doux et parfumé, répond à un cahier des charges strict qui garantit sa qualité. Ces critères incluent un taux de jus supérieur à 25 %, un ratio sucre / acide

qui garantit une acidité modérée, un parfum de citronnelle intense sur le zeste, éléments qui le rendent unique. La production se fait à petite échelle avec des producteurs passionnés de tous horizons par des salariés de tous secteurs confondus. Pour certains, les revenus couvrent uniquement les coûts de production. L’association IGP et la coopérative de la Riviera Française jouent un rôle central pour structurer l’entraide entre producteurs et assurer la



© www.menton-riviera-merveilles.fr

pérennité de la filière. « *Beaucoup de producteurs n'en vivent pas. C'est une culture de passion et d'identité locale. On a parfois des vergers de quelques dizaines d'arbres, presque des jardins familiaux, parfois transmis de génération en génération* » explique Stéphane Constantin, Directeur de l'association pour la promotion du citron de Menton.

DES ALÉAS CLIMATIQUES À RÉPÉTITION

IGP depuis 2015, le citron de Menton est cultivé sur un territoire limité autour de Menton, sur des terrains typiques qui ont peu évolué depuis le 18^e siècle. Cependant, le citron de Menton souffre des conséquences du changement climatique. « Le citron ne vient pas de Provence, de Sicile ou d'Espagne. Il qui vient d'Asie et qui demande un climat subtropical » explique Stéphane Constantin. **Menton avait pendant longtemps offert un microclimat favorable à cette culture en terrasse.**

Depuis des années, la filière doit faire face à des vagues de chaleur, des périodes de sécheresse, ou des pluies diluviennes peuvent compliquer

« *Le climat met les critères de notre cahier des charges en tension. Les critères de forme, de couleur des citrons sont parfois difficiles à remplir...* »

STÉPHANE CONSTANTIN,
Directeur de l'association de promotion du Citron de Menton

la culture. « *Le climat met les critères de notre cahier des charges en tension. Les critères de taille, de forme, de couleur des citrons sont parfois difficile à remplir...* » La sécheresse de 2022 a particulièrement marqué les esprits, où la taille d'une partie de la production des citrons laissait à désirer. Et les projections climatiques à moyen long termes sont sans équivoque pour le micro-climat de Menton : plus chaud, plus sec, ou alors très pluvieux selon les périodes.

FACE AU MANQUE D'EAU : LA NATURE, LES ÉCONOMIES ET LA RECHERCHE VARIÉTALE

Les producteurs tentent de préserver leurs vergers notamment face au manque d'eau :

HISTOIRE

LE CITRON DE MENTON, UN TERROIR VIEUX DE 500 ANS

Cultivé depuis le 15^e siècle, le citron de Menton s'est solidement enraciné sur les collines de Menton grâce aux savoir-faire locaux. Jusqu'au 19^e ème siècle, Menton était le premier producteur d'Europe, avant la concurrence espagnole ou italienne. Aujourd'hui, les producteurs locaux ont relancé cette culture séculaire avec l'indication géographique protégée, et le dynamisme de toute une communauté.

LES CHIFFRES CLÉS

Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2015

Une centaine de producteurs répartis sur Menton et ses environs

Périmètre de culture :
5 communes (Menton, Roquebrune-Cap-Martin, Gorbio, Sainte-Agnès, Castellar)

Période de récolte :
décembre à juin

Sources : Association de 82 producteurs de citron de menton

entre autres pistes de solutions, une irrigation raisonnée, l'enherbement entre les arbres, des systèmes de récupération d'eau... Pour affronter les changements climatiques, **un partenariat a été envisagé avec l'INRAE et l'unité de recherche de San Giuliano en Corse, qui recherche des variétés moins consommatrices en eau compatibles avec les qualités gustatives du citron de Menton.** Le cahier des charges de l'IGP autorise actuellement cinq variétés « *Nous savons qu'il faut changer, s'adapter, mais tout en respectant notre identité et la qualité. La pérennité de cette filière passe par son caractère unique et territorial.* », ajoute Stéphane Constantin. Le cahier des charges, rigoureux, est également en révision pour éviter les pertes liées aux critères de calibre et de qualité, car les aléas climatiques rendent ces standards difficiles à maintenir.

« *Nous savons qu'il faut changer, s'adapter, mais tout en respectant notre identité et la qualité. La pérennité de cette filière passe par son caractère unique et territorial.* »

STÉPHANE CONSTANTIN



© APRODEC



© www.fromagesdesavoie.fr

conclusion

L'étude brosse le portrait de productions patrimoniales bien décidées à garder leur identité, tout en acceptant sans doute certains changements inéluctables. Les filières interrogées sont en action pour contrer les méfaits du changement climatique pour les années à venir... Pour l'heure, les filières AOP ou IGP, comme les agriculteurs en général, ont tendance à parer au plus presser. A plus long termes, la question se pose d'une marge de flexibilité un peu plus grande qui pourrait être donnée à ces productions pour s'adapter, tout en garantissant que le terroir et les qualités uniques des produits sont respectés. On ne peut pas rester complètement immobile et inflexible face à des changements aussi importants et rapides. **Il faut d'abord et surtout aider ces filières si cruciales pour tant de territoire, leur identité et leur économie, à gérer l'inévitable.** En échange, une option serait de mieux valoriser et rémunérer les services rendus à l'économie mais aussi à l'environnement et au climat par ces productions locales. Ça, c'est l'affaire des pouvoirs publics mais aussi **des consommateurs qui par leurs comportements d'achats peuvent choisir de soutenir leur terroir et des producteurs engagés localement.**

Cependant, à plus long terme, la trajectoire climatique qui sera la notre conditionnera l'existence même de nombre de ces produits par essences attachées à un climat et un terroir. Il en va de même pour une partie des activités agricoles en France ou ailleurs mais les produits du terroir sont en première ligne. L'évolution de la biogéographie de nombreuses cultures et de la possibilité de maintenir de l'élevage dans les conditions actuelles pourraient être remises en cause d'ici 2050 et au-delà dans

certaines régions, notamment la partie Sud de la France. Entre préservation aménagée des produits du terroir actuels et disparition complète de certaines productions, le devenir de ce patrimoine est très incertain. **La question sera d'éviter l'ingérable.**

On pourrait par ailleurs voir apparaître de nouveaux terroirs et productions qui vont avec, comme on évoque déjà l'arrivée de la pistache, du soja ou du sorgho, le développement de l'olivier dans certaines régions. On voit des agriculteurs expérimenter des fruits exotiques comme le litchi ou la papaye dans le Sud-Est de la France.

Mais ne nous méprenons pas. Nous sommes en 2024 et la France se dirige vers un réchauffement moyen de 4°C à horizon de cette fin de siècle si rien ne change. Aucun changement aussi important et rapide n'a jamais eu lieu dans l'histoire. **Des productions séculaires sont percutées par des changements complets qui arrivent en quelques décennies.**

Sur cette trajectoire, les produits du terroir cités dans cette étude risquent d'avoir bien des difficultés comme une partie de l'agriculture Française. **L'indispensable adaptation ne sera pas une promenade de santé. Et il faut rappeler que les limites de l'adaptation seront fixées par la poursuite de l'accélération en cours dans les décennies à venir.**

CONSEQUENCES

.....

Conséquences documente et expose
les conséquences en cascades des changements
climatiques sur le quotidien des Français
à travers des campagnes de sensibilisation.

L'association fait appel à des experts,
ou chercheurs dans tous les domaines mais donne
aussi la parole à des partenaires, des acteurs
de terrain, des professionnels, des témoins.

CONTACT

CONTACT@CONSEQUENCES-FRANCE.ORG

ROMINA SANFOURCHE : +33 7 66 47 65 31

ROMINA.SANFOURCHE@CONSEQUENCES-FRANCE.ORG

NOVEMBRE 2024

ENQUÊTE ET INTERVIEWS : VALÉRIE NOËL, JOURNALISTE PENDANT
PLUS DE 20 ANS DANS LA PRESSE PROFESSIONNELLE
AGRICOLE, AUJOURD'HUI CONSULTANTE INDÉPENDANTE.

CRÉATION GRAPHIQUE : ATELIER CHENAPANS