



VALORISER DES PRODUITS DE L'AGROFORESTERIE

QUELQUES EXEMPLES,
DE SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE
ET DE MARQUES COLLECTIVES





Stéphane Travert,
ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation.

L'arbre est une composante majeure des paysages et de la biodiversité. Il permet de lutter contre l'érosion, de limiter le ruissellement de l'eau, d'enrichir le sol, etc. Il contribue ainsi à atténuer les effets du changement climatique. L'agroforesterie, c'est-à-dire la mise en place de systèmes de production associant arbre et agriculture utilise ces bienfaits de l'arbre pour les mettre au service de l'agriculture. C'est également un des leviers pour répondre aux objectifs de l'initiative 4 pour 1000 « *les sols pour la sécurité alimentaire et le climat* » lancée à l'occasion de la COP21.

Pour donner toute sa place à l'agroforesterie, le plan de développement de l'agroforesterie a été mis en place pour la période 2015-2020. Il repose sur 5 axes et 23 actions.

L'une d'entre elles (action 4.2) vise à développer des synergies entre l'agroforesterie, les signes de qualité et d'autres formes de reconnaissance des produits. Actuellement, divers organismes de gestion des signes de qualité s'interrogent sur la pertinence d'introduire certaines formes d'agroforesterie dans les cahiers des charges de leurs produits sous signe de qualité. Des expériences intéressantes existent déjà, c'est ce que propose de montrer cette plaquette.

C'est pourquoi je tiens à féliciter les partenaires qui ont permis de réaliser ce document, illustrant des exemples pertinents présentés par l'Institut national de l'origine et de la qualité, la Fédération des parcs naturels régionaux de France, l'Agence française pour la biodiversité et le réseau des parcs nationaux, avec le soutien des services du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en charge de la coordination du plan de développement de l'agroforesterie. Cette plaquette démontre toute l'importance de fédérer tous les acteurs chargés de contribuer à la promotion des innovations.

Cette démarche s'inscrit parfaitement dans celle initiée dans le cadre des États généraux de l'alimentation. L'attente de la société en matière d'alimentation durable est très forte. L'agroforesterie adossée aux démarches de qualité constitue une première réponse. Dans le cadre de la feuille de route de la politique de l'alimentation que j'ai présentée le 21 décembre 2017 figure d'ailleurs un objectif de promotion des signes de qualité et d'encouragement à la prise en compte des pratiques environnementales. Ce travail y contribue d'ores et déjà.





© Gérard Houdou, ODG Domfront

DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES (AOP) S'APPUIENT SUR LES PRINCIPES DE L'AGROFORESTERIE

Vaches normandes dans un verger de poiriers de l'AOP Domfront.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est l'organisme en charge de la reconnaissance, de l'organisation des contrôles et de la protection de l'ensemble des SIQO des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers. [Les instances de l'INAO ont rappelé l'intérêt pour les SIQO de pouvoir intégrer plus de mesures agro-écologiques dans les productions sous SIQO. Les parcs peuvent accompagner les organismes de défense et de gestion des SIQO \(ODG\) volontaires à introduire des mesures agro-écologiques dans leurs cahiers des charges.](#)

Une « appellation d'origine » est une dénomination qui identifie un produit :

- » comme étant originaire d'un lieu déterminé, d'une région, ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays ;
- » dont la qualité ou les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains ;
- » et dont toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée.



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) reconnus par l'État concernent les signes suivants : les Appellations d'origine protégées (AOP), les Appellations d'origine contrôlées (AOC), les Indications géographiques protégées (IGP), les Spécialités traditionnelles garanties (STG), les produits bénéficiant d'un Label rouge (LR) et les produits issus de l'Agriculture biologique.

Produits sur l'ensemble du territoire français et garantissant des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, les SIQO sont issus de démarches collectives et volontaires émanant des producteurs ; leurs conditions de production sont strictement établies dans un cahier des charges, et contrôlées par des organismes indépendants.

Un certain nombre d'AOP présentent des conditions de production s'appuyant très largement sur des systèmes agroforestiers, avec par exemple les AOP suivantes :

L'AOP DOMFRONT

L'AOP Domfront, produite dans le sud-ouest de la Normandie, est un poiré issu d'un mode de conduite extensif. Les pré-vergers exploités dans cette région sont des pâtures bordées de haies, présentant d'une part une production d'herbe valorisée par les animaux, et d'autre part une production de fruits destinés à l'AOP. Les

variétés de poiriers utilisées sont uniquement des variétés locales et rustiques, naturellement résistantes aux maladies cryptogamiques, plantées avec au maximum 150 arbres/hectare (voir photo page précédente). En outre, la biodiversité des espèces présentes dans l'écosystème (oiseaux insectivores, chauves souris, insectes auxiliaires) contribue à la préservation des équilibres biologiques existants, rendant inutile l'utilisation de produits pesticides sur les vergers.



L'AOP KINTOIA

L'AOP Kintoa trouve son origine dans le droit de glandage (appelé communément « droit de quinta») que percevaient les rois de Navarre au XIII^e siècle sur les porcs menés en transhumance dans les montagnes royales de Navarre.

L'AOP Kintoa est produite dans l'Ouest des Pyrénées-Atlantiques exclusivement avec la race locale de porc "Pie-noir du Pays Basque", qui nécessite des durées d'élevage beaucoup plus longues que la production porcine standard (plus d'un an au lieu de 6 mois) permettant d'obtenir des carcasses lourdes et grasses, avec une viande aromatique, tendre et persillée. Les autres règles de production de l'AOP encadrent en particulier l'alimentation des porcs qui dès l'âge de 5 mois sont engraisés sur des parcours comportant à la fois un pôle boisé (enherbé ou pas) et un pôle couvert de végétation herbacée continue (voir photo ci-contre) :

- » les parcours où le pôle boisé est dominant doivent comporter une zone en herbe significative, sans couverture arborée (clairière, bordure déboisée, prairie attenante...);
- » les parcours où le pôle herbeux est dominant doivent comporter, en complément, une partie où la végétation arborée (arbres, arbustes, arbrisseaux) est significative.

UNE PRESTATION DE DÉCOUVERTE DE LA POMME ET DES PRODUITS CIDRICOLES DU PERCHE BÉNÉFICIAIRE DE LA MARQUE « VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL »

Les prestations de découverte de la pomme et des produits cidricoles ont pour but de faire apprécier les richesses patrimoniales du Parc (naturelle, paysagère, bâtie, architecturale, historique, culturelle) et les traditions (savoir-faire, productions) qui découlent d'un système de valeurs qui prend racine dans le passé et dont la transmission s'est faite jusqu'à nos jours.

Le producteur cidricole qui reçoit une clientèle touristique joue un rôle primordial en faisant partager sa passion et en alliant le plaisir de la découverte à la satisfaction de comprendre.

Il s'agit ici de faciliter l'interprétation des patrimoines identitaires du Perche, l'intérêt de les préserver et de mettre en valeur les actions menées en partenariat avec le Parc naturel régional du Perche. Marquer ces prestations permet de diversifier l'activité, contribue au maintien du bocage, mieux apprécié, mieux connu dans ses différentes fonctions. Cette démarche s'inscrit également dans un projet d'AOP et dans un projet plus global de filière touristique territoriale de 38 prestataires (restaurateurs, hébergeurs, éleveurs de chevaux...) qui travaillent en réseau et dont font partie les 3 producteurs cidricoles engagés.



Comptoir du Parc naturel régional du Perche.

À SAUTE MOUTON DANS LES HAIES VIVES DU PARC DE MARTINIQUE

Le Parc naturel régional de Martinique poursuit l'accompagnement de la filière ovine et notamment la valorisation de la viande d'agneau qui bénéficie de la marque en développant plusieurs volets dont la mise en place de projet de valorisation des haies naturelles chez les éleveurs bénéficiant de cette marque.



Chèvres de Martinique.

Les haies vives disparaissent progressivement en Martinique sous les effets conjoints de l'urbanisation, de l'évolution des pratiques agricoles... Cependant, ces haies vives favorisent :

- » le développement d'une faune aviaire, et d'une faune auxiliaire bénéfiques à l'équilibre des écosystèmes, des paysages et au maintien de la biodiversité ;
- » l'émergence d'une flore très variée permettant le développement de l'activité apicole ;
- » des marges de manœuvre plus larges en termes de diversification de l'activité agricole, avec des haies constituées d'arbres fruitiers, aromatiques ou utilisables en ébénisterie...
- » une réelle qualité paysagère des territoires ruraux et des exploitations agricoles lorsqu'elles sont bien pensées ;
- » une source de vermifuge pour le traitement des animaux d'élevage.

Dans une logique de développement durable, le PNRM a initié dès 2008, une stratégie de mise en valeur de ces haies en adéquation avec le milieu naturel et les attentes des exploitants agricoles. Le PNRM a donc installé des haies vives expérimentales sur des exploitations bénéficiaires de la marque Parc pour leur viande ovine. Ces haies, par un partenariat avec l'Université des Antilles et de la Guyane, font l'objet d'un suivi scientifique, et constituent des supports d'observation et d'évaluation faunistique, floristique et écologique...

LA VANILLE BOURBON, EMBLÉMATIQUE DU PARC NATIONAL DE LA RÉUNION

La marque *Esprit parc national* permet de valoriser des produits issus de cultures agroforestières tropicales (vanille, café ou cacao produits en sous bois, jardins créoles, miel de forêt,...), menées dans les territoires des parcs nationaux.

À La Réunion, la vanille fait partie du patrimoine naturel et culturel de l'île. La culture de vanille en sous-bois est aujourd'hui développée dans les forêts de basse altitude du Sud et de l'Est de l'île, où l'humidité est adéquate. Les arbres assurent l'ombrage nécessaire et servent de tuteurs à la liane de vanille. Les vanilliculteurs bénéfi-

ciaires de la marque fournissent les gousses vertes à une coopérative qui se charge de leur transformation et de la commercialisation de la vanille noire. L'attribution de la marque *Esprit parc national* à cette vanille cultivée en sous-bois, permet de créer une gamme différenciée, valorisant un mode de culture sans intrant chimique et basé sur le fonctionnement d'un écosystème boisé, ainsi que les savoir-faire perpétués par des générations de vanilliculteurs.

Ce dispositif de marque collective pourra venir appuyer, pour la vanille produite sous couvert forestier, la démarche d'IGP actuellement portée par l'ensemble de la filière vanille à La Réunion.

Vanille de la Réunion.

©JF Bégué

LA PRODUCTION DE MIEL DE CHÂTAIGNER, DANS LE PARC NATIONAL DES CÉVENNES

Les parcs nationaux déploient aussi la marque *Esprit parc national* sur les produits de la ruche. Une large gamme de miels est ainsi proposée au niveau national et révèle la diversité des territoires, de leurs milieux naturels et des fleurs, arbustes et arbres qui les composent au fil des saisons. Le cahier des charges permet de marquer des miels produits dans un environnement naturel privilégié. La marque oriente son cahier des charges en priorité vers les méthodes de conduite des ruchers (entretien de l'emplacement et récolte sans produit chimique, matériaux de la ruche naturels...) et vers l'implication de l'apiculteur dans la vie du territoire. Dans l'offre proposée, on peut retrouver un certain nombre de miels de forêt, produits à la Réunion, en Guadeloupe, dans les Ecrins ou encore dans les Cévennes.

Dans les Cévennes dont l'histoire et les paysages sont fortement marqués par la présence de châtaigneraies, plusieurs miels de châtaignier produits par des apiculteurs du territoire du Parc national sont ainsi valorisés. Outre la marque, certains des miels *Esprit parc national* peuvent également bénéficier de l'IGP Miel des Cévennes, s'ils répondent aux critères de l'IGP.



©Olivier Prothin, PNC

Apiculteur dans les Cévennes.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

<http://agriculture.gouv.fr/un-plan-national-de-developpement-pour-lagroforesterie>

CONTACT

agroforesterie.dgpe@agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE)

Photo en couverture : ©Pascal Xicluna/Min.Agr.Fr

Septembre 2018



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



AGENCE FRANÇAISE
POUR LA BIODIVERSITÉ
ÉTABLISSEMENT PUBLIC DE L'ÉTAT