



La valorisation des aménités environnementales par les produits de terroir

Une analyse de l'offre d'aménités environnementales dans le PNR des Volcans d'Auvergne



- Le projet AMEN a pour objectif de décrire les modes de valorisation et de gestion des aménités environnementales et leur contribution effective aux dynamiques de développement territorial.

- Il s'agit ici d'analyser le rôle des stratégies privées et publiques d'offre de produits de terroir, vecteurs potentiels de valorisation des aménités environnementales.

- Les résultats démontrent l'importance de la coordination entre les acteurs d'une même filière mais également de l'implication des acteurs publics dans la mise en valeur conjointe des produits et ressources territoriales utilisées.

Aménités environnementales
Produit de terroir
Coordination intra et intersectorielle
Modèle du panier de biens et de services
Marque Parc

Contexte de recherche

Les **aménités environnementales** sont définies comme les **caractéristiques naturelles ou façonnées par l'Homme rendant un espace attractif**. Leur valorisation peut constituer un **levier d'action pour le développement des territoires ruraux** (emplois induits, évolution démographique, revenus ...).

Une étude précédente a cherché à évaluer **le potentiel de valorisation des aménités par les consommateurs** à travers l'étude de la demande en produits de terroir sur le Massif du Sancy en 2010. Elle a ainsi révélé que seulement les AOP Saint Nectaire fermier et Bleu d'Auvergne, et le miel dans une moindre mesure, semblaient pour le moment valoriser les aménités environnementales de ce territoire qui attirent les usagers.

Afin de mieux comprendre ces résultats, il était nécessaire d'analyser les **stratégies mises en œuvre par les acteurs de ces filières**. Les AOP Saint Nectaire et Bleu d'Auvergne, le miel mais également la liqueur de gentiane ont été pris comme exemples afin de vérifier dans quelle mesure ces produits de terroir peuvent constituer des vecteurs de valorisation des aménités environnementales.

Originalité des résultats

Le cadre d'analyse fut le **modèle du panier de biens et de services** rendant compte de la valorisation marchande des aménités environnementales par les biens et services territorialisés. Ainsi, la contribution effective des aménités au développement territorial par le biais des produits fut révélée par l'existence d'une **rente de qualité territoriale** liée aux produits pris pour exemples. Cette rente émerge lorsqu'un produit se différencie par la qualité et est capable de refléter son environnement pour devenir un bien identitaire et peu substituable.

Ce travail a mis en exergue **l'importance des coordinations intra et intersectorielles** dans la valorisation conjointe des produits de terroir et des aménités. En effet, les démarches collectives participent à qualifier le produit en prenant appui sur des ressources territoriales spécifiques, à obtenir le soutien des acteurs publics et ainsi à intégrer le produit parmi les éléments identitaires du territoire.

La **relance prévue de la marque « PNR des Volcans d'Auvergne »** est d'autant plus justifiée qu'elle ne permet pas encore d'aboutir à une reterritorialisation du miel et de la liqueur de gentiane au même titre que les fromages AOP d'Auvergne.



AMEN

Auteurs

- Marie THIMOLEON (Cemagref, UMR Métafort)
- Dominique VOLLET (Cemagref, UMR Métafort)

Partenaires

- Syndicat Mixte du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne (PNR VA)
- Interprofession du Saint Nectaire (ISN)
- Comité Régional de Développement Touristique d'Auvergne (CRDTA)



Des ressources territoriales bien valorisées par les AOP fromagères actuellement

Des produits de qualité plus ou moins ancrés au territoire ... et valorisant de façon différente les aménités paysagères

Les filières fromagères, miel et gentiane évoluent sur le territoire auvergnat, en particulier sur le PNR des Volcans d'Auvergne, territoire regroupant les sites emblématiques de cette région (lacs, volcans, prairies...). Elles dépendent de ressources territoriales préservées communes : prairies et estives (avec les forêts pour le miel).

Au contraire des producteurs de miel et de liqueur de gentiane (Cf. p 4 – Acteurs contactés), il apparaît que les filières fromagères ont rapidement travaillé sur une démarche collective de qualification du fromage à savoir l'Appellation d'Origine Contrôlée (ou AOP au niveau européen). On note tout de même que le Bleu d'Auvergne, fortement concurrencé par les marques, se valorise moins bien par les prix que le Saint Nectaire.

Qualité et ancrage du produit	Liqueur de gentiane	Miel	Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne
Poids économique (région)	Faible	Faible	Important
Concurrence externe	Plutôt forte	Faible	Relativement forte
Ancrage historique et local	Fort	Faible	Fort
Différenciation du produit	Moyenne - Par l'origine Démarches <u>individuelles</u> : marque Parc et Bravo l'Auvergne	Moyenne - Par la qualité Démarches <u>individuelles</u> : AB, Montagne, marque Parc, ...	Très forte - Par la qualité et l'origine Démarche <u>collective</u> : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC-AOP)
Valorisation par les prix	Faible pour marque parc Meilleure pour autres liq. régionales	Faible (notamment pour marque parc)	St Nec. : Assez forte ; Bleu A. : Faible

Une dynamique collective pour les AOP fromagères

L'appartenance des fromages AOP au territoire de production est bien mise en avant grâce à une structuration des filières (les rôles des membres sont bien définis), à des campagnes de communication communes s'appuyant largement sur les ressources territoriales spécifiques, à des projets collectifs et animations mis en œuvre et soutenus par les acteurs publics. En revanche, les coordinations intra et intersectorielles sont moins intenses pour les filières miel (et ceci malgré l'existence de structures fédératrices) et gentiane. Cela ne favorise pas le développement de produits bien différenciés et la construction d'une image territoriale commune sur laquelle s'appuieraient ces produits.

Organisation de l'offre	Liqueur de gentiane	Miel	Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne
Coordinations intra-sectorielles Projets collectifs	Faibles Peu nombreux et projets collectifs récents	Relativement faibles Peu nombreux, quelques projets non aboutis	Fortes Nombreux : bilans positifs
Coordinations intersectorielles Implication des acteurs publics	Plutôt faibles Financement du projet gentiane Massif Central et fêtes	Intermédiaires Aides de l'UE, organisation de manifestations, appui de la recherche & communes	Fortes Financement de projets collectifs, soutien promotion et communication, appui technique
Gouvernance autour du produit	Essentiellement privée Individuelle	Essentiellement privée A tendance collective	Privée et publique Collective
Effets sur la valorisation des aménités – Image	Image en lien avec la plante voire des éléments territoriaux Pas de concertation	Image en lien avec les espaces fleuris et référence au territoire Pas de concertation	St Nec : image très en lien avec le territoire ; Bleu A. : moins en lien Forte concertation

Une demande plus ou moins rigide pour ces produits

Caractéristiques de la demande	Liqueur de gentiane	Miel	Saint Nectaire & Bleu d'Auvergne
Demande de proximité	Demande nationale et régionale	Demande locale	Demande locale et nationale
Relation effective de la demande pour le territoire et pour le produit	Faible sensibilité à la provenance des racines et de la liqueur	Relativement forte pour le miel d'Auvergne et de montagne	Forte pour ces AOP fromagères
Types de marché où se rencontre l'offre et la demande	Niveaux régional et national : Supermarchés principalement	Vente directe : miellerie, marchés locaux ou foires.	Régional : Vente directe (ferme, marchés) et détail National : supermarchés (AOP = garantie favorisant l'export au-delà de l'Auvergne)

Perspectives pour une meilleure valorisation des aménités environnementales et patrimoniales

© photos : Y. Michelin, D. Orth



Existence d'un potentiel de valorisation des aménités pour les fromages ...

Les **échanges intenses** au sein des filières fromagères étudiées et avec les acteurs privés et publics, les exigences supplémentaires déterminées lors de la révision des cahiers des charges ainsi que la mise en place de la Contribution Volontaire Obligatoire concourent à la **formation d'une rente de qualité territoriale forte et relativement bien assurée**.

Toutefois, les acteurs de ces filières fromagères ne captent pas encore pleinement cette rente. Il **existe un potentiel de valorisation des aménités** environnementales et patrimoniales à exploiter, en particulier pour le Bleu d'Auvergne. En effet, l'appellation du Bleu d'Auvergne est plus récente que celle du St Nectaire et cette filière cherche encore son équilibre. Elle devrait néanmoins s'affirmer grâce à la révision du cahier des charges entraînant une meilleure coopération. Cependant, les travaux du pôle fromager sur les prairies, le concours agricole des prairies fleuries ainsi que les partenariats nouvellement créés par l'Association des Fromages d'Auvergne ouvrent la voie vers une meilleure prise en compte des éléments territoriaux sources d'aménités.

En revanche, les miels et la liqueur de gentiane d'Auvergne, notamment les produits bénéficiant de la marque Parc, sont des produits encore aujourd'hui **relativement substituables**.

Des filières miel et gentiane ne reflétant pas suffisamment la qualité environnementale du territoire

Les entretiens menés et les diagnostics de ces filières ont déterminé quelques propositions visant à mieux valoriser les ressources territoriales utilisées par les miels d'Auvergne et les produits issus de la gentiane, de manière conjointe :

❖ Préserver les ressources territoriales utilisées, faciliter la recherche de parcelles, développer les interactions inter-filières

- encourager le développement de [partenariats gentiane-agri / api-agri](#) ainsi que les initiatives telles que le [concours agricole des prairies fleuries](#) ;

- intégrer la [gestion durable de la ressource gentiane](#) via un meilleur contrôle de l'arrachage afin de valoriser davantage la ressource gentiane [localement](#) : du gentianaire au produit fini.

❖ Elargir l'offre de gentiane, plante aux vertus multiples et emblématique de l'Auvergne

- [encourager la diversification](#) de l'offre de "gentiane" (impact positif sur le développement de la filière gentiane)

❖ Qualifier l'offre de miels afin de diminuer leurs substituabilités

- mettre en valeur les [variétés de miels](#) et [l'origine](#) des miels. Des [contrôles plus assidus](#) permettraient de valoriser cette variété de miels et de limiter les fraudes ;

- procéder à une [réactualisation de la charte du miel](#) marqué « PNR des Volcans d'Auvergne » : faire participer les producteurs bénéficiaires et intéressés, étudier la faisabilité d'une miellerie collective afin d'intégrer des producteurs en lisière du PNR (Cf. les expériences du PNR des Bauges), ouvrir la marque à d'autres produits de la ruche. Pour le contrôle de la marque PNR, la mutualisation des moyens financiers entre PNR peut constituer un levier d'action.

❖ Améliorer la cohésion entre les acteurs, développer des projets communs de qualification du produit

- [fédérer les utilisateurs de la racine de gentiane](#) autour d'une structure commune locale.

- [fédérer les statuts d'apiculteurs](#) (en prenant en compte les différents objectifs). [L'augmentation des moyens](#) humains, financiers et techniques des structures fédératrices sera nécessaire pour cela.

❖ Affirmer la présence de ces filières auprès des acteurs privés et publics afin de favoriser l'intégration des filières miel et gentiane dans l'identité du territoire auvergnat

- les acteurs publics ont un [rôle à jouer](#) dans la sensibilisation à l'importance des abeilles et dans l'installation de jeunes apiculteurs, dans la valorisation de la gentiane d'Auvergne et du métier de gentianaire (et plus largement dans la reconnaissance du statut de cueilleur) ainsi que dans la mobilisation des acteurs privés (coopération intersectorielle) ;

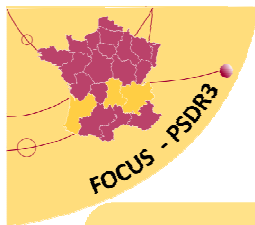
- il sera également nécessaire de [réactiver le dynamisme collectif](#) autour de la marque Parc et d'encourager les [démarches de progrès](#) dans le cadre des trois valeurs de la marque Parc.

❖ Mettre en avant ces produits auprès des consommateurs (et autres acteurs)

- [sensibiliser les différents statuts d'apiculteur](#) à ne pas brader leurs produits afin de leur conférer une image de marque reconnue (lien aux terroirs) dans un contexte de difficultés croissantes de production ;

- [valoriser la demande de proximité et le regain d'intérêt pour des produits typiques et authentiques](#) ;

- [améliorer la lisibilité de la marque Parc](#) via une signalétique spécifique.



La valorisation des aménités environnementales par les produits de terroir Une étude de l'offre d'aménités environnementales dans le PNR des Volcans d'Auvergne

● Pour aller plus loin...

- **Hirczak M., Moalla M., Mollard A., Pecqueur B., Rambonilaza M., Vollet D.**, Novembre-décembre 2008, *Le modèle du panier de biens – Grille d'analyse et observations de terrain*, *Économie rurale*, 308, mis en ligne le 01 novembre 2010, URL : <http://economierurale.revues.org/index366.html>
- **Pecqueur B., Roux E., Vollet D.**, Mai-juin 2006, *Coordinations d'acteurs et valorisation des ressources territoriales. Les cas de l'Aubrac et des Baronnies*, *Économie rurale*, 293, mis en ligne le 05 juin 2008, URL : <http://economierurale.revues.org/index776.html>
- **Association des Fromages d'Auvergne**, novembre 2010, *Les fromages AOP d'Auvergne : Acteurs du développement durable*, Dossier de presse, 58p.
- **Clade J-L., Jollès C.**, 2006, *La Gentiane. L'aventure de la fée jaune*, édition Cabédita, 179 p.
- **Concours agricole des prairies fleuries** : www.prairiesfleuries.fr
- **Partenariat api-agri et miellerie collective dans le Parc naturel régional des Bauges** : Echo du miel et du fromage du Massif des Bauges n°5 et n°6 disponibles à l'adresse suivante : <http://www.parcdesbauges.com/agriculture/agri-environnement/>

Pour citer ce document :

THIMOLEON, Marie, VOLLET, Dominique (2011). *Valorisation des aménités environnementales par les produits de terroir – Une analyse de l'offre d'aménités environnementales dans le cas du PNR des Volcans d'Auvergne*, Projet AMEN, Région Auvergne, Série *Les Focus PSDR3*.

Plus d'informations sur le programme PSDR

<https://psdr-auvergne.cemagref.fr/>

https://colloque.inra.fr/symposium_psd_2012

Contacts

PSDR Aquitaine : Corinne Pardo – corinne.pardo@cemagref.fr ; Frédéric Saudubray – frederic.saudubray@cemagref.fr

PSDR Auvergne : Laurent Trognon (APT-Engref) – trognon@agroparistech.fr

PSDR Rhône-Alpes : Daniel Roybin – droybin@suacigis.com

Direction nationale PSDR : André Torre (INRA) – torre@agroparistech.fr

Animation nationale PSDR : Frédéric Wallet (INRA) – wallet@agroparistech.fr

Pour et Sur le Développement Régional (PSDR), 2007-2011

Programme soutenu et financé par :



Interprofession du
Saint-Nectaire



* Acteurs publics et privés ont été contactés au cours de l'étude. Les acteurs des filières contactés furent notamment :

- filière miel : UNAF, SNA, SNPMF, ITSAP, ADAA, Syndicats et GDS apicoles du Puy de Dôme et Cantal, Association régionale pour la promotion des miels de montagne du Massif Central, apiculteurs professionnels du Puy de Dôme et Cantal (10).

- filière gentiane : liquoristeries (3), gentianaires (3), SICARAPPAM, CPPARM, ONIPPAM (maintenant FranceAgriMer), CEEG, Association autour de la gentiane, Buron de Salers.

- filières fromagères étudiées : Interprofession du Saint Nectaire (ISN), Pôle fromager AOC Massif Central, Association des fromages AOP d'Auvergne (AFA), Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA).

AMEN