

DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE



MAIRIE DE JAUSIERS

Septembre 2021



SOMMAIRE

Introduction.....	1
Méthodologie.....	3
I/ PRESENTATION DU TERRITOIRE.....	4
1. La vallée de l’Ubaye.....	5
2. Jausiers.....	9
II/ PRODUCTION AGRICOLE.....	15
1. Une agriculture façonnée par la topographie du territoire.....	16
2. L’Ubaye, un territoire d’élevage.....	17
3. Occupation du foncier agricole sur la commune de Jausiers.....	22
4. Statut juridique des exploitations.....	27
5. Les productions sous signes de qualité en Ubaye.....	28
6. Circuits de commercialisation.....	33
7. Transmission des exploitations agricoles.....	35
8. L’économie autour de l’alimentation.....	37
III/ LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE SUR LA COMMUNE DE JAUSIERS.....	40
1. Identité des participants.....	41
2. Achats alimentaires.....	43
3. Consommation alimentaire locale.....	47
4. Gestion de vos déchets.....	52
5. Votre implication dans le Plan Alimentaire Territorial.....	56
IV/ ANALYSE AFOM.....	57
Bibliographie.....	60



INTRODUCTION

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Jausiers est un projet de territoire, qui a pour ambition de fédérer et mettre en réseau les acteurs autour de l'alimentation, de partager un diagnostic et des outils communs et de mettre en place une stratégie et un programme d'actions. Il a été initié par les élus du territoire qui ont pris conscience de l'enjeu alimentaire et de son potentiel fédérateur.

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Quels sont les enjeux ?

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

- ✓ **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- ✓ **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- ✓ **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

La première étape du Projet Alimentaire Territorial de Jausiers est de créer le diagnostic agricole et alimentaire qui est le préalable à toute préfiguration de PAT. En effet, le diagnostic constitue un état des lieux des dynamiques territoriales en cours, une analyse fine et quantitative de la production agricole mais également alimentaire. De fait, un regard sur les besoins

alimentaires du territoire a été prescrit, avec l'étude de l'offre et de la demande alimentaire pour comprendre les flux existants et les points à améliorer. Il s'inscrit dans le processus d'installation du PAT sur le territoire et permet d'aboutir à l'élaboration d'une stratégie alimentaire portée par la commune de Jausiers, pour par la suite s'étendre à l'ensemble des communes de la vallée de l'Ubaye.



Dans le cadre du dispositif mis en place pour soutenir le développement des PAT sur les territoires, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a instauré une procédure de reconnaissance officielle des projets alimentaires territoriaux en introduisant deux niveaux : niveau 1, pour des PAT émergents, et niveau 2, pour des PAT plus avancés, mettant en œuvre des actions opérationnelles.

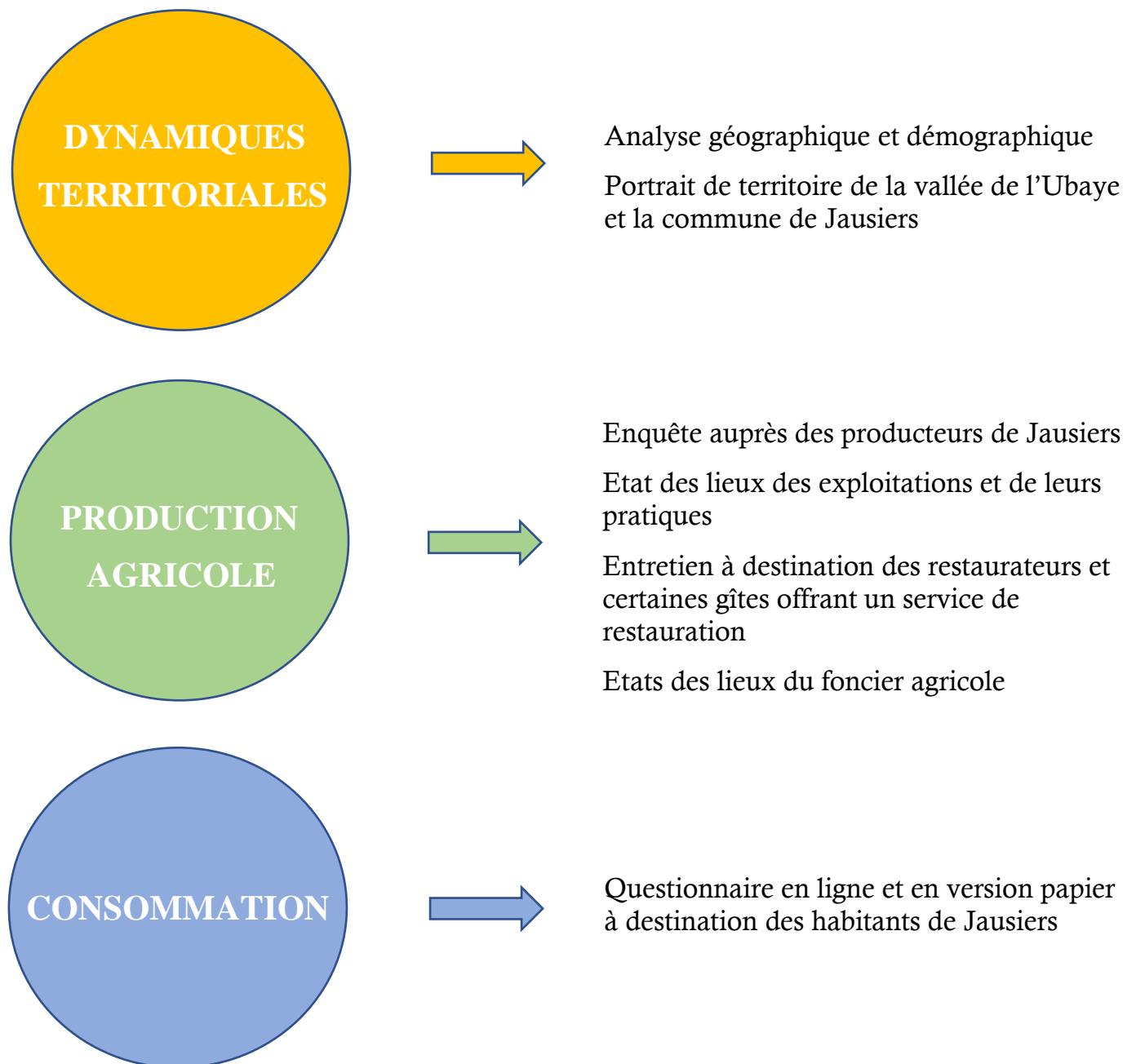
La commune de Jausiers a déposé un dossier à l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA), qui équivaut à une demande de reconnaissance officielle de niveau 1 auprès de la DRAAF PACA en avril 2021.

Le PAT de Jausiers s'est vu attribué la reconnaissance officielle de niveau 1 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et ce pour trois ans.

Le PAT peut jouer un rôle moteur dans le développement des territoires et a aussi des perspectives de financement et visibilité accrues au travers du Programme National pour l'Alimentation (dans le cadre de la labellisation). Ce dernier met en lumière "l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial". Le présent diagnostic alimentaire est un levier de constitution du PAT et un outil permettant une connaissance globale du territoire sur l'agriculture et l'alimentation. Il se doit d'être mobilisateur et de mettre en lumière ce qui existe déjà sur le territoire.

METHODOLOGIE

Présentation du déroulement du diagnostic agricole et alimentaire de Jausiers





I. PRESENTATION DU TERRITOIRE

1. La vallée de l'Ubaye

- Une position géographique particulière

Située au Nord-Est du département des Alpes-de-Haute-Provence, la vallée de l'Ubaye s'étend d'Est en Ouest sur quelques 80 kilomètres, de la frontière italienne jusqu'au lac de Serre-Ponçon, entourée de cols de haute altitude. Regroupant 13 communes pour 7790 habitants en 2017 - soit environ 5% de la population des Alpes-de-Haute-Provence pour une densité moyenne de 8 hab/km² - son territoire est également très vaste avec une superficie totale de 93962 hectares. Elle constitue un territoire inséré entre les Hautes-Alpes et les Alpes Maritimes, dans l'aire d'influence de l'économie gapençaise. Son enclavement relatif a puissamment contribué à y façonner un développement économique et humain original. Son histoire a été profondément marquée par un fort exode rural et un mouvement d'émigration qui a culminé avec « l'aventure mexicaine » de certains de ses habitants.

La vallée de l'Ubaye est caractérisée par un éloignement des pôles urbains régionaux et un accès rendu difficile par l'absence d'infrastructures de transports collectifs (train, aéroport, autoroute...).

Carte de localisation de la vallée de l'Ubaye



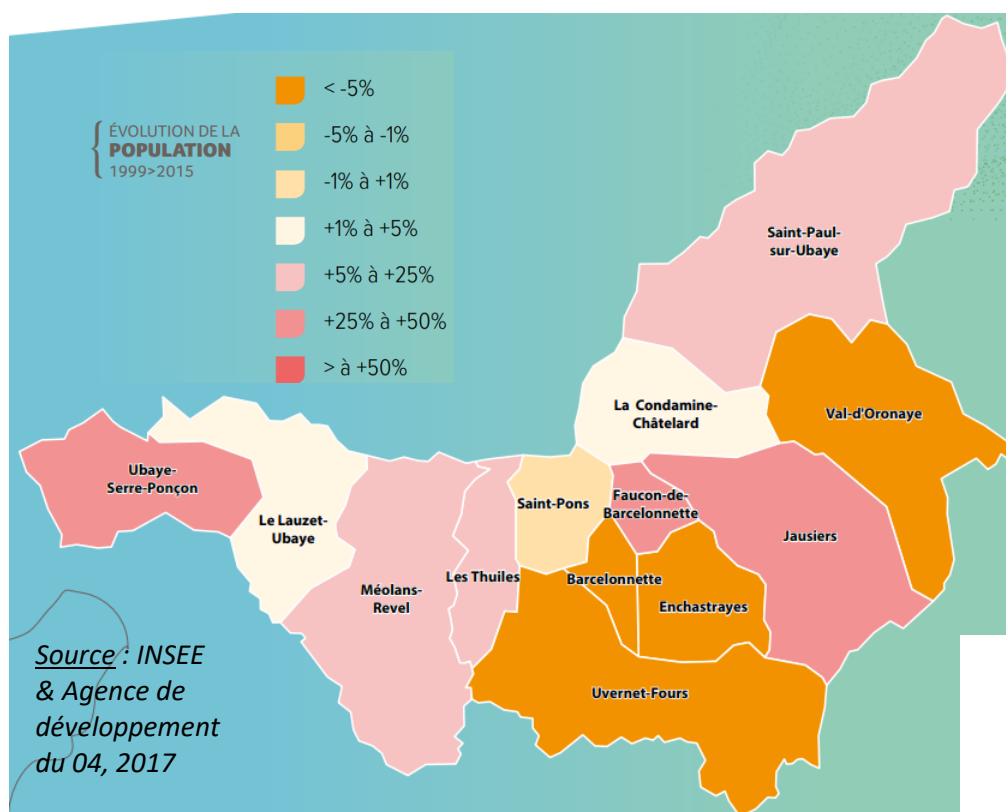
Source : Agence de développement du 04, 2017.

Barcelonnette, située à 1135 mètres d'altitude, peut être considérée comme la « plaque tournante » de ce territoire. Elle est distante de 90 kilomètres de Digne les Bains (ce qui correspond à 3 heures de trajet aller-retour compte tenu des routes à emprunter) et de 70 kilomètres seulement de Gap, ville vers laquelle elle est le plus naturellement tournée.

- **Données démographiques**

Après une période de croissance démographique soutenue au début des années 2000 (+ 0,7 % par an), la dynamique s'est inversée depuis 2010 : la population recule en moyenne de 0,4 % par an. En un demi-siècle, la population est passée de 5 790 habitants à 7 790 habitants, ce qui représente une augmentation de 35 %.

**Evolution de la population pour l'ensemble
des communes de la vallée de l'Ubaye (1999-2015)**



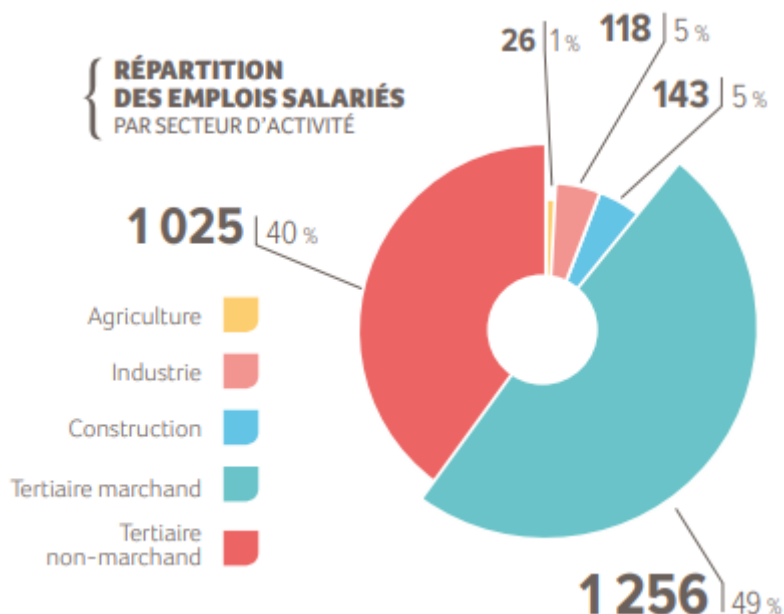
Comme le montre la carte ci-dessus, il existe aussi des disparités entre les communes en matière de dynamique démographique, avec notamment une perte d'habitants depuis 1999 pour Barcelonnette, Enchastrayes, Uvernet-Fours, Val-d'Oronaye et Saint-Pons. A contrario, les bassins de vie de Jausiers, Faucon-de-Barcelonnette et Ubaye-Serre-Ponçon bénéficient toujours d'une dynamique démographique importante. Néanmoins, la population présente sur le territoire est relativement âgée : bien que 27,6% ait moins de 29 ans, la majeure partie de la population a un âge compris entre 30 et 59 ans (39,2%), et la part des individus ayant plus de 75 ans est de 11.5%. L'âge de la population nous intéresse car elle définit les circuits de consommation

les plus utilisés. En effet, selon une étude Liproco de 2011, il a été montré que selon les générations, le circuit de distribution (court) diffère. Les personnes à la retraite, ayant plus de 65 ans, se dirigent principalement vers les marchés ou les points de vente collectifs (PVC). Les AMAP sont davantage fréquentées par les personnes entre 35 et 49 ans (52%). Le système de panier a conquis un plus large panel, avec des consommateurs âgés de 25 à 49 ans. Les jeunes de moins de 25 ans s'orientent davantage vers les marchés.

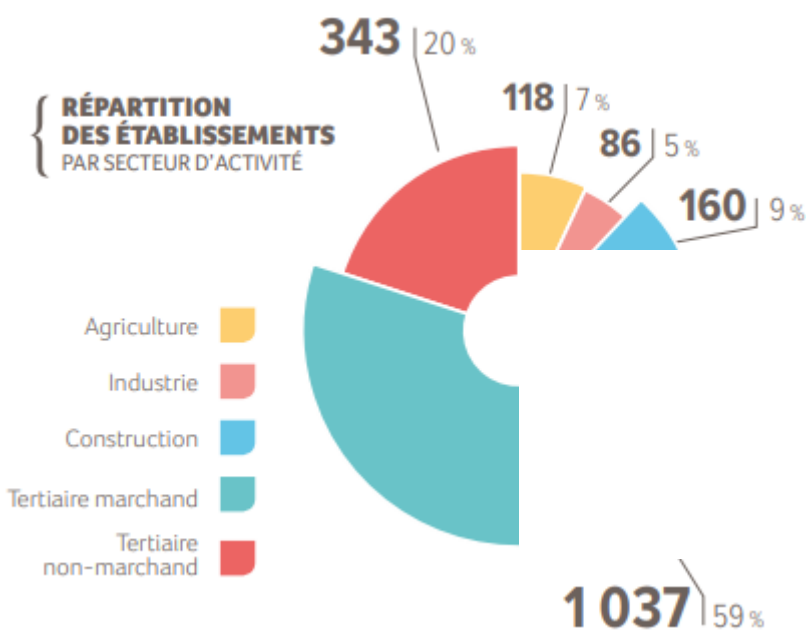
- **Une économie montagnarde touristique, marquée par l'absence de grandes entreprises et par un réseau peu important de PME**

La vallée de l'Ubaye fait partie des territoires de montagne de la zone de Digne les Bains. Elle présente les caractéristiques socio-économiques suivantes :

- Une économie montagnarde touristique (un tourisme été/hiver ; 3 stations de ski : Le Sauze, Pra loup et Sainte Anne la Condamine). Plus d'un million de nuitées touristiques sont évaluées dans ce territoire, soit 10% des nuitées départementales. Les pics de fréquentation sont constatés en été (48% de la fréquentation annuelle contre 24% en hiver).
- Un faible tissu d'entreprises, de très petite taille (96% de moins de 20 salariés).
- Hébergement et restauration, des secteurs créateurs d'emplois : Avec 108 nouveaux emplois entre 2008 et 2016, l'hébergement est le secteur d'activité qui a créé le plus d'emplois salariés sur le territoire. Vient ensuite la restauration avec une création nette de 89 emplois en 8 ans (INSEE, 2016).
- 1025 emplois salariés dans le secteur non-marchand, représentent 40 % de l'emploi salarié total du territoire, une proportion supérieure à la moyenne régionale (35 %).
- Poids du secteur agricole important : 118 exploitations agricoles professionnelles exercent au sein du périmètre de la Communauté de commune vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon (CCVUSP), soit 7% de l'ensemble des entreprises (3% en moyenne régionale).



Source : Agence de développement du 04, 2017



Source : Agence de développement du 04, 2017

Pour finir, la vallée de l'Ubaye se caractérise par une très grande richesse faunistique, florale, paysagère et des habitats. Cette richesse se traduit par l'existence de divers périmètres de protection de l'environnement et d'inventaires de biodiversité à travers :

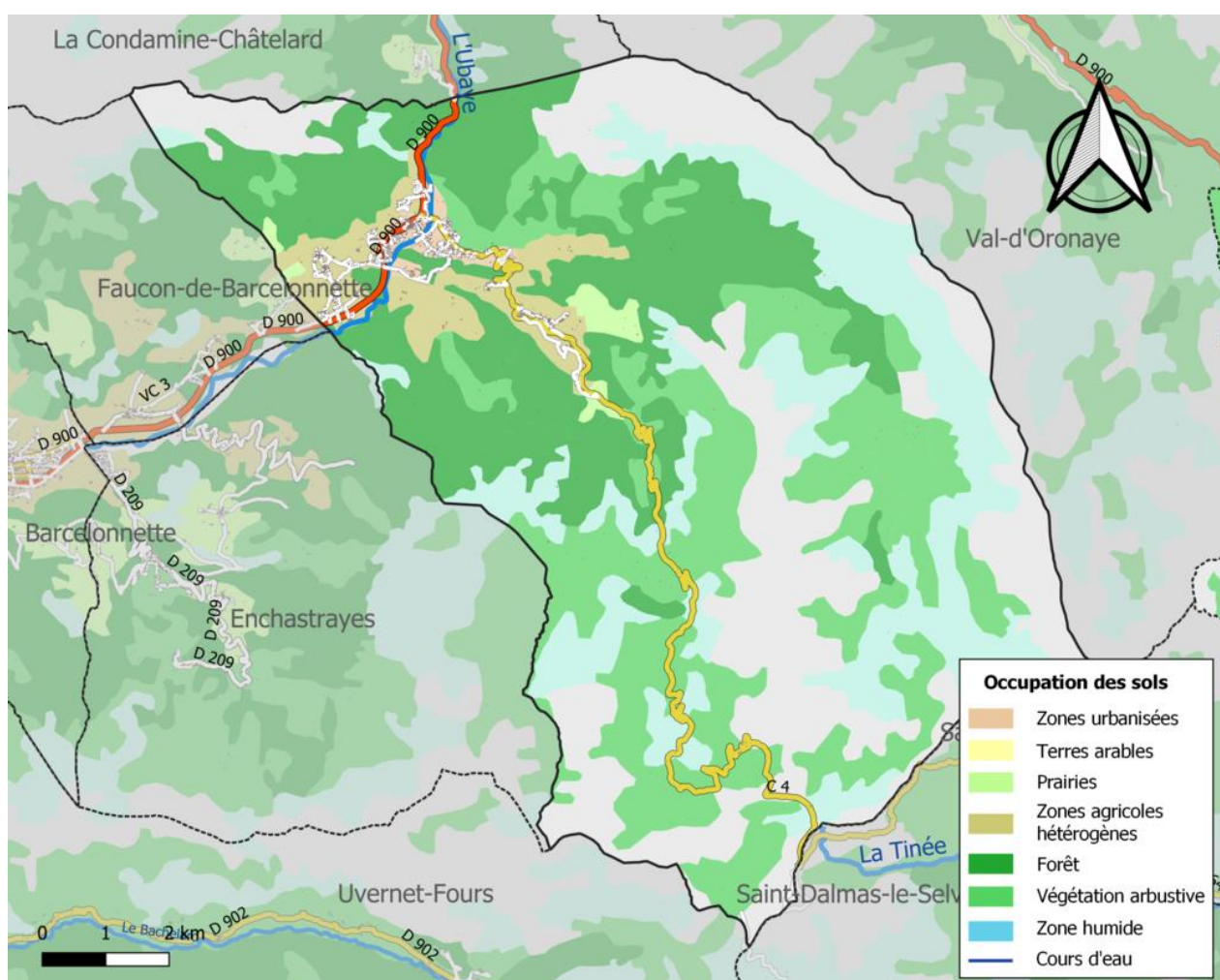
- Le réseau Natura 2000,
- Les espaces forestiers (qui couvrent près de 50% du territoire),
- La présence du Parc National du Mercantour, qui couvre une grande partie des communes de la Haute Ubaye situées en cœur de parc.

2. Jausiers

Aux portes de la Haute Ubaye et du Parc National du Mercantour, au débouché de la route de la Bonette (la plus haute d'Europe, qui grimpe le col du même nom, à 2802mètres), et au bord de la rivière de l'Ubaye, Jausiers est une commune rurale de 1131 habitants.

Seconde localité de la vallée de l'Ubaye en nombre d'habitants, elle occupe un emplacement stratégique à 1 250 m d'altitude. Elle se situe en effet à l'intersection de trois routes : celle venant d'Italie (par le col de Larche), celle venant des Hautes-Alpes (par le col de Vars), la route de la Bonette (ou de Nice) (par le col de la Bonette-Restefond), sans compter la RD 900 (ancienne route nationale 100), route vers la Haute-Provence.

Carte de l'occupation des sols de Jausiers (2018)



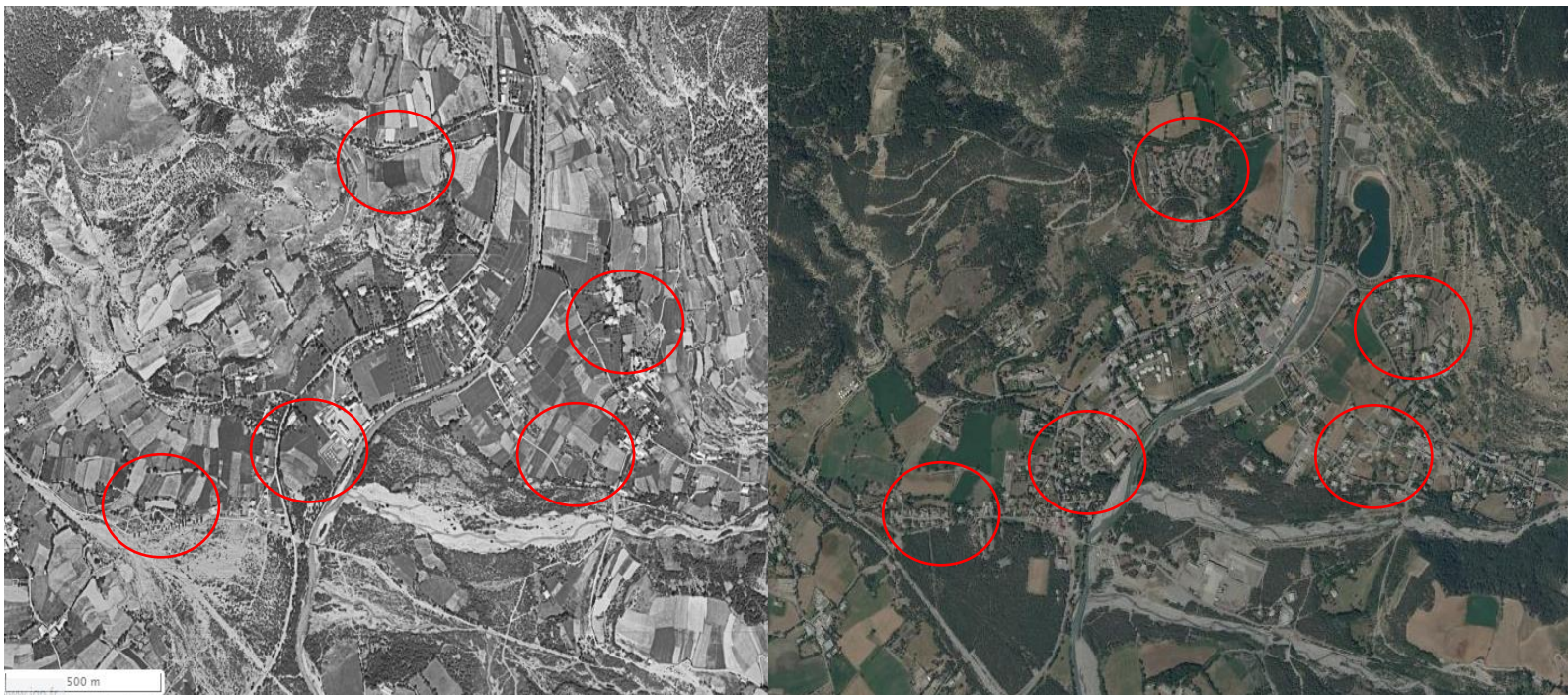
Source : Corine Land Cover (CLC), 2018.

L'occupation des sols de la commune, telle qu'elle ressort de la base de données européenne d'occupation biophysique des sols Corine Land Cover (CLC), est marquée par l'importance des forêts et milieux semi-naturels (92,7 % en 2018), une proportion sensiblement équivalente à

celle de 1990 (93,5 %). La répartition détaillée en 2018 est la suivante : espaces ouverts, sans ou avec peu de végétation (43,9 %), milieux à végétation arbustive et/ou herbacée (24,6 %), forêts (24,2 %), zones agricoles hétérogènes (5,1 %), zones urbanisées (1,2 %), prairies (1 %).

Si l'on utilise l'outil « remonter le temps » de Géoportail, on s'aperçoit - sur la période allant de 1950 à 2010 - d'un étalement urbain, particulièrement autour des quartiers Sainte-Anne, Derrière Chatel, Clot de guenier, les Bellarots et les Payans.

Evolution de la commune de Jausiers (1950-2010)



Source : Outil « remonter le temps », Géoportail.

Les répercussions sur l'agriculture sont importantes, notamment l'utilisation de terres agricoles pour l'urbanisation. Cet étalement est la conséquence d'une augmentation constante de la population depuis 1968. Pour la commune de Jausiers, sa population a quasiment doublé en cinquante ans. Elle passe de 628 habitants en 1968 à 1131 en 2018.

Ces photographies aériennes illustrent les différentes formes d'étalement urbain et leurs répercussions sur le paysage, autrefois agricole et aujourd'hui plus urbain. Parallèlement à l'augmentation de l'enveloppe urbaine, le remembrement des années 60 à 80 a également eu des effets sur le territoire. La mosaïque de petites parcelles agricoles a aujourd'hui été remplacée par des grandes parcelles.

Evolution de la population de 1968 à 2018

	1968(*)	1975(*)	1982	1990	1999	2008	2013	2018
Population	628	681	747	860	896	1 068	1 134	1 131
Densité moyenne (hab/km ²)	5,8	6,3	6,9	8,0	8,3	9,9	10,5	10,5

Source : INSEE, 2018.

Taux d'évolution annuel de la population lié aux soldes naturel et migratoire

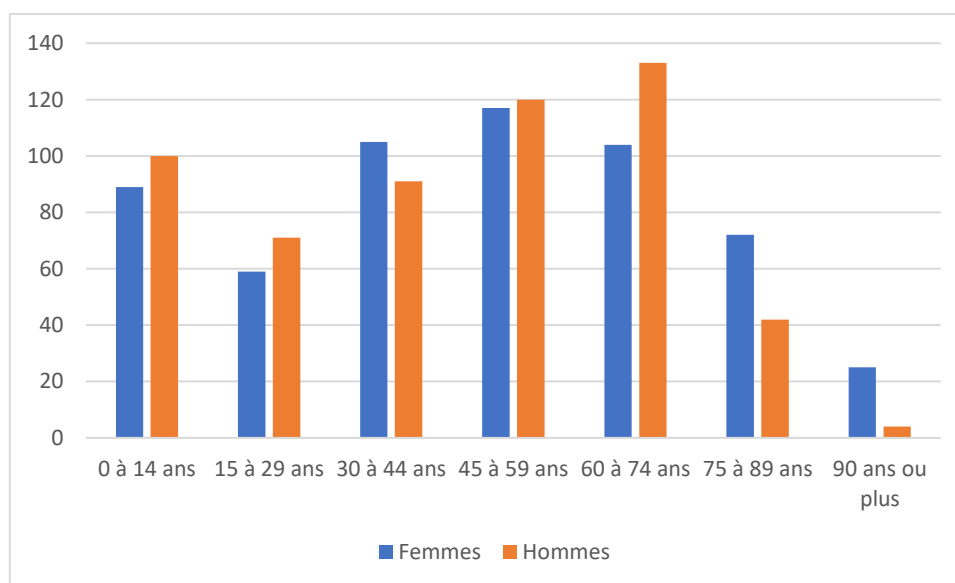
	1968 à 1975	1975 à 1982	1982 à 1990	1990 à 1999	1999 à 2008	2008 à 2013	2013 à 2018
Variation annuelle moyenne de la population en %	1,2	1,3	1,8	0,5	2,0	1,2	-0,1
due au solde naturel en %	-0,5	0,0	-0,1	0,1	-1,1	-0,5	-0,8
due au solde apparent des entrées sorties en %	1,7	1,3	1,9	0,3	3,0	1,7	0,7

Source : INSEE, 2018.

Entre 1968 et 2018, la commune de Jausiers a gagné 503 habitants. L'augmentation de la population sur le territoire est principalement due à un solde migratoire positif, même si on s'aperçoit que ce dernier diminue depuis les années 2008.

Concernant la structure par âge de la population, on aperçoit une prépondérance des classes d'âge de 45 à 59 ans et 60 à 74 ans parmi la population Jausieroise :

Pyramide des âges de la population Jausieroise



Source : INSEE, 2018.

L'absence de données antérieures ne permet pas de pouvoir faire une analyse plus fine sur l'évolution de la population au niveau des âges.

Évolution du nombre de logements par catégorie depuis 1968

	1968(*)	1975(*)	1982	1990	1999	2008	2013	2018
Ensemble	472	525	739	941	984	1 154	1 261	1 306
Résidences principales	201	221	270	316	335	445	490	495
Résidences secondaires et logements occasionnels	196	149	420	554	605	660	744	802
Logements vacants	75	155	49	71	44	49	27	9

Source : INSEE, 2018.

Au niveau des logements, on retrouve une prépondérance des résidences secondaires sur la commune de Jausiers. En 2018, elles sont au nombre de 802 tandis que l'on comptabilise 495 résidences principales.

En termes d'économie, en 2018, la population active s'élevait à 491 personnes, dont 60 chômeurs (21 fin 2008). Ces travailleurs sont majoritairement salariés (68,3%) et travaillent majoritairement hors de la commune (60,9%).

Nombre d'établissements par secteur d'activité (2018)

	Nombre	%
Ensemble	131	100,0
Industrie manufacturière, industries extractives et autres	6	4,6
Construction	24	18,3
Commerce de gros et de détail, transports, hébergement et restauration	46	35,1
Information et communication	2	1,5
Activités financières et d'assurance	1	0,8
Activités immobilières	4	3,1
Activités spécialisées, scientifiques et techniques et activités de services administratifs et de soutien	11	8,4
Administration publique, enseignement, santé humaine et action sociale	24	18,3
Autres activités de services	13	9,9

Source : INSEE, 2018.

Fin 2010, le secteur secondaire (industrie et construction) comptait 22 établissements, employant 21 salariés. En 2018, on comptabilise 30 établissements.

Une partie importante des ressources communales provient de deux microcentrales hydro-électriques.

La commune dispose d'une biscuiterie complètement artisanale, rouverte depuis (environ) 2012 appelée : la réserve de l'écureuil. Jausiers possède aussi une galerie d'Art et un petit commerce de céramique. Le moulin d'Abriès est le seul moulin encore en activité sur la centaine qui existait au 19^{ème} siècle dans la vallée de l'Ubaye. Il fonctionne depuis 1713 et commercialise toujours sa farine de blé et d'épeautre.

Le moulin d'Abriès à Jausiers



Source : Saint-Anne, 2021.

Fin 2010, le secteur tertiaire (commerces, services) comptait 72 établissements (avec 44 emplois salariés), auxquels s'ajoutent les 25 établissements du secteur administratif (regroupé avec le secteur sanitaire et social et l'enseignement), salariant 24 personnes. En 2018, on comptabilise 101 établissements dans le secteur tertiaire dont 24 établissements du secteur administratif.

Pour finir, Jausiers s'impose comme un village au riche patrimoine. La commune compte plusieurs villas « mexicaines », construites par des habitants ayant fait fortune au Mexique au 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème} siècle, dont : le château des Magnans, la villa Manon, la villa Campecina, la villa Javelly et la villa Laugier.

Château des Magnans



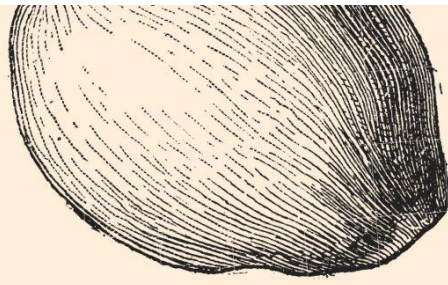
Source : Site web de la mairie de Jausiers, 2021.

La commune de Jausiers comme la Vallée de l'Ubaye ont été marquées par une présence militaire historique. On retrouve encore cette architecture militaire avec notamment la batterie de Cuguret et la caserne de Restefond.

Batterie du Cuguret



Source : Site web du fort de Cuguret, 2021.



II. PRODUCTION AGRICOLE



Cette première partie a pour objectif d'effectuer une analyse qualitative et quantitative de la production agricole à l'échelle de la Vallée de l'Ubaye et de la commune de Jausiers. Pour réaliser cette partie, nous nous sommes appuyés sur plusieurs rapports réalisés par la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, les données du Recensement Générale Agricole et aux entretiens effectués auprès des producteurs et restaurateurs de Jausiers.

1. Une agriculture façonnée par la topographie du territoire

L'agriculture sur le territoire possède les caractéristiques d'une agriculture dite « de montagne », telles que :

- Une altitude supérieure à 800 m,
- Des secteurs en altitude avec de fortes pentes rendant difficile la mécanisation des surfaces,
- Des espaces plats en fond de vallée, souvent très réduits en surface,
- Des interactions entre territoire d'altitude et plaine (parcours d'intersaison, estive),

Cette agriculture de montagne s'adapte aux caractéristiques du territoire (contraintes de la pente et l'altitude) et le façonne par les systèmes de production mis en œuvre. Trois entités agricoles et paysagères se distinguent :

- La plaine agricole, mécanisée et orientée vers les cultures fourragères, céréalières, très réduite dès que l'on rentre dans la vallée de l'Ubaye au sens géographique,
- Les zones intermédiaires, avec des espaces de pâturages, mais aussi quelques replats cultivables,
- Les parties plus pentues, et en altitude, à vocation d'estive.

Carte du relief du Pays Sud



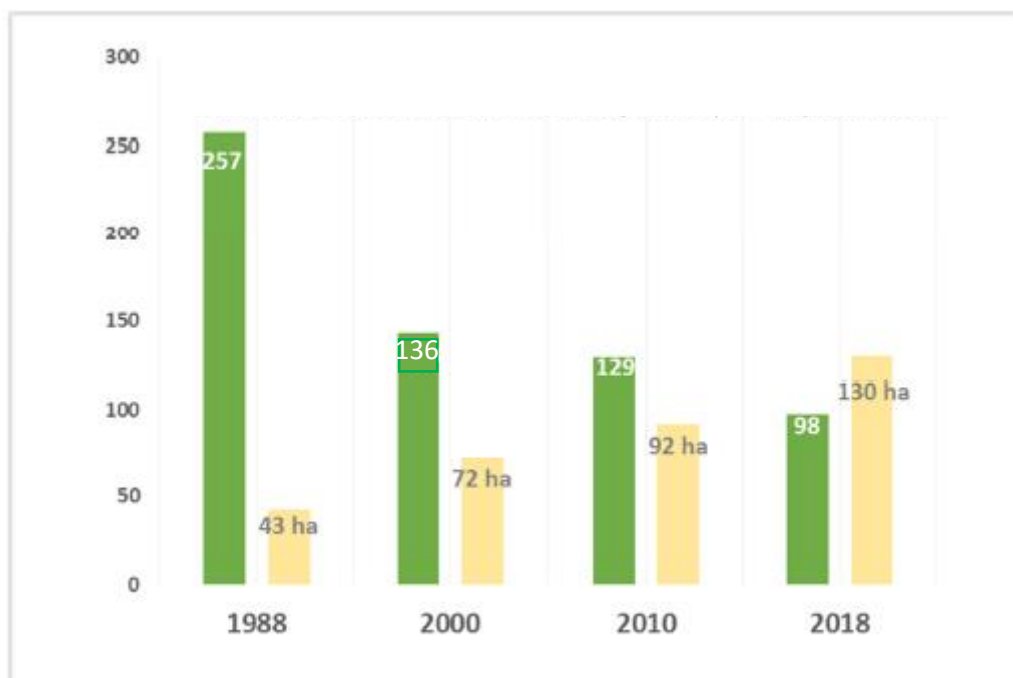
Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

2. L'Ubaye, un territoire d'élevage

Dans cette vallée classée en zone de Haute-Montagne sèche au titre des zones agricoles défavorisées, l'agriculture, qui bénéficie de soutiens nationaux et communautaires spécifiques, est tournée vers l'élevage et repose sur une population active agricole qui représente environ 2.3% de la population totale (INSEE). Au recensement agricole de 2000, la vallée de l'Ubaye comptait 136 exploitations pour une Surface Agricole Utilisée (SAU) de 9807 hectares. En 2010, la vallée comptait 121 exploitations pour une SAU de 11378 hectares (Agreste).

Ces chiffres mis en parallèle témoignent de l'inscription du territoire dans le mouvement général d'agrandissement des exploitations ; même si, comme nous l'avons rappelé précédemment, celui-ci se trouve naturellement limité par les reliefs.

**Evolution du nombre d'exploitations agricole
de la CCVUSP et de la surface moyenne par exploitation**



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

En 2018, la vallée comptait 98 exploitations avec une SAU moyenne de 130 ha. En 30 ans, le nombre d'exploitations agricoles sur la Vallée de l'Ubaye a diminué de 60%. Dans le même temps, la SAU des exploitations ne cesse d'augmenter, s'expliquant par l'agriculture du territoire (élevage) qui utilise beaucoup d'espaces.

Recensement agricole 2000						
Code INSEE Commune	Nom de la commune	Nombre d'exploitations	SAU totale en ha	Nombre UTA totales	Nombre d'UGB totales	PBS en milliers d'euros
04019	BARCELONNETTE	9	861	12	548	388,03
04033	BREOLE	17	1 501	29	1 100	787,13
04062	CONDAMINE-CHATELARD	2	76	2	36	19,46
04073	ENCHASTRAYES	9	644	14	320	208,91
04086	FAUCON-DE-BARCELONNETTE	7	352	6	377	199,02
04096	JAUSIERS	13	873	21	857	489,31
04100	LARCHE	3	253	2	140	63,04
04102	LAUZET-UBAYE	6	281	6	107	114,48
04161	MEOLANS-REVEL	19	1 580	20	530	455,36
04120	MEYRONNES	1	41	1	38	19,46
04193	SAINT-PAUL-SUR-UBAYE	11	579	9	195	139,03
04195	SAINT-PONS	4	367	4	181	121,35
04198	SAINT-VINCENT-LES-FORTS	14	805	17	1 112	761,72
04220	THUILES	10	570	13	324	180,65
04226	UVERNET-FOURS	11	1 024	13	529	291,67

Source : AGRESTE - DRAAF PACA - Recensements Agricoles 2010 et 2000.

Recensement agricole 2010						
Code INSEE Commune	Nom de la commune	Nombre d'exploitations	SAU totale en ha	Nombre UTA totales	Nombre d'UGB totales	PBS en milliers d'euros
04019	BARCELONNETTE	6	852	8	429	251,03
04033	BREOLE*	17	1 439	24	971	770,19
04062	CONDAMINE-CHATELARD	5	1 513	7	362	210,92
04073	ENCHASTRAYES	11	594	18	322	218,26
04086	FAUCON-DE-BARCELONNETTE	5	293	7	383	211,78
04096	JAUSIERS	14	1 218	20	850	526,83
04100	LARCHE*	1	161	2	99	47,97
04102	LAUZET-UBAYE	4	274	5	95	60,08
04161	MEOLANS-REVEL	16	1 017	16	436	301,77
04120	MEYRONNES*	2	94	3	42	18,69
04193	SAINT-PAUL-SUR-UBAYE	12	1 106	13	308	183,68
04195	SAINT-PONS	4	434	7	229	134,80
04198	SAINT-VINCENT-LES-FORTS*	11	1 010	11	1 086	655,55
04220	THUILES	7	522	10	346	177,60
04226	UVERNET-FOURS	6	851	10	344	208,02

Source : AGRESTE - DRAAF PACA - Recensements Agricoles 2010 et 2000.

*Depuis 2016, les communes de Larche et Meyronnes ont fusionné pour créer la commune nouvelle au nom de Val d'Oronaye

* Depuis 2017, les communes de la Bréole et Saint-Vincent-les-Forts ont fusionné pour créer la commune nouvelle au nom de Ubaye Serre-Ponçon

L'étude de l'évolution de la Surface Agricole Utile (SAU) permet de constater des profils différents pour chaque commune. Par exemple, la commune de la Condamine-Chatelard a vu sa SAU passer de 76 ha en 2000 à 1513 ha en 2010. A contrario, la commune de Méolans-Revel a vu sa SAU diminuer de 563 ha en 10 ans.

Eléments de définition

SAU : La surface agricole utilisée (SAU) est un instrument statistique destiné à évaluer la surface foncière déclarée par les exploitants agricoles comme utilisée par eux pour la production agricole.

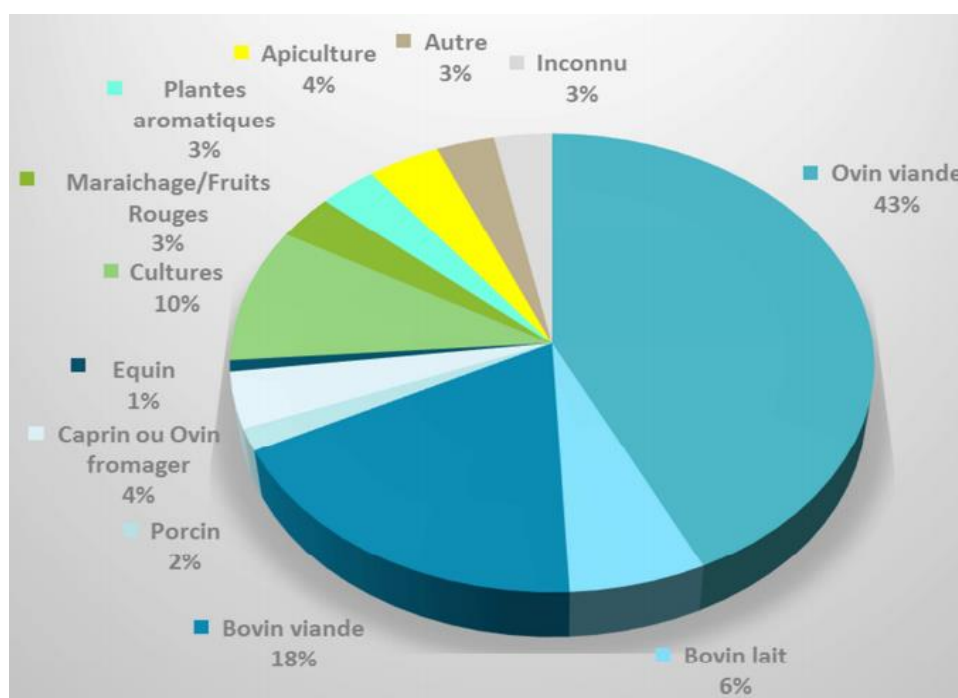
UTA : unité de travail annuel, mesure du travail fourni par la main-d'œuvre. Une UTA correspond au travail d'une personne à plein temps pendant une année entière. Le travail fourni sur une exploitation agricole provient, d'une part de l'activité des personnes de la famille (chef compris), d'autre part de l'activité de la main-d'œuvre salariée (permanents, saisonniers, salariés des entreprises de travaux agricoles, des coopératives d'utilisation du matériel agricole et des groupements d'employeurs). La mesure d'une UTA est équivalente à celle d'un équivalent temps plein (ETP).

UGB : L'unité de gros bétail (UGB) est l'unité de référence permettant de calculer les besoins nutritionnels ou alimentaires de chaque type d'animal d'élevage.

PBS : La production brute standard (PBS) représente la valeur de la production potentielle par hectare ou par tête d'animal présent hors toute aide. Elle est exprimée en euros.

L'Orientation Technico-Economique des Exploitations (OTEX) de 2010, qui permet de classer les exploitations selon leur production principale, montre qu'il existe une diversité de productions mais qui tendent principalement vers l'élevage.

Orientations principales des exploitations de la Vallée de l'Ubaye



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019

Le territoire de l'Ubaye se distingue en effet par la prépondérance des systèmes de production d'élevages ovins et bovins. Cependant, malgré cette prépondérance des exploitations d'élevage qui représentent près des trois-quarts des exploitations, le territoire reste le support d'autres variétés de productions. L'élevage ovin viande est largement dominant en nombre d'exploitations présentes avec plus de 40 % du total. L'élevage bovin représente 24 % des exploitations présentes avec une dominante d'élevage bovins viandes. Les éleveurs de porc sont également représentés, ainsi que des éleveurs caprin ou ovin lait avec transformation fromagère. 10 % des exploitations sont orientées uniquement en productions céréalières ou fourragères. Quelques exploitations sont également spécialisées sur des productions à forte valeur ajoutée, souvent emblématiques de la vallée, sur des petites surfaces (maraîchage, petits fruits, plantes aromatiques dont génépi, safran...).

L'emploi agricole sur la vallée de l'Ubaye représentait, en 2010, 161 Équivalents Temps Plein (ETP) par an, répartis au sein de 121 exploitations. Il représentait, en 2000, 169 ETP. On observe donc une légère diminution de l'emploi agricole en un peu plus de 20 ans.

Recensement agricole – Résultats pour la Commune de Jausiers en 2010 et 2000 :

	Nombre d'exploitations	SAU totale en ha	Nombre UTA totales
Recensement agricole 2000	13	873	21
Recensement agricole 2010	14	1218	20

Source : AGRESTE - DRAAF PACA - Recensements Agricoles 2010 et 2000

Pour la commune de Jausiers, le nombre d'exploitations agricoles, selon l'enquête Agreste du ministère de l'Agriculture, est de 14 en 2010. Il était de 13 en 2000 et de 28 en 1988. En dehors de trois apiculteurs, la totalité sont éleveurs ovins avec un petit peu de brebis et de chèvres laitières. Jausiers est la seule commune de l'Ubaye qui ne fait pâturer que ses brebis. Tous les alpages communaux sont réservés aux éleveurs Jausierois. Ces derniers sont regroupés en groupements pastoraux.

De 1988 à 2000, la Surface Agricole Utile (SAU) a baissé, de 1 202 ha à 873 ha avant de retrouver en 2010 un niveau équivalent de celui 1988, à 1 218 ha, mais avec une SAU par exploitation qui a doublé entre-temps, à 87 ha.

Globalement, on retrouve les mêmes tendances analysées à l'échelle de la Vallée de l'Ubaye avec une hausse de la SAU et une légère baisse des ETP.

Liste des producteurs de Jausiers

Producteurs d'ovins et caprins (viande)

- Phillippe RAYNE
- Claude BAYLE
- GAEC REBATTU
- Joël ROUGON
- Jean-Paul FORTOUL
- Patrick SIGNORET
- Clément MAURAN
- GAEC Maison haute (+ culture de pommes de terre)
- GAEC Clapières (+ production de savon à partir de lait frais d'ânesse)
- Ferme des buissons (Elevage et production de miel)

Exploitations apicoles

- Cyril BERTRAND
- Miel des Sanières
- AJK Miels

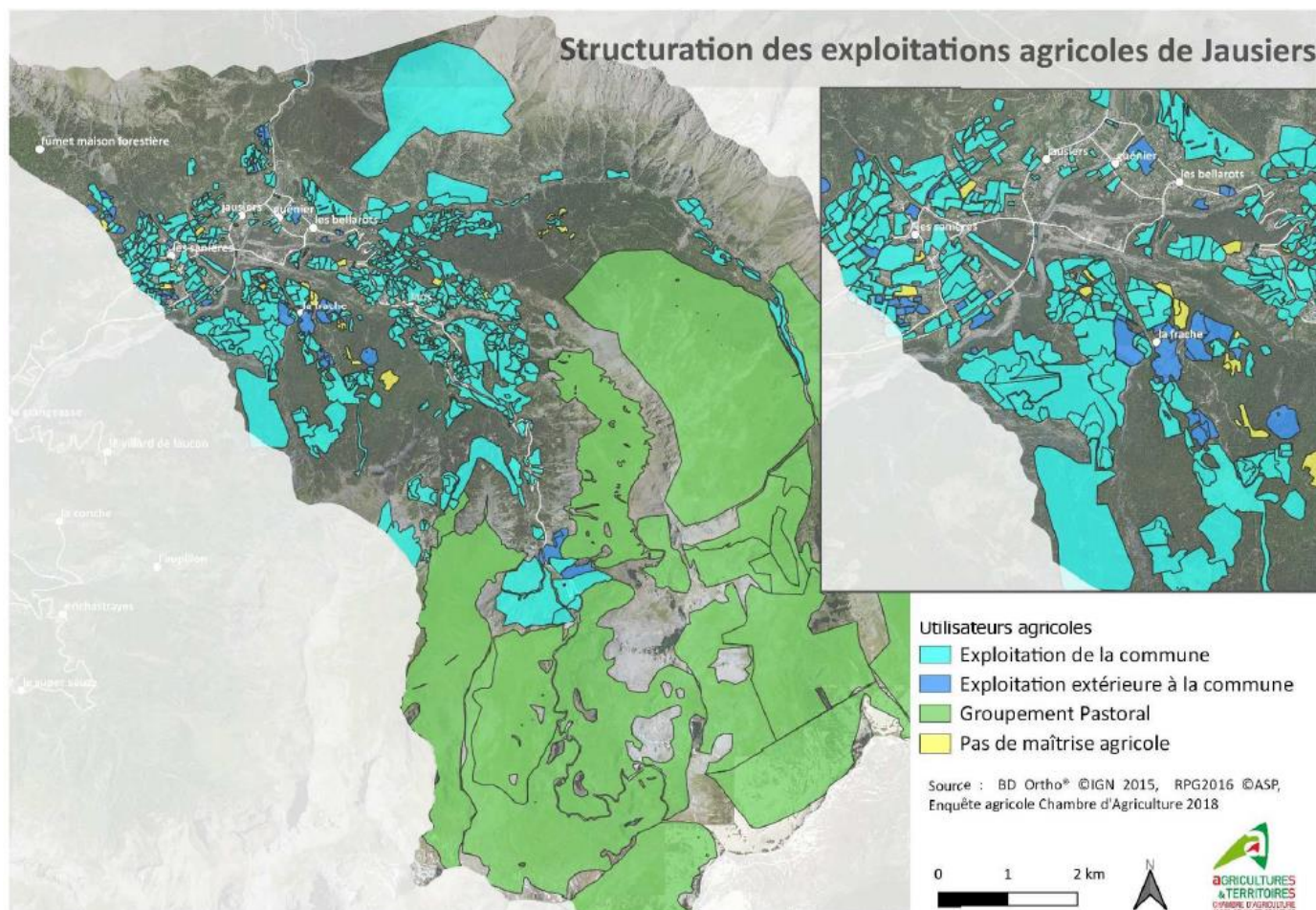
Elevage d'ovins pour la fabrication de fromages

- La ferme d'Abriès

Source : Mairie de Jausiers, 2021.

3. Occupation du foncier agricole sur la commune de Jausiers

Cette partie va grandement s'appuyer sur une étude de 2019 menée par le Pays Serre-Ponçon Ubaye Durance (SUD) en partenariat avec les Chambres d'Agriculture des Hautes-Alpes, des Alpes de Haute-Provence et la SAFER. L'objectif de cette dernière étant d'avoir une connaissance fine des enjeux et problématiques du foncier agricole à l'échelle de l'ensemble des communes de la vallée de l'Ubaye.



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

On s'aperçoit qu'en-dehors des groupements pastoraux, la quasi-totalité du foncier de Jausiers est exploitée par des exploitants de la commune. Les terres sont très morcelées comme souvent sur un foncier de zone de montagne.

L'utilisation des surfaces pour les différentes productions se répartit comme suit pour la vallée de l'Ubaye et la commune de Jausiers :

Surfaces des principales cultures sur le territoire de la CCVUSP et Jausiers

surface (ha)*	Jausiers		CC Vallée de l'Ubaye - Serre-Poncon	
	2017	2015	2017	2015
terres arables, dont :	134	136	1 000	1 181
prairies temporaires et fourrages (hors maïs ensilage)	110	118	754	931
orge	14	13	73	87
autres céréales	8	4	140	121
légumes ou fleurs	s	1	3	3
blé tendre	s	-	15	18
cultures permanentes (hors vignes), dont :	-	-	8	2
autres cultures industrielles	-	-	s	2
vergers	-	-	s	1
prairies ou pâturages permanents	3 608	4 082	32 957	33 155
SAU hors vigne	3 742	4 218	33 965	34 338

Source : ASP – PAC d'après SSP

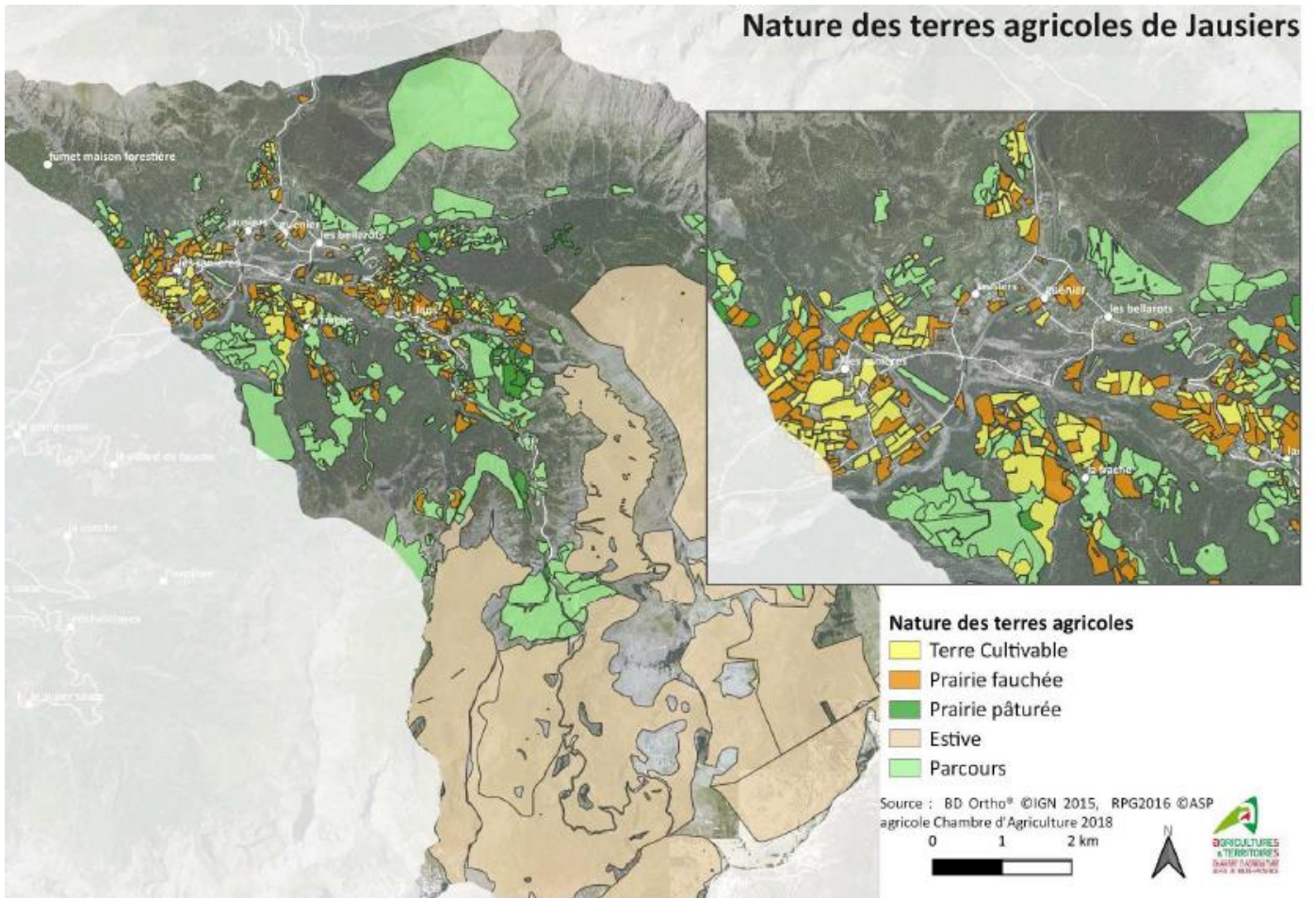
* Surfaces déclarées à la commune de la parcelle. Ces surfaces ne sont pas exhaustives (certaines exploitations non déclarantes, d'autres ne déclarant pas la totalité de leurs surfaces), notamment pour le maraîchage et certaines cultures fruitières.

champ : parcelles

s : secret statistique

- : pas de données

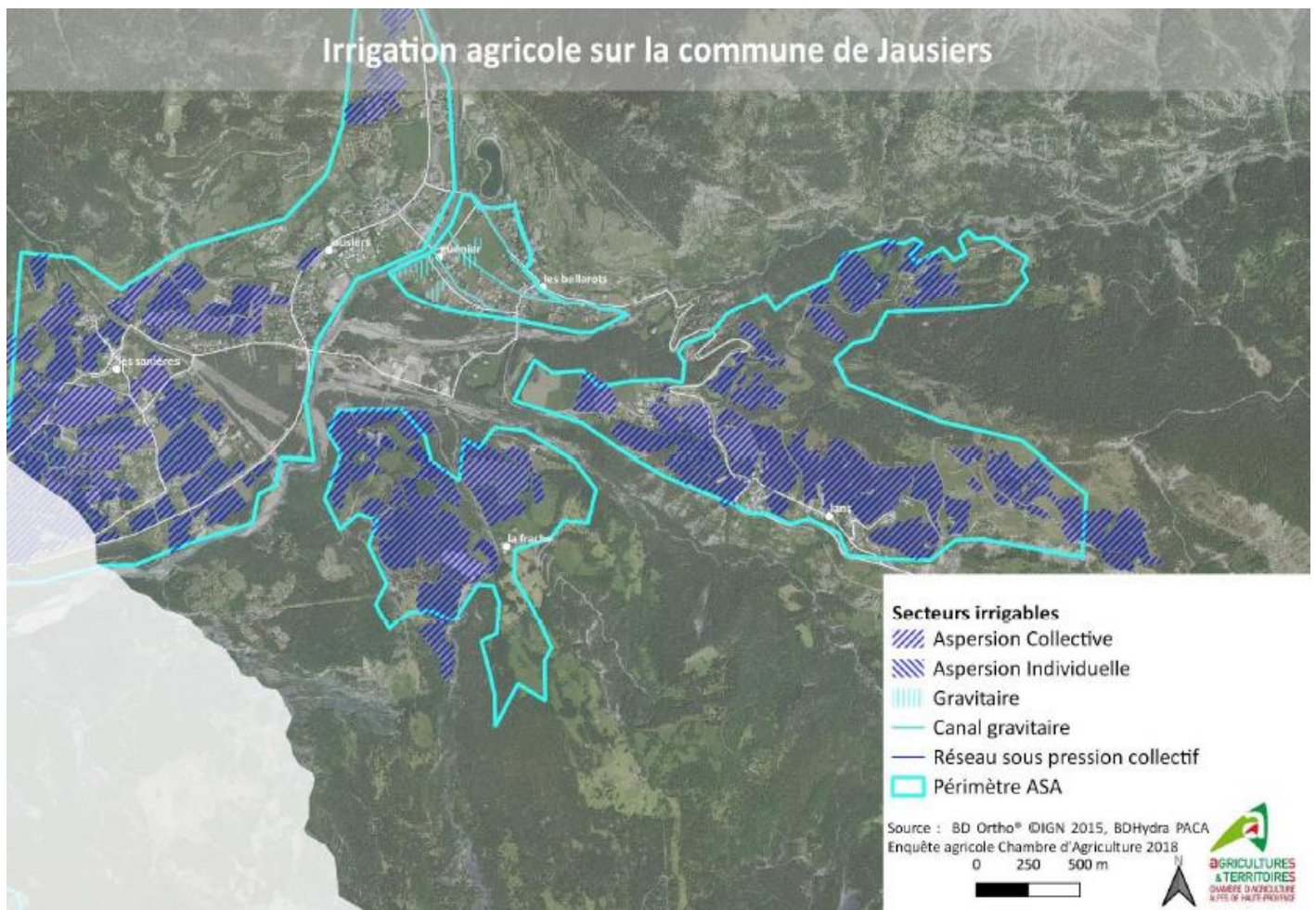
L'activité pastorale reste importante et l'utilisation d'alpages ou d'estives s'étend sur plus de 33 000 hectares. Le maintien d'une activité agricole et pastorale dans la vallée reste essentiel pour la préservation des territoires et des paysages.



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

Sur la commune de Jausiers, les terres cultivables sont situées dans la partie plane de la commune.

Les estives, qui occupent la majorité de l'espace, sont situées au Sud de la commune dans la montée de Restefond.



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

L'irrigation des parcelles étant une condition fondamentale à la productivité de la terre, les reliefs imposent souvent, afin de permettre l'exploitation de parcelles isolées, des aménagements assurant l'approvisionnement en eau.

Une part importante des surfaces agricoles de la commune de Jausiers est irrigable, à la fois sur la plaine de l'Ubaye, les secteurs de Lans et de la Frache. L'irrigation est gérée de manière collective par la commune (Canal du Plateau de Lans, Réseau de la Frache) ou par l'ASA du canal du Pas de Grégoire. Ces secteurs sont irrigués sous pression. Le petit secteur géré par l'ASA du Clos de Gueynier est lui irrigué de manière gravitaire, mais concerne peu d'exploitants agricoles aujourd'hui.

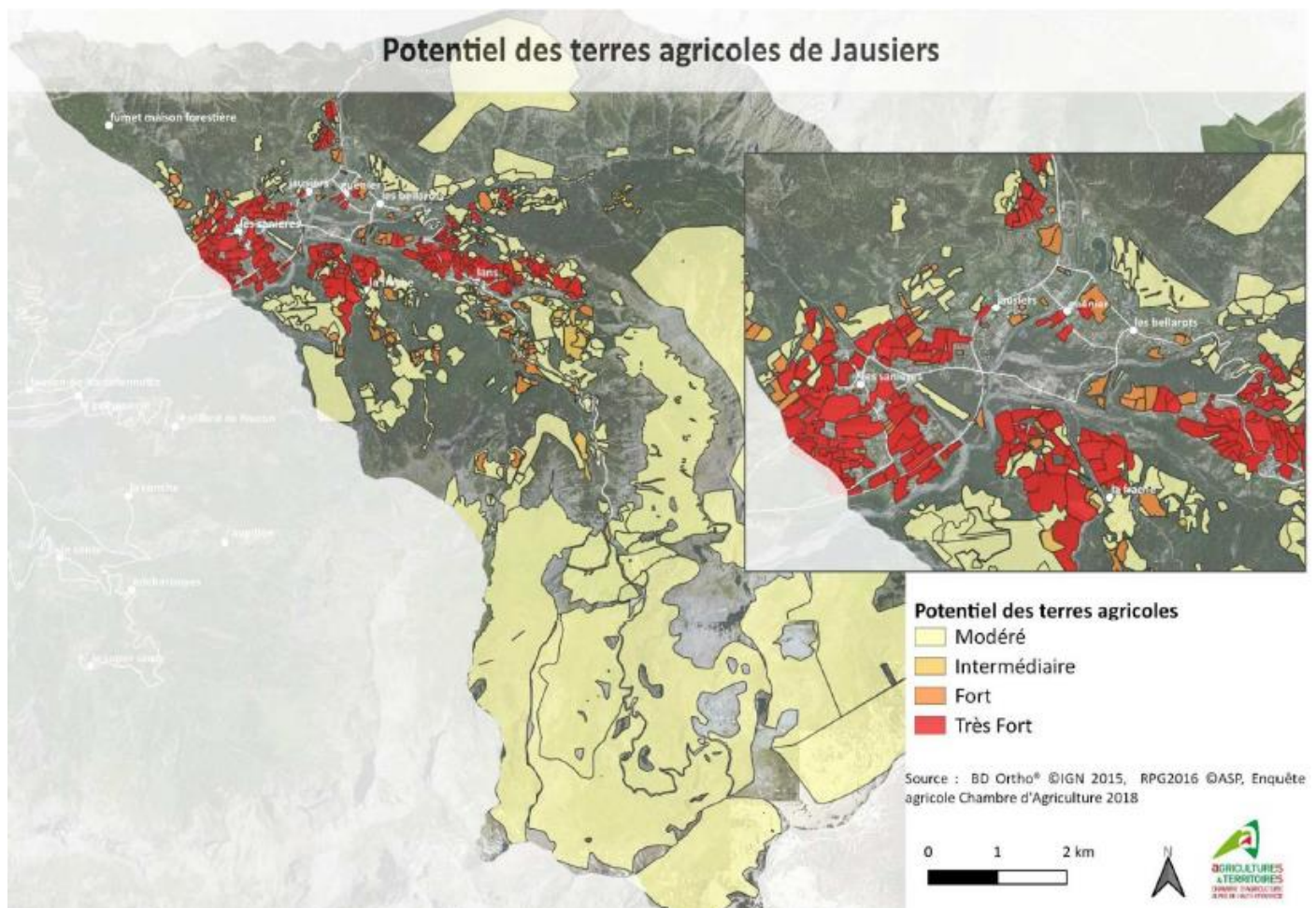
Dans l'étude qui a été réalisée par le Pays Serre-Ponçon Ubaye Durance (SUD) en partenariat avec les Chambres d'Agriculture du 05 et du 04, un travail a été réalisé sur l'identification des terres ayant un bon potentiel agricole sur la commune de Jausiers. Le potentiel d'une terre dépend de sa nature, de son utilisation et de ses équipements (irrigation, drainage ...).

Classification du potentiel d'une terre

NATURE DES TERRES		IRRIGATION	
		Terres irriguées	Terres non irriguées
Terres mécanisables	Terres labourables et vergers	Très fort potentiel	Fort potentiel
	Prairies naturelles fauchées	Très fort potentiel	Fort potentiel
	Prairies naturelles pâturées	Fort potentiel	Potentiel agricole intermédiaire
Terres non mécanisables	Parcours / surface pastorale	Potentiel agricole intermédiaire	Potentiel agricole modéré

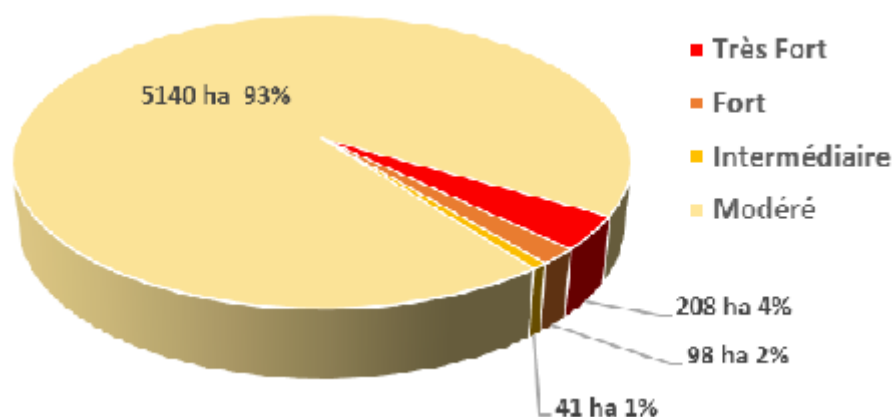
Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

Le diagramme et la carte ci-dessous donnent la répartition des terres et leur localisation selon le potentiel agricole ainsi défini.



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

Potentiel des terres sur la commune de Jausiers



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

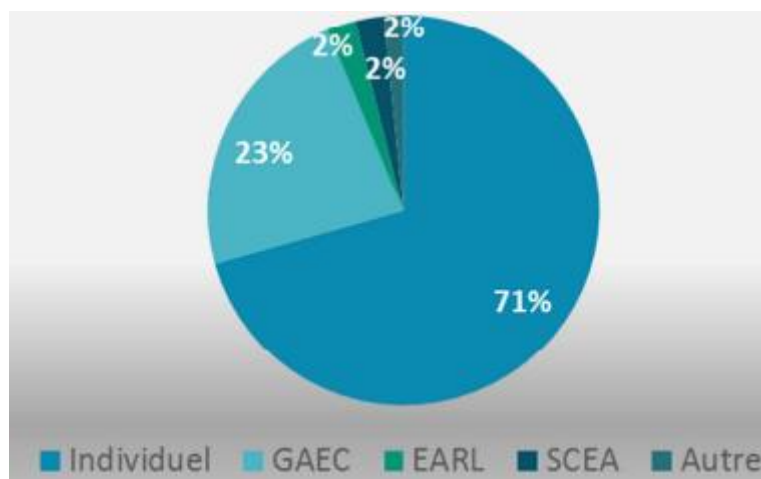
Les résultats de l'étude menés par la chambre d'agriculture mettent en évidence une part très faible des terres de la commune (6 %, soit 306 ha) possédant un fort ou très fort potentiel agricole. Ces terres, situées principalement autour de Lans, les Sanières et la Frache, sont des terres labourables et des prairies de fauche. Comme nous avons pu le voir précédemment, une grande partie de ces secteurs est irrigable par aspersion, permettant une meilleure valorisation et une sécurisation des productions.

Leur préservation constitue donc un réel enjeu pour le maintien d'une agriculture dynamique sur la commune et le développement des exploitations.

4. Statut juridique des exploitations

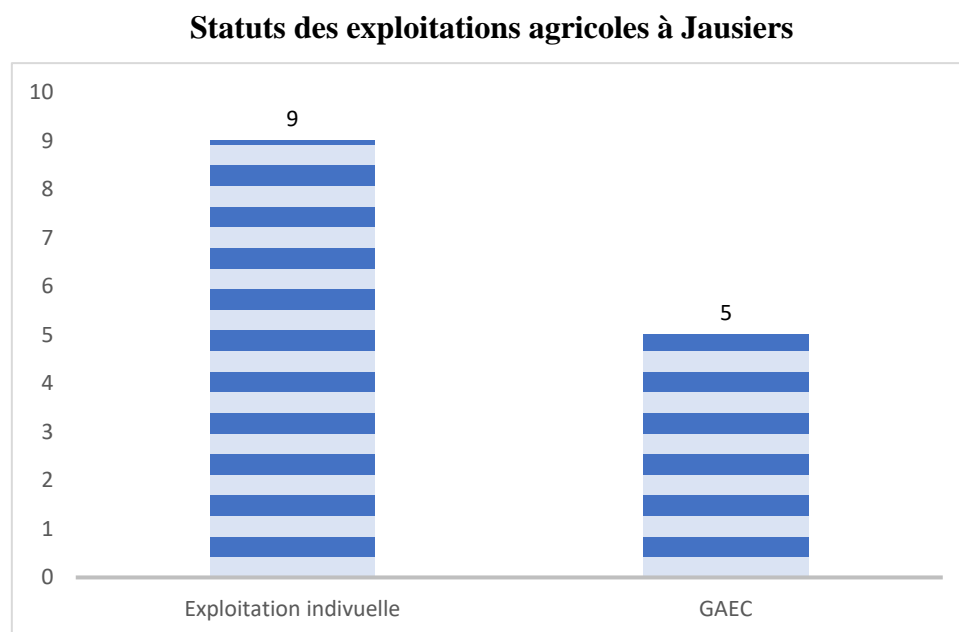
Au niveau national, la part des exploitations individuelles ne cesse de diminuer vis-à-vis d'autres formes sociétaires, avec une baisse de 13% en l'espace de 7 ans. Néanmoins, elles restent majoritaires dans la quasi-totalité des secteurs agricoles, représentant alors deux-tiers des exploitations.

Statuts des exploitations agricoles de la vallée de l'Ubaye



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

Pour le territoire de l'Ubaye, on perçoit les mêmes tendances générales, avec un taux d'exploitations individuelles égal à 71%. Les GAEC sont largement dominants dans les formes sociétaires et sont la plupart du temps des GAEC familiaux.



Source : Maire de Jausiers, 2021.

Même constat pour la commune de Jausiers avec 9 exploitations individuelles et 5 GAEC sur un total de 14 exploitations.

5. Les productions sous signes de qualité en Ubaye

Les signes de qualité sont un atout pour les agriculteurs et éleveurs. Ils peuvent ainsi mieux valoriser leurs productions et répondre à la demande des consommateurs en matière de traçabilité, typicité, qualité et respect de l'environnement, via les pratiques agricoles définies dans les cahiers des charges.

Le territoire bénéficie des signes officiels de qualité européens tels que :

- L'agriculture biologique,
- L'indication Géographique Protégée Agneau de Sisteron qui bénéficie aussi d'un Label Rouge.

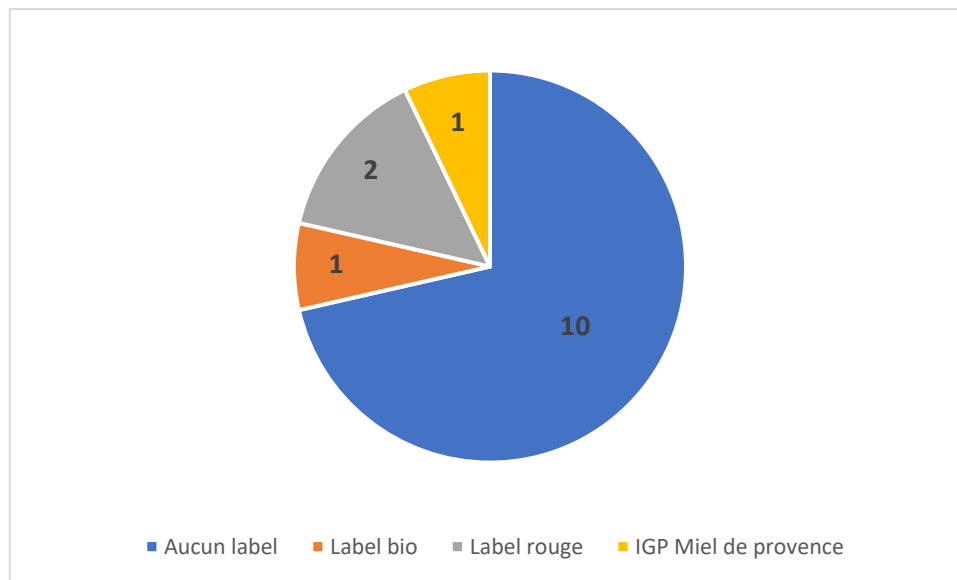
Signes et démarches de qualité en Ubaye



Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

Sur le territoire de l'Ubaye, on comptabilise 24 exploitations agricoles en agriculture biologique, soit 19% du total des exploitations identifiées. La superficie totale en agriculture biologique est de 2936 ha (Agence bio, 2017). Le label rouge et IGP « Agneau de Sisteron » arrive en deuxième position avec 7 exploitations recensées.

Producteurs de Jausiers possédant un label de qualité



Source : Mairie de jausiers, 2021

Sur la commune de Jausiers, 10 agriculteurs ne possèdent aucun label. Deux agriculteurs possèdent le label rouge : un éleveur (Label rouge « Agneau de Sisteron ») et un apiculteur (Label rouge, miel de lavande). Un autre apiculteur possède l'IGP Miel de Provence.

Un seul agriculteur est en bio, mais beaucoup sont ouverts au passage en bio. Ils sont en réflexion sur la question ou attendent des réponses à leurs interrogations.

D'après les entretiens effectués, voici les arguments énoncés qui freinent le passage en bio :

- La conversion au bio nécessite plusieurs années de préparation, à la fois psychologique et financière,
- Une transition en bio délicate et longue (environ 3 ans pour l'élevage), durant laquelle les produits ne peuvent être vendus au prix du label,
- L'approvisionnement en produits certifiés AB est plus coûteux : le prix d'achat de la matière première certifiée AB est plus élevé que le prix de la matière première produite par l'agriculture conventionnelle en raison du cahier des charges plus contraignant de l'AB,
- L'équilibre entre l'offre et la demande est difficilement assuré en AB : les tailles de marché sont réduites si bien que les écarts (relatifs) offre/demande sont rapidement assez importants. Certains agriculteurs ont peur du manque de débouchés, surtout pour la viande comme l'agneau.

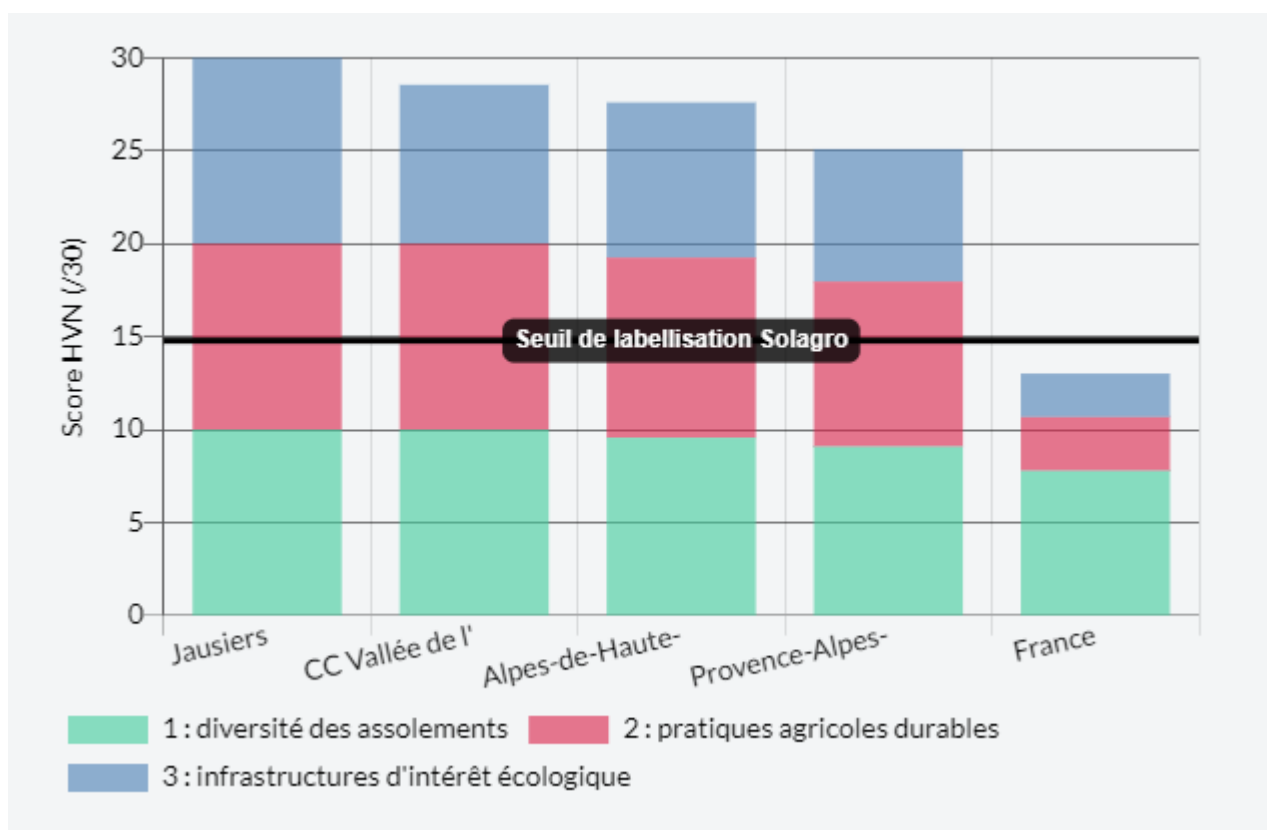
Il est important de préciser que l'élevage sur Jausiers a des bienfaits pour la biodiversité. Le pâturage des bovins et des ovins permet en effet d'entretenir des surfaces difficiles à cultiver, en montagne notamment, et ainsi d'éviter le développement des friches, causes régulières d'avalanches et d'incendies. Il contribue également à entretenir des zones humides protégées où aucune autre culture n'est possible.

L'indice de Haute Valeur Naturelle, mise en place par l'entreprise Solagro, est l'indice permettant de caractériser les systèmes agricoles qui maintiennent un haut niveau de biodiversité.

Trois dimensions, notées de 1 à 10, sont prises en compte :

- La diversité des assolements, qui indique la variété des cultures présentes sur les fermes ;
- L'extensivité des pratiques (faible niveau d'intrants, pesticides et engrais chimiques) ;
- La présence d'éléments du paysage à intérêt agroécologique, tels que des haies ou des prairies permanentes.

Indice Haute Valeur Naturelle sur Jausiers (HVN)



Source : Solagro, 2020.

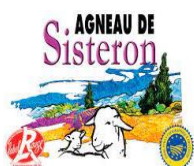
Le territoire de Jausiers présente une Haute Valeur Naturelle au regard de l'expertise agroécologique et naturaliste des exploitations menée par Solagro. Le territoire bénéficie d'exploitations agricoles mettant en œuvre une diversité d'assolement, des pratiques agricoles extensives et présentant des infrastructures agroécologiques semi-naturelles témoignant de la qualité des services environnementaux.

Cette analyse met en évidence que les agriculteurs, par leurs pratiques agricoles, répondent à plusieurs critères leur permettant de valoriser leurs productions par l'obtention d'un label alimentaire.

Petit rappel sur les signes de la qualité des produits alimentaires cités ci-dessus



Agriculture Biologique : sigle qui identifie les produits d'origine agricole qui respectent, depuis le producteur jusqu'au consommateur ; la réglementation et le contrôle bio tels qu'ils sont appliqués en France, ainsi que de fortes exigences de traçabilité



Label Rouge et IGP « Agneau de Sisteron » qui garantit en premier lieu l'origine de production de l'agneau qui doit être né, élevé et abattu dans la zone IGP. Le Label Rouge associé garantit une qualité gustative supérieure à celle des produits courants de même nature.



L'indication géographique protégée est un signe d'identification de l'Union européenne qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique.



Bienvenue à la ferme est une marque commerciale française des Chambres d'agriculture. Il s'agit du principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes, par les agriculteurs français.



Patur'Alp une marque pour la viande bovine des Alpes du Sud. C'est la marque sous laquelle est commercialisée depuis début 2003 la viande bovine produite par les éleveurs des Hautes Alpes et des Alpes de Haute Provence.

6. Circuits de commercialisation

Selon la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, les agriculteurs du département sont nombreux à écouler leurs productions par l'intermédiaire de structures coopératives :

- 40 % des éleveurs ovins sont adhérents à une coopérative (Agneau Soleil). Ces organisations permettent un débouché sur les régions PACA et Rhône-Alpes. Les agneaux sont abattus à l'abattoir de Sisteron. Les autres éleveurs commercialisent par l'intermédiaire de négociants et pour une petite partie en vente directe.
- Les éleveurs bovins viande sont structurés en 2 organisations de producteurs dont l'aire d'intervention regroupe les Hautes-Alpes et les Alpes de Haute-Provence, l'une commerciale (Coopérative Bovine 04-05), l'autre non (Association des Éleveurs Bovins 04-05). Les génisses et des jeunes vaches commercialisées peuvent bénéficier de la démarche Pâtur'Alp. 30 % des éleveurs bovins viande sont adhérents à la Coopérative de producteurs. La commercialisation des animaux est réalisée via la Coopérative bovine, les négociants et la vente directe aux consommateurs.
- Les éleveurs bovins lait sont dans leur grande majorité (75 %) adhérents à la coopérative laitière de l'Ubaye, structure de commercialisation et de transformation très bien implantée sur le territoire. La commercialisation des produits s'effectue en partie localement avec la présence de deux magasins de vente à Barcelonnette et Ubaye Serre-Ponçon.
- Les céréales sont essentiellement autoconsommées par les animaux présents sur les exploitations.

Ainsi, les agriculteurs présents sur l'Ubaye commercialisent principalement leurs productions par des circuits dits longs faisant appel à des intermédiaires (coopératives, négociants, grossistes ...). Cependant, cette commercialisation via des filières longues s'accompagne en parallèle d'un développement de la vente en circuits courts : vente directe (sur les marchés, à la ferme), magasins de producteurs ... Cette tendance de plus en plus affirmée (vente directe), bien qu'extrêmement intéressante du point de vue de la valorisation des productions locales et des circuits courts, implique des investissements beaucoup plus importants, tant financièrement, qu'en termes de temps et de compétences professionnelles.

L'élevage nécessite également des infrastructures de transformations, celles-ci étant plus ou moins importantes selon les productions. Si les apiculteurs et éleveurs caprins réalisent en général miels et fromages eux-mêmes, des abattoirs et sales de découpes sont nécessaires pour les élevages ovins, bovins et porcins, et des récolteurs et transformateurs de lait pour les vaches laitières. Les productions liées à l'élevage demandent donc les rencontres de plusieurs métiers et savoir-faire. La Vallée de l'Ubaye a tout de même la chance de disposer de différents outils de transformation sur son territoire ou à proximité : abattoir à

Guillestre et Seyne, atelier de découpe et de transformation du Chambeyron à Saint-Paul-sur-Ubaye, Coopérative laitière de la vallée de l'Ubaye à Barcelonnette.

Cette tendance se vérifie à l'échelle de Jausiers où la grande majorité des éleveurs interrogés vendent leur production à la coopérative de Sisteron. Quelques-uns pratiquent la vente directe ou vendent leurs produits à la Maison de Produits de Pays de Jausiers. Cette dernière est présente depuis de longue date sur la commune de Jausiers et offre un débouché pour des productions agricoles transformées (confitures, plantes aromatiques, fromages ...).

Pour les trois apiculteurs de Jausiers, ils vendent l'intégralité de leurs productions en circuit-court. Leurs produits sont généralement vendus au marché de Barcelonnette, la Maison de Produits de Pays, GMS etc. Il en est de même pour la ferme d'abriès avec ses fromages de brebis au lait cru.

Deux exploitations ont développé une activité en agritourisme avec l'une d'entre elles proposant l'hébergement et la visite à la ferme, et l'autre un service de restauration.

S'il est le mode d'exploitation le plus représentatif du territoire, l'élevage est aussi celui qui est le plus difficile à commercialiser en circuits courts, ne serait-ce que par la nécessité de faire intervenir des intermédiaires spécialisés (collectes, abattoirs, salles de découpe, transformations, ...). Parallèlement, l'ultra-spécialisation dans une production agricole est aujourd'hui reconnue comme dangereuse compte-tenu du maintien de la biodiversité, d'une économie saine et d'une société viable à l'échelle d'un territoire.

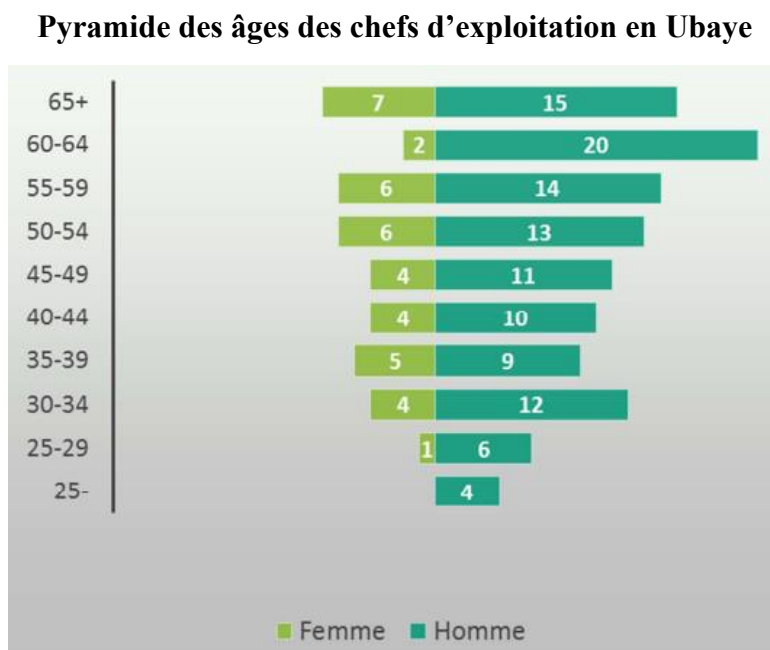
D'après l'ensemble des expériences recueillies auprès des producteurs, les principales contraintes auxquelles ils font face dans le cadre d'une possible commercialisation de leurs produits en vente directe, sont liées à la logistique (transport, stockage, livraison, émission de factures), et à la valorisation de ces produits. Ils restent souvent étrangers à cet ensemble de compétences transversales, pour lesquelles ils n'ont pour la plupart pas eu de formation, et qui représente un métier à part entière. De plus, ils n'ont pas toujours suffisamment de temps à consacrer à ces activités. Dans le cadre d'une démarche de développement des circuits courts avec une volonté d'organiser l'approvisionnement des restaurateurs en produits locaux, il serait intéressant de réfléchir à un outil de commercialisation à leur disposition pour écouler leur production. Cela implique un regroupement de ces producteurs autour d'un même projet, qu'ils participeraient tous à créer, mettant en commun leurs connaissances en production et établissant un calendrier de travail ensemble.

Éléments de définition

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce avec au maximum un intermédiaire. Le produit peut donc venir de très loin.

7. Transmission des exploitations agricoles

Sur les 126 exploitations agricoles recensées en 2019 dans la Vallée de l'Ubaye, elles rassemblent 160 chefs d'exploitation, soit un ratio moyen de 1,3 agriculteur/exploitation. Le plus jeune agriculteur a 21 ans, le plus âgé a plus de 70 ans et la moyenne d'âge de ces chefs d'exploitation en 2019 est de 49,4 ans, soit légèrement inférieure à la moyenne d'âge au niveau alpin (50 ans - Agreste, 2013).



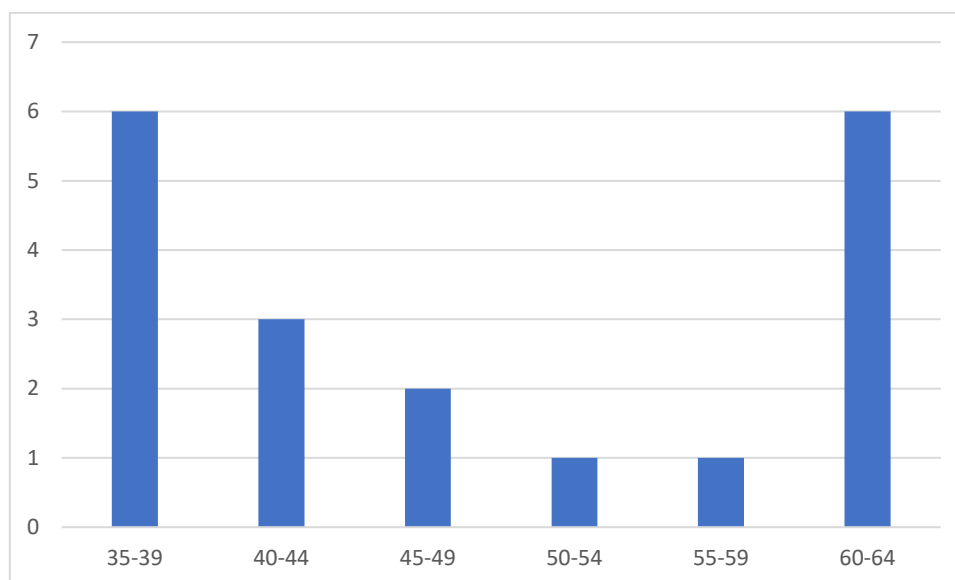
Source : Chambre d'agriculture du 04, 2019.

Les femmes représentent 25 % des chefs d'exploitations. La pyramide des âges est déséquilibrée avec une surreprésentation des catégories les plus âgées. On note un fort écart entre les extrémités de la pyramide des âges avec 42 % d'agriculteurs de plus de 55 ans contre 27 % de moins de 40 ans. L'activité agricole peut se prolonger au-delà de l'âge légal de départ en retraite, ce qui explique que parfois des chefs d'exploitation soient âgés de plus de 65 ans.

L'âge légal de départ en retraite étant de 62 ans, nous considérerons ici que la question de la transmission d'une exploitation se pose pour les agriculteurs de plus de 55 ans.

Dans ce cas, on s'aperçoit qu'environ 40% des exploitations sur le territoire de l'Ubaye sont concernées par cette question de la transmission de leur exploitation. La question de la transmission des exploitations agricoles constitue alors un enjeu crucial sur le territoire.

Pyramide des âges des chefs d'exploitations de Jausiers



Source : Mairie de Jausiers, 2021.

Les 14 exploitations agricoles recensées rassemblent 19 chefs d'exploitation ou conjoints. La pyramide des âges est inégale avec une prédominance des classes d'âge 35-39 ans et 60-64 ans.

Pour la commune de Jausiers, la question de la transmission des exploitations agricoles est un sujet important. Parmi les 14 exploitations agricoles et les 19 chefs d'exploitation recensés, 7 se trouvent proches de la retraite. Sur les exploitations agricoles rencontrées, toutes ne sont pas au même stade d'avancement quant à la gestion de leur transmission. La majorité des agriculteurs se situant dans la tranche d'âge des 60-64 ans ont indiqué ne pas avoir résolu la question de la transmission ou n'avoir pas encore de repreneur identifié. Un seul agriculteur parmi cette tranche d'âge a indiqué connaître son repreneur. De ce fait, sans reprise de ces exploitations agricoles, beaucoup évolueraient à la baisse et pourraient engendrer une déprise agricole sur le territoire.

La diminution du nombre d'emplois agricoles s'observe, de manière plus générale, sur l'ensemble du territoire national. Certaines causes sont en effet partagées avec les différents territoires ruraux, parmi lesquelles la difficulté croissante de transmission des exploitations agricoles, consécutive à la diminution importante des reprises dans le cadre familiale.

8. L'économie autour de l'alimentation

La vallée de l'Ubaye compte énormément d'entreprises travaillant autour des métiers de bouche (restaurants, bouchers, charcutiers, boulangers, commerces d'alimentation, ...). Ceux-ci ont la particularité de s'adresser aussi bien aux résidents du territoire qu'à ses visiteurs. Les chiffres d'affaires, avec quelques variantes selon les professions, restent toutefois très dépendants de la consommation touristique. Ainsi, nombre de restaurants n'ouvrent que pendant les saisons estivales ou hivernales, la taille des marchés locaux peut être multipliée par quatre durant l'été et les grandes surfaces multiplient leurs effectifs pendant les saisons touristiques, afin de faire face à la périodicité de cette demande.

Parallèlement, on observe un engouement de l'offre en produits locaux au niveau national, comme au niveau local. Une maison de produits de Pays est installée sur la commune de Jausiers ou pas moins de 50 producteurs locaux sont mis à l'honneur. Deux structures spécialisées dans l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux se sont développées ces dernières années sur les Alpes de Haute-Provence (RÉGAL) et les Hautes-Alpes (Echanges Paysans 05). Cette dernière peut également intervenir sur le territoire de la vallée de l'Ubaye. Un Groupement d'Achats Solidaires (GAS) a également vu le jour en 2013 sur l'Ubaye : le Court-circuit ubayen (groupement de consommateurs se fournissant directement chez les producteurs).



Source : Site web du Court-circuit ubayen

Si des structures d'approvisionnement spécialisées en produits locaux assurent aujourd'hui la logistique pour ce qui est de la restauration collective, cette question reste complexe pour les commerces locaux et la restauration commerciale.

Pour contextualiser, les professionnels de l'alimentation (restaurations, bouchers, boulangers, ...) ont connu, comme les agriculteurs, de fortes évolutions dans la pratique de leurs métiers ces dernières décennies. L'apparition de nombreux intermédiaires capables de leur proposer des produits alimentaires spécifiquement adaptés à leurs besoins (régularité, quantité, calibrage, préparation, conditionnement, surgelés, ...), à des prix défiant toute concurrence, a révolutionné la pratique même de leurs métiers (réduisant le nombre de personnes nécessaires en cuisines, en boucherie, rendant superflus des savoir-faire autrefois essentiels, ...).

Nous sommes allés à la rencontre des restaurateurs de Jausiers afin de comprendre leurs pratiques d'achats en circuit court ainsi que les freins et les leviers existants.

Pour les fruits et légumes, la majorité des restaurants se fournissent à la société nouvelle Abeil à Gap qui est grossiste en fruits et légumes. D'autres se fournissent chez les producteurs en bas de la vallée de l'Ubaye. Les gîtes interrogés prennent leurs fruits et légumes au marché et également au biocoop.

Pour la viande, les restaurateurs se fournissent majoritairement à la Maison Lamorlette à Embrun qui est une boucherie-Charcuterie artisanale avec des produits issus des Alpes. Quelques restaurateurs se servent directement chez les producteurs ou à la boucherie fossati situé à Barcelonnette. L'approvisionnement en viande s'effectue en moyenne 2 à 3 fois par semaine.

Certains restaurateurs prennent quasiment la totalité de leurs produits chez le même fournisseur, principalement Alpagel qui est un grossiste à Gap ou l'entreprise Transgourmet situé également à Gap.

Pour les produits issus de la vallée de l'Ubaye, on retrouve principalement :

- Fromages et produits laitiers issus de la coopérative laitière de Barcelonnette,
- Agneaux des producteurs de Jausiers,
- La confiture Tron de Méolans-Revel,
- Le miel issu de Jausiers,
- En boisson, la bière sauvage de Saint-Paul sur Ubaye, Lachanenche à Méolans-Revel.

Au travers des entretiens réalisés : les principales difficultés auxquelles doivent faire face les restaurateurs en achetant en circuits courts sont dans l'ordre : logistiques, financières et comptable. La difficulté logistique réside dans le temps que les restaurateurs doivent consacrer pour se fournir en local : lorsqu'ils ne se font pas livrer, ils doivent se déplacer directement sur les lieux de production ou sur les marchés. A cela s'ajoute également des ruptures de stocks ponctuelles sur certaines denrées alimentaires. Certains restaurateurs trouvent les produits locaux chers en comparaison aux produits importés. Enfin, la difficulté comptable amène un problème de traçabilité des produits. Les restaurateurs nous ont dits que beaucoup de producteurs ne font pas de factures. Les restaurateurs peuvent donc avoir des problèmes pour justifier la provenance de leurs produits auprès des clients, mais surtout en cas de contrôle des fraudes.

D'autres difficultés ont été citées dans l'approvisionnement en circuits courts :

- L'irrégularité de l'offre (même pendant la saison, la quantité n'est pas toujours suffisante et les produits ne sont disponibles que pendant un court laps de temps).
- Le manque de structuration/organisation de la filière circuit-court (pas de visibilité de l'offre, éclatement des producteurs ...) : Qui sont les producteurs locaux ? Qui fait quoi dans chaque territoire ? Quelle est leur offre et leurs conditions de livraisons ? ... Ces informations ne sont pas toujours accessibles.
- L'absence de regroupement de producteurs / Manque de circuits réservés pour restaurateurs.
- Les producteurs des marchés proposent un choix limité de produits, dans des quantités limitées.

Les avantages rencontrés dans l'approvisionnement en circuits courts :

- Le côté relationnel.
- Connaître les produits et leur qualité.
- Les producteurs savent comment travaille le restaurant et peuvent comprendre les demandes spécifiques du restaurateur.

L'avantage principal cité par les restaurateurs sur l'approvisionnement en circuit-court relève de la qualité du produit (goût, maturité, fraîcheur). Ensuite, les restaurateurs ont souvent mis en évidence le côté relationnel avec les producteurs et la connaissance des produits et de leur qualité.



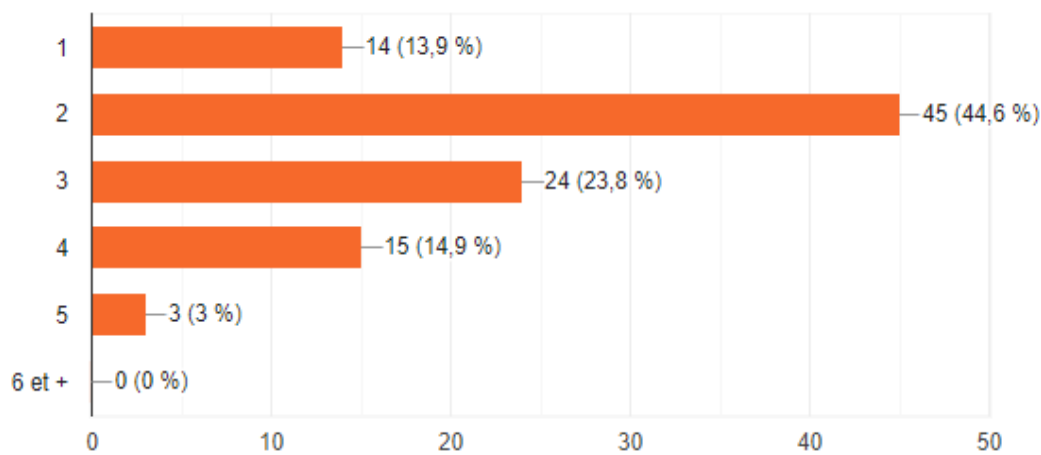
III. La consommation alimentaire sur la commune de Jausiers

Pour connaître la consommation alimentaire sur son territoire, la mairie de Jausiers a lancé une première session de concertation grand public sous la forme d'une enquête en ligne et en version papier : « *Quelle place pour le local dans vos assiettes* ». L'objectif étant de mieux connaître les pratiques, besoins et attentes en matière d'alimentation des habitants Jausierois. En complément, une autre enquête a été réalisée à destination de la restauration traditionnelle afin de comprendre leurs pratiques d'achats. Les réponses ont été utilisées pour bâtir la partie suivante du diagnostic agricole et alimentaire.

1. Identité des participants

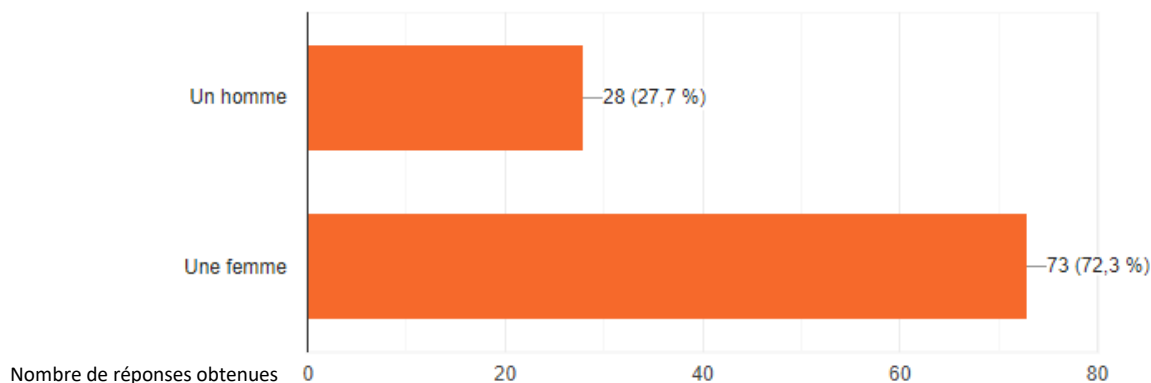
L'enquête « *Quelle place pour le local dans vos assiettes* » lancée par la commune de Jausiers a rassemblé 101 répondants parmi les habitants. Si l'on comptabilise le nombre de personnes par foyer pour chaque répondant, on arrive à un total de 251 personnes. Un nombre conséquent pour une commune qui compte 1133 habitants.

Combien de personne(s) compte votre foyer ?



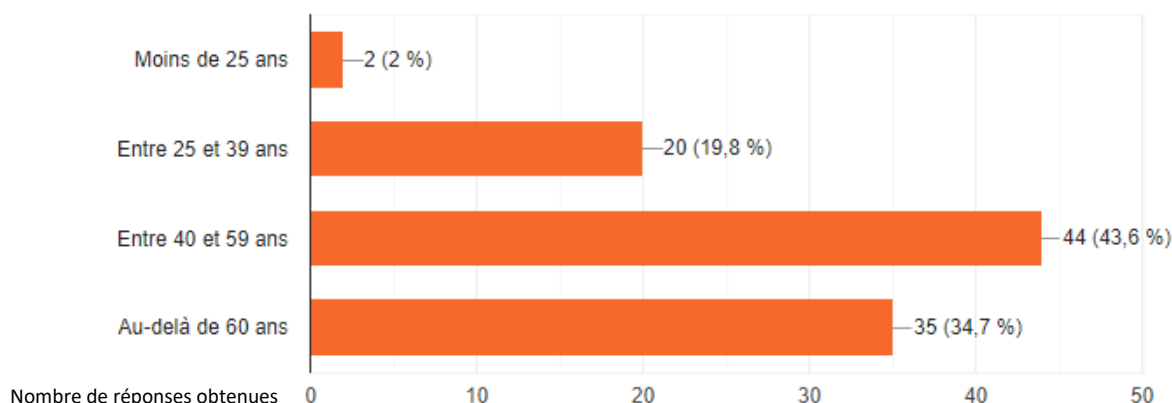
Pour l'enquête réalisée, les répondants sont en majorité des femmes (72,3%).

Une majorité de femmes répondantes

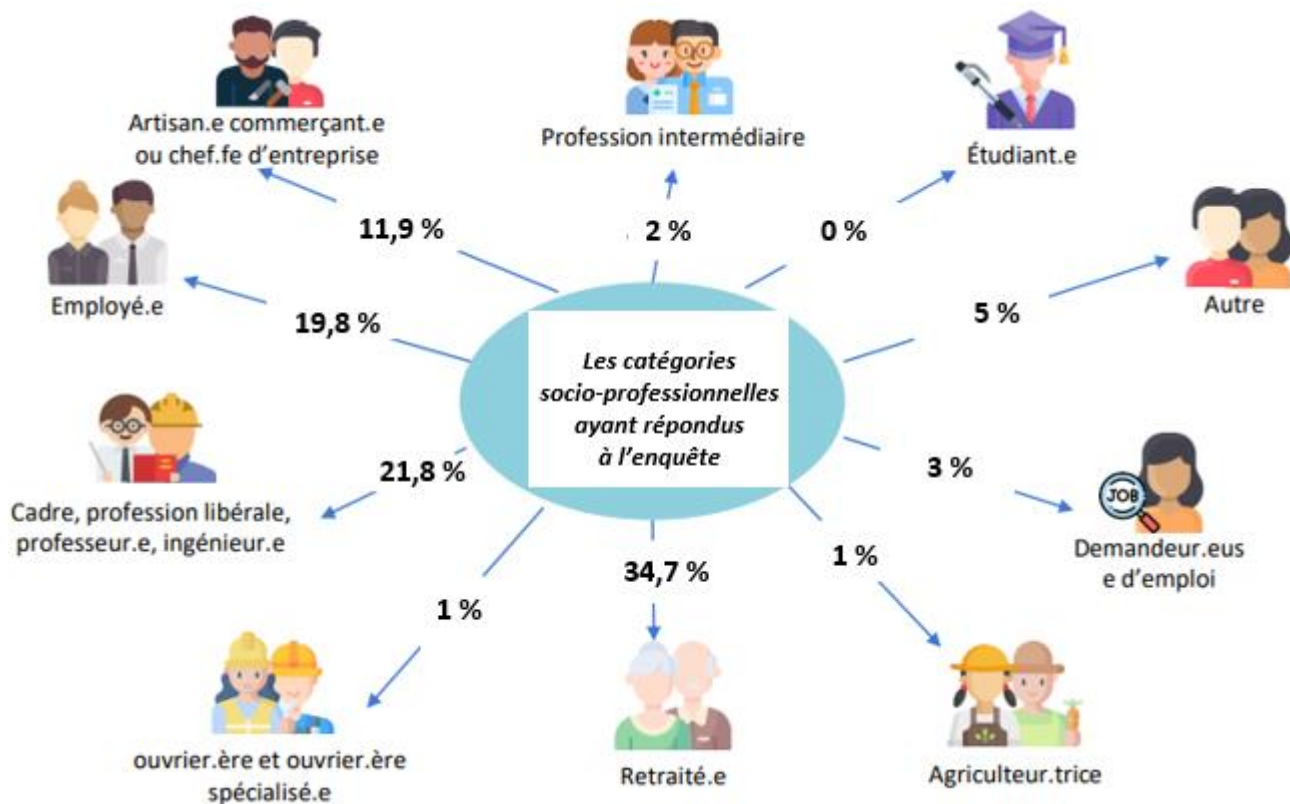


On retrouve une surreprésentation des 40-59 ans dans la part des répondants (43,6%). La part des personnes de plus de 60 ans ayant répondu aux questionnaires est également très importante (34,7%).

Quel âge avez-vous ?

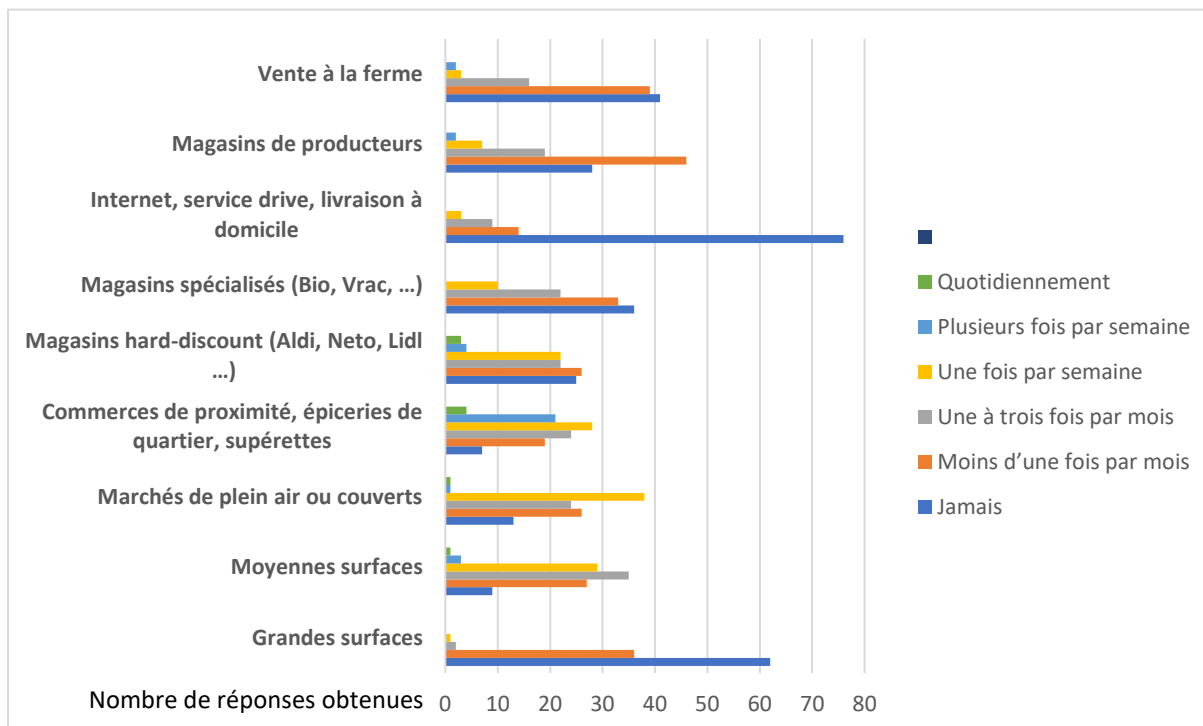


Les résultats de l'enquête montrent que les répondants sont majoritairement des retraités et cadres, professions libérales, professeur.es, ingénieur.es. En effet, ces deux catégories socio-professionnelles représentent environ plus de la moitié des réponses (56,5%).



2. Achats alimentaires

Quelle est votre fréquence d'achat dans ces différents lieux ?



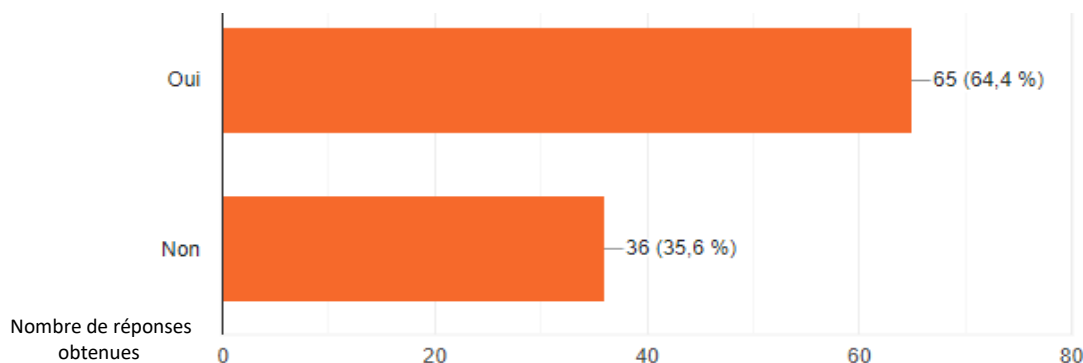
Dans l'enquête, nous avons posé la question des différents lieux d'approvisionnement que les habitants de Jausiers utilisaient. Les sites d'achat les plus fréquentés sont les moyennes surfaces, les marchés de plein air ou couvert et les commerces et épicerie de proximité.

Il est intéressant de noter que les marchés de plein air ou couverts sont les points de vente les plus fréquentés de manière hebdomadaire. Effectivement, la fréquentation de ces lieux, plusieurs fois par semaine prédomine par rapport aux GMS. Les magasins hard-discount et les magasins spécialisés (bio, vrac ...) sont utilisés de manière moins régulière.

Les magasins de producteurs et la vente à la ferme sont aussi peu plébiscités par les consommateurs qui s'y rendent moins d'une fois par mois.

Enfin, l'autoproduction, représente tout de même un moyen d'approvisionnement important. En effet, le graphique ci-dessous montre que 64% des personnes ayant répondu à l'enquête font leur propre potager :

Faites-vous votre potager ? (Jardins, balcons, jardins partagés etc.)



Les personnes faisant leur potager produisent généralement des légumes tels que des courgettes, salades, pommes de terre, carottes, poireaux, choux, tomates, oignons ... ainsi que des petits fruits (framboise, fraise). Pour la majorité, cela répond à une consommation immédiate généralement en faible quantité, mais l'on trouve des personnes dont leurs objectifs sont d'arriver à terme à être autonome en légumes.

Avez-vous le sentiment que vos habitudes alimentaires ont évolué ces dernières années ?



68,3 %



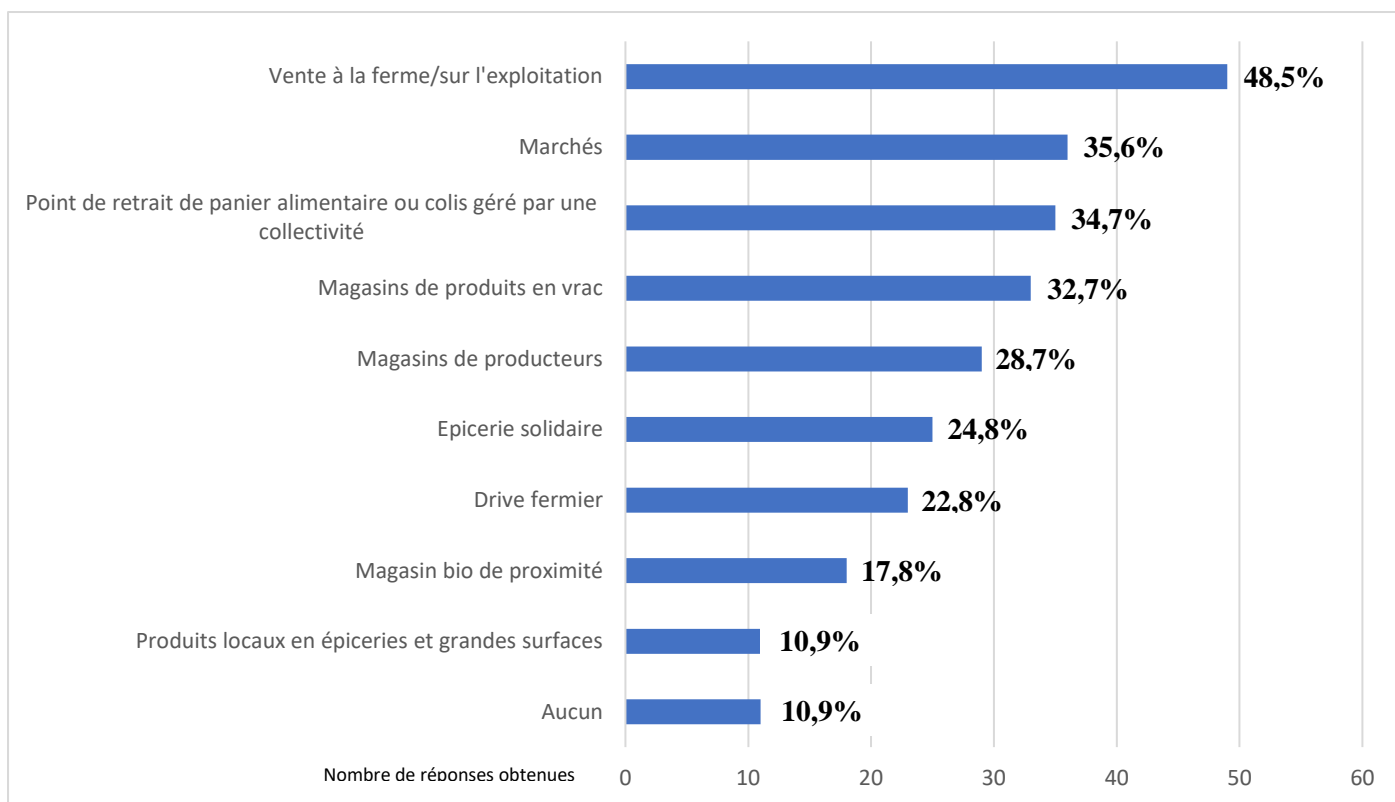
31,7 %

Pour la majorité des répondants (68,3 %), leurs habitudes alimentaires ont évolué ces dernières années. Les personnes se tournent vers les circuits de commercialisation de proximité et leur préférence va aux produits bio et locaux :

« Je recherche le bio et/ou le local et j'ai donc diminué les grandes surfaces pour privilégier le marché et le biocoop de la vallée ».

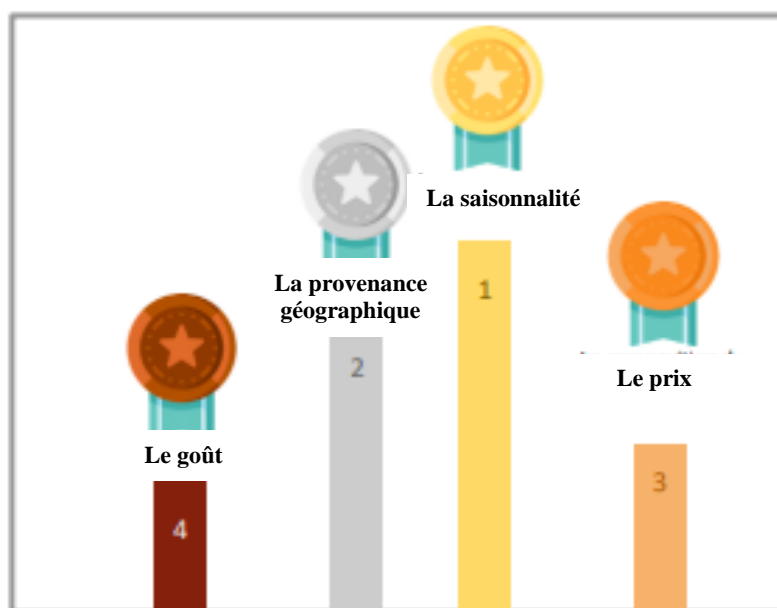
« Je vais de moins en moins dans des supermarchés, privilégiant la vente directe. Je mets la priorité au local et ne consomme vraiment qu'occasionnellement des produits frais venant de loin ».

Dans cette liste de moyens de distribution, lesquels vous semblent trop peu développés sur la commune de Jausiers ? (Plusieurs réponses possibles)



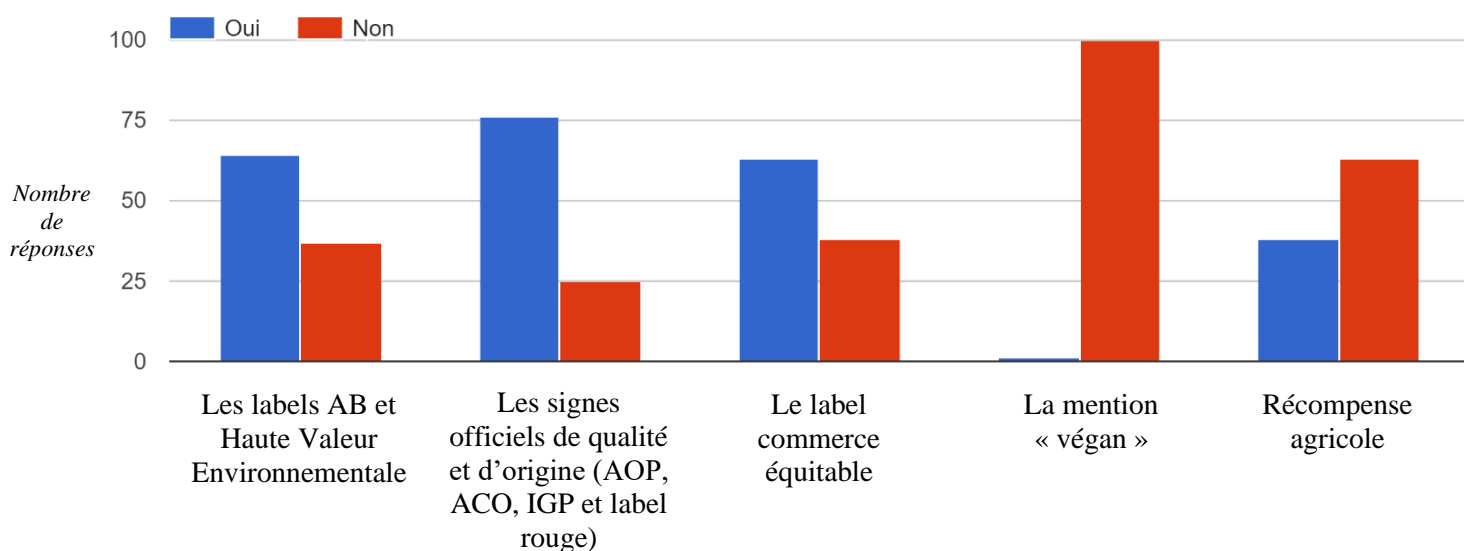
Dans cette partie de l'enquête, nous cherchons à connaître les attentes des populations en termes d'outils d'approvisionnement en produits alimentaires locaux. Nous remarquons que dans la majorité des cas, les attentes des habitants portent sur la volonté de voir plus de vente à la ferme sur les exploitations, le manque de marchés (un marché estival sur la commune), un point de retrait de panier alimentaire et un magasin de produits en vrac.

Les 4 principaux critères de choix des différents produits



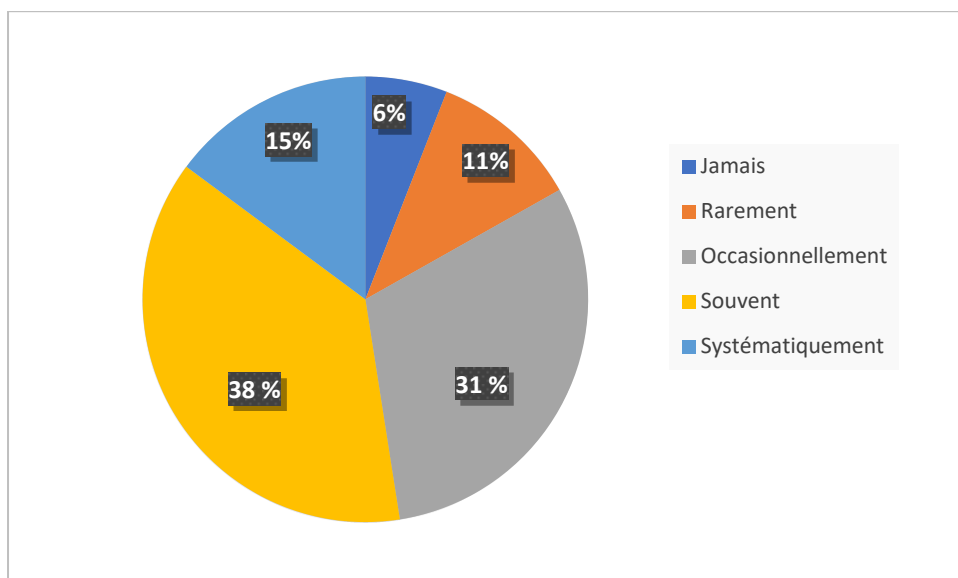
Nous avons ensuite traité les critères de choix des différents produits. A travers l'enquête que vous avons pu réaliser, la réponse la plus marquante est l'importance accordée à la saisonnalité des produits. Suivi de la provenance géographique en deuxième position, le prix en troisième position et enfin le goût des produits en quatrième position.

Prenez-vous en compte ces labels ou distinction dans vos achats ?



Dans l'enquête « Quelle place pour le local dans vos assiettes », nous avons cherché à connaître la prise en compte des labels dans les achats. Nous remarquons alors que les labels AB et HVE (Haute Valeur Environnementale), les signes officiels de qualité et d'origine ainsi que le label commerce équitable sont souvent pris en compte. À l'inverse, la mention « végan » ainsi que les récompenses agricoles ne sont pas prises en compte dans les achats par la majorité des répondants.

Consommez-vous des produits bio ?



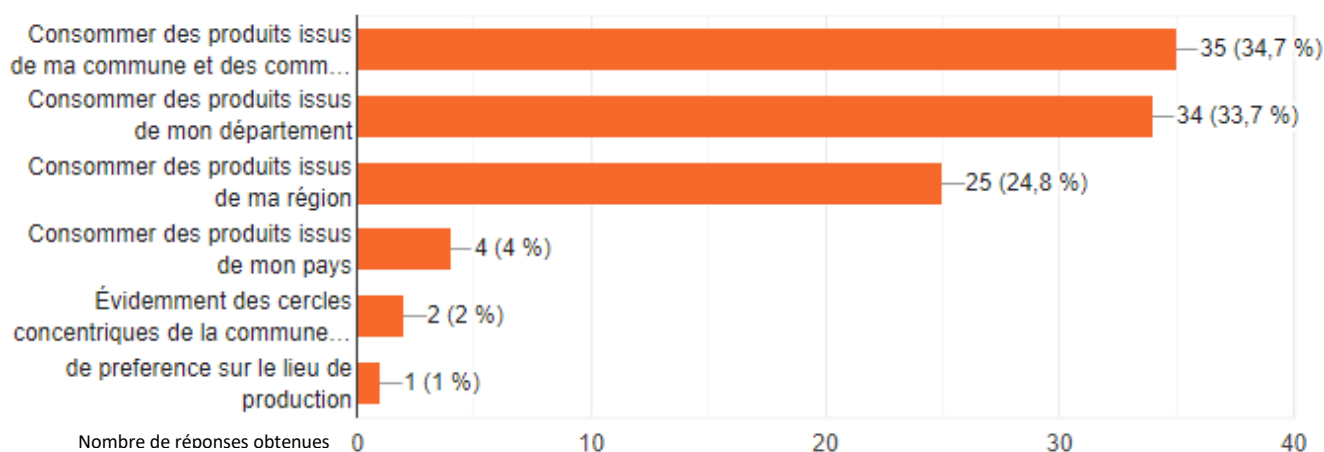
Nous remarquons dans ces résultats que plus de la moitié des répondants affirment consommer souvent voire systématiquement des produits bio. Cette consommation reflétant une demande importante en produits bios sur notre territoire.

3. Consommation alimentaire locale

Dans cette partie, nous allons nous intéresser à la consommation de produits locaux des différents répondants de l'enquête « *Quelle place pour le local dans votre assiette ?* ».

« Consommer local », « produits locaux » sont devenues des expressions courantes dans le secteur alimentaire. Au travers de notre enquête, nous avons voulu savoir ce que signifie consommer local pour les habitants de Jausiers.

Que signifie pour vous consommer local ? (Une seule réponse possible)

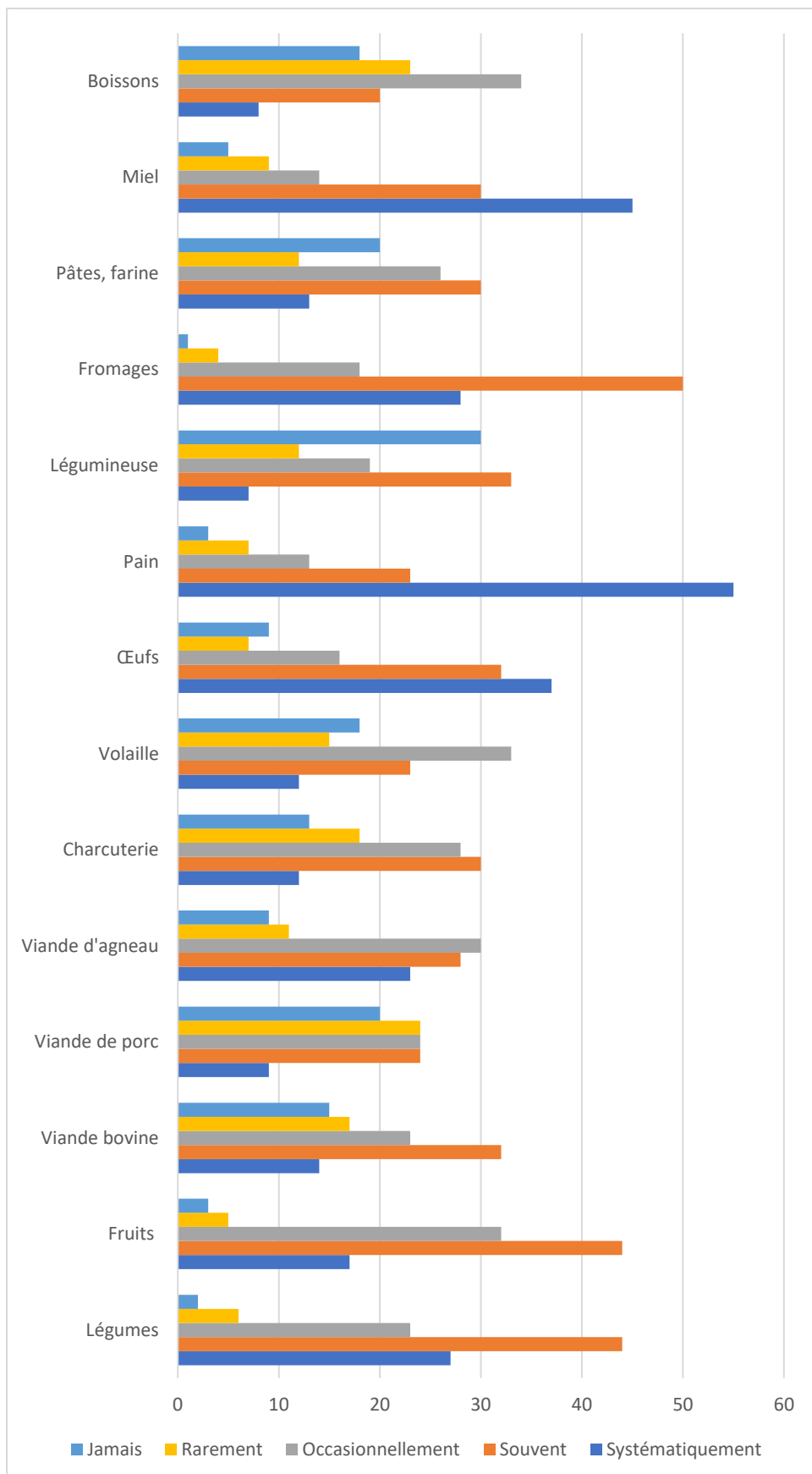


Pour la majorité des répondants (environ 70%), consommer local signifie consommer des produits issus de :

- La commune et des communes limitrophes
- Du département des Alpes-de-Haute-Provence

Pour 25% des répondants, consommer local s'articule avec des produits issus de la région.

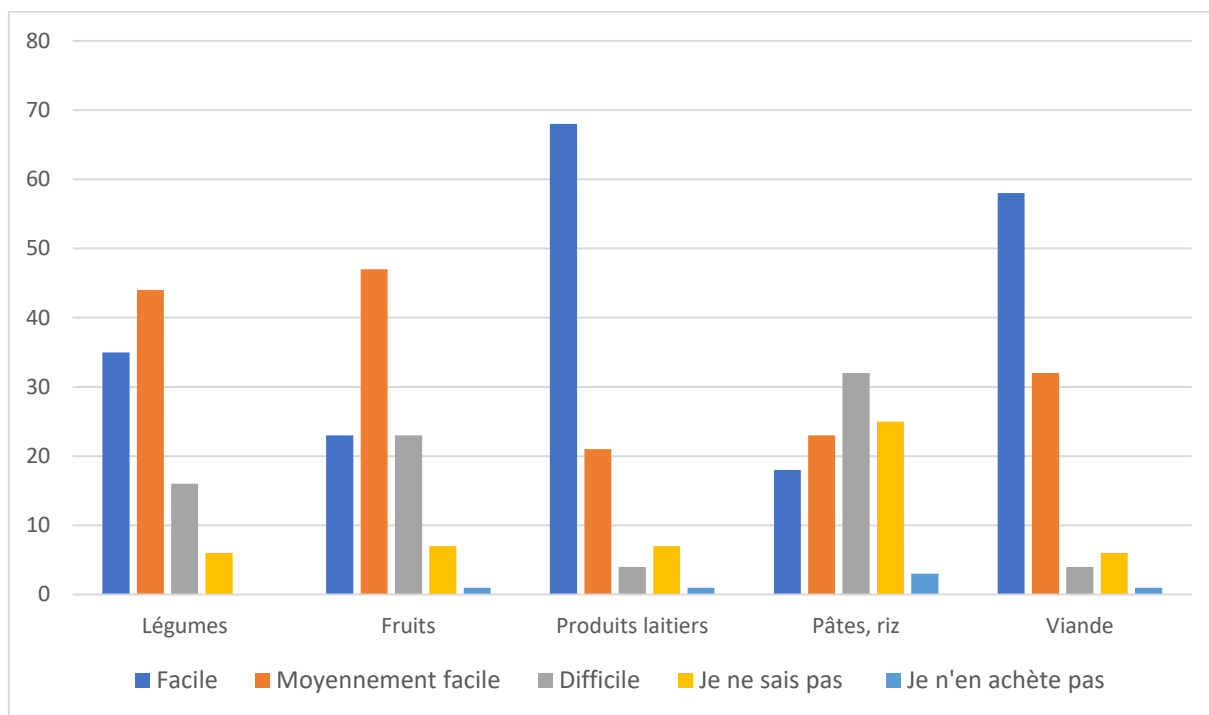
Consommez-vous les produits alimentaires locaux suivants ?



Avec cette question, nous nous intéressons à la fréquence de consommation des différents produits locaux. En toute logique, le pain, les œufs et le miel sont les produits locaux les plus systématiquement consommés. Les fruits, légumes, fromages, légumineuses, pâtes/farines, charcuterie, viande bovine et d'agneau sont aussi des produits souvent consommés en local sur notre territoire.

En dehors des propositions faites, des personnes ont également rajouté des produits comme la confiture, les yaourts et le lait.

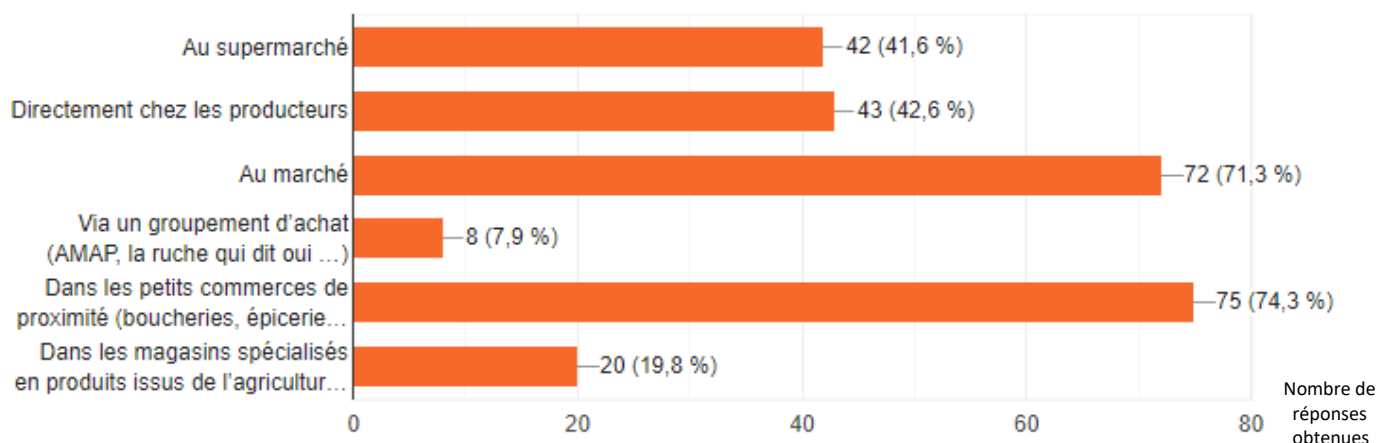
Comment jugez-vous les possibilités en approvisionnement pour les produits locaux suivants ?



Nous remarquons que les pâtes/riz, fruits et légumes sont les produits dont la production locale manque le plus sur le territoire selon les consommateurs. Cela peut s'expliquer par un réel manque de ces productions sur le territoire ou par un manque de communication sur ces productions. Le développement de ces filières est donc un point important à mettre en place.

Concernant les autres produits dont la production manque sur le territoire, les répondants à l'enquête ont indiqué le poisson et les légumineuses.

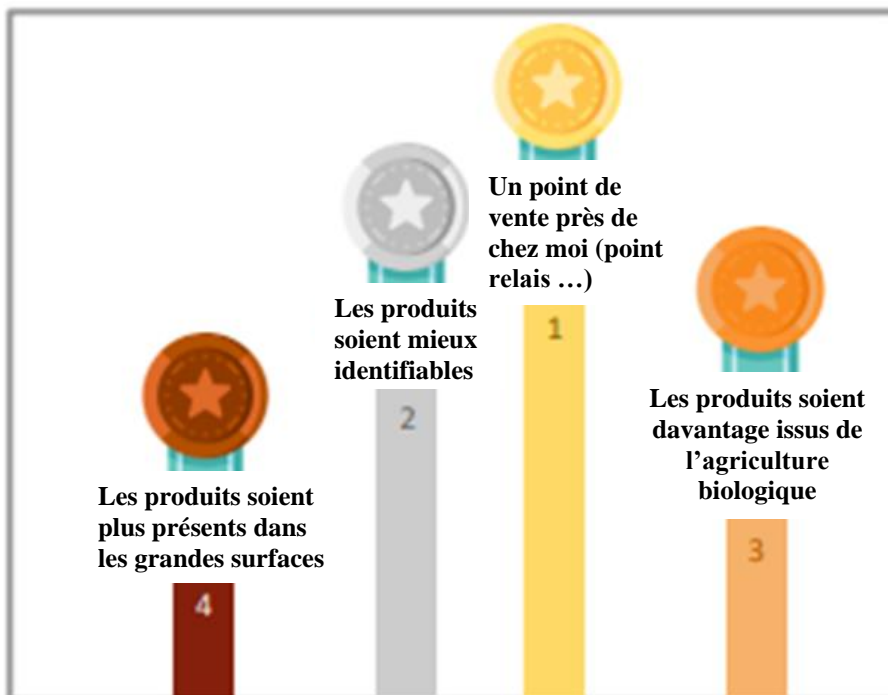
Où achetez-vous majoritairement vos produits alimentaires locaux ? (3 réponses maximum)



Une très large majorité des personnes achètent leurs produits locaux dans les petits commerces de proximité et au marché. Moins sollicités, les produits sont également achetés directement chez les producteurs ou au supermarché.

Quels critères pourraient vous inciter à consommer plus de produits alimentaires locaux ?

(Cochez 3 réponses maximum)



Trois principaux facteurs émergent concernant les critères pouvant inciter les consommateurs à consommer plus de produits alimentaires locaux :

- Les trouver à proximité de chez soi (point relais, magasins etc.),
- Avoir une meilleure identification de la provenance des produits sur le lieu d'achat, par exemple un logo ou un sigle permettant d'identifier différents produits, comme des produits locaux,
- Les produits soient davantage issus de l'agriculture biologique.

D'autres critères ont été émis par les répondants comme le prix, la qualité gustative et nutritionnelle.

Êtes-vous prêt à payer plus pour une part plus importante de produits locaux dans vos assiettes et dans la restauration ?



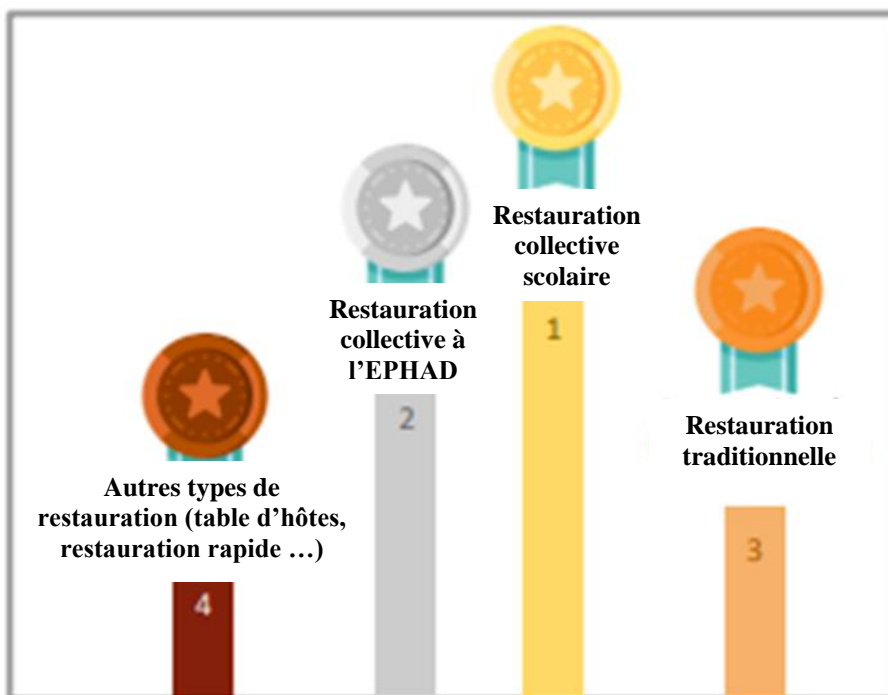
75 %



25 %

Les consommateurs sont majoritairement enclins à payer plus afin de consommer plus de produits locaux, que ce soit dans leurs assiettes ou dans la restauration.

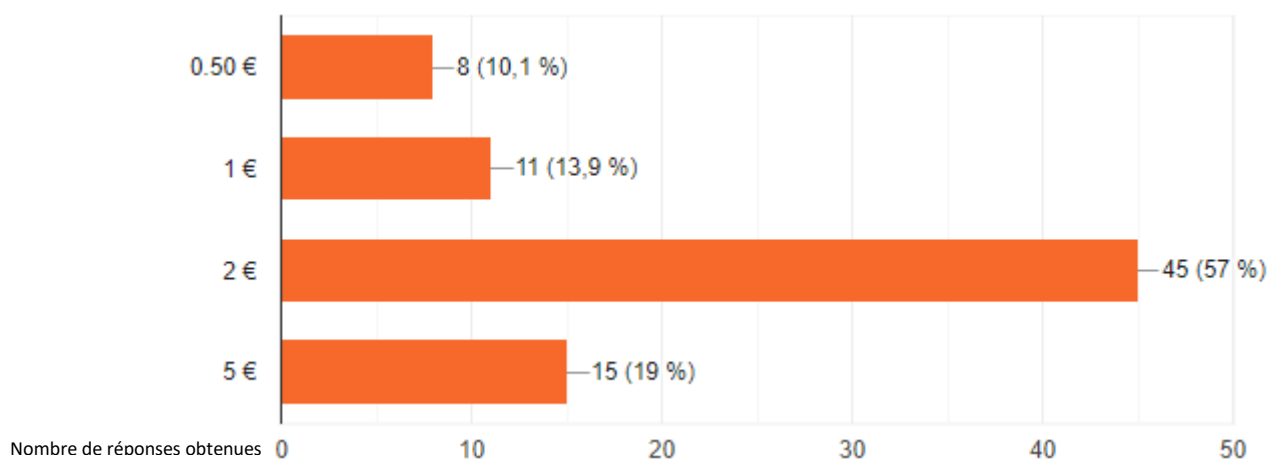
Selon vous, le développement des produits locaux dans la restauration passe en priorité par :



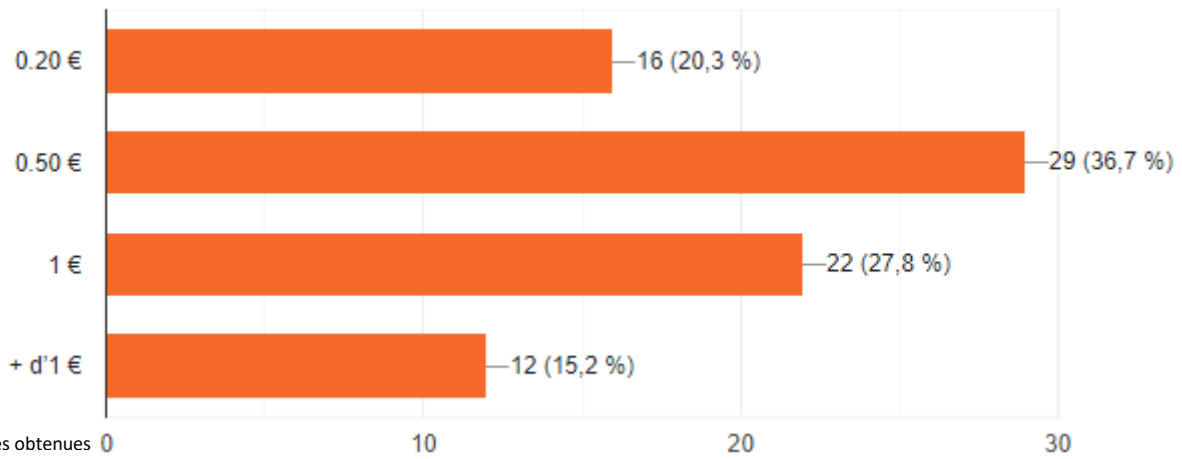
Nous remarquons ici que, d'après les consommateurs, la restauration collective scolaire et la restauration collective dans les établissements médico-social (EPHAD) seraient les deux services de restauration où devraient se développer les produits locaux. Le développement des produits locaux dans les services est un axe à privilégier.

Nous avons ensuite interrogé les personnes sur la somme qu'elles seraient prêtes à investir en plus dans les services de la restauration collective et dans la restauration traditionnelle pour intégrer plus de produits locaux dans leurs assiettes (Nb : Ces sommes sont indicatives et **le développement des produits locaux ne passe pas forcément par l'augmentation du prix des assiettes**).

De combien par repas dans la restauration traditionnelle ?



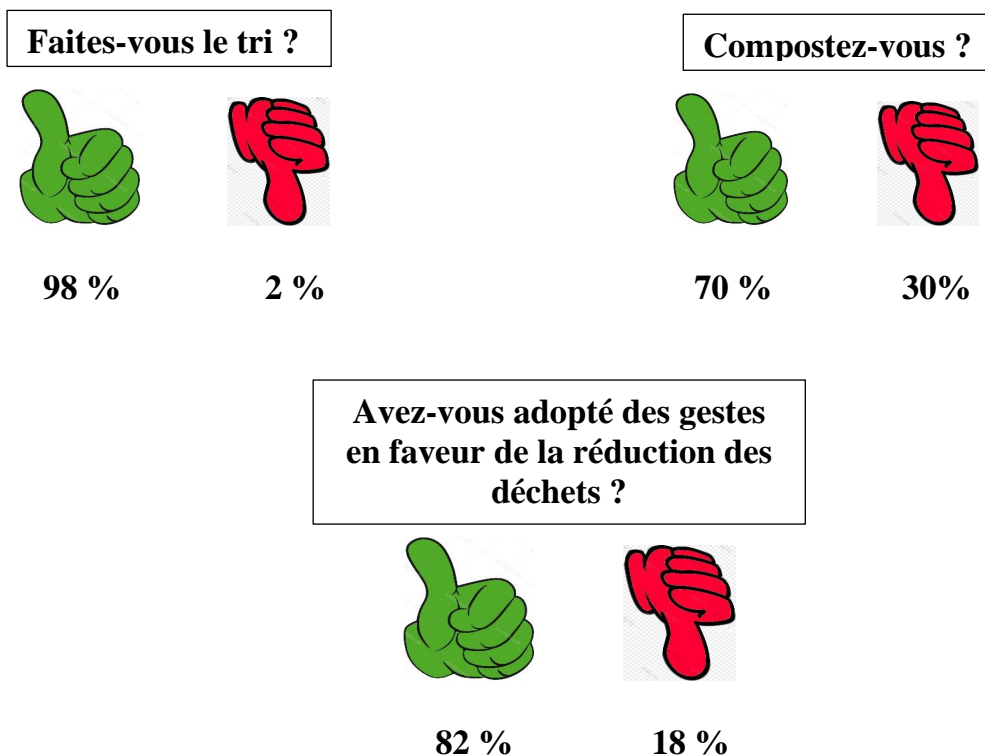
Dans la restauration collective scolaire ?



Nous remarquons que, de manière générale, les gens sont prêts à payer plus cher leur repas pour un développement des produits locaux en restaurant (majoritairement une augmentation de 2 € dans les assiettes des repas de la restauration traditionnelle et une augmentation de 0,50 à 1 € dans les assiettes de la restauration collective).

4. Gestion de vos déchets

L'objectif de l'enquête vise également à recueillir des informations sur les habitudes de tri et de gestion des déchets des habitants Jausierois. Dans ce sens, ces derniers ont été interrogés sur la question du tri, compostage et l'adoption de gestes en faveur de la réduction des déchets.



Comme le montre les pourcentages, quasiment la totalité des répondants à l'enquête font le tri (98%) tandis qu'une large majorité composte (70%) et adopte des gestes en faveur de la réduction des déchets (82%).

Parmi ces gestes, on retrouve principalement **l'achat en vrac afin d'avoir le moins possible d'emballage** : « *J'évite d'acheter des produits emballés individuellement, pas de plats préparés. Des produits frais. Je ne prends pas de sac plastique chez les commerçants car j'ai toujours un panier ou un sac avec moi. Pas d'eau en bouteille...* ». Certains vont plus loin dans la démarche : « *Achat en vrac, produits peu emballés, sacs en tissu, recharger les contenants, pas de papier aluminium, tissu et cire d'abeille pour couvrir les plats cuisinés, achat en court-circuit, local donc pas emballé et frais, achat en petite quantité donc moins de gaspillage, cuisiner soi-même...* ». Les répondants insistent sur le moins d'emballage possible lors de leurs achats.

5. Votre implication dans le Plan Alimentaire Territorial

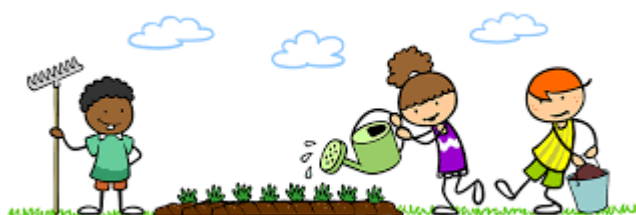
Au travers de l'enquête réalisée, nous avons cherché à connaître l'attente des habitants en termes d'initiatives concernant l'alimentation durable. Nous avons fait, aux interrogés, des propositions d'actions à mettre en place afin de valoriser la production locale sur le territoire. Les éléments qui ressortaient principalement de cette question étaient les suivants :

Moments de rencontres producteurs locaux / consommateurs



Atelier de cuisine, jardinage ...

Mise en place de jardins partagés



Mise en place de jardins pédagogiques

Site/application/carte interactive des producteurs en circuit-court sur le territoire



Campagne de sensibilisation via des dépliants, flyers et des affiches

(Biocoop, 2017)

Nous avons demandé par la suite aux répondants s'ils imaginaient d'autres initiatives possibles au regard de l'alimentation locale et des circuits courts. Nous avons alors récolté quelques suggestions, en voici quelques extraits :

- *Distribution aux associations caritatives.*
- *Promotion d'une journée « Plat unique » chez les restaurateurs.*
- *Promotion de repas saisonniers.*
- *Calendriers des légumes et fruits de saison / diffusion de recettes de saison sur les panneaux d'affichage public.*
- *Promotion auprès des enfants de la réutilisation des plats non finis : ex purée > pomme dauphine.*
- *Implication des enfants au niveau scolaire ou extrascolaire*
- *Connaissance des plantes sauvages, propres à la consommation.*
- *Partager des connaissances avec des personnes qui ont l'habitude de faire du maraichage dans des conditions difficiles telles que nous avons en Ubaye. La Vallée doit impérativement s'ouvrir à d'autres visions qui semblent aujourd'hui utopiques par manque de connaissances de ce qui se passe ailleurs en France et à l'étranger.*
- *L'été avec le tourisme, fête des jardins / journées à thème. Ateliers potagers / poulailler dans les écoles. Une vitrine de l'apiculture. Une pisciculture locale (exemple de celle des Ecrins).*
- *Faciliter l'installation de petites fermes avec modèle alternatif type petite production maraîchère avec aide à l'accès au foncier pour de très petites surfaces. Créer 1 verger communal conservatoire de variétés fruitières adaptées sur les coteaux entre plan d'eau-Magnans-Payans et Serre de Beraud (reprise des anciennes banquettes et murets de pierre sèche).*
- *Favoriser la culture de céréales, légumes sur notre territoire. Il n'y a que des éleveurs ovins.*

Source : Commentaire des répondants lors de l'enquête « Quelle place pour le local dans vos assiettes ? ».

À la question 30 :
 « *Seriez-vous prêt à
 contribuer à
 l'élaboration du Plan
 Alimentaire Territorial
 ?* », nous avons obtenu
 les réponses suivantes :

		Ils nous ont donné leur contact
En donnant votre avis	27	10
En participant à la concertation mise en place par la commune de Jausiers	17	8
En participant à un groupe de travail mise en place par la commune de Jausiers	10	7
Les 3	17	15



IV. ANALYSE
AFOM

Grâce au diagnostic agricole et alimentaire réalisé précédemment, nous pouvons identifier un certain nombre d'Atouts (a), de Faiblesses (b), d'Opportunités (c) et de Menaces (d) de ce secteur, propres au territoire de la vallée de l'Ubaye et particulièrement de la commune de Jausiers. Étant entendu que le plan alimentaire territorial s'intéresse autant à la filière agricole qu'au secteur alimentaire, cette analyse concerne ces deux domaines, envisagés dans leurs complémentarités.

ATOUTS

L'existence d'une agriculture fortement et historiquement liée à l'aménagement de son territoire et au façonnage de ses paysages (pâturages, canalisations, ...)

L'important attrait touristique du territoire en hiver comme en été, dynamisant l'économie, notamment le secteur de la restauration, les marchés et commerces d'alimentation et les métiers de bouche

L'existence d'infrastructures de transformation sur le territoire ou à proximité (coopérative de l'Ubaye, abattoirs de Seyne et de Guillestre, ...)

Sur la commune de Jausiers, présence de secteurs irrigables de manière collective et par aspersion

Nombreux habitants de Jausiers souhaitent participer à des réunions portant sur l'alimentation du territoire.

OPPORTUNITES

Une hausse de la Surface Agricole Utile (SAU) sur la vallée de l'Ubaye et la commune de Jausiers

Des agriculteurs ouverts au passage en bio

Les exploitations agricoles sur Jausiers liées à l'élevage répondent à plusieurs critères de qualité leur permettant de valoriser leurs productions par l'obtention d'un label alimentaire

Une demande forte des consommateurs de circuits courts et de produits de qualité

La maison de produits de pays à Jausiers offre un débouché important pour les productions agricoles transformées (confitures, plantes aromatiques, fromages ...). Elle peut avoir un rôle important à jouer dans le développement d'une stratégie alimentaire à l'échelle de Jausiers.

Obligation réglementaire : la loi EGalim,

Perspectives de financement et visibilité accrue au travers du Programme National pour l'Alimentation

FAIBLESSES

Des difficultés de développement de l'agriculture (notamment de diversification) en raison des difficultés du milieu montagnard, lié à la pente et au climat

La difficulté à mettre en adéquation la production de viande locale (principale production agricole du territoire) avec la demande (production beaucoup plus importante que la consommation du territoire, saisonnalité de la production ne correspondant pas à celle du tourisme etc.)

S'il est le mode d'exploitation le plus représentatif du territoire, l'élevage est aussi celui qui est le plus difficile à commercialiser en circuits courts, ne serait-ce que par la nécessité de faire intervenir des intermédiaires spécialisés (collectes, abattoirs, salles de découpes, transformations, ...)

Majorité de vente en circuit long sans transformation sur place (élevage)

Faible représentation du maraîchage et de l'agriculture biologique, en particulier sur la commune de Jausiers

Très peu de productions sous signe officiel de qualité sur la commune de Jausiers

Peu d'installations de nouvelles exploitations, peu de reprises, difficulté d'accéder au foncier en raison du relief limitant le nombre de terres disponibles pour la construction et l'exploitation agricole

MENACES

Secteur agricole du territoire fortement spécialisé sur l'élevage. Cette spécialisation est reconnue comme dangereuse en termes de sécurité financière pour les exploitations

Une baisse des exploitations agricoles sur le territoire, tendance moins marquante à l'échelle de Jausiers

Vieillesse des éleveurs et difficultés pour trouver des repreneurs : 40% des exploitations sur le territoire de l'Ubaye sont concernées par la question de la transmission de leur exploitation. Cette dernière constitue alors un enjeu crucial sur le territoire. Il en est de même pour la commune de Jausiers où 6 agriculteurs sur 14 sont proches de la retraite (+ 55ans). La majorité de ces agriculteurs ont d'ailleurs indiqué ne pas avoir résolu la question de la transmission ou n'avoir pas encore de repreneur identifié.

Bibliographie

- Agence de développement des Alpes de Haute-Provence, « Communauté de communes Vallée de l'Ubaye Serre-Ponçon, portrait de territoire », 2017, 16 p.
- Chambre d'agriculture des Alpes de Haute-Provence., SAFER, « Diagnostic et foncier intercommunal : prospectif sur la communauté de communes vallée Ubaye Serre-Ponçon », 2019, 60 p.
- INSEE, « Intercommunalité-Métropole de CC Vallée de l'Ubaye - Serre-Ponçon », 2018.
- INSEE, « Commune de Jausiers », 2018.
- Leny Moulin, « Des projets alimentaires territoriaux pour répondre de façon durable à l'alimentation des territoires périurbains », Géographie. 2016, 76 p.
- Pays Serre-Ponçon Ubaye Durance., Chambre d'agriculture des Alpes de Haute-Provence., SAFER., « Diagnostic Agricole et Foncier Prospectif, Jausiers », 2019, 26 p.
- Pays Serre-Ponçon Ubaye Durance, « Exploration à la mise en place d'une politique agro-alimentaire locale », 2015, 140 p.

