

## **AOC Barèges-Gavarnie : une imposture ou une belle aventure ?**

par Gerard Bozzolo

Ingénieur Agronome, maître de conférences à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse.

L'AOC Barèges Gavarnie a été une belle invention. Dans un environnement agricole traditionnel, en panne d'ouverture, cette démarche mobilisatrice d'énergie et de cohésion sociale a permis d'initier un sursaut de vitalité dans ces hautes vallées Pyrénéennes. L'ancrage au patrimoine et la promotion d'une spéculation agricole en équilibre avec son biotope, menée dans le cadre d'une exploitation naturelle et raisonnée de la montagne, a su mettre en valeur un produit de qualité, original et rare : le doublon et la brebis, engraisés à l'herbe de la montagne.

Ce succès rencontre, cependant, ses limites par manque de développement et en raison de certaines insuffisances.

**Les principaux freins** peuvent se résumer de la façon suivante :

### **1) La restriction de l'aire géographique limitée au seul pays Toy constitue une forme d'ostracisme réducteur qui freine son propre développement.**

En effet, par rapport aux espérances initiales lors de la mise en place de cette AOC, force est de constater que le mouvement d'adhésion stagne. Sur l'aire délimitée concernée, aujourd'hui, le nombre de fournisseurs et l'ensemble de la production n'ont guère progressés et sont contenus dans ces quelques chiffres limités : 20 éleveurs, 800 animaux finis livrés, 20 tonnes équivalent carcasse. Ce sont, par ailleurs, d'assez petits troupeaux (entre 60 et 300 têtes) qui sont concernés. La représentativité de ces éleveurs, avec environ 3.000 brebis, n'est guère que de 15% des effectifs ovins estivant sur ce même espace délimité par l'AOC et moins de 7% en terme d'UGB, toutes espèces confondues.

La dimension lilliputienne de cette AOC pénalise sa reconnaissance car, pour permettre une certaine lisibilité, il est indispensable d'être à même de fournir un volume de production suffisant afin de faciliter le référencement de cette denrée, hors zone de production. L'effort de communication ne peut-être que proportionnel à la dimension économique de la filière d'autant qu'après les «aides» initiales de lancement, les frais marketing doivent désormais vivre sur fonds propres.

Après cette phase d'installation et de rodage, en quelque sorte, ce prototype mériterait de s'engager vers une révision de plus grande envergure territoriale et de représentativité, nécessaire pour assurer son plein développement.

Sans dénaturer en rien les conditions bioclimatiques, ni le système d'exploitation, ni dégrader la qualité intrinsèque de cette viande ovine particulière, l'aire de production pourrait s'étendre en agrégeant les zones proches comparables. C'est le cas de la haute vallée d'Aure, par exemple, avec son fleuron du Parc naturel du Néouvielle, de même que la haute vallée du val d'Azun. Leur cadre environnemental reste très comparable.

Cependant, il conviendrait, alors, d'élargir cette production à d'autres races locales présentes sur site, comme la race Auroise voisine ou même la relique Lourdaise bien adaptée dans ce

registre bien qu'on lui reproche sa conformation médiocre («*sac d'os*») ou, encore, la race Tarasconnaise localement envahissante, bénéficiant d'un support génétique plus vaste.

D'ailleurs, dans une AOC, la race ne constitue pas une condition sine qua non, hors la démonstration affichée d'un marquage du champ patrimonial. En effet, si la qualité de la viande produite devait être inféodée à la race animale, alors le fondement de l'AOC lié à l'expression du terroir dans sa composante des facteurs naturels pourrait être remis en question.

L'objectif serait de tripler au moins les volumes de production actuels et de rejoindre le niveau des AOC, plus récentes, dans cette même spécialité animale comme les prés-salés de la Baie de Somme ou bien celui du Mont Saint Michel (peu d'éleveurs, mais plus de produits livrés : 2.200 et 3.000 agneaux respectivement, 40 et 55 tonnes équivalent carcasses environ).

Mieux encore, ambitionner d'atteindre le niveau des AOC animalière bovines comme les AOC :

- Taureau de Camargue (90 éleveurs pour 1.400 bêtes livrées soit 210 tonnes carcasses),
- Maine Anjou (200 éleveurs pour 1.400 produits soit 700 tonnes carcasses),
- Fin Gras du Mézenc (60 éleveurs pour environ 400 animaux retenus soit 170 tonnes) ou
- Bœuf de Charolles (150 producteurs, 600 bêtes, 260 tonnes carcasses).

## **2) Le cahier des charges des conditions de production mériterait d'être toiletté pour enlever les couplets non objectifs qui nuisent au sérieux de son accréditation.**

Dans la partie relative aux conditions techniques de production du système d'élevage, l'assertion de la conduite d'élevage en liberté durant l'estive, justifiant la qualité de la viande produite, résulte d'un fait d'opportuniste. Il entérine la facilité prise par les éleveurs de laisser leurs troupeaux sans surveillance étroite et régulière. En particulier, les moutons ne mangent pas habituellement la nuit, par contre, tirent avantage d'une forte activité de pâturage à la tombée de la nuit et tôt, au lever du soleil, lorsque les conditions météo sont propices et que la rosée n'est pas très abondante.

Or, cette mise en vacances des animaux sur les parcours d'altitude correspond à un laisser aller préjudiciable à la qualité fourragère des estives et constitue, aussi, un risque face aux pertes accidentelles, sanitaires et à la prédation.

L'origine du décor patrimonial dans les AOC repose souvent, dans sa dimension historique, sur un fond de chanson de geste que la connivence admet sans trop d'exigence de véracité pointilleuse au titre d'une certaine expression du folklore territorial. Dès lors que cet ingrédient se transforme en prérequis incontournable dans la pratique d'élevage, le bon usage loyal et constant devient une épine conflictuelle qui oppose des divergences d'intérêts. C'est le cas de la cohabitation avec une espèce sauvage emblématique en danger sévère d'extinction : l'Ours des Pyrénées.

Le succès d'une AOC ne peut pas se bâtir sur l'éradication d'une telle espèce associée à la notoriété pyrénéenne, d'autant que techniquement, le libre pâturage et le non regroupement nocturne des moutons laissés sans surveillance, peuvent être sévèrement critiqués.

**3) L'utilisation unique des déjections animales comme mode d'entretien et de fertilisation des prairies avec une petite dérogation relative à l'apport azoté, limité à une modeste quantité de 20 U annuelles, est limitante et non sans inconvénient.**

Cette fumure autarcique et animale est déséquilibrée, notamment à l'égard de l'élément phosphore (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>). Il en va de même en ce qui concerne de l'opportunité qu'il y aurait à autoriser les amendements calcaires. Ceux-ci mériteraient d'être employés sur les prairies où l'acidification naturelle des sols est une constante. Indirectement, la santé des animaux et leurs performances zootechniques s'en trouveraient améliorées.

Par ailleurs, si les litières ne sont pas compostées après leur sortie de bergerie, leur usage provoque l'invasion des prairies de fauche par une flore de médiocre qualité fourragère (semences non détériorées dans les fèces).

**4) Même si la désignation AOC ne peut concerner que les doublons et brebis de moins de six ans finis à l'estive, les éleveurs devraient être autorisés à produire, en parallèle, des agneaux classiques de façon à s'inscrire dans une certaine mixité, afin de mieux assurer la viabilité économique de leurs système de production et donc d'attirer un plus grands nombre de partenaires.**

C'est le cas d'une production associant des agneaux sous la mère destinés aux circuits classiques et des animaux d'âge dans le système AOC.

Cette complémentarité permettrait de disposer d'un revenu plus régulier et d'élargir la population d'éleveurs concernés déjà présents sur les aires concernées. L'enjeu est de taille pour le maintien des productions ovines. En effet, leurs éleveurs, pour assurer la viabilité de leur exploitation, doivent compléter leur revenu avec d'autres spéculations, souvent des bovins allaitants, ou se ranger dans la catégorie des multi actifs. Dans ces conditions, les petits troupeaux ovins se marginalisent insidieusement perdant de leur professionnalisation et sont relégués comme produits annexes. L'absence de gardiennage estival en constitue une forme d'illustration visible.

**5) L'obligation d'insérer dans l'aire géographique délimitée l'outil de préparation de la viande qu'est l'abattoir, est une aberration technique qui n'engage pas la nature profonde des AOC.**

Hormis la volonté de conserver sur site une activité locale et sauvegarder quelques emplois, l'abattoir est un outil qui, par essence, reste indépendant des conditions biotiques locales. Tout est fait, au contraire, pour se conformer aux exigences sanitaires et lutter contre l'environnement local spécifique du Terroir ou au moins s'en rendre indépendant : conditions hygiéniques d'abattage, utilisation de la chaîne du froid, pour contrecarrer les développement microbiens. Seules, la technique d'abattage et les modalités de transformation de la carcasse en viande peuvent connaître des particularités qui les différencient des pratiques modernes, mais cela ne constitue en rien un lien avec le terroir.

Au final, c'est surtout la dimension économique de cet instrument qui constitue sa référence de viabilité.

Compte tenu de la ruralité profonde de ces terroirs, des faibles volumes de production, les

conditions économiques ne sont pas toujours réunies pour assurer leur pérennité. Il est fort dommageable que les abattoirs en proximité de l'aire de production reconnue ne puissent être exploités d'autant qu'ils sont parfois plus proches en terme de distance, ce qui est bénéfique à la réduction du stress *ante mortem* et donc à la qualité de la viande.

## Conclusion

Cette expérience à demi réussie doit trouver son second souffle en s'adressant au grand marché de la consommation, celui des grandes villes et en particulier de la restauration parisienne. Pour atteindre cet objectif, l'approvisionnement doit être à la hauteur et permettre de conduire à la visibilité en terme de référencement. Il doit donc concerner un cadre environnemental agrandi sans en dégrader la spécificité, en augmentant la base potentielle des producteurs.

En revanche, pour bien rester dans son créneau qualitatif spécifique : viande ovine issue du pâturage d'altitude, cette production doit rester saisonnière et, en conséquence, circonscrite au 4ème trimestre.

Enfin, le cahier des charges technique doit être révisé pour le mettre en conformité avec des exigences fondées de véracité et/ou de rationalité.

Gérard Bozzolo



*Commentaire de la Buvette* : Il est clair que tant que le texte de l'AOC sera utilisé afin de justifier le fait de laisser les troupeaux sans surveillance en pleine zone à ours, puis de hurler à l'ours "*sauvage*" et "*étranger*" et de médiatiser les attaques par le biais de la presse à sensations et des associations anti-ours locales, les associations et les particuliers qui souhaitent une cohabitation et la sauvegarde de la maigre population d'ours en danger de disparition continueront à décrier et à communiquer sur le manichéisme des textes non "*loyaux et constants*" de cette AOC.

Vouloir la disparition d'une espèce protégée, ce n'est pas loyal.

Laisser les troupeaux en liberté de jour comme de nuit n'est pas une pratique qui a été constante dans le temps. C'est une pratique récente et opportuniste. L'INAO n'y a vu que du

feu, tout comme l'organisation "Slow Food". [Marie-Lise Broueilh](#) n'étant pas née de la dernière pluie, comme on l'a vu dans d'autres circonstances!

Source : La Buvette des alpages du 04 décembre 2010

[http://www.buvettedesalpages.be/bozzolo\\_gerard/index.html](http://www.buvettedesalpages.be/bozzolo_gerard/index.html)