

des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en Hauts-de-France

Evaluation de la durabilité des filières sous SIQO

Pour compléter le recensement des données économiques relatives aux SIQO, cette seconde publication de l'Observatoire présente les résultats d'une évaluation de la durabilité de 2 filières régionales engagées dans une démarche de production sous signe officiel.



Les filières étudiées correspondent à des productions emblématiques des Hauts-de-France rassemblant toutes deux un nombre conséquent d'opérateurs. L'étude conjointe d'une filière animale bénéficiant d'une ancienneté dans la production sous Label Rouge et IGP et d'une filière végétale récemment reconnue en Label Rouge permet une diversité d'approche.



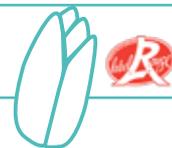
Pourquoi cette étude ?

- ▶ Le développement durable s'articule autour de trois piliers (économique, écologique et social) et se définit comme « un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable » (Sommet de la Terre de Rio, 1992).
- ▶ Afin de se démarquer des autres productions et de répondre à l'évolution des attentes sociétales (davantage de qualité, de transparence et d'authenticité), il est important pour les filières sous SIQO, de mesurer leur performance en matière de développement durable et de définir des pistes de progrès.
- ▶ Les démarches sous SIQO peuvent constituer un atout en matière de développement durable :
 - **Au niveau économique**, avec des pratiques commerciales et une mise en marché permettant de garantir la valeur ajoutée du produit
 - **Au niveau social**, avec la fierté d'élaborer le produit et la dynamique collective impliquant tous les acteurs de la filière
 - **Au niveau environnemental**, avec des pratiques spécifiques définies dans les cahiers des charges
- ▶ En plus des dimensions économique, sociale et environnementale, cette évaluation sera complétée **par une dimension territoriale**. L'impact d'une production SIQO sur son territoire est en effet essentiel, de façon évidente pour les AOP et IGP (possédant une délimitation géographique) mais aussi pour les autres SIQO présentant de fortes interactions avec leur territoire et contribuant au développement rural.

LES 5 SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

- Le Label Rouge (LR)** est l'unique signe national officiel qui garantit une qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire, tant au niveau de sa production, de son élaboration que de sa qualité gustative.
- L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
- L'Indication Géographique Protégée (IGP)** identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape est réalisée dans la zone protégée. Comme l'AOP, l'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** ne fait pas référence à une origine, mais protège la composition traditionnelle d'un produit ou son mode d'élaboration traditionnel.
- L'Agriculture Biologique** garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent ce mode de production sont les mêmes dans toute l'Union européenne et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

LA FILIÈRE « ENDIVES DE PLEINE TERRE » : une dynamique collective pour le maintien d'une production traditionnelle



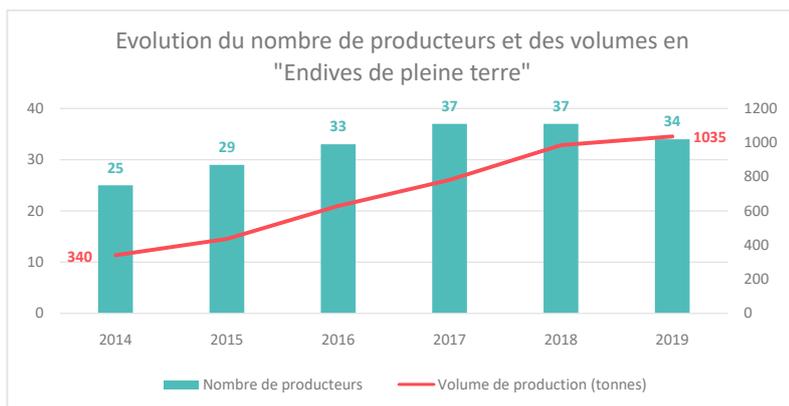
Un Label Rouge pour préserver la qualité et un mode de production traditionnel

La culture hydroponique de l'endive (hors-sol) est apparue dans les années 70. Cette technique en salle a permis de réduire la pénibilité du travail et d'augmenter les volumes produits contribuant ainsi à démocratiser l'endive auprès du consommateur.

Cependant, dès les années 80, face à la disparition progressive de la production d'endives en terre, un collectif de producteurs au sein de la coopérative Marché de Phalempin est né pour protéger ce mode de production historique et se différencier sur le marché. Progressivement, la filière s'est structurée pour aboutir en 2014 à l'obtention du Label Rouge « Endives de pleine terre » (LA/04/14), dont l'objectif principal est de préserver ce mode de culture traditionnel.

Grâce à un cahier des charges rigoureux et fidèle aux pratiques traditionnelles, les « Endives de pleine terre » se distinguent par leurs qualités gustatives, et notamment leur texture croquante, et par une meilleure conservation.

Aujourd'hui, la France est le premier producteur européen d'endives (tous modes de production compris), dont 90 % réalisés en Hauts-de-France, mais voit ses volumes de production diminuer depuis plusieurs années face à la concurrence étrangère notamment. Toutefois, depuis l'obtention du Label Rouge, la filière « Endives de pleine terre » a vu ses volumes multipliés par 3, avec également une augmentation du nombre de producteurs passant de 25 en 2014 à 34 en 2019.



Une filière en développement sur un marché de niche

L'étude a été menée auprès de **18 opérateurs** :

- **16 producteurs** (soit près de la moitié de la filière) et **2 animateurs** des coopératives du Marché de Phalempin et de la SIPEMA.



LA DIMENSION ÉCONOMIQUE EST TRÈS PERFORMANTE.

La valeur ajoutée pour les producteurs est aujourd'hui un vecteur prépondérant pour l'attractivité et le développement de la filière. La part importante dans l'activité des exploitations (en moyenne 30 % du chiffre d'affaires), l'arrivée de jeunes agriculteurs et la faible concurrence directe avec l'endive de salle maintiennent cette dynamique de croissance sur un marché de niche.

La production Label Rouge permet d'assurer la pérennité de petites et moyennes exploitations et cette activité hivernale est intéressante dans l'optique d'une diversification.

La saisonnalité de la production nécessite un équilibre entre l'offre et la demande. Le besoin de soutenir l'offre en début de saison (décembre) est important car la production est faible alors que la demande des consommateurs est très présente. Puis la production augmente vers la pleine saison à la fin de l'hiver (mars) alors que la demande est moindre car les consommateurs se reportent davantage sur d'autres légumes printaniers, comme les salades...



LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE SE SITUE DANS LE SEUIL DE DURABILITÉ INTER-MÉDIAIRE.

La production d'endives Label Rouge en pleine terre respecte la saisonnalité et le rythme naturel de la culture. Par ailleurs, l'utilisation de frigos est nécessaire pour conserver les racines après récolte.

Celles-ci sont de plus en plus produites à l'extérieur de l'exploitation, ce qui nécessite leur transport.

La gestion des sols (couverts végétaux hors saison, renouvellement des sols...) ou encore l'autonomie énergétique sont des possibilités d'améliorations continues.

La filière Label Rouge ne produit pas en Agriculture Biologique à ce jour.



LA DIMENSION SOCIALE MET EN AVANT LA SATISFACTION PERSONNELLE DES AGRICULTEURS AU SEIN D'UNE FILIÈRE COLLECTIVE BIEN STRUCTURÉE

et une reconnaissance du consommateur sur les qualités du produit. La moyenne d'âge des exploitants se situe entre 45 et 55 ans avec des jeunes producteurs installés récemment. La reprise des exploitations par les nouvelles générations reste un sujet de préoccupation, comme dans toute l'agriculture en général, même si la pénibilité a diminué aujourd'hui, elle peut être un obstacle à la transmission. Elle est toutefois compensée par la valorisation financière du produit. Opter pour l'endive de pleine terre représente un vrai choix et une forme d'engagement du producteur. La communication autour du produit (événement, sensibilisation et notoriété auprès du grand public) peut constituer un axe d'amélioration.



LA DIMENSION TERRITORIALE PRÉSENTE DES MARGES DE PROGRÈS PLUS CONSÉQUENTES.

Bien que l'attractivité du bassin de production soit positive en lien avec l'emploi local, les synergies territoriales liées au SIQO peuvent être développées sensiblement. Face à la pression urbaine notamment, la création de liens et une meilleure sensibilisation des acteurs du territoire (communautés de communes, département...) favoriseraient les actions de protection des exploitations et des aides pourraient être envisagées.

Développer des signalétiques sur les exploitations permettrait d'accroître le lien avec le consommateur afin de mieux identifier la provenance du produit.



- Marché de niche et bonne valeur ajoutée
- Dynamisation de la production traditionnelle en pleine terre grâce au Label Rouge
- Qualités gustatives reconnues
- Filière bien structurée



- Pénibilité du travail
- Maintien de la demande sur toute la saison
- Synergies avec le territoire à développer

BILAN



- Développement de nouveaux marchés
- Demande croissante du consommateur
- Proposition d'alternatives de consommation
- Faible concurrence avec le produit générique (endive de salle)



- Pression urbaine
- Perte des petites exploitations au profit de plus grandes
- Transmission de l'activité aux prochaines générations
- Culture des racines à l'extérieur de l'exploitation et utilisation des frigos



LE SAVIEZ VOUS ?

Quelles sont les étapes de production des endives de pleine terre ?



Après récolte, la racine d'endive est repiquée dans la terre et protégée de la lumière et du gel grâce à une couverture provisoire et de la paille, l'ensemble est encore appelé « couche ». Ces couches sont ensuite progressivement chauffées selon les conditions climatiques. Le « forçage naturel » (sans chauffage) se produit en début ou fin de saison.

La saisonnalité de production des endives s'étend pendant tout l'hiver et le début du printemps, du mois de novembre jusqu'à mai.

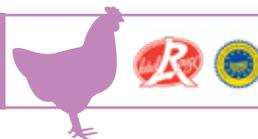


Production des endives de pleine terre : forçage des endives en couches

Quelle différence avec la culture hors-sol ?

Pour la culture hydroponique de l'endive, le forçage ne s'effectue pas en terre mais hors-sol dans de l'eau avec des nutriments. La production peut se faire toute l'année.

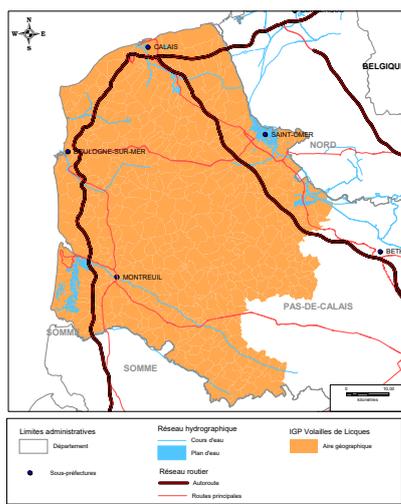
LA FILIÈRE « VOLAILLES DE LICQUES » : la recherche d'une plus-value à travers une réputation et une volonté de diversification



Un ancrage territorial et la valorisation d'un mode d'élevage extensif

Ancrée sur son territoire depuis le XVIII^{ème} à travers l'élevage de dindes par les moines de l'Abbaye de Licques (Pas-de-Calais), la production de « Volailles de Licques » est réalisée selon un mode d'élevage fermier en plein air qui garantit la fermeté et les qualités gustatives des viandes. Les éleveurs se sont progressivement organisés en coopérative pour valoriser leurs produits sous Label Rouge dans un premier temps, puis en IGP.

Le marché national de la volaille sous SIQO (Label Rouge, IGP) est très concurrentiel, avec notamment la présence de 38 autres IGP en volailles réparties sur l'ensemble du territoire.

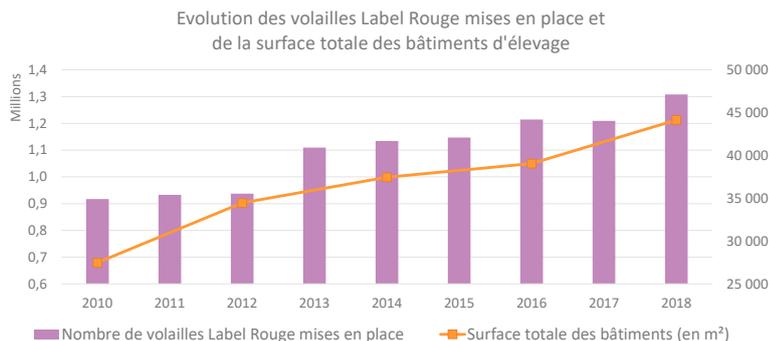


Ce sont aujourd'hui 80 éleveurs, rassemblés dans la coopérative, qui détiennent leur propre outil d'abattage à Licques.

Dans un contexte d'évolution des comportements alimentaires des Français (moins de protéines animales, flexitarisme...), les volailles sont en progression contrairement aux autres viandes de boucherie. La volaille est une des viandes les plus consommées en France.

Le poulet entier Label Rouge représente plus de 60 % des ventes sur le marché national contre 12 % pour le poulet dépecé. C'est pourtant le secteur de la découpe qui se développe le plus fortement du fait de la demande croissante du consommateur en qualité et en praticité.

Pour les « Volailles de Licques », la dynamique est positive avec une progression des volumes commercialisés et du chiffre d'affaires, ce sont également 14 nouveaux bâtiments qui ont été construits entre 2016 et 2017. La filière se développe et recherche toujours de nouveaux éleveurs pour répondre à la demande de commercialisation.



Une filière organisée en coopérative avec un fort potentiel

L'étude a été menée auprès de **19 opérateurs** :

- **17 producteurs** (soit près de 25 % des éleveurs) et **2 interlocuteurs** de l'abattoir Licques Volailles



LA DIMENSION ÉCONOMIQUE EST UN POINT ESSENTIEL POUR L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE.

Le nombre d'éleveurs, les volumes et le chiffre d'affaires ont progressé au sein de la filière depuis plusieurs années.

L'enjeu fortement attendu par les éleveurs concerne la valeur ajoutée qui doit rester maîtrisée selon le prix de l'aliment et l'amortissement des éventuels nouveaux bâtiments d'élevage. Par ailleurs, cette production ne nécessite pas un temps de travail conséquent ce qui la rend propice à une diversification.

En parallèle, le marché de la volaille très concurrentiel rend complexe la négociation des prix avec les distributeurs. Mais l'organisation de la filière en coopérative, avec un abattoir proche des éleveurs et un suivi technique, est un atout pour adapter la production selon la demande de commercialisation et maintenir les prix.



LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE EST SATISFAISANTE DANS SON ENSEMBLE.

Les parcours plein air et les bâtiments des volailles sont bien intégrés dans les paysages et la diversification des exploitations en polyculture et élevage constitue un point fort. La coopérative a également la volonté de continuer le développement de la production en Agriculture Biologique.

Toutefois, la filière peut encore progresser : poursuivre l'amélioration des qualités de l'aliment (type, origine...), conserver de faibles distances entre les différentes étapes de production (proximité entre élevage et abattage), valoriser la biodiversité à travers les parcours (plantation d'essences locales, de fruitiers...), améliorer l'isolation des bâtiments pour optimiser les dépenses énergétiques, installer des panneaux solaires...



LA DIMENSION SOCIALE MONTRE UNE FILIÈRE BIEN ANCRÉE SUR SON TERRITOIRE HISTORIQUE

qui a su développer des événements et des outils de communication pour accroître la notoriété des produits. Les éleveurs sont satisfaits de participer à l'élaboration d'un produit de qualité avec une pénibilité du travail minime. La filière souhaiterait aussi favoriser les échanges entre tous les opérateurs afin de poursuivre son évolution en accord avec les attentes des consommateurs (sans OGM, création d'une chaîne de produits transformés pour l'équilibre matière...).



LA DIMENSION TERRITORIALE PRÉSENTE UN VRAI POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT DES LIENS AVEC LES ACTEURS DU TERRITOIRE.

Certains éleveurs sont installés à proximité de zones touristiques, d'autres ont mis en place des visites de leurs exploitations avec les écoles ou en partenariat avec l'office de tourisme local. Ces initiatives font écho à la volonté des agriculteurs de faire connaître aux consommateurs les spécificités de leur métier et ainsi répondre au souhait de transparence sur les conditions de production. Des signalétiques pourraient davantage être mises en avant sur les exploitations, ce qui permettrait de renforcer la notoriété des « Volailles de Licques » sur le territoire.



- Ancrage historique sur le territoire
- Filière organisée en coopérative avec son propre abattoir
- Satisfaction d'élaborer un produit de qualité apprécié et recherché par le consommateur
- Diversification et revenu complémentaire
- Événements annuels reconnus



- Valeur ajoutée à développer
- Réputation des «Volailles de Licques» très locale

BILAN



- Nouvelle chaîne de produits transformés
- Diversification des marchés de distribution (rôtisseries, restauration collective ...)
- Demande croissante du consommateur
- Tourisme, signalétiques...
- Partage et échange entre tous les acteurs de la filière



- Marché concurrentiel
- Besoin de nouveaux éleveurs pour accroître les possibilités de commercialisation



LE SAVIEZ VOUS ?

Quelles sont les conditions de production qui garantissent la qualité supérieure des « Volailles de Licques » ?

- Taille d'élevage limitée
- Densité limitée dans les bâtiments et surface des parcours adaptée
- Souches à croissance lente
- Elevage en plein air : les volailles ont accès à un parcours extérieur arboré grâce à l'ouverture de trappes dans le bâtiment
- Durée d'élevage longue définie en fonction de l'espèce
- Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines, à base majoritaire de céréales



Elevage en plein air des volailles fermières de Licques

La grille d'évaluation de la durabilité des filières sous SIQO se veut une méthode simple et facile à mettre en œuvre pour garantir sa reproductibilité.

Comment sont collectées les données ?

L'évaluation de la durabilité d'une filière SIQO est basée sur des entretiens individuels, avec les opérateurs impliqués dans la filière. Ces entretiens sont basés sur le volontariat.

Pour une évaluation réaliste, il convient d'interroger **un échantillon diversifié représentant les différents acteurs de la filière** : Organisme de Défense et de Gestion (structure associative qui fédère tous les acteurs de la filière), producteurs, transformateurs, conditionneurs, acteurs territoriaux...

Les personnes interrogées, réparties sur l'ensemble de la zone géographique de production, sont des anciens ou nouveaux adhérents à la démarche SIQO et présentent des profils d'âges variés.



Comment évaluer la durabilité d'une filière SIQO ?

La grille d'évaluation créée pour qualifier la durabilité des filières sous SIQO prend en compte les différents maillons de la chaîne (de la production à la distribution) ainsi que les 4 dimensions qui caractérisent la durabilité (économique, sociale, environnementale et territoriale) :



L'échelle économique se réfère à l'efficacité, à la plus-value et aux résultats économiques de la filière sous SIQO afin d'évaluer sa viabilité. L'analyse s'intéresse aux caractéristiques et aux dynamiques de la production agricole ainsi qu'aux aspects de la commercialisation.



L'échelle sociale met en exergue la valorisation et la perception du métier par les agriculteurs, elle permet aussi d'évaluer la gouvernance, le fonctionnement et la structuration de la filière en vérifiant l'aspect démocratique et représentatif. Enfin, les éléments-clés du patrimoine du SIQO intégrant sa notoriété sont étudiés.



L'échelle environnementale se réfère à la préservation des ressources naturelles utilisées dans le processus de production dans le but de mieux gérer les impacts sur l'écosystème et la santé humaine et la recherche d'autonomie des exploitations agricoles. L'analyse environnementale s'intéresse à la diversité fonctionnelle, reliée à la notion de résilience des écosystèmes. L'échelle environnementale permet aussi de caractériser les dynamiques environnementales dans lesquelles sont engagés les acteurs des filières sous SIQO.



L'échelle territoriale concerne la participation de la filière sous SIQO au développement durable de son territoire en valorisant ses paysages et ses ressources spécifiques. L'attractivité du bassin de production du SIQO est également mesurée sous l'angle de l'importance de la filière dans la création et le maintien de l'emploi local.

► Pour chaque dimension, des indicateurs qualitatifs et quantitatifs ont été définis et organisés selon deux échelles d'impacts distincts :

- **Les indicateurs concernant les opérateurs à titre individuel** : évaluation du rôle de l'impact du produit SIQO sur toutes les étapes de la chaîne (production, transformation...), étude des caractéristiques et des profils des acteurs (âge, taille de l'exploitation, part du SIQO dans l'activité...) analyse de leur engagement dans la filière et de leur ressenti.
- **Les indicateurs pour la filière et sa zone de production** : mesure de l'impact global du SIQO sur le fonctionnement et la gestion des filières, les dynamiques (économiques, environnementales ...) et les synergies avec son territoire.



► Chaque indicateur est ensuite noté à partir de la moyenne des réponses obtenues auprès des personnes interrogées.

► **A partir d'une pondération des indicateurs, la durabilité des critères puis de chaque dimension est mesurée selon 3 seuils :**

- L'état de la durabilité de la filière est performant.
- L'état de durabilité de la filière est intermédiaire et devrait amener des recommandations avec une marge de progression.
- L'état de durabilité de la filière doit sensiblement progresser : définition d'axes d'amélioration.



Tableau de répartition des 75 indicateurs mesurés pour l'évaluation de la durabilité d'une filière SIQO

Dimensions	Critères	Indicateurs
Économique	Caractéristiques de la production agricole	6
	Aspects de la commercialisation	8
Sociale	Valorisation du métier	4
	Gouvernance et dynamiques organisationnelles de la filière	7
	Éléments-clés du patrimoine	7
	Qualité de vie et développement humain	6
Environnementale	Gestion des impacts sur l'écosystème et la santé humaine	6
	Diversité fonctionnelle	5
	Recherche d'autonomie	5
	Dynamiques environnementales	3
Territoriale	Contribution au maintien de l'activité agricole et à l'entretien des paysages	4
	Synergies territoriales liées au SIQO	7
	Attractivité du bassin de production	7

L'évaluation de la durabilité de la filière « Endives de pleine terre » et « Volailles de Licques » a permis de déterminer des points de satisfaction en matière de durabilité et des pistes d'amélioration.

► La mise en débat des résultats de l'évaluation entre les différents acteurs a permis de lancer des réflexions pour définir la stratégie des filières à moyen et long terme :

ENDIVES DE PLEINE TERRE



Comment poursuivre le développement de la filière tout en conservant un marché de niche ?

VOLAILLES DE LICQUES



Comment améliorer la valorisation du produit en lien avec les acteurs du territoire ?

► Cette évaluation a également mis en avant des clés de réussite des filières SIQO étudiées :

- Une dynamique collective et une implication de tous les acteurs de la filière,
- Un produit dans lequel les producteurs s'identifient,
- Une vision partagée de la stratégie commerciale pour garantir la valeur ajoutée,
- Une visibilité sur les marchés.

Quelles suites ?

La méthodologie d'évaluation pourra être réutilisée pour l'analyse d'autres filières SIQO et pour suivre les évolutions dans le temps. Cette méthodologie nécessite cependant un investissement important en temps (entretiens individuels, regroupement et analyse des données) et une disponibilité des acteurs de la filière.



www.qualimentaire.fr/observatoire-economique-siqo



• Mémento 2018 de l'observatoire économique des SIQO



• Synthèse de l'événement dédié à la valorisation des SIQO organisé par la Région Hauts-de-France le 11 mars 2019

L'Observatoire économique des SIQO en Hauts-de-France a été créé en 2018 grâce à une convention de partenariat qui rassemble 7 structures impliquées dans l'évolution de l'agriculture, et plus particulièrement dans le développement des SIQO.



Pour aller plus loin :

www.qualimentaire.fr - www.nosproduitsdequalite.fr - www.inao.gouv.fr - www.goutezlaqualite.com

Contacts :

- Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire - 03 28 38 94 94 - ccabanel@qualimentaire.fr
- Chambre régionale d'agriculture des Hauts-de-France - 03 20 88 67 42 - yolene.lavalade@npdc.chambagri.fr

Comité de rédaction : Groupement Régional pour Qualité Alimentaire, Chambre régionale d'agriculture Hauts-de-France, INAO, Région Hauts-de-France, DRAAF Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France, A PRO BIO

Traitement et analyse des données : Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

Mise en page : Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais - CF 2019 - octobre 2019 - crédits photos : Emmanuel Watteau / Région Hauts-de-France.