

L'AOC n'est pas un signe de qualité fait pour préserver la biodiversité mais pour protéger des produits et leurs systèmes de production qui, à leur tour, peuvent influencer la biodiversité. Cette étude, confiée au Cnasea par le MAP, le MEEDAT et l'INAO, vise à mettre en évidence et à caractériser les effets potentiels des productions sous AOC sur la diversité biologique.

Une première approche géographique montre qu'il n'y a pas de correspondance forte entre les territoires d'appellation et les zones, peu anthropisées, connues pour héberger une grande diversité biologique patrimoniale. Les AOC, et plus particulièrement les appellations fromagères de montagne, sont cependant fortement liées à la biodiversité des systèmes agricoles à Haute Valeur Naturelle.

L'analyse des décrets et règlements techniques d'application régissant les AOC révèle de nombreuses disparités dans leur contenu. Les obligations réglementaires pouvant avoir des impacts sur la biodiversité sont souvent lacunaires, peu restrictives et ne s'appliquent pas systématiquement à toutes les AOC. Elles portent essentiellement sur les pratiques culturales, les itinéraires techniques et la diversité des productions. Aucune obligation ne porte sur la structuration du parcellaire, ni sur la mise en place et l'entretien d'infrastructures agro-écologiques (haies, arbres, bandes enherbées, zones humides...). Ce défaut de réglementation adaptée laisse libre cours à une grande diversité de pratiques qui ne sont pas toujours favorables à la diversité biologique. En revanche, au-delà de ces aspects réglementaires, les trois quarts des syndicats de producteurs mènent des initiatives orientées vers la préservation de l'environnement, et la moitié, des actions directement consacrées au maintien de la biodiversité. Ces derniers sont souvent ceux dont la production dépend le plus de la biodiversité. Pour les productions localisées dans des territoires défavorisés, la gestion extensive pousse « naturellement » à l'utilisation respectueuse, et donc au maintien, de la biodiversité. Ceci n'est toutefois pas le cas, pour certaines AOC situées dans des zones rurales plus prospères et dont la qualité du produit ne dépend pas directement de la diversité biologique. La production peut alors atteindre des degrés d'intensité aussi peu favorables à la biodiversité que ceux de productions à vocation industrielle.

Bien que l'agriculture sous AOC prenne, généralement, mieux en compte la biodiversité que l'agriculture conventionnelle, soit parce que la qualité du produit en dépend, soit à travers les initiatives des syndicats, de nombreuses améliorations réglementaires restent à apporter. Une fois les modalités de sa gestion inscrites dans les cahiers des charges, la biodiversité pourrait alors constituer une valorisation supplémentaire à cette démarche de qualité.

MOTS-CLÉS

- APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLÉE
- BIODIVERSITÉ

AOC ET BIODIVERSITE

INTRODUCTION

L'agriculture française doit s'adapter en permanence pour rester compétitive à l'échelle internationale et satisfaire aux attentes des consommateurs sur la qualité et la traçabilité des produits. Ne pouvant rivaliser avec les systèmes agricoles à faibles coûts de production (main d'œuvre peu chère, conditions pédoclimatiques plus favorables...) et conscients des exigences alimentaires actuelles, certains territoires français se sont engagés à produire sous Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Cette certification garantit en effet l'origine, l'authenticité et la typicité des produits, et justifie ainsi leurs prix de vente élevés. En assurant aux exploitants une rémunération convenable, ce mode de production joue un rôle fondamental pour le maintien d'une agriculture diversifiée dans des zones rurales souvent défavorisées. Au-delà de ces aspects, l'opinion publique associe généralement aux AOC, l'image d'une agriculture traditionnelle particulièrement respectueuse de l'environnement (différent, en ce sens, d'une agriculture banalisée à vocation industrielle). Pourtant, à l'inverse de l'agriculture biologique, le label AOC n'a pas été créé dans ce but.

Mais qu'en est-il réellement dans les faits ? Dans quelle mesure les cahiers des charges des AOC prennent-ils en compte l'environnement, et plus spécialement, la préservation de la biodiversité ? Les producteurs et syndicats, au-delà de leurs objectifs de tradition et de qualité qui caractérisent cette démarche, participent-ils, via leurs pratiques ou leurs initiatives, à la conservation de la diversité biologique ?

Suite à une première étude sur les relations entre le paysage et les AOC (MAP¹ et INAO², 2006), et dans le cadre du plan agriculture de la stratégie nationale pour la biodiversité³, le MAP, le MEEDAT⁴ et l'INAO, ont chargé le Cnasea de mener une étude pour répondre à ces questions. La mise en évidence d'une relation forte et positive entre les AOC et la biodiversité apporterait un argument supplémentaire pour défendre ces produits dans les négociations internationales.

Cette étude exploratoire, sur un thème très peu abordé jusqu'à présent, concerne l'ensemble des AOC et la biodiversité au sens large. Après une présentation rapide de ces appellations, leur zonage est comparé aux aires d'intérêt reconnu pour la diversité biologique. Cette approche géographique est sensée donner une idée de la richesse en biodiversité des zones d'appellation. L'influence éventuelle des AOC sur la biodiversité, est ensuite abordée à travers l'étude de leurs cahiers des charges, puis, via les actions des syndicats et les pratiques des producteurs.

¹ Ministère de l'agriculture et de la pêche.

² Institut national des appellations d'origine, aujourd'hui, Institut national de l'origine et de la qualité.

³ Elle doit permettre de conserver la diversité du vivant (gènes, espèces et habitats), de maintenir et développer la trame écologique (continuité et surface de milieux peu artificialisés) et de promouvoir le bon fonctionnement des écosystèmes. Elle se décline pour l'instant en dix plans d'action dont un concerne spécifiquement l'agriculture.

⁴ Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire.

LES AOC : DEFINITION, CHIFFRES CLES ET ZONAGES ECOLOGIQUES

« **L'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)** identifie un produit agricole, brut ou transformé, qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique, possède une notoriété établie, et fait l'objet d'une procédure d'agrément. Les conditions de production attachées à l'utilisation de ce signe d'identification sont définies en référence à des usages locaux, loyaux et constants. Les produits pouvant être reconnus en AOC sont des produits agricoles, forestiers ou alimentaires, bruts ou transformés ». (Article L 641-2 du Code Rural).

« Constitue une appellation d'origine, la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». (Article L 115-1 du Code de la Consommation)

En 2005, plus de 120 000 exploitations ont produit sous AOC, représentant environ 22% des exploitations françaises. Il existe 564 AOC en France ; elles sont classées en trois catégories par l'INAO :

- 473 «AOC Boissons alcoolisées» : vins, eaux de vie, cidres et rhum. La filière viticole sous AOC concerne à elle seule 80 000 exploitations, ce qui représente presque la moitié de la production de vin en France.
- 49 AOC «Laitières» : 44 fromages, 5 beurres et crèmes. Elles rassemblent 28 000 producteurs de lait. La production de fromage⁵ en AOC constitue 24% de la production nationale, alors que cette part n'est que de 3% pour la crème et 4% pour le beurre.
- 42 AOC «Agro-alimentaires» : 12 fruits et légumes, 14 olives et huiles d'olives, 9 viandes, 2 miels, 1 mollusque, 1 condiment, 1 farine de châtaigne, 1 fourrage et 1 huile essentielle.

Les 12 000 exploitants concernés, produisent majoritairement des fruits et légumes (46%) et des olives et huiles d'olives (44%). Les quantités produites ne correspondent généralement qu'à une part minime de celles produites sur l'ensemble de l'hexagone.

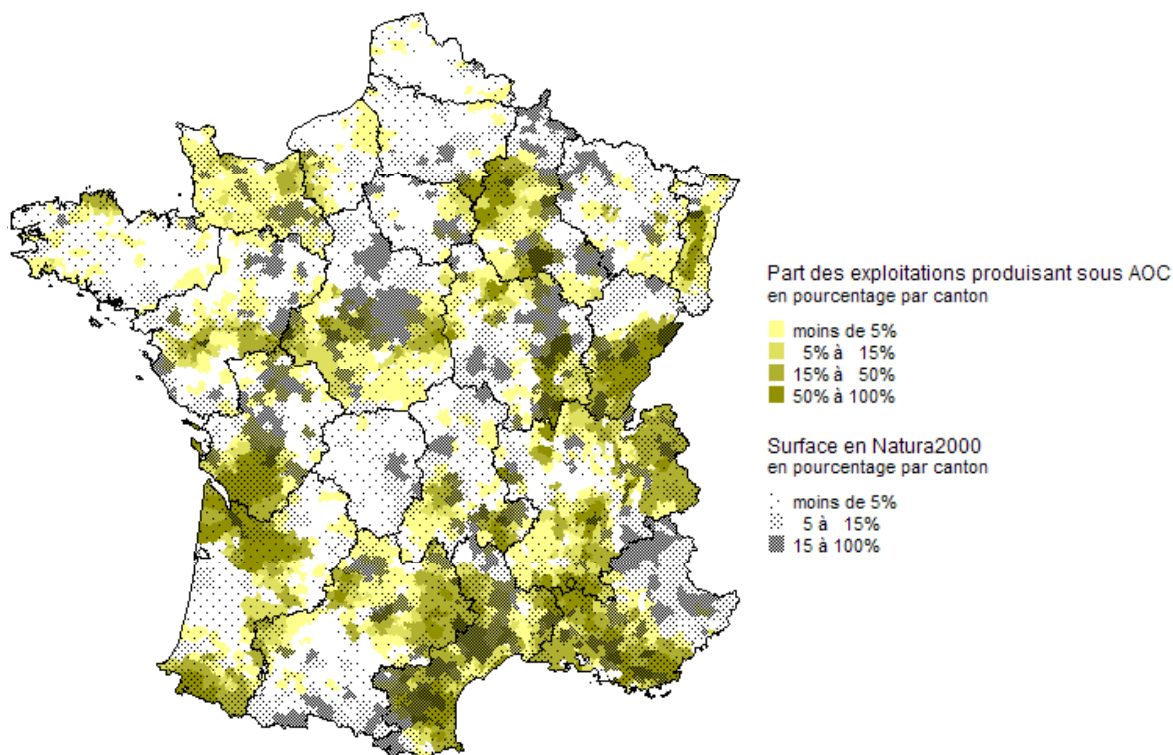
Les AOC sont-elles localisées sur des territoires particulièrement riches en biodiversité ?

Pour pouvoir répondre à cette question, les zones de productions sous AOC ont été superposées aux aires Natura 2000, aux Parc Naturels Régionaux et Nationaux, ainsi qu'aux Zones à Haute Valeur Naturelle (ZHAVN), reconnues d'intérêt écologique.

Natura 2000 Natura 2000 est un réseau européen de sites dont les habitats et les espèces sont reconnus d'intérêt communautaire pour la diversité biologique. Le réseau français est constitué de plus de 1700 sites couvrant 6,82 millions d'hectares, soit 12,4% de la superficie du territoire national. Il est représenté à 41% par des terres agricoles.

⁵ sont inclus les fromages de chèvre et les fromages à pâte persillée.

**Carte des exploitations AOC et des sites Natura 2000
(à partir du RGA 2000⁶, INPN⁷ et IGN⁸)**



Cette carte ne montre pas de manière évidente de correspondance entre les zones sous AOC et celles en Natura 2000. Les résultats confirment cette constatation visuelle. La moitié des cantons à forte production sous AOC⁹ sont en zone Natura 2000¹⁰, contre 36% tous cantons confondus. Les aires AOC ne sont donc pas fortement liées à Natura 2000 (différence de 15% non significative). Ce lien est aussi tenu lorsqu'on considère les zones en Parc Naturels Régionaux et Parcs Nationaux à l'échelle communale : 12% des communes à forte production en AOC, contre 10% des communes françaises.

Ces résultats sont tout à fait similaires si l'on retire les AOC viticoles dont l'importance (environ trois quarts des AOC françaises) aurait pu masquer celle des autres productions. Ils sont cependant à interpréter avec prudence. En effet, les données les plus précises concernant les AOC proviennent du RGA 2000 mais depuis ce recensement, plus de 30 AOC nouvelles ont été créées. De plus, la taille d'une exploitation pouvant être très variable, le nombre d'exploitations par canton ne représente pas forcément l'occupation surfacique. Enfin, les zonages écologiques choisis pour illustrer la diversité biologique, renvoient surtout à une biodiversité remarquable et non ordinaire.

En revanche, le zonage HVN, établi par Solagro¹¹, constitue un référentiel particulièrement pertinent, puisqu'il détermine déjà les systèmes agricoles les plus riches en biodiversité (cf. encadré ci-après).

⁶ Recensement Général Agricole de l'an 2000.

⁷ Inventaire National du Patrimoine Naturel (Muséum National d'Histoire Naturelle).

⁸ Institut Géographique National.

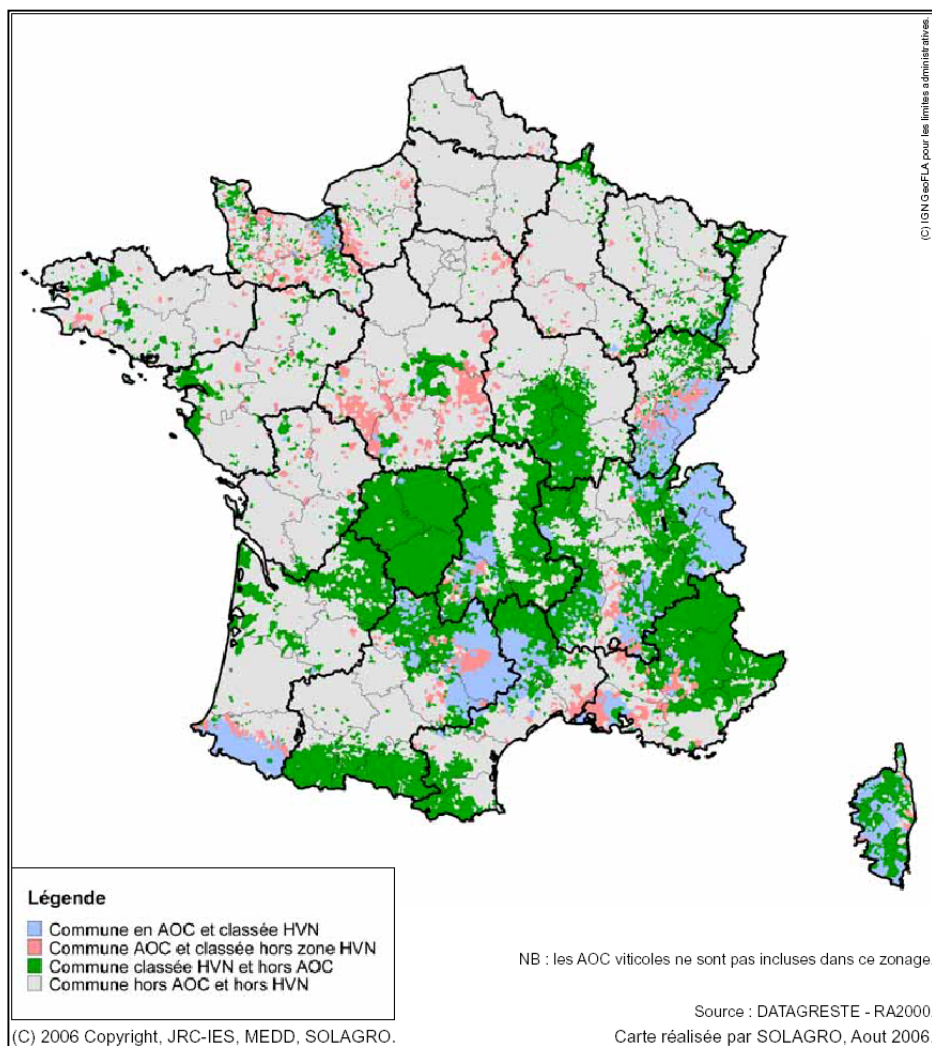
⁹ Cantons dont plus de 15% des exploitations sont en AOC.

¹⁰ on considère en zone Natura 2000, tout canton ayant plus de 5% de sa surface classée Natura 2000.

¹¹ Association œuvrant dans les domaines de l'énergie, de l'agriculture, de la forêt et de l'environnement, et dont la mission est de favoriser « l'émergence de pratiques et procédés participant à une gestion économe, solidaire et à long terme des ressources naturelles ».

Les **Zones à Haute Valeur Naturelle** désignent les territoires agricoles où la biodiversité est la plus présente. Elles ont été déterminées en France à partir de trois indicateurs : la diversité d'assolement, les pratiques extensives et les éléments fixes du paysage (aussi appelés infrastructures agro-écologiques). Les systèmes agricoles à Haute Valeur Naturelle jouent un rôle important dans la préservation de la biodiversité et des habitats ainsi que dans la protection des paysages et la qualité des sols.

**Carte des communes classées en AOC et en ZHVN
(Pointereau P., Coulon F. 2006)**



Bien que de nombreuses communes hors AOC soient classées en ZHVN (en vert sur la carte), les résultats de Solagro montrent que 72% des communes en AOC sont classées en Haute Valeur Naturelle (en bleu sur la carte). A quelques exceptions près (Normandie, delta du Rhône), ces zones AOC riches en biodiversité, correspondent majoritairement à des régions de montagne ou de causses où la production fromagère domine. Le zonage des AOC ne comprend cependant pas les appellations viticoles qui feraient très certainement chuter ce pourcentage en raison de leur localisation. Elles sont, en effet, principalement situées en dehors des ZHVN (Bordelais, Cognac, Val de Loire, Bourgogne, Champagne...). Mais ceci est sans doute dû aux critères d'élaboration de ce zonage (cf. encadré ci-dessus), qui exclue, de fait, la viticulture, qu'elle soit sous AOC ou non.

La richesse en biodiversité des zones AOC semble donc différer selon le référentiel utilisé pour définir la biodiversité. Lorsque celui-ci représente les zones « naturelles », peu anthropisées et hébergeant des espèces patrimoniales (Natura 2000, parcs naturels...), les aires AOC ne semblent pas spécialement fournies. A l'inverse, quand on se réfère aux systèmes agricoles les plus propices à la biodiversité, quasiment les trois quarts des AOC (hors viticulture) en font partie. Les AOC, et plus particulièrement les appellations fromagères de montagne, sont fortement liées à la biodiversité des milieux agricoles.

UNE REGLEMENTATION PEU AXEE SUR LA GESTION DE LA BIODIVERSITE MAIS POUVANT PARFOIS Y CONTRIBUER

Chaque AOC est réglementée par un décret définissant le cahier des charges de la production et ses limites géographiques ; il est parfois complété par un Règlement Technique d'Application (RTA) précisant les conditions de production. Afin d'évaluer les contraintes réglementaires pouvant avoir un impact direct ou indirect sur la biodiversité, ces textes réglementaires ont été analysés en fonction :

- des pratiques culturales et des itinéraires techniques,
- de la diversité des productions,
- de l'organisation spatiale et de l'occupation du sol (taille et imbrication des parcelles avec d'autres milieux),
- de la gestion des éléments fixes du paysage (haies, arbres, bandes enherbées, zones humides...).

Des lacunes et des imprécisions dans les textes

Les décrets et RTA s'intéressent essentiellement aux éléments les plus importants pour la production : les pratiques culturales, les itinéraires techniques et la diversité des productions. Il n'existe ainsi pratiquement aucune contrainte liée à la gestion des éléments fixes du paysage ou à l'organisation spatiale. Ainsi, même si les limites géographiques des appellations sont réglementairement bien définies, la taille et la structure des parcelles, ainsi que les assolements (jouant un rôle important pour la biodiversité), ne sont quasiment jamais mentionnés. D'autre part, de nombreux décrets n'ont pas été remis à jour, malgré d'importants changements dans les techniques de production. Les décrets des AOC viticoles ont, par exemple, été rédigés en 1930 et ne précisent rien sur la lutte chimique, pas développée à cette époque. Enfin, certaines formulations de règles concernant la biodiversité, manquent de précision : « vignes cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles des sols et de l'environnement », ou « élevées traditionnellement », ou encore « usages locaux, loyaux et constants ». Ces lacunes et ces imprécisions peuvent laisser libre cours à des pratiques variées et difficilement contrôlables.

Des obligations partielles et peu restrictives pour la majeure partie des pratiques culturales et des itinéraires techniques

Certaines de ces opérations sont fréquemment encadrées par des règles alors que d'autres ne le sont que pour un nombre restreint d'AOC. Ces obligations, en fonction des opérations qu'elles concernent mais aussi de leur caractère plus ou moins restrictif, entraînent des effets variables sur la biodiversité. Parmi les pratiques culturales et les itinéraires techniques faisant l'objet d'obligations pour un grand nombre d'AOC, on trouve :

- La densité de plantation et les délais d'entrée en production : les seuils imposés sont généralement trop permissifs (densités plutôt hautes et délais relativement courts) pour favoriser la biodiversité.
- Le rendement et le chargement : souvent bas (dans un but de qualité), ils limitent l'intensification et protègent ainsi la diversité biologique. Le chargement peut cependant être élevé dans certains cas (3 UGB/ha pour le Livarot) ; il est

mentionné pour toutes les AOC viandes mais seulement pour la moitié des AOC laitières (les autres ne fixant pas de limite).

- L'utilisation de fourrages fermentés : cette pratique implique des fauches précoces et une gestion intensive des prairies ; elle n'est limitée ou interdite que pour environ la moitié des AOC laitières.

La fertilisation et l'irrigation, généralement reconnues comme défavorables pour la biodiversité, sont réglementées dans seulement un quart des décrets hors viticulture (et rarement en AOC viticoles pour la fertilisation). Une grande majorité ne mentionne rien sur ces aspects. Les règles sont généralement peu, voire pas restrictives en terme de quantités autorisées et imposent surtout des délais d'épandage et des périodes d'irrigation. Seule une dizaine d'AOC précise que les doses d'épandage sur les prairies doivent être limitées ou interdites, de façon à préserver leur flore naturelle, et autant interdisent l'irrigation (hors viticulture, cette production étant soumise à une réglementation spéciale pour cette pratique).

Les AOC Chasselas de Moissac, Coco de Paimpol, Figues de Solliès, Oignons doux des Cévennes, Pomme du Limousin et Piment d'Espelette stipulent que la récolte doit être manuelle (la récolte mécanique étant moins respectueuse de la biodiversité). Les olives de bouche sont récoltées manuellement tandis que celle destinées à la production d'huile peuvent être récoltées « par procédés mécaniques ». Pour les AOC viticoles, les deux cas de figure existent aussi.

Enfin, seulement 2 AOC interdisent l'utilisation des pesticides (AOC Châtaignes d'Ardèche et Piment d'Espelette), seule l'AOC Lentilles vertes du Puy oblige à des rotations culturales (alors que cette pratique est particulièrement utile d'un point de vue agronomique et environnemental pour l'ensemble des cultures annuelles) et aucune ne mentionne les techniques de labours (les labours profonds et annuels étant nuisibles à la vie du sol).

La majorité des pratiques culturales et des itinéraires techniques en lien avec la biodiversité est soumise à une réglementation. Cependant, ces obligations n'apparaissent pas systématiquement dans tous les décrets des AOC pratiquant ces opérations de production. Certaines pratiques pourtant très importantes pour la biodiversité, comme l'emploi de pesticides, les rotations culturales ou le labour, en sont même étonnamment absentes. En outre, les contraintes imposées dans les textes, ne vont pas forcément dans le sens de la préservation de la biodiversité. Les seuils sont en effet souvent trop permissifs (cas des densités de plantation, des délais d'entrée en production, de la fertilisation, de l'irrigation ainsi que de certains chargements). Seule la limitation des rendements est à la fois assez restrictive, touche la quasi totalité des décrets et favorise directement la diversité biologique.

Les AOC à la fois source de concentration et de diversité des productions

Le fait qu'une aire d'appellation soit restreinte géographiquement et concerne une production particulière concourt à la concentration de cette dernière. Ce phénomène peut à la fois être défavorable à la biodiversité, si l'on raisonne au niveau de la zone d'appellation (concentration d'une variété ou d'une race), mais aussi favorable si l'on se situe à une échelle plus grande (préservation d'une variété ou d'une race locales). Le cas le plus défavorable concerne la monoculture ininterrompue d'une variété banale (certains cépages productifs par exemple). Dans le cas des prairies permanentes associées aux productions animales, la « monoculture » peut au contraire être positive en créant de grands espaces semi-naturels.

Dans les décrets, les variétés végétales sont toujours stipulées, tandis que le choix des races animales est parfois libre (seulement 35 AOC précisent les races sur 58). Les systèmes AOC permettent souvent de conserver la biodiversité domestique, c'est-à-dire des races ou variétés locales menacées de disparition. Ces races sont généralement rustiques et particulièrement bien adaptées à leur habitat. Elles contribuent, en outre, au maintien de paysages ouverts et, par-là même, à la diversité des milieux et de leurs habitants. Cependant, même si la majorité des variétés et races utilisées en AOC participent directement ou indirectement au maintien de la biodiversité, certaines sont choisies volontairement sur des critères purement agronomiques ou organoleptiques. C'est aussi souvent le cas des AOC ne précisant l'utilisation d'aucune race ou variété particulière (comme les AOC beurres et crèmes).

Protection des terroirs et participation à la « biodiversité culturelle »

Un peu en marge de la réglementation concernant les décrets, on peut citer l'action de l'INAO pour préserver les terroirs et donc la biodiversité qui les composent. Bien que n'ayant pas un pouvoir décisionnel en la matière, l'INAO doit être consulté par l'autorité publique avant la réalisation de projets pouvant altérer ou amputer un terroir d'appellation (ouverture d'une carrière, réalisation d'un projet d'urbanisme, autoroutier ou ferroviaire...etc). Enfin, les savoir-faire des appellations, souvent traditionnels et anciens, contribuent à la sauvegarde d'un patrimoine gastronomique et culturel, menacé par les productions industrielles. Cette participation à la lutte contre l'uniformisation des pratiques, au maintien de la biodiversité et à la multiplicité des cultures, est d'ailleurs reconnue par l'UNESCO¹².

QUELLES INITIATIVES EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITE, AU-DELA DU CADRE REGLEMENTAIRE ?

Chaque AOC, en tant que démarche collective, est obligatoirement portée par une structure fédérative, appelée Organisme de Défense et de Gestion (ODG). Ces ODG (le plus souvent des syndicats), peuvent initier des actions allant plus loin que celles dictées par la réglementation. De nombreux syndicats exercent des politiques incitant les producteurs à améliorer, en parallèle de la qualité du produit, la qualité de l'environnement. Mais qu'en est-il, plus précisément, à propos de la biodiversité ? Afin de répondre à cette question, une enquête et des entretiens ont été menés auprès des syndicats d'AOC.

L'enquête réalisée par l'UMR Innovation de l'INRA de Montpellier, dans le cadre du programme PRODDIG¹³, visait plus globalement à produire des connaissances scientifiques sur les conditions à travers lesquelles les indications géographiques¹⁴ peuvent contribuer à une perspective de développement durable. Seules les réponses concernant les AOC et les questions directement ou indirectement relatives à la biodiversité ont été analysées dans cette étude. Les taux de réponses de 19% pour les AOC viticoles, 43% pour les AOC laitières et 56% pour les AOC agro-alimentaires, ont permis de constituer un échantillon représentatif de l'ensemble des AOC.

Des syndicats plus ou moins impliqués

Certains syndicats mènent plusieurs actions directement ou indirectement favorables à la biodiversité alors que d'autres n'en proposent aucune. L'analyse montre que leur degré d'implication n'est pas lié au type de production (viticole, laitière ou agro-alimentaire), ni à l'âge du syndicat, ni à sa taille (que ce soit en nombre de salariés, d'adhérents ou de producteurs), ni à son budget. Il ne dépend pas non plus de l'intérêt écologique du territoire d'appellation, ni des autres actions menées par les syndicats dans le domaine de l'environnement. Un classement réalisé sur les syndicats enquêtés, en fonction du nombre d'actions entreprises, révèle qu'il existe autant de syndicats « investis » que « non investis » :

- 51% sont particulièrement « actifs par rapport à la biodiversité ». Situés à 80% sur un site classé (Parc National, PNR, Réserve Naturelle, Znieff, Natura 2000), ils mettent en œuvre une à trois actions visant la préservation des ressources génétiques, des végétaux ou animaux sauvages, ou de milieux d'intérêt écologique.
- 49%, possédant à 80% des zones reconnues d'intérêt écologique au sein de l'aire d'appellation, ne déclarent pas d'action particulière en faveur de la biodiversité. Ils sont cependant la moitié d'entre eux à exercer des actions susceptibles d'avoir un impact indirect sur la biodiversité (préservation, restauration et valorisation du paysage, entretien d'espaces difficiles, bonnes pratiques environnementales, préservation de la ressource en eau, réduction des pollutions).

¹² Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture.

¹³ Promotion du Développement Durable par les Indications Géographiques.

¹⁴ AOC, IGP (Indications Géographiques Protégées), VDP (Vin de Pays), VDQS (Vins Délémités de Qualité Supérieure) et produits sentinelles.

Autrement dit, les trois quarts des syndicats proposent des actions « environnementalistes », et la moitié agit volontairement et directement en faveur de la biodiversité.

Plus le produit dépend de la biodiversité, plus l'intérêt porté à cette dernière est grand

La flore et la faune locales, contrairement à la géologie et au climat, ne sont quasiment jamais mentionnées par les syndicats lorsqu'ils décrivent le milieu naturel de l'aire de production. En revanche, pour certaines AOC, la production dépend véritablement de la biodiversité (même si ce terme n'est pas toujours cité) qui fait, par conséquent, l'objet de mesures de conservation. C'est le cas du Fin Gras du Mézenc (viande bovine d'Ardèche et Haute Loire), du Beaufort, du Comté, dont la diversité et la typicité floristiques des prairies influencent énormément la qualité du produit. On peut aussi citer les AOC Maine Anjou (viande bovine) et Ossau Iraty (fromage de brebis), dont l'authenticité du produit dépend à la fois de races locales pas forcément productives et de prairies permanentes. A l'inverse, certaines productions ne nécessitent pas un travail particulier sur les composantes biotiques du terroir pour présenter un goût prononcé et typique. Lorsque les conditions abiotiques (climat, sol) sont suffisantes à une production de bonne qualité gustative, les syndicats prennent beaucoup moins fréquemment des mesures en faveur de la biodiversité. Certaines de ces AOC n'utilisent pas non plus de races ou de variétés locales et ne se différencient pas des systèmes conventionnels en terme de gestion de la biodiversité.

Initiatives menées par les AOC « animales »

Elles reposent principalement sur la gestion extensive des prairies (le plus souvent permanentes) alors que les décrets n'y obligent pas et constituent généralement un « bouquet d'actions » permettant une prise en compte efficace de la production. Dans le cas du fin gras du Mézenc, bien que le cahier des charges autorise la fertilisation minérale à 30 unités d'azote par an et ne précise pas de date de fauche, la majorité des agriculteurs n'utilise pas d'engrais minéral et fauche tardivement pour récolter un foin mûr. Ces mesures, préconisées par le syndicat, permettent d'entretenir la biodiversité qui, dans un contexte de plaine agricole relativement intensive, pourrait facilement être mise à mal (risque de retournement des prairies). L'AOC Maine Anjou et les AOC « de montagne » jouent aussi ce rôle bien que, pour ces dernières, le contexte pédoclimatique pousse généralement à l'extensivité. Cependant, certaines pratiques néfastes sont aussi employées (utilisation de prairies temporaires, usage excessif de fertilisants minéraux, fauche précoce, utilisation de races banales et productives, augmentation de la taille de troupeaux et du chargement), mais cela ne concerne finalement que peu de ces appellations.

Le maintien des races locales peut, aussi, être cité comme un objectif déterminant de la part des syndicats des AOC Maine Anjou et Ossau Iraty. Il permet le maintien de la biodiversité domestique contre la tentation de l'utilisation de races banales plus productives. Rares sont les initiatives concernant le maintien d'éléments fixes du paysage mais l'élevage extensif y contribue naturellement.

Cas des AOC viticoles

Ce sont certainement les AOC les moins « encadrées » et pour lesquelles il existe une très grande diversité de profils de production. La monoculture reste néanmoins une constante sur la quasi totalité des zones d'appellation (vignes à perte de vue). La plupart des appellations bénéficiant déjà d'une forte renommée, ne font, généralement, pas d'efforts particuliers en faveur de la biodiversité. Elles font, en revanche, de plus en plus attention à la qualité environnementale et sanitaire de leurs produits, en raison des exigences des consommateurs : « Si on veut vendre des vins chers, il faut être irréprochables », « nous devons coller au discours vin et santé ». Contrairement aux AOC « animales », les AOC viticoles préconisent plutôt des actions ponctuelles, certes positives, mais pas toujours cohérentes avec le système de production dans son ensemble. L'AOC Saumur Champigny en est un exemple. Des zones écologiques réservoirs (haies, bosquets...), visant la préservation de la

biodiversité, sont implantées dans le vignoble. Elles permettent notamment d'héberger une faune auxiliaire (insectes, oiseaux...) sensée réguler les populations de ravageurs des cultures. L'utilisation de pesticides, ne faisant pas l'objet de mesures assez restrictives, est cependant incohérente avec cette forme de lutte biologique. Les pratiques au sein des parcelles, sont, en fait, très différentes d'un producteur à l'autre et ne sont souvent pas connues du syndicat.

Dans le cas du Châteauneuf du Pape, le syndicat met en place des systèmes de lutte biologique et limite le recours aux pesticides. Il préconise aussi la culture de cépages locaux et diversifiés. Les éléments fixes du paysage constituent, toutefois, plus des « éléments de décor » que des infrastructures écologiques organisées ; ici non plus, aucune attention particulière n'est portée à la création d'une mosaïque de milieux.

LA BIODIVERSITE : UN PATRIMOINE EN VOIE DE RECONNAISSANCE, A MIEUX PROTEGER.

Les appellations d'origine contrôlée ont réussi, dès leur création, à relever les défis du goût et de l'authenticité de leurs produits, se démarquant ainsi de la production conventionnelle. Face à l'apparition des problèmes sanitaires et des pollutions de l'environnement, c'est toute l'agriculture qui a été obligée d'évoluer, AOC comprises. Aujourd'hui, la biodiversité peut constituer un nouveau challenge et un nouvel atout pour les AOC. C'est, en effet, une ressource dont la valorisation économique ne paraît pas évidente mais qui peut s'intégrer à une démarche de qualité, telle que celle des AOC, et trouver un accueil favorable auprès des consommateurs.

Bien que ne correspondant pas particulièrement aux aires naturelles les plus riches en biodiversité sauvage, les territoires sous AOC (exceptés les territoires viticoles) font partie pour les trois quarts des zones agricoles françaises à haute valeur naturelle. Les zones d'appellations fromagères de montagne, souvent liées à l'élevage extensif, contribuent fortement à l'intérêt écologique de ces territoires.

Ce fort potentiel n'est cependant pas vraiment soutenu par la réglementation, trop peu adaptée à la gestion de la biodiversité. L'organisation spatiale et temporelle (rotations culturales) du parcellaire et l'agencement des infrastructures agro-écologiques doivent être pris en compte, afin de casser la monotonie du paysage agricole et résoudre les problèmes agronomiques engendrés par certaines monocultures. L'utilisation de fertilisants minéraux et de pesticides sont aussi à réglementer en priorité ; il est enfin nécessaire de revoir les seuils trop permissifs pour beaucoup de pratiques. Mais, en plus de ces préconisations techniques, il semble primordial de définir un cahier des charges type, commun à chaque production et rassemblant tous ces critères. Des obligations ponctuelles et parfois incohérentes ne suffisent en effet pas à mener une gestion efficace, surtout si ces dernières ne sont fixées que pour un petit nombre d'appellations.

Au-delà de la réglementation, environ la moitié des AOC ont bien pris conscience de l'intérêt de la biodiversité, et agissent en faveur de celle-ci. Cela concerne principalement des mesures de préservation des ressources génétiques, des végétaux ou animaux sauvages, ou de milieux d'intérêt écologique. Bien qu'il semble difficile de caractériser ces appellations, elles correspondent souvent aux AOC dont la qualité de la production dépend fortement de la biodiversité. Les AOC fromagères et viande font beaucoup partie de celles-ci, par opposition aux AOC viticoles ou culturales. Mais il existe de nombreuses exceptions des deux côtés. L'histoire des différentes appellations est aussi, en partie, révélatrice de l'importance qu'elles portent à la biodiversité. Certaines, s'appuyant sur des savoir-faire ancestraux et des races ou variétés locales, pratiquent traditionnellement une gestion respectueuse (sans parfois même le savoir), alors que d'autres souvent plus récentes ne se différencient que très peu des productions conventionnelles. Ces dernières, soit ignorent la biodiversité, soit l'utilisent dans un but marketing à travers quelques actions.

L'AOC n'est, par définition, pas un signe de qualité fait pour préserver la diversité biologique. Il la protège pourtant globalement mieux que l'agriculture conventionnelle. Il participe, en effet, au maintien de systèmes extensifs et de savoir-faire locaux, ainsi qu'à la lutte contre l'intensification et l'uniformisation des productions et des cultures.

cnasea

2 rue du Maupas - 87040 Limoges Cedex 1

tél. : 05 55 12 00 00

courriel : info@cnasea.fr