

## DENSIPPAM

Calulette pour planter au plus juste

■ p. 16



## GOUTTE-À-GOUTTE

Des économies d'eau mais pas que

■ p. 17



## TOURNESOL

Evaluer l'apport d'azote et de bore

■ p. 19

# L'Agriculture Drômoise

Hebdomadaire d'information générale agricole et rurale

apasec

145 avenue Georges Brassens - CS 30418 - 26504 Bourg-lès-Valence cedex - Tél : 04 27 24 01 70 - contact@agriculture-dromoise.fr - www.agriculture-dromoise.fr

N° 2449 - Jeudi 23 avril 2020 - 67<sup>e</sup> année - PU : 2,80 €

AOP ET IGP LOCALES ■ p. 2 et 3

## Les effets du confinement

Vins, fromages, noix, olives... « toutes les filières en sortiront cabossées », craint un membre du Syndicat du Picodon AOP.



**CONFINEMENT /** Les impacts de la crise sanitaire actuelle sur deux fromages AOP, le picodon et le bleu du Vercors-Sassenage.

## Fromages AOP : des débouchés déstructurés



### Picodon

Le confinement a perturbé l'écoulement du picodon AOP.

Alors, des éleveurs suivent les recommandations de la filière : ils ont réduit leur production en modifiant les rations, en donnant du lait aux chevreaux s'ils en ont encore (au lieu du lait en poudre) ou en passant à la monotraite. « Mais c'est un manque à gagner », remarque l'animatrice du syndicat de ce fromage, Alicia Teinturier. Et « c'est compliqué de mettre en place de nouvelles façons de commercialiser pour remplacer les débouchés qui se sont fermés ». Certains proposent des commandes livrées à des particuliers sur des points de retrait ou à domicile. Fabriquer des pâtes pressées peut être une autre solution, à condition d'être équipé et de maîtriser la technique.

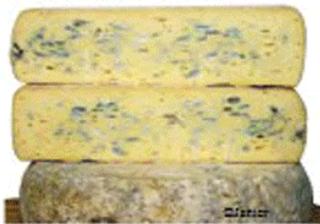
« La situation n'est pas brillante, confie Hervé Barnier, éleveur de chèvres à Vesc et trésorier du syndicat du picodon AOP. Des débouchés ont été déstructurés. Les ventes de certaines entreprises ont chuté jusqu'à 80 % les premières semaines de confinement. La fermeture des marchés a été catastrophique pour des éleveurs fermiers, tous ne sont pas équipés pour stocker et reporter les ventes. Ceux qui vendent des fromages à douze jours se sont retrouvés dans la panade, avec quasiment

plus de débouchés. Des affineurs ont perdu 60 % de leurs ventes la première semaine et 40 % la semaine dernière... Au magasin à la ferme d'Hélène et Hervé Barnier (débouché important pour eux), les clients ne viennent plus. Cette perte de ventes, ils l'ont en partie compensée en proposant des commandes sur internet pour livraisons dans la zone où ils servent déjà des commerces. Restaurants, chambres d'hôtes, gîtes, campings fermés, ce sont aussi des débouchés en moins pour eux. Par contre, leurs ventes ne se sont pas effondrées dans leur réseau de commerces de proximité (épiciers, petites surfaces). Néanmoins, elles sont irrégulières. « Cette crise va laisser des traces, toutes les filières en sortiront cabossées, prévoit Hervé Barnier, qui lance un appel : Mais, il ne faut pas brader le picodon AOP. Sinon il sera compliqué de retrouver la valorisation pour laquelle on se mobilise depuis des années. »

### Bleu du Vercors-Sassenage

Concernant l'AOP bleu du Vercors-Sassenage, « les deux premières semaines ont été compliquées pour les producteurs fermiers, explique le président du syndicat interprofessionnel de ce fromage, Daniel Vignon. A la fermeture des marchés sur le Vercors-Nord, on a travaillé avec le Parc pour mettre en place un système de paniers : des commandes groupées livrées. Sur le Vercors-Sud, le maire de La Chapelle-en-Vercors s'est battu pour garder son marché. Pour tous les débou-

chés en contact direct dont les magasins de producteurs, notamment en bio, il n'y a pas de soucis de commercialisation. Dans les circuits plus longs, c'est compliqué. » Vercors Lait a arrêté de fabriquer pendant au moins une semaine. Mais, étant multiproduit, cette coopérative a pu transformer du lait en raclette et pâtes cuites. « Globalement, elle s'en sort bien, ses ventes sur mars n'ont baissé que de 5 %, note Daniel Vignon. Le syndicat, les fermes du Vercors et le Parc demandent, dans une lettre commune, aux mairies de tout le territoire de rouvrir les marchés au moins aux producteurs locaux ». Mais aussi « d'en créer s'il n'y en a pas au cas où des producteurs locaux ont des difficultés à vendre ».



Quant à son exploitation (ndlr : Gaec de Roche rousse, à Saint-Martin-en-Vercors), « elle s'en sort bien ». Elle a gardé sa place sur le marché de La Chapelle. Et ses ventes dans des magasins de producteurs « compensent largement » les débouchés fermés (restaurants, centres de vacances et restauration scolaire). Ce qui fait dire à Daniel Vignon : « Je pense que le message de consommer local est passé ». ■

Annie Laurie