

Transhumance → Les éleveurs mettent en place un réseau de restaurateurs sur les routes de la Transhumance. Une "Route" semblable à un chemin de Compostelle, pour randonneurs exigeants et gastronomes méritants.

La Route, séminaire et projet gastronomique

Chaque année, quelques 670 000 têtes estivent en montagne et 50 000 environ descendent de leur montagne hiverner en plaine. Une transhumance ovine qui fait partie du patrimoine provençal et que les responsables ont décidé de mieux rentabiliser. Historiquement, cette transhumance a tracé son propre réseau routier : les "dralles" ou "carraires" qui furent les premières voies de communication entre les plaines de Basse Provence et les montagnes alpines.

Qualité souvent de relique du passé, l'élevage ovin transhumant possède au contraire de nombreux atouts à faire prévaloir. Basée depuis toujours sur les cycles naturels de l'herbe, cette gestion de l'espace a toujours répondu avant l'heure aux pratiques respectueuses de l'environnement pour proposer des produits de qualité (viande, laine) tout en maintenant un tissu rural en plaine comme en montagne. L'élevage ovin transhumant, tel que la majorité des bergers le conduit depuis des siècles, est à l'évidence un modèle des plus convaincants.

C'est ce qu'on rappelle les éleveurs ovins en organisant le 15 octobre une journée consacrée à "La Route, produits et métiers de la transhumance". L'objectif est simple mais il fallait y penser.

Le programme La Route vise à situer les synergies des territoires transfrontaliers autour de l'économie de l'élevage pastoral et de tout ce qui concerne la pratique de la transhumance. Sur des notions fortement identitaires, cela consiste à soutenir et valoriser toutes les productions liées à l'élevage sur un axe territorial qui part d'Arles, à l'ouest des Bouches-du-Rhône, pour venir à Borgo San Dalmazzo, en Italie, près de Cuneo.

Tout au long de cet axe, qui traverse la Crau, le massif de la Sainte-



Présentation du projet au Château de Richelieu, près de Salon-de-Provence, en présence des restaurateurs.

Victoire, le Plateau de Valensole et diverses vallées alpines, il s'agit de favoriser les partenariats entre les différents opérateurs (éleveurs, bergers, artisans, restaurateurs, commerçants) dans une logique de proximité. L'objectif est certes de valoriser les produits issus des élevages, notamment la viande ovine, par des modes de commercialisation et de communication innovants. Trait d'union entre la France et l'Italie, entre la plaine et la montagne, ce réseau associera, sur plus de 350 km, l'ensemble des filières agricole, gastronomique, artisanale, touristique, environnementale et patrimoniale autour d'une pratique fortement historique.

En clair, et sur le même principe que le Chemin de Compostelle, toutes les personnes intéressées peuvent s'engager sur cette route en ayant la certitude de trouver, à chacune de leurs étapes, des gîtes, des auberges, des commerces et des menus intitulés La Route adaptés à chacun des territoires traversés. On peut arpenter ce réseau en totalité

ou en choisir certains segments, à l'appréciation de chacun.

"Cette journée de rencontre avec l'ensemble des opérateurs", explique Patrice Roucolle, directeur de la Maison régionale de l'élevage, "a pour but de réunir l'ensemble des porteurs concernés afin d'établir une charte qui définira les règles d'utilisation de la marque "La Route" qui se met en place. Elle s'adresse aux établissements ayant une activité d'accueil de commerce, de restauration ou d'hébergement et utilisant cette marque. Le respect de cette charte et du cahier des charges spécifique aux activités de chacun est le garant du respect d'une éthique qui garantira l'origine et la qualité des prestations proposées."

La marque "La Route" est propriété de la Maison de la Transhumance. Cette opération, qui est le fruit de plus de dix ans de réflexion, est financée par l'Europe et diverses collectivités territoriales françaises et italiennes (conseil régionaux, généraux). Elle entre dans le programme Alcotra (2007-2013), quatrième

génération de programme de coopération transfrontalière franco-italienne. Ce programme est doté d'une contribution Feder de 149 M€, soit un coût total estimé à 235 M€.

Il se caractérise en particulier par l'impulsion de nouvelles stratégies territoriales grâce à la mise en œuvre de trois types de projets (projets de coopération simple, plans intégrés transfrontaliers et les projets stratégiques), répondant chacun à des besoins spécifiques du territoire, aussi bien au niveau local qu'à plus grande échelle. L'objectif global est d'améliorer la qualité de vie des populations et encourager le développement durable des systèmes économiques et territoriaux transfrontaliers grâce à la coopération dans le domaine social, environnemental et culturel. Voilà pour les aspects généraux.

Ce programme est porté par la Maison régionale de l'élevage à Manosque avec les experts de la Maison de la transhumance, les chambres d'agriculture, le Cernam, l'Institut de l'élevage, le CEPPA du Merle, Carnéjane, César.

SL



Le projet de Route de la Transhumance.

Kacem Boussouar : "Une logique de développement durable"

Le président de la Maison régionale de l'élevage répond à nos questions.

■ **La Route, c'est quoi exactement ?**

K.B. : "C'est la mise en synergie, sur le plan territorial, de toutes les actions relatives à l'élevage en prenant appui sur la Route de la Transhumance qui part d'Arles, traverse la région en direction de l'Italie. Nous associons les restaurateurs, hébergeurs, commerçants, pour donner une unité à tout cela. La Route, ce sera aussi le menu type, variable selon les endroits, proposé par tous les chefs cuisiniers qui participent à l'opération via une charte que nous mettons en place avec eux. C'est créer une

forme de convivialité autour d'un thème commun.

■ **Une simple opération de communication ?**

K.B. : "Non. Nous appuyons notre démarche sur un double constat. D'abord celui de la culture et du patrimoine autour d'une pratique multiséculaire qui traverse les âges et qui a fait la preuve de son efficacité. Ensuite la structuration et le développement d'une économie de filière. Il y a plus de 600 000 ovins en Provence pour 2 000 exploitations concernées. Il y a plus de 5 000 éleveurs en Paca. Tout cela génère du chiffre d'affaires, crée des emplois, participe de la gestion des paysages. L'agneau est privilégié mais, selon les endroits, ce seront les autres productions du bé-



Kacem Boussouar.

tail. L'essentiel est de structurer l'offre."

■ **Les programmes européens permettent d'élargir aux autres prescripteurs.**

K.B. : "L'activité pastorale est un moyen de mettre en avant et de développer toutes les activités du territoire dans une logique de proximité de filière. C'est pourquoi nous nous adressons à laval avec les distributeurs, fermiers, aubergistes, restaurateurs. Cela entre dans le cadre des programmes européens et des financements appropriés pour la valorisation des territoires transfrontaliers. Tout le monde y trouve son compte car cela permet de pérenniser et de développer des activités existantes et de créer de nouvelles grâce à ces opportunités."

Propos recueillis par Sami Lekhal

en bref

Réunion technique régionale céréalières

La Réunion technique régionale d'Arvallis aura lieu le jeudi 22 novembre de 9 h à 17 h à la CCI d'Avignon (Aïlée des Fontaines). Elle sera animée par les ingénieurs Arvallis, Philippe Braun (Languedoc), Stéphane Jézéquel (Provence) et Jean-Luc Verdier (spécialiste desherbage).

Le matin : Economie et marchés ; bilan mondial, tendances, impact sur les filières ; rentabilité régionale des grandes cultures. Destrébage : nouveaux herbicides ; efficacité des desherbage (climat, adjuvants, système de culture...) ; stratégies de desherbage, résistances... Fertilisation : Green (état des dossiers, débats à venir) ; fertilisation localisée au semis ; feliquats 2012, 1^{er} tendance.

L'après-midi : Biodiversité : entomophages utiles, résultats de suivis. Pulvérisation : le point sur les bases, les volumes, la durée de l'eau, les adjuvants. Protégeants : nouveautés (variétés, herbicides, fongicides) ; pois chiche (points clés). Maladies : ergot, la progression ; nuisibilité et stratégies régionales ; nouveaux fongicides.