



**Fig. 38. Zone Pelen Borda : schéma d'aménagement**



**Fig. 39. Zone Pelen Borda : intérieur de la zone**

### **3.5. ACTIVITE AGRICOLE**

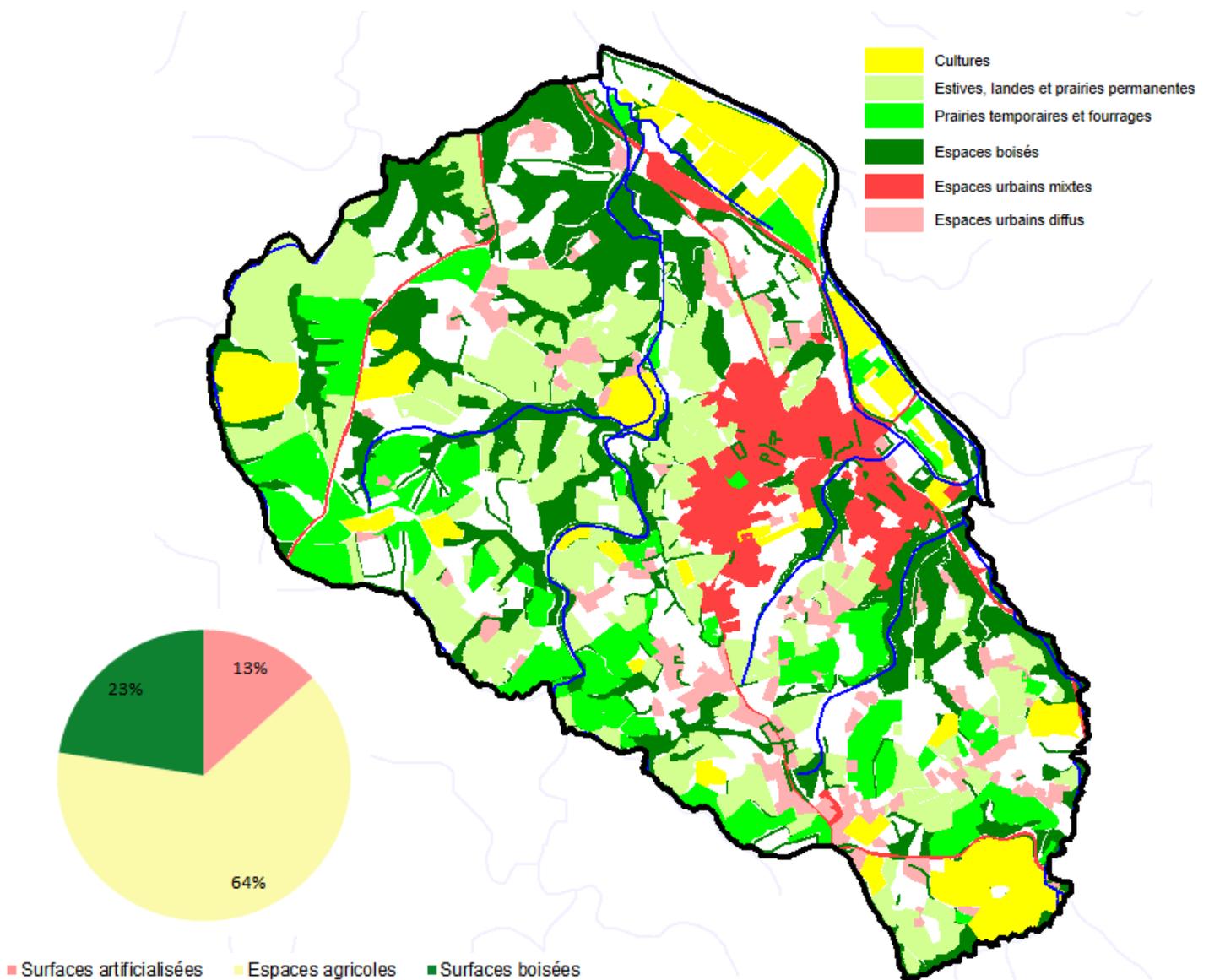
L'analyse de l'activité agricole a été réalisée à partir de plusieurs données :

- Le recensement général agricole,
- Les données mises à jour des exploitations agricoles existantes sur le territoire,
- L'occupation des sols avec différentes sources de données (RPG, BDTopo, MOS),
- Des données spécifiques (Syndicat du Piement d'Espelette, etc.).

L'objectif de cette analyse complète est de dresser les dynamiques agricoles sur la commune de Larressore et en comprendre les principaux enjeux pour les dix années à venir, dans un contexte de pression foncière et de consommation d'espace potentielle.

### 3.5.1.1. OCCUPATION DES SOLS

La carte ci-après illustre de façon synthétique le poids de chaque type d'occupation des sols sur le territoire : terres agricoles, surfaces boisées et espaces urbanisés.



**Fig. 40. Répartition des différents espaces sur le territoire communal**

Plus de la moitié de la surface du territoire est occupée par des espaces agricoles. Si les cultures sont minoritaires, l'essentiel des terres agricoles sont exploitées en prairies permanentes ou temporaires, reflet d'une orientation tournée vers l'élevage.

Les boisements répartis sur l'ensemble du territoire, confèrent notamment à l'ouest du territoire, un aspect bocager. Principalement en lien avec le réseau hydrographique, deux massifs plus étendus se distinguent, l'un au nord et l'autre au sud-est.

Les espaces urbanisés représentent quant à eux 13% du territoire.

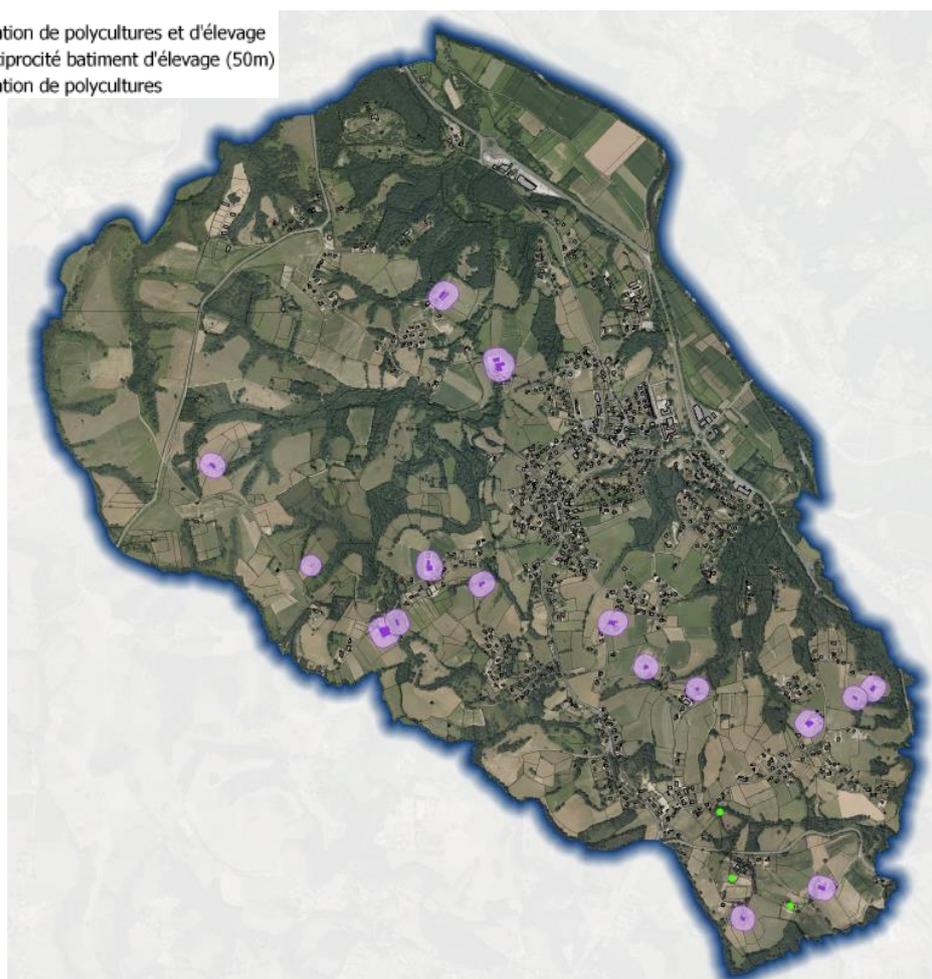
### 3.5.1.2. EXPLOITATIONS AGRICOLES ET SUPERFICIE AGRICOLE UTILISEE (SAU)

Les résultats présentés dépendent du recensement général agricole des années 1988, 2000 et 2010 ; les données de 2018 sont issues de données communales.

	Exploitations agricoles				SAU (en ha)				SAU / Exploitations (ha)			
	2018	2010	2000	1988	2016	2010	2000	1988	2016	2010	2000	1988
Larressore	29	30	54	58		478	719	530		15,9	13,3	9,14

Entre 1988 et 2000, le nombre d'agriculteurs exploitants a légèrement baissé passant de 58 à 54. Mais entre 2000 et 2018, le nombre d'exploitants agricoles sur la commune a fortement chuté, perdant 61% des effectifs, soit presque deux agriculteurs sur trois.

- Sièges d'exploitation de polycultures et d'élevage
- Périmètre de réciprocité bâtiment d'élevage (50m)
- Sièges d'exploitation de polycultures



**Fig. 41. Sièges d'exploitation et bâtiments d'élevage en 2018**

La commune compte en 2018, 11 agriculteurs à titre principal et 18 agriculteurs à titre secondaire qui exploitent les terres agricoles. L'activité est tournée vers la polyculture-élevage avec une activité élevage de brebis laitières, brebis à viande, vaches laitières, vaches allaitantes ou chevaux.

La surface agricole utilisée (SAU), a été fluctuante depuis 1988, variant entre 478 et 719 ha. Les données du Registre Parcellaire Graphique de 2014 indiquent quant à elles 445 ha de terres déclarées par les exploitants.

Néanmoins, la forte baisse du nombre d'agriculteurs exploitants a contribué à l'augmentation de la taille des exploitations. Par-delà cette augmentation, les exploitations sont de petite taille (15,9 ha par exploitation en 2010).

	Superficie			En part dans la SAU totale		
	2010	2000	1988	2010	2000	1988
Terres labourables	191	264	125	40,0%	36,7%	23,6%
Cultures permanentes	1	1	2	0,2%	0,2%	0,4%
Superficie toujours en herbe	285	451	401	59,6%	62,7%	75,6%

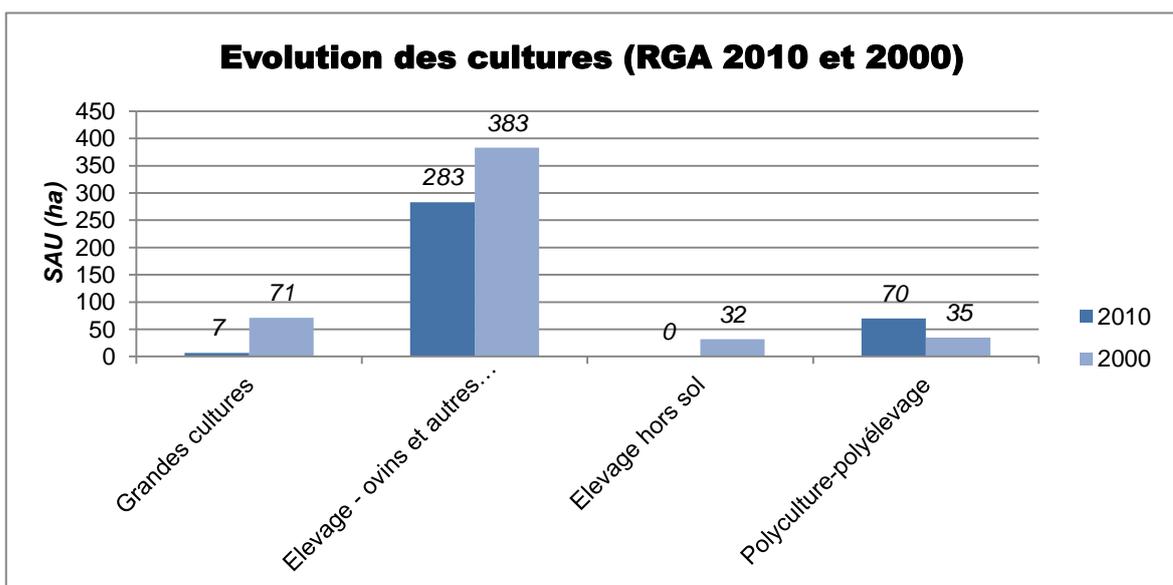
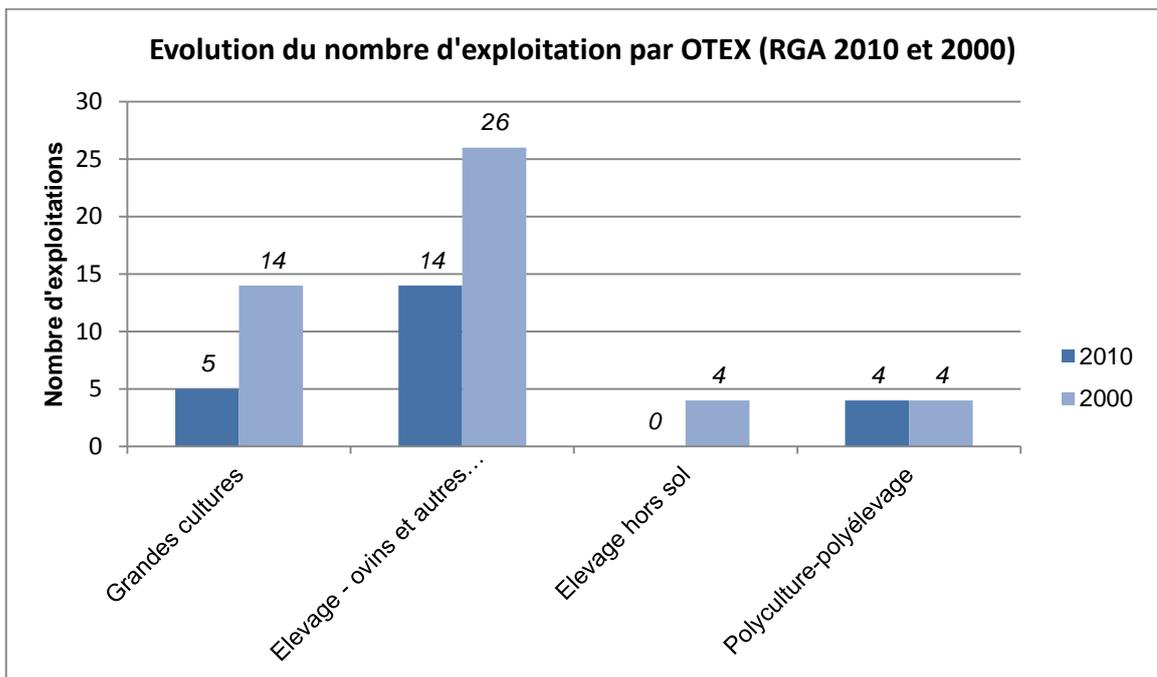
Le cheptel, comme ensemble des moyens d'exploitation dans une exploitation agricole était de 876 en unité de gros bétails en 2010, alors qu'il était de 1083 en 2000.

Au regard de l'évolution du nombre d'exploitations agricoles et de la SAU, nous remarquons que l'importance de l'agriculture sur le territoire est variable sur le moyen terme.

**La commune loue avec des baux à ferme 116 ha de terre agricole communale à 10 agriculteurs.**

### 3.5.1.3. UNE FORTE REDUCTION DE LA MISE EN CULTURE DEPUIS 2000

La polyculture et le polyélevage gardent le même nombre d'exploitations entre 2000 et 2010 et leur superficie a doublé. C'est la seule orientation technico-économique qui a augmenté durant cette décennie. En effet, l'élevage hors-sol a disparu, alors qu'il comptait 4 exploitations (32 ha) en 2000. Le nombre d'exploitations de grandes cultures s'est presque divisé par trois et sa SAU par dix. Enfin, l'élevage d'ovins a divisé son nombre d'exploitations par deux, mais la baisse n'a pas été aussi forte pour la SAU (nous sommes passés de 383 ha à 283 ha, soit une réduction d'un peu plus d'un quart).



#### 3.5.1.4. APPELLATIONS ET PROTECTIONS AGRICOLES

L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), sous tutelle du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des forêts, a la capacité de délivrer des signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité des produits issus de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

- **AOC (Appellation d'origine contrôlée)**

L'AOC a été créée au début du 20<sup>ème</sup> siècle et s'appliquait en premier lieu aux vins et aux eaux-de-vie. Ce label s'étend aux fromages en 1955 et à l'ensemble des produits agricoles en 1990.

Ce label s'obtient difficilement, en suivant un cahier des charges très précis. Il est attribué par décret sur proposition de l'INAO, suite à l'avis de la Commission nationale des labels et des certifications (CNLC) à des bénéficiaires organisés en syndicats.

Afin d'obtenir ce label, il s'agit de démontrer que le produit en question est issu d'un terroir<sup>3</sup>. C'est-à-dire une aire géographique délimitée et où une notoriété, acquise de longue date, est reconnue, autrement dit un savoir-faire avec l'idée d'une non reproductibilité dans un autre terroir.

« Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une **communauté humaine** construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système **d'interactions entre un milieu physique et biologique**, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit » (source : INAO).

- **AOP (Appellation d'origine protégée)**

L'AOP a été créée en 1992 par l'Union Européenne, en se basant sur l'AOC français. Cette appellation protège un produit issu d'un savoir-faire reconnu et constaté et dont la matière première, la production, la transformation et l'élaboration ont eu lieu dans une aire géographique délimitée.

En France, seuls les AOC sont éligibles aux AOP, hormis les produits issus du secteur vinicole. Cette appellation est remise par la Commission européenne.

L'AOC-AOP est un droit de propriété intellectuelle reconnu par 150 Etats, conformément à un accord dans le cadre de l'OMC.

- **IGP (Indication géographique protégée)**

L'IGP, est une appellation européenne datant également de 1992. Cette appellation reconnaît un lien ou une typicité entre un produit et son terroir. Mais cette appellation est plus souple que l'AOP, et peut reconnaître un lien partiel.

**La commune de Larressore compte 70 appellations IGP et AOC-AOP, pour 11 dénominations.**

Les AOC-AOP du territoire figurent dans le tableau ci-après.

Dénominations	Produits	Appellations
Jambon du Kintoa	Jambon du Kintoa	AOP - AOC
Kintoa	Kintoa	AOP - AOC
Ossau-Iraty	Ossau-Iraty	AOP - AOC
Piment d'Espelette ou Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra	Piment d'Espelette ou Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra	AOP - AOC

**Fig. 42. AOC et AOP sur le territoire de Larressore**

**Dans le cadre de l'AOP Piment d'Espelette, Larressore compte en 2018 23 producteurs qui exploitent 108,73 hectares de terrain agricole agréé « AOP Piment d'Espelette ».**

<sup>3</sup> Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une **communauté humaine** construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système **d'interactions entre un milieu physique et biologique**, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit. *Source : INAO*