

Soutenance de mémoire - *orientation géographie* - de

Mathilde Hofer

Professeur : Laurent Matthey

Experte : Irmi Seidl, Directrice de l'unité de recherche en sciences économiques et sociales du WSL

Intitulé du mémoire:

Produits et services d'alpage de l'Arc jurassien

Analyse de la demande et de ses déterminants dans l'hôtellerie-gastronomie et le tourisme

La soutenance aura lieu en FLSH le **23 juillet** 2013

à **11h00** dans l'alvéole **B.1.48**

RÉSUMÉ

Ce mémoire s'inscrit dans le cadre du programme de recherche AlpFUTUR qui étudie la situation de l'agriculture alpestre suisse et vise à trouver des perspectives d'avenir.

L'objectif de ce travail était de mettre en lumière les déterminants de l'offre et de la demande en produits et services d'alpage de l'Arc jurassien dans l'hôtellerie-gastronomie et le tourisme. Un questionnaire quantitatif soumis à un échantillon d'établissements d'hôtellerie-gastronomie ainsi que des entretiens qualitatifs auprès de professionnels de la promotion régionale, les offices du tourisme et les parcs régionaux, ont permis d'appréhender ce questionnement. Les données obtenues ont été étudiées dans le cadre d'une analyse du système d'acteurs et grâce aux concepts du courant de la théorie des conventions.

Les résultats de cette recherche tendent à montrer que de nombreux critères peuvent être mobilisés par les différents acteurs pour justifier la demande ou non en produits et services d'alpage. Les critères d'approvisionnement et de rentabilité se sont révélés importants pour les établissements de l'hôtellerie-gastronomie.

Les critères relatifs à la régionalité et à l'authenticité des produits sont partagés tant par la demande dans l'hôtellerie-gastronomie que par la demande dans le tourisme. Ceux-ci s'inscrivent dans l'engouement actuel pour les produits du terroir, dans lequel s'inscrit la demande en produits d'alpage. De plus, la qualité paysagère ainsi que l'ambiance des mémoires participent de la demande en services d'alpage. Ces différents aspects sont autant de qualités attribuées aux régions d'estivage de l'Arc jurassien ainsi qu'à leurs produits. Celles-ci sont mises en valeur par les acteurs de la promotion régionale qui participent ainsi à la distinction des produits et services issus d'une agriculture qui est aujourd'hui confrontée à de nombreuses difficultés, dans le contexte du marché alimentaire mondial libéralisé.