

ÉDITO

Gilbert GUIGNAND,

Président de la Chambre Régionale
d'Agriculture d'Auvergne



Dans un contexte très concurrentiel et de baisse des prix agricoles, les filières territorialisées répondent aux besoins de nombreux agriculteurs auvergnats dans leur volonté de différencier leur production, notamment par la valorisation d'une qualité spécifique et non délocalisable, attachée à l'origine géographique. Elles constituent donc un enjeu important en termes de développement territorial et de notoriété pour le secteur agroalimentaire régional.

Ces filières étant très diverses, tant par la nature du produit que par leur degré d'organisation collective, une connaissance fine de chacune d'elles, quantitativement et qualitativement, est nécessaire pour permettre à tous les acteurs concernés d'avoir une bonne visibilité de leur environnement. C'est dans ce but qu'un premier observatoire, départemental, a été mis en place par la Chambre d'Agriculture du Cantal en 2007, actualisé depuis tous les 2 ans. L'intérêt et la pertinence de cet outil ont conduit la Chambre Régionale d'Agriculture et les quatre Chambres Départementales à décider de l'étendre au niveau régional et à l'inscrire dans le Programme Régional de Développement Agricole et Rural (PRDAR).

Ce panorama, réalisé avec l'appui d'Alexandra LECOMTE dans le cadre de son mémoire de fin d'études à l'Institut d'Auvergne du Développement Territorial, est donc une production collective du réseau des Chambres d'agriculture

d'Auvergne, soutenue par le CASDAR et le Conseil Régional. Les informations présentées ci-après ont été recueillies directement auprès des structures de pilotage des filières, que je tiens ici à remercier pour leur contribution.

Les filières retenues dans ce panorama présentent des formes d'organisation et des degrés de structuration très divers. Certaines bénéficient d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), d'autres non ; les unes ont déjà une longue histoire derrière elles alors que les autres sont en cours de constitution ; leur zone de collecte, enfin, varie du très local au régional voire au-delà...

Mais toutes ont en commun de valoriser une différenciation du produit basée sur un lien particulier à son territoire d'origine : un mode de production spécifique, des caractéristiques pédo-climatiques ou une race locale, la demande d'un marché de proximité. Autre point commun : l'implication collective des producteurs dans l'organisation de la filière jusqu'à la commercialisation et la promotion du produit.

Seront donc étudiés successivement :

- les SIQO : Appellation d'Origine Protégée (AOP), Identification Géographique Protégée (IGP), Label Rouge (LR) ;
- la production en Agriculture Biologique (AB), qui est un SIQO non territorialisé mais qui concerne certaines filières de ce panorama ;
- les produits de Montagne ;
- les produits sous Certificat de Conformité (CCP) ;
- les démarches collectives pouvant aboutir au dépôt d'une marque ;
- enfin, seront évoquées des productions locales traditionnelles non organisées collectivement mais qui pourraient le devenir...

Chaque filière fait l'objet d'une fiche présentant la structure porteuse de la démarche (type d'organisation, nom du président, contact), son histoire, les principaux éléments du cahier des charges, des indicateurs quantitatifs et les acteurs économiques. Les données présentées sont celles de 2014.

Dans chacun des grands chapitres, les filières sont classées par type de démarche (AOP, IGP, LR...) puis par importance décroissante du nombre de producteurs en Auvergne. On notera l'absence dans ce panorama de certaines filières sous SIQO ayant une partie de leur aire de production en Auvergne, mais ne concernant que très peu, voire aucun producteur auvergnat. Il s'agit de l'AOP Laguiole, l'AOP Fourme de Montbrison, l'IGP+LR Veau d'Aveyron et du Ségala, l'IGP Agneau de Lozère et l'IGP Volailles Fermières du Charolais.

AOP Bleu d'Auvergne

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
AUVERGNE

LA MÉTHODE D'ÉTUDE

CONTACTS



Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne :

Alain Marty - Tél : 04 73 28 78 30
a.marty@auvergne.chambagri.fr

Chambre départementale d'Agriculture de l'Allier :

Catherine Tourret - Tél : 04 70 48 42 42
c.tourret@allier.chambagri.fr

Chambre départementale d'Agriculture du Cantal :

Denis Bonneau - Tél : 04 71 45 55 85
denis.bonneau@cantal.chambagri.fr

Chambre départementale d'Agriculture de Haute-Loire :

Marc Martin - Tél : 04 71 07 21 00
m.martin@haute-loire.chambagri.fr

Chambre départementale du Puy-de-Dôme :

Martine Falgoux - Tél : 04 73 44 45 46
m.falgoux@puy-de-dome.chambagri.fr



BLEU D'Auvergne

Fromage à pâte persillée, produit à partir de lait de vaches élevées au sein d'une zone qui sera redéfinie en 2016.

Extrait du panorama 2015 des filières territorialisées & de qualité en Auvergne

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne



Le Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne (SIRBA) a été constitué en 1972 en vue d'obtenir pour les producteurs de Bleu d'Auvergne une AOC. Chose faite en 1975, le Syndicat a ensuite œuvré pour le passage de l'AOC en AOP. Le SIRBA qui veille au développement de cette AOP est composé de producteurs de lait et de fromages fermiers, d'une part, de collecteurs, de transformateurs et d'affineurs privés et coopératifs, d'autre part.

COLLECTE

8 STRUCTURES DE COLLECTE

Société fromagère du Livradois	63
Coopérative laitière de Tanavelle	15
Coopérative Volcalis - Groupe Altitude	15
GIE Châtaigneraie	15
Groupe Lactalis	F
Société laitière Dischamp	63
Coopérative laitière de Tauves	63
Sodiaal Union	F

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



TRANSFORMATION & AFFINAGE

7 FABRICANTS AFFINEURS

Laiterie de la Montagne	63
SICA de Laqueuille	63
Laiterie Garmy	63
Société fromagère du Livradois	63
SODIAAL - Les Fromageries Occitanes	15
ENILV	15
Société Fromagère de Riom	15

4 PRODUCTEURS FERMISERS AFFINEURS

DISTRIBUTION

TYPES DE DÉBOUCHÉS

GMS	72%
Exportation	26%
Fromageries traditionnelles	2%

3 479

PRODUCTEURS

inscrits fin 2014
dont 2970 en
Auvergne

4

PRODUCTEURS FERMISERS

en Auvergne qui transforment
et affinent à la ferme

40 912 000

LITRES DE LAIT

transformés en AOP en 2014

5 146

TONNES
commercialisées
en 2014

4 € HT / 1000 LITRES

Prime AOP

Augmentation du tonnage total par rapport à 2013 + 1,09%. Dont une augmentation de 25% de la production fermière et de 21% pour le lait cru.

LE CAHIER DES CHARGES

(officialisation prévue en 2016)

ZONE GÉOGRAPHIQUE	Voir carte.
RACES	Pas d'impératif de race.
CONDITIONS D'ÉLEVAGE	L'introduction d'animaux nés ou élevés hors zone géographique est interdite. La SAU est au minimum d'1 ha/vache.
ALIMENTATION	La ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique. En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 70 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Le pâturage dure au moins 150 jours par an. L'apport d'aliments complémentaires est inférieur à 1 800 kg de matière sèche par vache par année civile et 30% de la ration en matière sèche sur l'année sur les génisses. Les OGM sont interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation.
CONSERVATION ET TRANSFORMATION	Conservation : Le lait est stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai de 48 heures. Transformation : ensemencement (pénicillium) et emprésurage, puis séparation du caillé et du sérum, égouttage sans pressage, moulage, salage et enfin piquage pour aérer la pâte.
FORMAT	Cylindre d'un diamètre de 18 à 20 cm, d'une hauteur de 9 à 10 cm et d'un poids de 2 à 3 kg. La teneur en matière grasse est de 50 g pour 100 g de matière sèche.
AFFINAGE	AOP attribuée à partir du 28 ^{ème} jour à compter de la date d'emprésurage.

SIRBA

Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne

Mairie

15400 Riom-ès-Montagnes
04 71 78 11 98

Président : Nicolas Cussac
Contact : Jean-Louis Galvaing
bleudauvergne@wanadoo.fr
www.fromage-aop-bleu-auvergne.com



Zone de l'AOP actuelle

Future zone de l'AOP décret prévu en 2016