

## 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.

**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

## CONTACTS



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
AUVERGNE

# AOP Cantal

## PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
AUVERGNE





# CANTAL AOP

Fromage à pâte pressée non cuite fabriqué à partir de lait de vache de l'aire géographique. Il peut être fermier (produit sur l'exploitation exclusivement avec le lait du troupeau) ou laitier (produit en laiterie avec l'assemblage des laits de plusieurs élevages)



Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

Le Comité Interprofessionnel des Fromages (CIF) a été créé en 1965 pour renforcer le lien au terroir, conforter la fabrication traditionnelle et clarifier l'offre en fromage « Cantal ». Le CIF regroupe tous les acteurs de la filière: les producteurs de lait et producteurs fermiers, les transformateurs (privés et coopératifs) et les affineurs. Depuis l'AOC obtenue en 1956 et dont le cahier des charges a été revu en 2007, l'ensemble des acteurs du « Cantal AOP » continue à promouvoir un fromage de qualité qui se veut de plus en plus ancré dans la tradition et le savoir-faire.

**1 300**  
PRODUCTEURS

dont 1250 en Auvergne

**76** PRODUCTEURS FERMISERS AUVERGNATS

dont 30 qui affinent à la ferme

**13 870** TONNES

de fromage commercialisées en 2014

**141**  
MILLIONS

de litres de lait transformés en 2014

Reprise de la production. C'est le fruit de la réorganisation de la filière, de l'ensemble des travaux conduits depuis 2007 (contrôles, accompagnement, qualité produit, promotion....).

## LE CAHIER DES CHARGES

<b>ZONE GÉOGRAPHIQUE</b>	Voir carte.
<b>RACES</b>	Pas d'impératif de race.
<b>CONDITIONS D'ÉLEVAGE</b>	Toutes les vaches en production sont nées et élevées sur l'aire géographique, l'introduction d'animaux nés ou élevés hors zone géographique est interdite. La SAU est au minimum d'1 ha/ vache.
<b>ALIMENTATION</b>	La ration est composée de fourrages issus de la zone géographique. Au moins 120 jours de pâturage pour les vaches laitières, interdiction de l'affouragement en vert et de l'élevage hors sol. 70% de la matière sèche de la ration de base est constituée d'herbe pâturée et/ou conservée. Si ce taux n'est pas atteint, chaque vache reçoit au moins 5 kg de foin par jour. Les aliments de complément sont inférieurs à 1 800 kg brut annuel pour les vaches et à 30% de la ration pour les génisses. Les OGM sont interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation.
<b>CONSERVATION ET TRANSFORMATION</b>	Le lait est stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai de 48 heures.
<b>FORMAT</b>	Cylindre d'un diamètre et d'une hauteur de 36 à 42 cm, et d'un poids de 35 à 45 kg. La teneur en matière grasse est de 45 g pour 100 g de matière sèche.
<b>AFFINAGE</b>	Cantal jeune : entre 30 et 60 jours d'affinage Cantal entre deux : entre 90 et 210 jours Cantal vieux : 240 jours minimum.

**CIF**  
Comité Interprofessionnel des Fromages

52 avenue des Pupilles de la Nation  
Résidence Auvergne BP 124  
15001 Aurillac Cedex  
04 71 48 39 94

**Président :** Bruno Clouet  
**Contact :** Yves Laubert  
info@aop-cantal.com  
www.jaimelecantal.com



● Zone de production du lait, de fabrication et d'affinage de l'AOP

● Zone d'affinage

### COLLECTE (C) TRANSFORMATION (T) & AFFINAGE (A)

## LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



Laiterie du Haut Cantal	C / T / A	15
Groupe Lactalis	C / T / A	15
SAS Fromagerie des Monts du Cantal	C / T / A	15
Société fromagère du Livradois	C / A	63
Société laitière de Laqueuille	C	63
Société laitière Dischamp	C	63
Coopérative Volcalis - Groupe Altitude	C	15
Fromagerie des vaches Salers	C	15
SAS Fromagerie Morin	A	15
SNC Nouailles	A	15
SARL Aurlait	A	15
Fromagerie Bonal	A	15
SAS Charrade	A	15

<b>25 ENTREPRISES DONT 23 EN AUVERGNE</b>		
Coopérative Laitière de Paulhac	C / T / A	15
Coopérative Fromagère de Planèze	C / T / A	15
Coopérative de Saint Bonnet	C / T / A	15
SODIAAL Les Fromageries Occitanes	C / T / A	15
Coopérative de Tauves	C / T / A	63
Coopérative Laitière de Neuvéglise	C / T / A	15
GIE Chataigneraie	C / T / A	15
Coopérative Laitière de Chamberton	C / T / A	15
Ecole Nationale d'Industrie Laitière (ENILV)	C / T / A	15
Fromagerie Conduzier	C / T / A	15

### DISTRIBUTION

TYPES DE DÉBOUCHÉS		RÉGIONS DE COMMERCIALISATION		TYPES DE CANTAL	
GMS	84,2%	Auvergne Centre et Sud	66%	Cantal jeune	46,5%
Circuit traditionnel	15,8%	Région parisienne	15%	Cantal entre Deux	51%
		Autres régions	19%	Cantal vieux	2,5%