

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.

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

AOP Fourme d'Ambert

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



FOURME D'AMBERT



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

Fromage à pâte persillée produit à partir de lait de vache, à la pâture 150 jours minimum par an dans une zone définie.

1 170

PRODUCTEURS

dont 1130 en Auvergne (96,58%) en 2014

4 PRODUCTEURS FERMIERS

en Auvergne en 2014, qui transforment, affinent et commercialisent leurs fromages

5 187 TONNES

de fromage commercialisées en 2014

24 € / 1000 LITRES

plus value pour le producteur pondérée par le taux de lait transformé chez le collecteur (17% en moyenne)

Depuis 1972, la production a été multipliée par 3. Depuis quelques années on constate une stabilisation de la production.

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

Le «plus doux des fromages bleus» a obtenu la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1972 puis celle de l'AOP en 2006. L'histoire de ce fromage remonte au Moyen-Age. C'est une production de longue tradition qui évolue pour rester en phase avec son époque. « La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit. La tradition vivante se rencontre partout. Efforcez-vous de la maintenir à la manière de votre époque » Jean Cocteau

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE	Voir carte.
RACES	Pas d'impératif de race.
CONDITIONS D'ÉLEVAGE	Une période d'adaptation de 1 mois (non utilisation du lait pour l'AOP) est respectée pour tous les animaux non issus d'un élevage AOP Fourme d'Ambert. Les vaches achetées aux élevages hors AOP représentent moins de 10 % de l'effectif sur l'année. Le foin est stocké à l'abri dans un endroit sec et isolé du sol. Le stockage de l'ensilage est effectué sur une aire bétonnée ou stabilisée. L'élevage en stabulation permanente est interdit pendant la période de pâturage.
ALIMENTATION	Obligation d'autonomie fourragère, 150 jours minimum de pâturage pour les vaches laitières. L'alimentation est à base d'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée (50% en moyenne sur l'année de la ration de base exprimée en matière sèche). Hors période de pâturage, chaque vache reçoit quotidiennement au minimum 3 kg de foin, exprimé en matière sèche. Les aliments complémentaires sont limités et définis selon une liste positive (interdiction de l'Urée, Colorants, Arômes, Huile de Palme,...), les OGM sont interdits dans l'alimentation et/ou en culture sur l'exploitation.
CONSERVATION ET TRANSFORMATION	Le lait est stocké en tank réfrigéré et collecté dans un délai de 48 heures. En production fermière, l'emprésurage à lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne. Le dépotage du lait dans des citernes fixes doit obligatoirement être en zone AOP.
FORMAT	Cylindre d'un diamètre de 12,5 à 14 cm, d'une hauteur de 17 à 21 cm et d'un poids de 1,9 à 2,5 kg. La teneur en matière grasse est de 50 g pour 100 g de matière sèche.
AFFINAGE	28 jours minimum.

SIFAm

Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

4 Place de l'Hôtel de ville
63600 Ambert
04 73 98 69 49

Président : Guillaume Lamy
Contact : Aurélien Vorger
contact@fourme-ambert.com



Zone de production du lait, fabrication et affinage du fromage répondant au cahier des charges

COLLECTE

TRANSFORMATION & AFFINAGE

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



8 STRUCTURES DE COLLECTE

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

7 FABRICANTS AFFINEURS

Société laitière Dischamp	63
SICA de Laqueuille	63
Laiterie Garmy	63
Société fromagère du Livradois	63
SODIAAL - Les Fromageries Occitanes	15
Société fromagère de Saint Bonnet	42

4 PRODUCTEURS FERMIERS AFFINEURS

DISTRIBUTION

TYPES DE DÉBOUCHÉS

GMS	75%
Exportation	25%