

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 Salers

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



SALERS AOP



Fromage uniquement fermier, à pâte pressée non cuite, produit à partir de lait de vaches lorsqu'elles sont à la pâture.

81

PRODUCTEURS FERMIS
dont 33 qui affinent eux-mêmes à la ferme

1 490

TONNES
de fromage commercialisées en 2014

15

MILLIONS
de litres de lait transformés en 2014

La production est tributaire des conditions météorologiques. Elle a progressé ces deux dernières années.

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

Le fromage Salers est une AOC depuis 1961. Il tire son origine des montagnes qui entourent le village de Salers. Dès 1965 les professionnels se sont organisés au sein du CIF, Comité Interprofessionnel des Fromages, avec notamment la volonté de maîtriser collectivement la filière et d'en assurer la promotion. En plus des fonctions d'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) le CIF assure la distribution des plaques d'identification afin d'assurer la traçabilité de chaque Salers. Cette plaque rouge est un gage de garantie bien identifié par les revendeurs et les consommateurs.

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE	Voir carte.
RACES	Pas d'impératif de race. Les fromages fabriqués à partir de lait issu de troupeaux composés exclusivement de vaches de race Salers bénéficient de la mention « Tradition Salers ».
CONDITIONS D'ÉLEVAGE	Le fromage est fabriqué sur chaque exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les vaches pâturent.
ALIMENTATION	La ration est composée de fourrages issus de la zone géographique. Elle est constituée exclusivement d'herbe pâturée, les aliments complémentaires sont limités à 25% par ration et ils sont définis dans le règlement d'application.
CONSERVATION ET TRANSFORMATION	La collecte du lait se fait dans un récipient en bois appelé « la gerle ». Le lait est ensuite emprésuré directement dans la gerle pour une utilisation du lait cru et entier.
FORMAT	Cylindre d'un diamètre et d'une hauteur de 38 à 48 cm et d'un poids de 33 à 55 kg maximum. La teneur en matière grasse est de 44 g pour 100 g de matière sèche.
AFFINAGE	3 mois 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.aop-salers.com



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

PRODUCTION

100% FERMIÈRE
SUR LES 81 PRODUCTEURS
75 FONT DU SALERS ET
6 DU TRADITION SALERS

Salers	92,6%
Tradition Salers	7,4%

TRANSFORMATION & AFFINAGE

10 AFFINEURS NON FABRICANTS

SARL Aurlait	15
Fromagerie Bonal	15
SAS Charrade	15
Société laitière Dischamp	63
SODIAAL - Les Fromageries Occitanes	15
SNC Nouaille	15
Société fromagère du Livradois	63
Coopérative Fromagère de Planèze	15
Ecole Nationale d'Industrie Laitière ENIL	15
Fromagerie Duroux	19

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



DISTRIBUTION

TYPES DE DÉBOUCHÉS		RÉGIONS DE COMMERCIALISATION	
Fromageries traditionnelles	45%	Auvergne	50%
GMS	30%	Région Parisienne	15%
Vente directe	25%	Autres régions	35%