

## 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.

## LA MÉTHODE D'ÉTUDE

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

# Tendre Agneau

## PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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





# TENDRE AGNEAU

Agneau âgé de 70 à 210 jours, élevé avec la mère pendant 60 jours minimum.

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



Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

234

PRODUCTEURS  
en 2014 dont 118  
en Auvergne

8 403

AGNEAUX  
certifiés en 2014

160,9

TONNES  
de carcasses  
certifiées en  
2014

0,31 € / KG

plus-value moyenne avec mutualisation

Augmentation légère du nombre de producteurs.  
Une demande forte en automne de l'aval.

## LE CAHIER DES CHARGES

L'Association Charolais Label Rouge (ACLR) gère depuis 1996 un cahier des charges en viande bovine charolaise label rouge et depuis 2004 un cahier des charges en viande d'agneau label rouge. En 2015, l'ACLR s'est associée à trois syndicats de volailles fermières pour créer QUALINEA, ODG commun. L'ACLR garde les missions relatives aux marques et à la communication.

### ZONE GÉOGRAPHIQUE

Pas de zone géographique. Plus de la moitié des éleveurs habilités situés dans l'Allier.

### RACES

Agneaux issus de races à viande Texel, Mouton Charollais, Ile de France, Berrichon du Cher, Southdown ou Suffolk, Charmoise, Rouge de l'Ouest, Vendéenne, leurs croisements et le croisement de leurs croisements.

### CONDITIONS D'ÉLEVAGE

Respect de la bonne identification du troupeau, du bien-être animal, du logement, de la santé des animaux. Respect de l'environnement et des bonnes pratiques d'élevage.

### ALIMENTATION

**Allaitement** : agneau élevé avec sa mère pendant 60 jours minimum, l'aliment d'allaitement est interdit. L'alimentation après sevrage est essentiellement constituée de pâturage et de fourrage produit sur l'exploitation (taux d'autonomie moyen de 60% minimum). L'ensilage et l'enrubannage sont interdits pour les agneaux. Le colza fourrager est interdit en aliment exclusif et ne doit pas excéder 3 semaines.  
**Achat d'aliments** : urée et toutes substances anabolisantes ou hormonales sont interdites. Dans le cas d'aliments complémentaires, les formules doivent être référencées par l'ODG.

### ABATTAGE

Entre 70 et 210 jours. Jusqu'à 240 jours pendant la période de soudure chaque année entre le 15 octobre et le 15 janvier pour les femelles et les mâles castrés.

### TYPE DE CARCASSES CERTIFIÉES

**Poids** : 13 à 23 kg de carcasse.  
**Conformation** : E, U ou R.  
**Engraissement** : 2 ou 3.  
**Couleur** : rosé clair et gras blanc ferme.

### ACLR

Association Charolais Label Rouge

43 Route de Mâcon  
71120 Charolles  
03 85 88 01 50

**Président** : Rémy Marmorat  
**Contact** : Marjorie Marty  
aclr.direction@orange.fr  
www.charolaislabelrouge.com

## LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

### PRODUCTION

6 ORGANISATION DE PRODUCTEURS (OP)

### ABATTAGE TRANSFORMATION

4 ABATTOIRS SONT HABILITÉS

3 GROSSISTES

### DISTRIBUTION

#### TYPES DE DÉBOUCHÉS

GMS	70%
Boucheries	30%

