

# Porc origine montagne

**PANORAMA DES FILIÈRES  
TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ  
EN AUVERGNE**

2015

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



# 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



# PORCS, VIANDE DE PORC ET CHARCUTERIE



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

..... DONNÉES 2014 .....

**140**

**PRODUCTEURS**

dont 60 en Auvergne

**160 000**

**ANIMAUX**

engagés dont 70000 en Auvergne

**55 %**

des animaux abattus en Auvergne

**45 %**

vendus en viande fraîche

**45 %**

vendus en saucissons et saucisses sèches

**10 %**

vendus en autres charcuteries

En 1997, l'Association Porc de Montagne est créée. Elle déposera en 2010 la marque collective « Origine Montagne ». L'association rassemble différents acteurs des filières porcines de montagne : producteurs, abatteurs, et transformateurs.

Deux objectifs :

- Volonté de faire vivre les territoires de montagne par une économie agricole vivante.
- Développer et pérenniser la production et la transformation porcine en montagne et en Auvergne.

**APM**

Association Porc Montagne

Cité Régionale de l'Agriculture

9 Allée Pierre de Fermat

63170 Aubière

04 73 28 77 81

**Contact :** Bruno Dounies

[association.porc.montagne@orange.fr](mailto:association.porc.montagne@orange.fr)

[www.charte-origine-montagne.com](http://www.charte-origine-montagne.com)

## LE CAHIER DES CHARGES

<b>TYPE D'ÉLEVAGE</b>	Elevages familiaux : l'éleveur est inscrit à l'AMEXA, propriétaire des animaux (ou groupement d'éleveurs). Obligatoirement engagés dans un SIQO ou une CCP.
<b>TYPE D'ANIMAUX</b>	Porcs charcutiers et cochons.
<b>CONDITIONS D'ÉLEVAGE</b>	Porcs élevés en zone de montagne (2 derniers tiers de la vie minimum). Charte bâtiment d'élevage « montagne » à respecter pour tout agrandissement ou construction.
<b>ALIMENTATION</b>	25 % minimum de l'alimentation annuelle des animaux provient de la zone de montagne.
<b>AGRÈMENT DES CARCASSES</b>	Poids : supérieur à 80 kg. TMP (taux de Muscle par Pièce) : entre 50 et 64.
<b>ABATTAGE DÉCOUPE DÉOSSÉ</b>	Localisation zone de montagne ou à une distance < 30Km de la zone montagne. Respect de pratiques durables (gestion des déchets et consommations).
<b>ATELIERS DE TRANSFORMATION</b>	Localisation en montagne. Respect de pratiques durables (gestion des déchets et consommations).
<b>PRODUITS TRANSFORMÉS</b>	Minimum catégorie « supérieure » du code des usages de la charcuterie. Spécifications particulières supplémentaires en produits secs.