

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



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
AUVERGNE

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 CANTALOU ET CAPELIN DE MONTAGNE



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

DONNÉES 2014	
PORC CANTALOU	CAPELIN MONTAGNE
27 PRODUCTEURS au total dont 25 en Auvergne	17 PRODUCTEURS au total dont 15 en Auvergne
27 000 ANIMAUX certifiés dont 24000 en Auvergne	9 000 ANIMAUX certifiés dont 8000 en Auvergne
2 500 TONNES de carcasses certifiées dont 2200 tonnes en Auvergne	855 TONNES de carcasses certifiées dont 760 tonnes en Auvergne

La filière porcine du Groupe Altitude s'est développée autour d'un noyau d'une cinquantaine d'élevages situés en zone de Montagne qui sont réunis au sein de la coopérative de production : la CAPP. Cette filière porcine se caractérise par un mode d'élevage en exploitations familiales. Elle garantit une qualité et une valorisation des produits de montagne et la pérennisation des traditions charcutières d'Auvergne. La CAPP s'engage dans l'aval en particulier avec deux sociétés de transformation : Cantal Salaisons et Porcentre pour produire des charcuteries de montagne et d'Auvergne de haute qualité, mais aussi dans l'amont avec une maternité collective.

CAPP

Coopérative Agricole des Producteurs de Porcs

Groupe Altitude

CS 30639 Bd du Vialenc

15006 Aurillac Cedex

04 71 64 48 27

Contact : Jean-Luc Doney
hors.sol@groupealtitude.fr
www.groupealtitude.fr

LE CAHIER DES CHARGES

	PORC CANTALOU MONTAGNE	CAPELIN DE MONTAGNE
ZONE GÉOGRAPHIQUE	Zone de montagne : Massif Central.	Département du Cantal, arrondissement de Brioude en Haute-Loire, arrondissement de Mende en Lozère et les autres cantons limitrophes du Cantal.
RACES	Tout type génétique avec limitation des races Piétrain, Hampshire et Chinoises.	50% de sang large White dans les porcs terminaux.
TYPES D'ANIMAUX	Porc charcutiers.	Mâles castrés et femelles.
CONDITIONS D'ÉLEVAGE	Porcs nés, élevés en zone de montagne. Limitation de la taille des exploitations. Densité minimale de 1m ² . Litière sur paille conseillée.	Porcs nés et élevés en zone de montagne. Elevage sur litière obligatoire. Densité minimale de 1,2m ² / porc ² .
ALIMENTATION	Alimentation 100% végétale, minérale et vitamine. 60% minimum de céréales dont 25% mini de céréales de montagne.	70% minimum de céréales issues pour une partie de la zone de montagne. 5% minimum de farine de châtaigne dans la ration durant le dernier mois d'engraissement.
CONDITIONS D'ABATTAGE	Contrôle mensuel des conditions d'abattage.	Mise à jeun 12h avant chargement. 18h maximum entre le chargement et l'abattage.
CERTIFICATION DES CARCASSES	Poids chaud : 85 à 115 kg. TAM entre 53 et 62. Interdiction des défauts de carcasse. pH compris entre 5,5 et 6,2	Poids : entre 80 et 120 kg. TMP > 57 (taux de Muscle par Pièce)