

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

Porc Fermier d'Auvergne

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



PORC FERMIER D'Auvergne

Porc charcutier, âgé de 180 jours minimum, élevé avec un accès au plein air.

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

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne



30

PRODUCTEURS
dont 21 en Auvergne (70%)
en 2014

21 617

PORCS
certifiés en 2014 dont 15 130 produits
en Auvergne

1 978

TONNES
de carcasses certifiées dont 1385 tonnes
issues de la production auvergnate

0,62 €/KG

plus-value
de carcasse
certifiée

Nombre de producteurs stable. Légère augmentation des volumes.

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE

Auvergne avec les cantons limitrophes. Certaines communes sont exclues pour des raisons pédo-climatiques.

CONDITIONS D'ÉLEVAGE

Accès au plein air au plus tard à l'âge de 15 semaines. 83 m² de parc par porc.

ALIMENTATION

Aliments référencés. 75% minimum de céréales après 12 semaines. Les OGM sont interdits.

ABATTAGE

Age : 182 jours minimum.
Conditions : mise à jeun 12h minimum en élevage. 200 km ou 6 heures maximum entre l'élevage et l'abattoir. 3 heures d'attente minimum à l'abattoir.

TYPES DE CARCASSES CERTIFIÉES

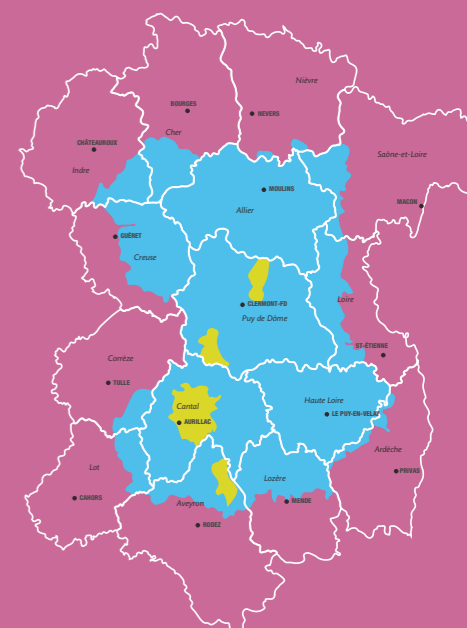
Poids : 80 kg minimum. M2 ≥ 46 et G2 ≥ 9 ou TMP (Taux de Muscle des Pièces) plage de 10 points.

APVC

Association de Promotion des Viandes du Centre

142 Avenue John Kennedy
03100 Montluçon
04 70 64 76 47

Président : Francis Le Bas
Contact : Hélène Daviet
h.daviet@apvc.fr



Zone de production de l'IGP

Communes hors IGP

PRODUCTION

1 ORGANISATION DE PRODUCTEURS (OP)

CIRHYO

03

ABATTAGE TRANSFORMATION

1 ABATTEUR HABILITÉ

Hassenforder

03

2 DÉCOUPEURS

Hassenforder

03

SICABA

03

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



DISTRIBUTION

180 Boucheries charcuteries
et quelques restaurants

Créée en 1976, l'Association de Promotion des Viandes du Centre gère plusieurs cahiers des charges concernant la viande bovine, ovine et porcine. Aujourd'hui elle se consacre exclusivement à la production porcine et pilote deux labels rouges.