

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.

LA MÉTHODE D'ÉTUDE

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

Salaisons d'Auvergne

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



SAUCISSON SEC, SAUCISSE SÈCHE ET JAMBON D'Auvergne

L'IGP pour valoriser des salaisons auvergnates traditionnelles de qualité.



en cours d'obtention

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

Le Consortium des Salaisons d'Auvergne (CSA) regroupe une quinzaine d'entreprises de charcuterie-salaison régionales ainsi que leurs fournisseurs. La charcuterie auvergnate est très orientée vers les produits secs, saucissons et jambons, qui représentent plus de 85% du tonnage annuel produit dans la région, alors que ces mêmes produits ne représentent que 12% au niveau national. Depuis les années 90, la filière s'est engagée dans l'obtention d'une IGP pour le Jambon d'Auvergne et pour la saucisse et le saucisson sec d'Auvergne. En juin 2015, le dossier Jambon a été homologué, publié au Journal Officiel et transmis à la Commission Européenne pour enregistrement. Dans les mois à venir, le Jambon d'Auvergne pourra arborer fièrement un nouveau signe de qualité : l'IGP. Le dossier saucisson et saucisse suit le même processus avec trois mois d'écart. L'objectif de production sous IGP d'ici 2 à 3 ans est de 2 000 t pour le Jambon d'Auvergne et de 5 000 t pour le saucisson/saucisse

2/3

DES SALAISONS AUVERGNATES

sont produits en Haute-Loire

2 000 TONNES

de jambon sec*

15 000 TONNES

de saucisson et de saucisse sèche*

25%

DE LA PRODUCTION

du saucisson sec Label Rouge est produit en Auvergne

* Production CSA 2014

LE CAHIER DES CHARGES

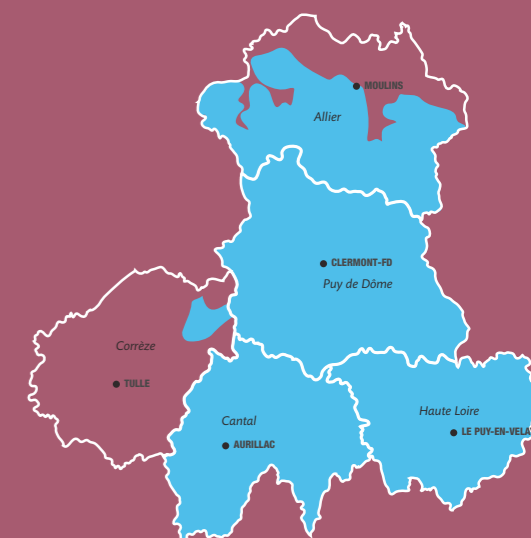
	JAMBON D'Auvergne	SAUCISSE SÈCHE ET SAUCISSON SEC D'Auvergne
MATIÈRES PREMIÈRES	Cuisses fraîches de porcs charcutiers sélectionnées.	Pur porc. Pièces sélectionnées. ≥70% de porcs lourds ou de truies de réforme.
PROCESSUS DE FABRICATION	<p>Salage : le jambon est recouvert de sel pendant 2 à 3 semaines.</p> <p>Repos : le sel est enlevé et le jambon placé au repos dans un local frais. pendant 3 à 12 semaines</p> <p>Étuvage : le jambon est placé en étuve (entre 15 et 30°C) pendant quelques jours.</p> <p>Séchage/affinage : le jambon est suspendu dans un séchoir au frais.</p> <p>Pannage : application en cours de séchage sur la face interne du jambon d'un mélange à base de graisse de porc.</p>	<p>Sélection : les saucissons sont composés de maigres à 80% et de gras à 20%.</p> <p>Hachage : les morceaux sont mélangés et assaisonnés avec du sel, du poivre, une pointe d'ail, des épices et des aromates avant d'être hachés.</p> <p>Embossage : le mélange est poussé dans des boyaux naturels de porc.</p> <p>Séchage : après une phase de repos au froid, le saucisson est étuvé pendant quelques jours puis placé en séchoir</p>
DURÉE DE PROCESSUS	8 mois au minimum.	Varie en fonction des diamètres : entre 3 et 7 semaines.

CSA

Corsortium des Salaisons d'Auvergne

9 Allée Pierre de Fermat
63170 Aubière
04 73 28 92 82

Président : Félix Puechal
Contact : Bernard Lépinay
contact@saucisson-jambon-auvergne.com
www.saucisson-jambon-auvergne.com



Zone de production de l'IGP

15 SALAISONNIERS (J = JAMBON / S = SAUCISSON)

Cantal Salaison -Teil *	J / S	15
Charcuterie Laborie	J / S	15
Salaison Pallut *	J / S	15
Salaison du Lignon	J / S	43
Salaison du Velay *	J / S	43
Salaison Polette Groupe Bell	J / S	63
Brocéliande ALH	S	43
Manet Frères	S	43
Salaison Massardier	S	43
Salaison des Monts de la Roche	S	43
Salaison Philis	S	43
Souchon d'Auvergne	S	43
Salaison du Mont de la Coste	S	19
Limoux Auvergne *	J	63
Usselloise	J	19

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

CONSORTIUM DES SALAISONS D'Auvergne

APPROVISIONNEMENT

Pour l'IGP et les Labels Rouges, le CSA a fait le choix d'un approvisionnement français

* 4 abatteurs - découpeurs - salaisons

1/3 jambon

3% saucisson

approvisionnement des salaisonniers spécialisés auprès de 15 découpeurs

2/3 jambon

97% saucisson