

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.

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

Volailles Fermière d'Auvergne

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



VOLAILLES FERMIERES D'Auvergne

Volailles issues de souches rustiques et élevées en plein air avec une alimentation à base de céréales

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

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne



Créé en 1967, le SYVOFA regroupe tous les acteurs de la filière avicole autour de la marque Volailles Fermières d'Auvergne, reconnue IGP en 1996. Le SYVOFA est également l'ODG des 7 Labels Rouges qui permettent de certifier la qualité supérieure de chaque produit de la gamme des Volailles Fermières (Poulets blancs, jaunes, pintades ...). Grâce à cette filière dynamique l'Auvergne est aujourd'hui le 5^{ème} bassin de production avicole.

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE	Auvergne et les cantons limitrophes.
RACES	Souches Label Rouge.
TYPES DE VOLAILLES	Poulets blanc ou jaune, pintade, chapon, dinde et poularde.
CONDITIONS D'ÉLEVAGE	Elevage en plein air (parcours herbeux et ombragé). Les densités en bâtiments et sur parcours sont imposées pour chaque type de volailles.
ALIMENTATION	100% végétale, minérale et vitaminique. Une part de céréales et sous-produits céréaliers est imposée pour chaque type de volailles: 70% pour les pintades, 75% pour les autres.
ABATTAGE	L'âge d'abattage varie en fonction du type d'animal: 81 jours minimum pour le poulet, 94 jours pour la pintade, 120 jours pour la poularde, 150 jours pour le chapon et 140 jours pour la dinde. Un maximum de 100 km en distance ou de 3h en durée est respecté entre l'exploitation et l'abattoir.
TYPES DE CARCASSES CERTIFIÉES	Le poids minimum imposé varie pour chaque type de volailles et en fonction du type de produits finis (éviscéré ou effilé).

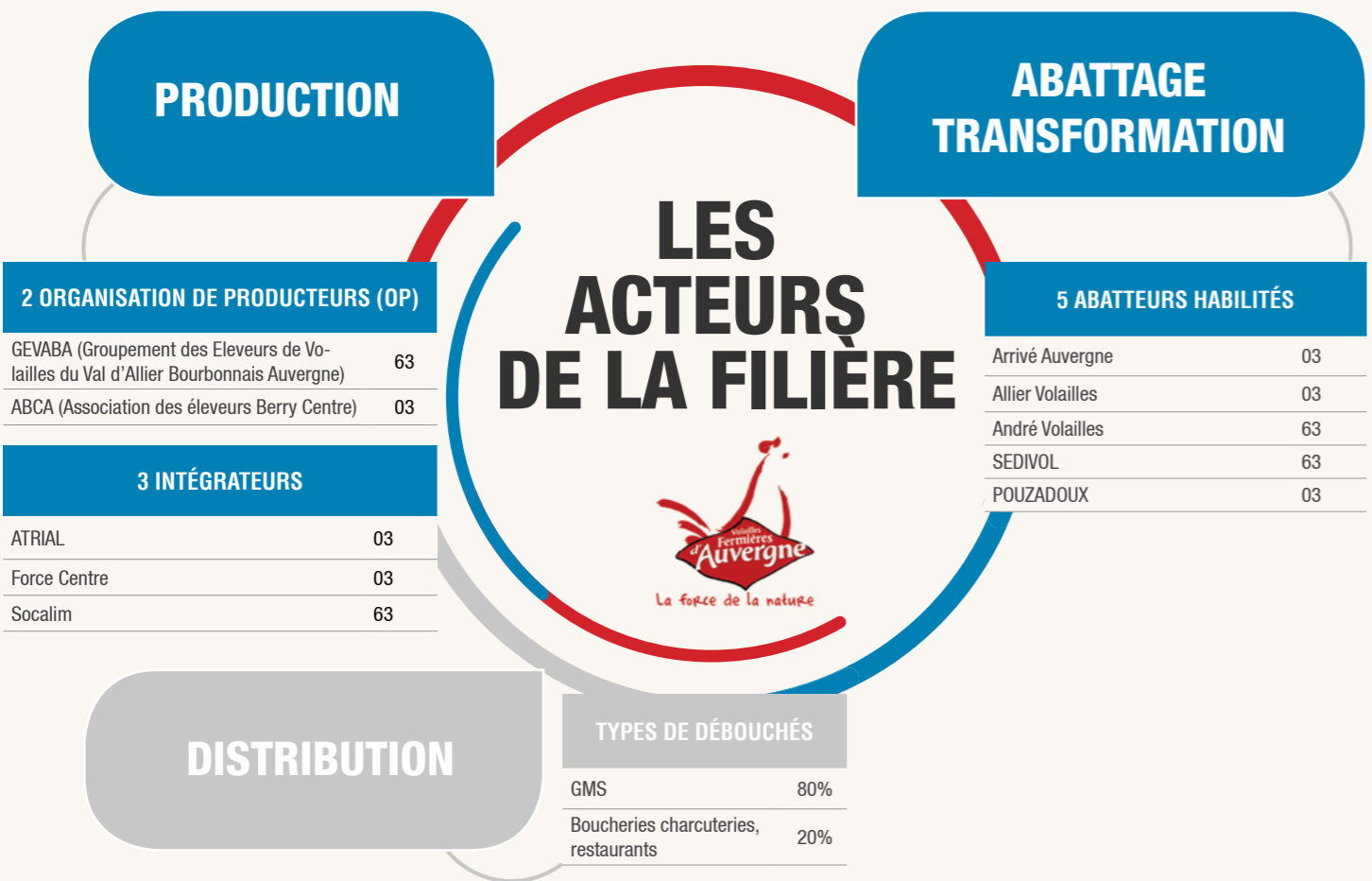
324 PRODUCTEURS dont 290 en Auvergne (89,5%) en 2014

590 BÂTIMENTS dont 521 en Auvergne en 2014

7,7 MILLIONS de volailles labellisées Label Rouge en 2014

- 53% DE POULETS BLANCS
- 33,3% DE POULETS JAUNES
- 11,8% DE PINTADES
- 1,1% DE CHAPONS
- 0,5% DE POULARDES
- 0,3% DE DINDES

En 2013 une augmentation de 12,44% de la commercialisation de volaille sous Label Rouge par rapport à 2012. Une demande qui augmente.



SYVOFA
Syndicat des Volailles Fermières d'Auvergne

78 Rue de Paris BP 89
03200 Vichy
04 70 97 64 42

Président : Bernard Leutrat
Contact : Patricia Nifle
www.volailles-auvergne.com



● Zone de l'IGP Volailles Fermières d'Auvergne