

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

Bœuf Fermier Aubrac

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



BOEUF FERMIER AUBRAC



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

Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

Bovin de race Aubrac, âgé de 30 mois à 10 ans, à la pâture au moins 4 mois par an à plus de 800 m d'altitude.

1 455

ANIMAUX
certifiés en 2014
dont 217 en Auvergne

473

PRODUCTEURS
dont 78 Auvergnats en 2014

616

TONNES
de carcasses certifiées en 2014
dont 85 tonnes en Auvergne

0,45 €/KG

plus-value carcasse certifiée en 2014

Diminution du nombre d'éleveurs. Une demande de viande constante grâce à la qualité gustative reconnue par les consommateurs.

Afin de valoriser leur production de bovins de race pure Aubrac, quelques éleveurs, un groupement, un abattoir et des bouchers ont créé en juillet 1996 l'Association Bœuf Fermier d'Aubrac. Après l'obtention du Label Rouge en 1999, son objectif est la protection et la promotion des viandes issues de la race Aubrac.

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE

Label Rouge racial. Bassin de production dans le Massif Central

RACE

Aubrac

MODE DE PRODUCTION

Conditions d'élevage : Transhumance ou pâturage au siège de l'exploitation à plus de 800 mètres d'altitude. Une transaction maximum entre élevages qualifiés BFA et ce avant 36 mois.
Alimentation : A base d'herbe, de foin, d'enrubannage et d'ensilage d'herbe pendant la période d'élevage. L'ensilage de maïs est interdit à partir de 18 mois. L'enrubannage, l'ensilage et le maïs sous toutes ses formes sont également interdits en finition. L'aliment est obligatoirement référencé par l'Association BFA.
Chargement : Il doit être inférieur à 1,4 UGB par hectare.

ABATTAGE

Les génisses et les bœufs doivent être âgés au minimum de 30 mois et les vaches de 10 ans maximum.

TYPE DE CARCASSES CERTIFIÉES

Poids : 280 kg minimum pour les femelles et 330 kg pour les bœufs.
Conformation : U ou R
Etat d'engraissement : 2, 3 ou 4 (3 étant la note la plus appréciée)

BFA

Association Bœuf Fermier Aubrac

Carrefour de l'agriculture
12026 Rodez
06 65 73 78 39

Président : Christian Bonal
Contact : Marie Puech
boeuffermieraubrac@yahoo.fr
www.boeuf-fermier-aubrac.com

PRODUCTION

5 ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS (OP)

CELIA	12
Elvea Nord Midi Pyrénées Lozère	12
Elvea Sud Massif Central	15
Éleveurs du Pays Vert	15
UNICOR	12

TRANSFORMATION & ABATTAGE

3 ABATTEURS HABILITÉS

CONQUET	12
BIGARD	81
ARCADIE	12

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



DISTRIBUTION

23 points de vente : 10 en Midi-Pyrénées, 4 en Languedoc, 7 en région parisienne, 1 à Lyon et 1 à Bargemon (Var)

TYPES DE DÉBOUCHÉS

Boucheries	55%
GMS	45%