

## 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

# Bœuf Limousin Blason Prestige

## PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



# BOEUF LIMOUSIN BLASON PRESTIGE

*Bovin de race  
Limousine, âgé de 28  
mois à 10 ans, élevé  
avec une alimentation  
à base d'herbe et de  
céréales*

# 13 852

## ANIMAUX

certifiés en 2014  
dont 111 en  
Auvergne

# 5 147

**PRODUCTEURS**  
dont 67 Auvergnats  
en 2014

# 3 697,5

**TONNES**  
de carcasses  
certifiées en 2014

Entre 2013 et 2014, le nombre d'éleveurs engagés dans la démarche Blason Prestige a diminué de 4% mais la production est en augmentation de 2% sur les tonnages labellisés



Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, a été créée en 1988, pour proposer sur le marché une gamme de viandes de race limousine identifiée de qualité supérieure et garantie par un Label Rouge (LA/22/88). Limousin Promotion rassemble les intervenants des filières bovines limousines Label Rouge : éleveurs, OP, abatteurs, grossistes, ateliers de découpe mais aussi les points de vente contractualisés. Pour ces derniers, deux marques ont été créées : Blason Prestige pour les boucheries artisanales et restaurants et Qualité Limousine pour les GMS et supérettes.

## LE CAHIER DES CHARGES

<b>ZONE GÉOGRAPHIQUE</b>	Label Rouge racial.
<b>RACE</b>	Limousine.
<b>MODE DE PRODUCTION</b>	<p><b>Conditions d'élevage</b> : Durant toute la durée d'élevage une alternance entre pâture et stabulation est obligatoire. Deux cessions sont autorisées entre élevages au cours de la vie de l'animal qui reste au minimum 4 mois sur l'exploitation du dernier détenteur. La castration des mâles s'effectue avant l'âge de 12 mois.</p> <p><b>Alimentation</b> : Issue au maximum des matières premières produites sur l'exploitation. Elle est constituée d'herbe, de foin, d'enrubannage et d'ensilage d'herbe (graminée ou légumineuse) pendant la période d'élevage. L'ensilage peut être utilisé en complément d'une ration à base de foin. Les aliments complémentaires autorisés sont référencés dans le cahier des charges.</p>
<b>ABATTAGE</b>	Les génisses doivent avoir 28 mois au minimum lors de l'abattage, 30 à 84 mois pour les bœufs et 10 ans au maximum pour les vaches.
<b>TYPE DE CARCASSES CERTIFIÉES</b>	<p><b>Poids</b> : minimum 280 kg pour les génisses, 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs.</p> <p><b>Conformation</b> : E, U ou R</p> <p><b>Etat d'engraissement</b> : 2, 3 ou 4</p>

## LIMOUSIN PROMOTION

Boulevard des Arcades  
87060 Limoges Cedex 2  
05 55 10 37 96

**Présidente** : Annie Soularue  
**Contact** : Michel Ensergueix  
accueil@blasonprestige.com  
www.blasonprestige.fr

### PRODUCTION

### TRANSFORMATION & ABATTAGE

## LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



**22 ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS (OP) DONT 5 AYANT DES PRODUCTEURS AUVERGNATS**

CEPV ALTITUDE	15
CCBE	23
CEBM	43
SOFRELIM	19
CAPEL BOVIDOC	19

**43 ABATTEURS HABILITÉS**

**64 GROSSISTES**

**20 ATELIERS DE DÉCOUPE DONT 1 EN AUVERGNE**

COVIAL	15
--------	----

### DISTRIBUTION

446 points de vente dont 2 en Auvergne

#### TYPES DE DÉBOUCHÉS

Boucheries	77,6%
GMS	18,1%
Restaurants	2,3%