

Boeuf du Cantal

PANORAMA DES FILIÈRES
TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ
EN AUVERGNE

2015

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
AUVERGNE



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



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
AUVERGNE

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 DU CANTAL

saveurs d'espace



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

L'Association Viandes de Qualité du Cantal a obtenu en 1993 la deuxième CCP en viande bovine de France. La qualité du produit et la communication sur l'origine ont entraîné une forte dynamique à la filière. L'association est maintenant mobilisée autour d'un cahier des charges interne. Cette filière se structure autour d'acteurs locaux : 3 OP, 2 abattoirs (Aurillac et Laroquebrou) et des boucheries artisanales situées pour les deux tiers dans le Cantal. Aujourd'hui la filière fait face à une diminution du nombre de producteurs et à un manque de renouvellement des boucheries. Pour autant, le Bœuf du Cantal saveur d'espace peut toujours compter sur ses caractéristiques qualitatives.

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE DE PRODUCTION	Département du Cantal.
RACES	Père Aubrac, Salers ou Charolais - Mère Aubrac ou Salers.
TYPE D'ANIMAUX	Génisses, bœufs ou vaches.
CONDITIONS D'ÉLEVAGE	Animaux nés, élevés, engraisés et abattus dans le département du Cantal. 4 mois minimum dans l'élevage où a lieu la finition avant l'abattage.
ALIMENTATION	80% minimum de l'alimentation est basée sur l'herbe pâturée et les fourrages. Au moins 2 périodes de pâturage avant abattage. Durée minimale de pâturage : 6 mois par an. Respect des listes positives de fourrages et de matières premières simples. Exclusion de l'ensilage de maïs pour les génisses et les bœufs et pour les vaches en période de finition (4 mois avant abattage). Les complémentaires produits en dehors de l'exploitation sont conformes à la réglementation et respectant les critères de traçabilité mentionnés dans la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage.
ABATTAGE	Génisses : > à 26 mois Bœufs : de 28 mois à 6 ans Vaches : < à 6 ans
CONFORMITÉ DES CARCASSES	Poids : Génisse > 300 kg Bœuf et vache > 320 kg. Conformation : E, U, ou R. État d'engraissement : 2 ou 3 (la note 4 est autorisée pour les carcasses Aubrac et Salers).

..... DONNÉES 2014

91 PRODUCTEURS

159 ANIMAUX
sous marque

66,8 TONNES
de carcasses

AVQC

Association Viandes de Qualité
du Cantal

26 rue du 139 RI- BP 239
15002 Aurillac
04 71 45 55 85

Contact : Denis Bonneau
denis.bonneau@cantal.chambagri.fr