

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

Veau sous la mère

PANORAMA DES FILIÈRES TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ EN AUVERGNE

2015

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



VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE

Veaux de lait nourris
uniquement au lait
entier naturel produits
sur l'exploitation, de la
naissance à l'abattage,
âgés de 90 à 168
jours.

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



Étude réalisée par les Chambres d'agriculture d'Auvergne

Constituée en 2010 sur les fondations du Comité Interprofessionnel « Veau Sous La Mère », l'Association Le Veau Sous La Mère concrétise le regroupement, au sein d'une seule et même entité, des structures et des compétences qui composent la filière du Veau Elevé Sous La Mère Label Rouge. Ainsi, cette nouvelle organisation rassemble l'ensemble des opérateurs engagés dans la filière avec l'objectif d'œuvrer le plus efficacement possible au développement de la production et à la valorisation économique du produit.

PRODUCTION

21 ORGANISATIONS DE
PRODUCTEURS (OP)
DONT 2 EN AUVERGNE

Elvea Sud Massif Central	15
Éleveurs du Pays Vert	15

TRANSFORMATION & ABATTAGE

35 ABATTEURS
DONT 2 EN AUVERGNE

COVIAL	15
Abattoir Laroquebrou	15

LES ACTEURS DE LA FILIÈRE



TYPES DE DÉBOUCHÉS

Boucheries	69%
GMS	29,5%
Restaurants	1,5%

DISTRIBUTION

28 230

VEAUX

labellisés et 44 225
labellisables en 2014

3 550 PRODUCTEURS
en 2014 dont 90
Auvergnats

3 641 TONNES
de carcasses
certifiées en 2014

de
1,45
à
2,00 €/KG

plus-value carcasse pour les
veaux labellisés par rapport
aux veaux labellisables en
2014

L'association lance une nouvelle campagne de recrutement pour faire face au vieillissement des producteurs de la filière. Mais aussi pour augmenter la production qui est très demandée par les consommateurs et rentable pour les producteurs.

LE CAHIER DES CHARGES

ZONE GÉOGRAPHIQUE	Label Rouge racial.
RACE	Mère : races à viande et races bénéficiant de la PMTVA.
MODE DE PRODUCTION	Conditions d'élevage : Logement des veaux en cases collectives sans attache et interdiction de l'usage de muselière. Les veaux sont nés sur l'exploitation ou achetés nourrissons (moins de 45 jours) en nombre limité dans un élevage qualifié. Alimentation : Les mères sont nourries avec les fourrages produits sur l'exploitation. Les veaux sont nourris au lait entier naturel tété directement au pis de la mère ou de la « tante » (autre vache nourrice), 2 à 3 fois par jour. Une utilisation de lait en poudre agréé et limitée à 50 kg par veau est possible.
ABATTAGE	Entre 90 et 168 jours.
TYPE DE CARCASSES CERTIFIÉES	Poids : de 85 à 170 kg. Conformation : E, U ou R. Etat d'engraissement : 2 ou 3. Couleur : 0 à 3 (blanc, rosé très clair, rosé clair ou rosé)

ASSOCIATION LE VEAU SOUS LA MÈRE

1 Bd d'Estienne d'Orves
19100 Brive-la-Gaillarde
05 55 87 09 01

Président : Jean-Pierre Soularue
Contact : Francis Rousseau
civo@veausouslamere.com
www.veausouslamere.com