



MASSIF
des **ALPES**

Commission Développement des Produits de Montagne

Groupe Agriculture du Comité de massif des Alpes

12 Février 2019

Vinay



Ordre du jour

- **Première Partie : Valorisation des produits agricoles de montagne**
 - Dynamisation des Filières de produits de montagne 10h15 - 11h30
 - Développement des circuits-courts 11h30 - 12h30
 - Formalisation de la feuille de route Agriculture de la commission 12h30-13h00
- **Buffet de produits locaux servis par le point de vente collectif Au Palais Fermier - 13h00-14h00**
- **Deuxième Partie : Stratégie forestière alpine**
 - Approches territoriales de valorisation des ressources Bois : 14h00-15h00
 - Valorisation du bois des Alpes pour la construction : 15h00 – 16h30
 - Formalisation de la feuille de route Forêt de la commission 16h30-17h00

Périmètre de la Commission

- LOI n° 2016-1888 du 28 décembre 2016 de modernisation, de développement et de protection des territoires de montagne et Décret n° 2017-755 du 3 mai 2017 relatif à la composition et au fonctionnement des comités pour le développement, l'aménagement et la protection du massif des Alpes
 - La commission spécialisée « développement des produits de montagne », composée en majorité de représentants des organisations professionnelles, qui peut se saisir de toute question concernant le développement des produits de montagne dans le massif.
 - Elle est informée de la mise en œuvre des programmes spécifiques concernant les productions agricoles, industrielles et artisanales, les services et savoir-faire de montagne, ainsi que la promotion de la qualité et la valorisation des indications géographiques et des indications géographiques protégées.
- Suivi des qualifications de produits de montagne
- Suivi des projets d'accompagnement des produits de montagne



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Partie 1

Structuration des Filières de produits de montagne





MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Les SIQO sur le massif des Alpes



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR





MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Les SIQO sur le massif des Alpes



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



Les SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

- L'Appellation d'origine Contrôlée
- L'appellation d'origine Protégée
- L'Indication géographique Protégée
- La spécialité traditionnelle garantie
- L'Agriculture Biologique
- Le Label Rouge



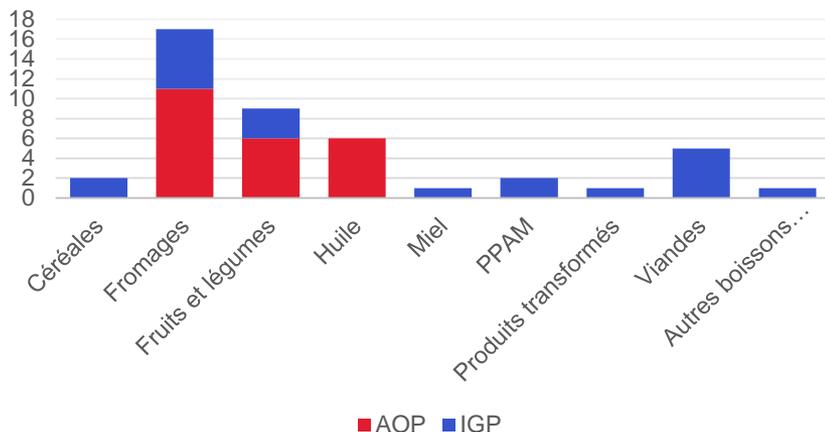
Les SIQO sur le massif des Alpes

- 154 produits sous SIQO dans les Alpes

	AOP	IGP	Label rouge	TOUS SIQO
Céréales	0	2	0	2
Charcuterie	0	0	3	3
Fromages	11	6	0	17
Fruits et légumes	6	3	4	13
Huile	6	0	0	6
Miel	0	1	2	3
PPAM	0	2	1	3
Produits transformés	0	1	3	4
Viandes	0	5	47	52
Vins	29	15	0	44
Autres boissons alcoolisées	0	1	0	3
Autres plantes	0	0	1	1
Autres produits d'origine animale	0	0	2	2
Tous produits	52	36	63	154

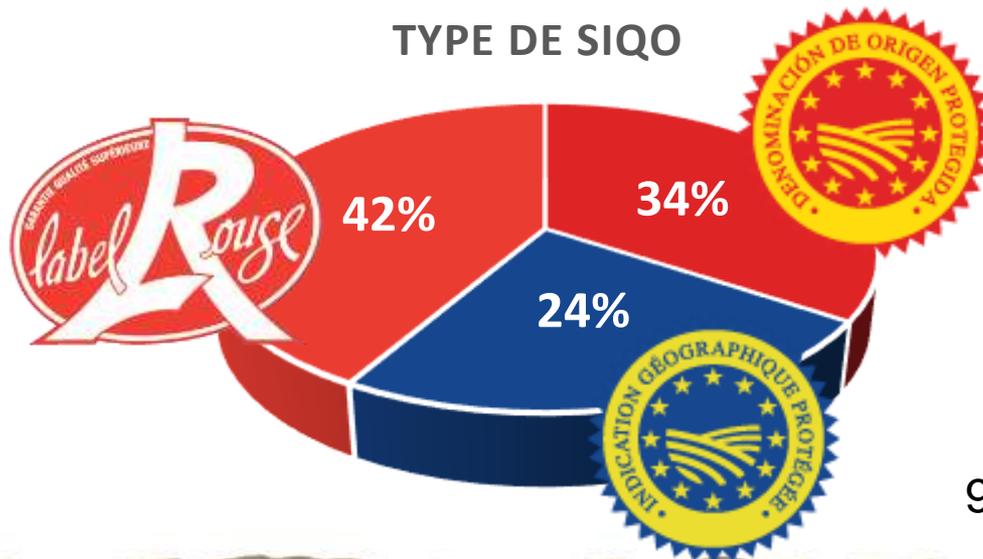
Les SIQO sur le massif des Alpes

AOP ET IGP PAR PRODUITS (HORS VIN)



52 AOP
36 IGP
63 Label rouge

RÉPARTITION DES PRODUITS PAR TYPE DE SIQO



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « Développement agricole et rural »



Le massif compte de nombreuses AOP IGP, avec une grande diversité :

Elles couvrent un large panel de productions, aussi bien végétales tel que le vin, les fruits, les PPAM, les olives et noix...etc, qu'animale, avec les fromages, la viande et le miel.



17
AOP IGP
fromagères



5
AOP IGP
végétales



14
AOP IGP
fruits et olives



44
AOP IGP
viticoles



3
IGP autres



5
IGP Viandes



Appellation
d'Origine
Protégée



Indication
Géographique
Protégée

29 AOP

15 IGP dont :

- 6 appellations

départementales :

Alpes de Haute Provence,
Alpes Maritimes, Drôme,
Isère, Hautes-Alpes,
Vaucluse

- 1 appellation

"méditerranée"

Qui couvre le Var, les Alpes
Maritimes, les Alpes de
Haute-Provence, les Hautes-Alpes
et la Drôme



Réalisé par :

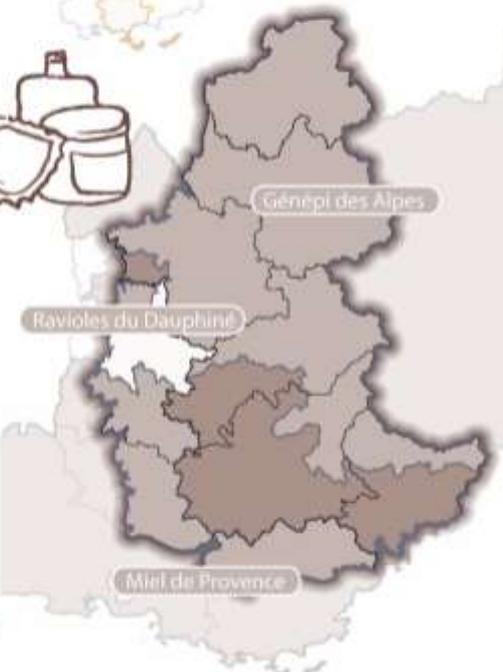
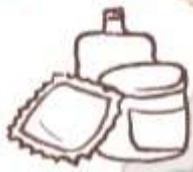
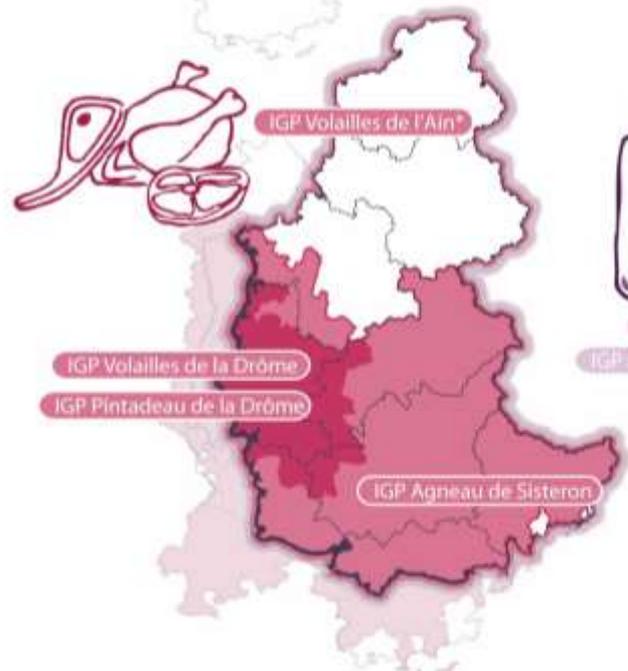
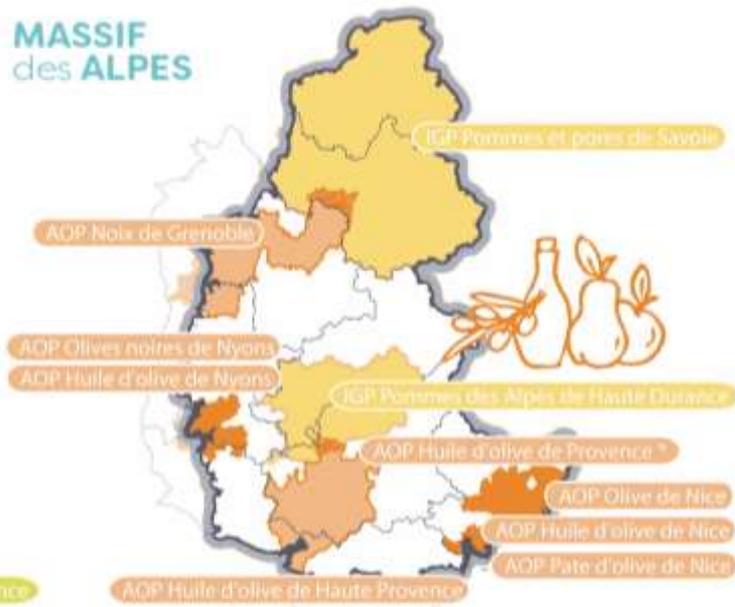


Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE

AOP et IGP du massif des Alpes



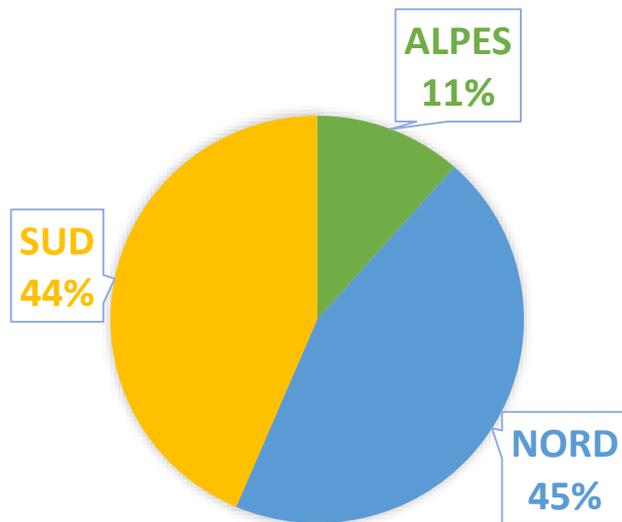
MASSIF des ALPES



Les SIQO sur le massif des Alpes

- Répartition des produits sous SIQO Alpes du Nord / Sud

REPARTITION SIQO



Produits concernant les 2 Régions du Massif alpin

Tout le massif concernant le Génépi

PACA + Drôme + partie de l'Isère concernant les vins de Méditerranées rosé rouge primeur ou nouveau blanc, Coteaux de Montélimar, Comté de Grignan

PACA + Drôme concernant la Clairette, le Banon, le Miel de Provence et l'Huile essentielle de lavande de Haute-Provence

Drôme Vaucluse uniquement concernant le Côtes du Rhône, l'olive de Nyons, le Picodon



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
« Développement agricole et
rural »

Les SIQO sur le massif des Alpes

Evolutions :

Label récemment obtenu :

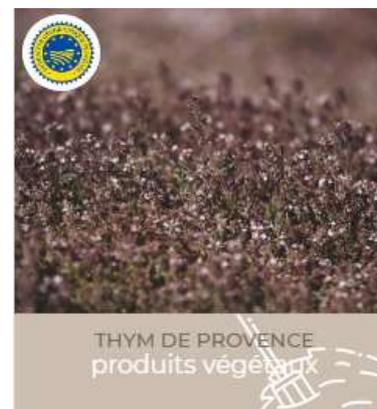
IGP Raclette de Savoie (2017)

LR Tartiflette au Reblochon de Savoie (2015)

IGP Thym de Provence (2018)

AOP Vins de Savoie, mention Crémant (2015)

AOC Bois de Chartreuse (2018)



Les SIQO sur le massif des Alpes

Projets de label :

En cours d'instruction :

IGP Abricot des Baronnies

IGP Calisson d'Aix

IGP Cerises des Coteaux du Ventoux

IGP Jambon de Savoie

IGP Melon de Cavaillon

IGP Nougat de Montélimar

STG Berthoud

En cours de réflexion :

Saint Félicien

Murçon Matheysin

Bleu du Queyras

Ail de Piolenc

Chataignes des Maures

Coings de Provence

Fleurs du Var

Crozets



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
« Développement agricole et
rural »

Zoom sur le projet de SIQO– Bleu du Queyras

• Structuration du collectif

- Mai 2017 : Dénomination « Bleu du Queyras » est protégée par l'INPI
- Février 2018 : Création d'une association Loi 1901 « Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras »
- 2018 : Création d'un GIEE « Lait fromageable pour le Bleu du Queyras »

• Travaux techniques réalisés

- Rapport présentant l'historique du fromage
- Diagnostic de la filière laitière du Nord du département
- Acquisition des éléments clés pour construire leur filière sous AOP (méthodo à savoir et à suivre)
- Projet de cahier des charges : production, transformation et délimitation de l'aire géographique, (spécificités en cours)
- 3 rapports pédagogiques
- Enquête consommateur

• Communication

- 1 bulletin d'information de l'Interprofession Bleu du Queyras
- 8 parutions dans la presse
- Dégustations de Bleu du Queyras



Abricot des Baronniees

*Destination IGP
Reunion SUACI
12 Février 2019*

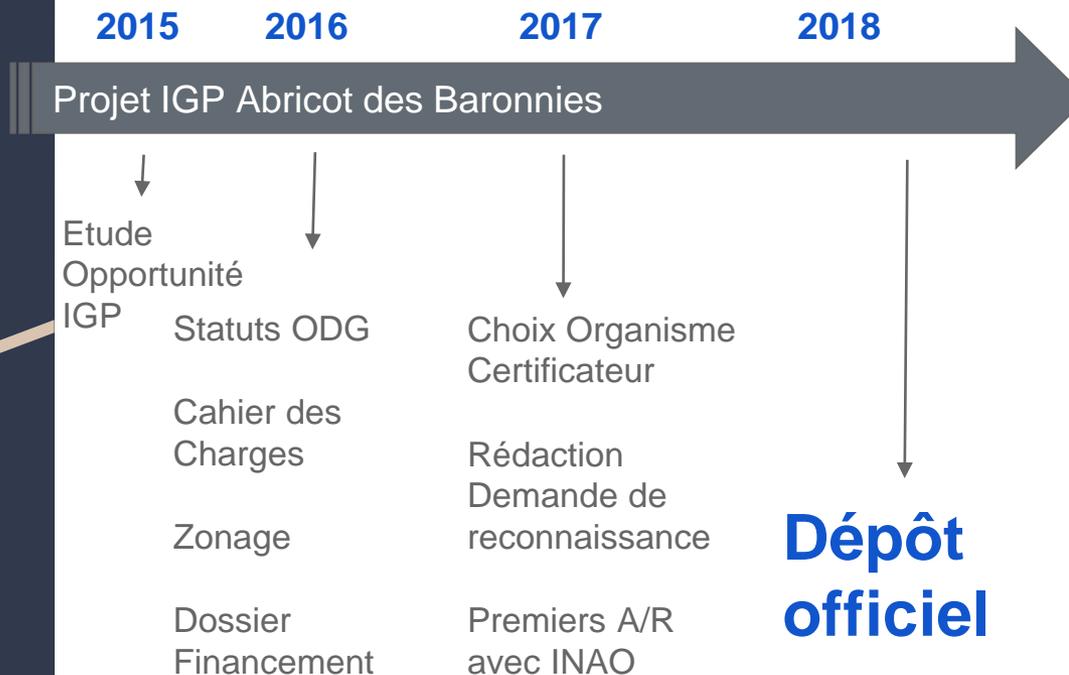


Benoit Chauvin Buthaud



ABRICOTDESBARONNIES

Avancement Dossier IGP



IGP Abricot des Baronnies



A
Abricot des
Baronnies

**89 Communes Concernées en
Baronnies Provençales**

**Un enjeu Central:
Différencier un Abricot de montagne
sous SIQO dans un contexte Européen
Ultra concurrentiel**



IGP Abricot des Baronnies



Ce qu'il reste à faire sur la période 2020-2023 :

- ***Suivi instruction phase finale dossier IGP auprès INAO***
- ***Appui stratégique au Syndicat : Structuration commerciale et logistique de la filière***
- ***Appui stratégique au Syndicat : Structuration commerciale et logistique de la filière***
- ***Mise en œuvre du Contrôle qualité IGP***
- ***Mise en œuvre démarche 4p1000***
- ***Mise en œuvre projet réduction des phytos dans les vergers IGP***
- ***Contribution à l'organisation des événementiels pour le lancement l'IGP***
- ***Animation ODG***



PLAN D'ACTIONS TRIENNAL IGP ABRICOT des BARONNIES

Activités	Intervenants	Nombre de jours d'intervention			COUT *		
		2020	2021	2022	2020	2021	2022
Suivi instruction phase finale dossier IGP auprès	BCB	20	20	20	6 313,32 €	6 313,32 €	6 313,32 €
Appui stratégique au Syndicat : Structuration commerciale et logistique de la filière	BCB	5	5	5	1 578,33 €	1 578,33 €	1 578,33 €
Appui stratégique au Syndicat : Structuration commerciale et logistique de la filière	Consultant Filière				5 000,00 €	5 000,00 €	5 000,00 €
Mise en œuvre du Contrôle qualité IGP	BCB	5	5	5	1 578,33 €	1 578,33 €	1 578,33 €
	Stagiaire				3 500,00 €	3 500,00 €	3 500,00 €
Mise en œuvre démarche 4p1000	BCB	5	5	5	1 578,33 €	1 578,33 €	1 578,33 €
Mise en œuvre Actions réductions des phytos dans les vergers IGP	BCB	5	5	5	1 578,33 €	1 578,33 €	1 578,33 €
Contribution à l'organisation des événementiels pour le lancement de l'IGP	BCB	3	3	3	947,00 €	947,00 €	947,00 €
Animation ODG	BCB	5	5	5	1 578,33 €	1 578,33 €	1 578,33 €
TOTAL		48	48	48	23 651,97 €	23 651,97 €	23 651,97 €



Un fort partenariat
avec le PNR
Baronnies Provencales
Volet Communication



Actions de com menées :

- Articles presse
- Événements & Salons
- Campagnes photos
- Réseaux Sociaux
- Travail sur notre identité visuelle :
Logo
- Site Internet





Avec la participation financière de :



Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural :
l'Europe investit dans les zones rurales

Les SIQO sur le massif des Alpes

→ Rappel du rôle de la commission

- Avis sur les nouvelles demandes de SIQO

sur quel périmètre?: Se doter de clefs de sélection

- Observatoire INAO Régionaux : Méthodologie pour exclure les produits ne concernant qu'une commune et plus de 20% des opérateurs
- Produits en montagne ? Ex des vins

→ Suivi de l'évolution des SIQO

- Modifications majeures de SIQO (ex robot de traite)



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
« Développement agricole et
rural »

Les marques territoriales sur le massif des Alpes

- Marques Régionales : La Région a du goût, Région Sud



Permet de repérer les produits issus à 100 % d'exploitations agricoles de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

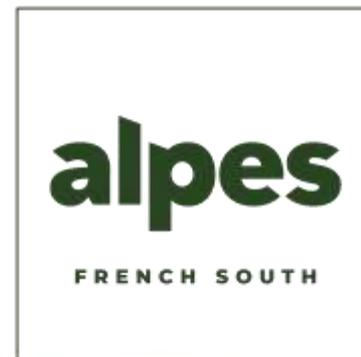


Permet de repérer des produits dont l'ingrédient principal ou la somme des ingrédients est issue à 80% ou plus d'exploitations de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.



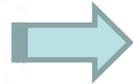
- Marque régionale des Alpes du Sud :

Alpes French South



Les marques territoriales sur le massif des Alpes

- Marques Départementales : Savoie Mont Blanc, Alpes is here, Hautes-Alpes Naturellement, Savourez le Vaucluse...



SAVOIE MONT BLANC

Marque Touristique et Produits --> AOP / IGP



Marque qui revendique un TERRITOIRE et la JUSTE REMUNERATION DU PRODUIT AGRICOLE

--> Charte de bonnes pratiques relatives à la complémentarité entre la marque Dpt IS(H)ERE et la politique de l'INAO



Marque territoriale portée par les filières agricoles et alimentaires via la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes



Les agriculteurs, confréries et viticulteurs se sont mobilisés derrière un label « Savourez le vrai, savourez le Vaucluse » pour promouvoir la qualité des produits vauclusiens

Les marques territoriales sur le massif des Alpes

- **Marque montagne départementale: Pure montagne cote d'Azur (06)**



la marque des activités de la vallée de la Vésubie - Valdeblore

- **Marques Parcs :**



- **Esprit Parc national**, marque collective des parcs nationaux de France, est conçue pour soutenir et valoriser les activités économiques touristiques qui s'inscrivent dans le respect et la valorisation des patrimoines locaux.

- **Valeur Parc Naturel Régional**

Marque Parc®



Les marques territoriales sur le massif des Alpes

- **Marques locales :**



Rapprocher restaurateurs et producteurs locaux

- **La Maurienne dans l'assiette,**

*La Maurienne
dans l'assiette*

- **Saveur des Aravis,**



Produits de nos vallées
et de nos alpages



- **Pays gourmand (Verdon),**



- **Anancy Mountains,**

Création du collectif « Anancy Lac & Montagnes 2020 »
avec définition d'une stratégie d'attractivité globale



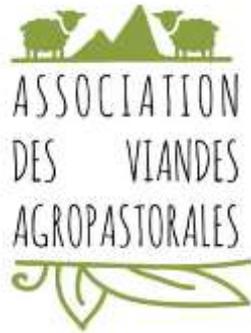
- **Aix les Bains-Riviera des Alpes...**

Marque touristique du territoire du lac du Bourget



Les marques de filière sur le massif des Alpes

- Marques de filières agricoles: Patur'Alp, agneaux de nos fermes, agneaux agro-pastoral, Eleveurs des saveurs



- Marques alliant territoire et filière: Agneau Pays de Savoie, viande des pays de Tarentaise, Agneau Guil et Durance ...



- Produits fermiers avec le réseau bienvenue à la ferme



La mention produits de montagne



- **Mention de qualité facultative européenne: « produits de montagne »: pour les produits de consommation humaine**

Règles d'utilisation:

- Aliments pour animaux d'élevage et matières premières qui proviennent essentiellement des zones de montagne (moitié au moins de la ration fourragère annuelle en % de MS). Sauf pour les porcs, où ce ratio d'aliments peut être moindre.
- Pour les œufs et le lait : production en zone de montagne
- Pour la viande : animaux qui passent au moins les 2/3 de leur vie en zone de montagne. Pour les transhumants, au moins 1/4 de leur vie en montagne.
- Transformation en zone de montagne ou à proximité (rayon de 30 km)

La mention produits de montagne

- Cette mention peut être utilisée, sans demander d'autorisation. Il peut en revanche y avoir des contrôles.
- La mention montagne française reste utilisable pour les produits non alimentaires, (ex: huiles essentielles) avec demande d'autorisation
- **Sur le massif: utilisation limitée de la mention**
=> 9 fromages et 2 viandes (paturalp et le porc de montagne)

La mention produits de montagne

30 Fromages de montagne dans les massifs français, répartis sur 13

Départements :

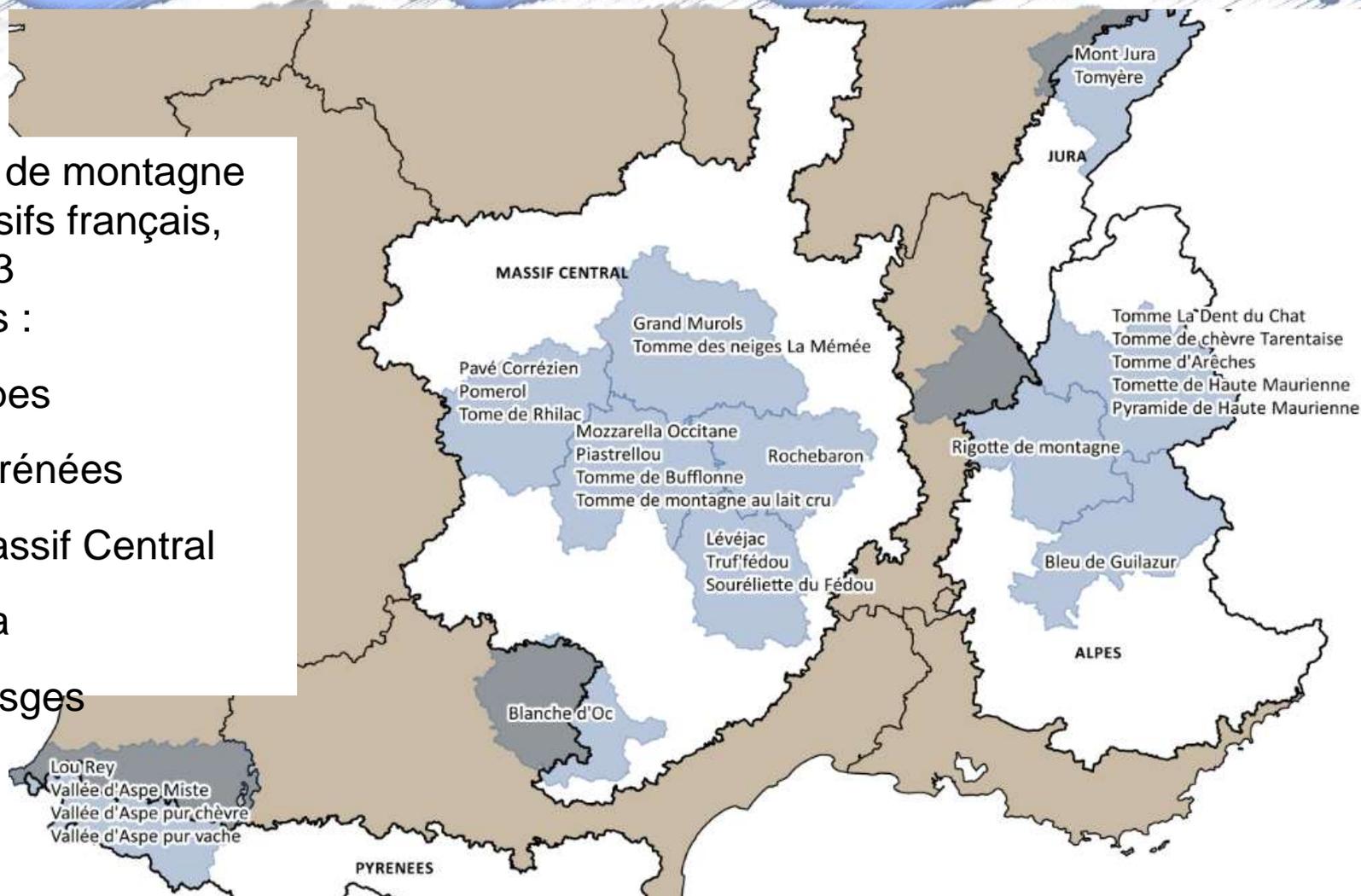
9 dans les Alpes

4 dans les Pyrénées

14 dans le Massif Central

2 dans le Jura

1 dans les Vosges



Légende

- Localisation générale des "Produits de montagne"
- Massifs montagneux français
- Nouvelles régions



La mention produits de montagne

7 Produits de Montagne en Savoie

Tomme de la Dent du Chat

Tomme d'Arêches

Tomme de chèvre Tarentaise
Tomette de chèvre de Savoie

Tomette, Tomette de chèvre, Pyramide
De Haute-Maurienne

Des produits qui ont fait le choix de la Mention Montagne

Difficulté d'assurer leur suivi

Pas de communication spécifique

Peu de valorisation supplémentaire

Difficulté pour les Alpes du Nord déjà engagées en AOP, de multiplier les démarches de différenciation

**Rigotte de montagne en Isère et
Bleu de Guilazur des Hautes Alpes**



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Projets Valorisation lait non différencié dans les Alpes : Bilan 2018 et suites



*Suaci /CA 38 Jean Louis Goutel – CA 05 Anaïs Signoret
15 min présentation – 15 min échanges*



Projets Valorisation lait non différencié dans les Alpes :

Bilan 2018 et suites

- **Éléments de rappel**
 - **Programme d'actions**

Axe 1 : Détermination et mise en œuvre d'une ou plusieurs filière(s) de valorisation du lait non transformé

1.1 : Valorisation du lait non transformé sur le bassin laitier Alpes du Sud / Sud Isère

1.2 : Diversification commerciale en zone Saint Marcellin

Axe 2 : Développement collectif de spécialités fromagères

2.1 : Développement collectif d'une spécialité fromagère des Alpes du Sud

2.2 : Amélioration de la notoriété et de la valorisation du Saint Marcellin

2.3 : Reconnaissance du Saint Félicien grâce à un signe d'origine

Axe 0 : Coordination et pilotage du projet

Des actions communes et des actions spécifiques par territoires



Valorisation lait non différencié dans les Alpes : Bilan 2018 et suites

- **AXE 1 : Détermination et mise en œuvre d'une ou plusieurs filières de valorisation du lait non transformé**

CONTEXTE

ALPES DU SUD / SUD ISÈRE :

- Filière fragilisée en forte restructuration
- Volonté de travailler à l'échelle du bassin laitier Alpes du Sud/Sud Alpes du Nord
- Rachat du site SODIAAL de Gap par La Fermière en 2015 et projet d'un nouveau site
- Négociation avec La Fermière et SODIAAL pour un cahier des charges et une meilleure valorisation du lait
- Mais des producteurs exclus de ce cahier des charges (producteurs du Sud Isère, producteurs Lactalis....)

Initiatives et réflexions pour créer ou développer des filières de valorisation du lait non transformé

OBJECTIFS

Le lait non transformé



Accompagner un groupe de producteurs sur une réflexion stratégique de valorisation du lait non transformé

- Prospector pour identifier les éleveurs intéressés par la démarche
- Accompagner et animer le groupe d'éleveurs
- Identifier des leviers d'actions pour valoriser le lait non transformé

Projets Valorisation lait non différencié dans les Alpes :

Bilan 2018 et suites

- **AXE 1 : Détermination et mise en œuvre d'une ou plusieurs filières de valorisation du lait non transformé**

Sud Isère / Alpes du Sud

- **Echanger sur différentes hypothèses et identifier les actions à mettre en œuvre**
 - 13 avril 2018, restitution finale de l'étude « calibrage d'une ou plusieurs filières de valorisation du lait non transformé » - 3 scénarii MRE
- **Visite d'une laiterie faisant de l'embouteillage à façon (laiterie Gérentes, Haute-Loire)**
 - 30 octobre 2018, prise de connaissance de cette filière et de l'organisation ad hoc

Etude de faisabilité lait de consommation segmenté - MRE

Les 3 hypothèses étudiés :

Scénario 1
**Travail à
Façon
prestataire
extérieur**

Scénario 2
Investissement
dans une ligne de
conditionnement
local
**5 millions de litres de
lait**

Scénario 3
Investissement
dans une ligne de
conditionnement
local
**10 millions de litres de
lait**

Une première restitution de l'étude à Gap (fin 2017) une seconde restitution le 04 mai 2018 à l'abattoir de Grenoble. A noter que la seconde réunion a volontairement été ouverte assez largement aux responsables agricoles isérois.



Conclusions de l'étude MRE

Conclusion étude :

Travail à façon : méthode offre souplesse dans la mise en œuvre notamment pour démarrage de l'activité
Maîtrise du risque, mais forte dépendance aux opérateurs extérieurs

Investissement dans une chaîne de conditionnement: très gros investissements financiers à prévoir (entre 7,1 et 9,1 M d'€)
Plus le volume embouteillé est important plus la rentabilité est importante

Il faut donc saturer l'outil au maximum. Possibilité de mettre en bouteille d'autres liquides (ex jus, ...) après 6 h de lavage

Dans les 2 cas : rentabilité financière est possible mais à certaines conditions

Attention : ne pas négliger la commercialisation

Constat: travail à façon semble être plus adapté à notre besoin, à minima dans un premier temps

VISITE DE LA LAITERIE Gérentes en Haute-Loire - novembre 2018

Industriel laitier basé à Araules en Haute-Loire spécialisé dans la fabrication de fromages et produits laitiers de montagne

Collecte : lait de vache, chèvre et brebis auprès de 340 producteurs pour un volume annuel de 40 millions de litres

Mix produits large : pâtes, persillées, pâtes pressées, pâtes molles, raclette, lactiques, yaourts, beurres, crèmes ...

Société proposant une activité de prestation de service pour de la mise en bouteille de lait



VISITE DE LA LAITERIE Gérentes en Haute-Loire - novembre 2018



VISITE DE LA LAITERIE Gérentes en Haute-Loire - novembre 2018



VISITE DE LA LAITERIE Gérentes en Haute-Loire - novembre 2018



VISITE DE LA LAITERIE Gérentes en Haute-Loire - novembre 2018



VISITE DE LA LAITERIE Gérentes en Haute-Loire - novembre 2018



5 AXES DE TRAVAIL

2019



Relation contractuelle

1

Contrat avec la laiterie : étude sur la contractualisation avec les partenaires historiques

- Réflexion sur la mise en place de **mécanisme de sécurité** : quelle assurance vis-à-vis des accidents, quel **contrôle** avec quel prestataire (antiobio'?)
- Travail sur la **fiche de paie**



Marketing, communication

2

Réaliser une étude de marché : réglementation, demande, offre existante... d'après les hypothèses retenues (embouteillage par un prestataire)

- Réalisation **marketing et packaging** : mise en valeur de la rémunération équitable du producteur local, bien-être animal (montagne), bilan carbone
- Quel **avenir** pour un lait montagne des Alpes, attrait vis-à-vis des nouveaux installés ?



Structure collective

2

Accompagnement juridique et financier et étude des investissements pour la création d'une structure collective la plus appropriée pour ce projet → en se basant sur l'étude de projet

- Créer une **inertie** pour attirer les éleveurs de la zone définie



Commercialisation

3

Définition du cahier des charges : quelle qualité pour quel produit ? Quels producteurs intégrer ? → prendre en compte l'étude de marché à réaliser (2019)

- Identifier **zone de commercialisation**, identifier les marges
- Animer des **rencontres** avec d'avantage de structures (regroupement de producteurs...)
- Réalisation d'un **outil de calcul** pour la valeur ajoutée



Logistique

- **Gestion du ramassage**, des volumes collectés
- Organisation de la **collecte** et des flux du lait
- Gestion de la **distribution**, réalisation d'un devis
- Réflexion sur un **entrepôt de stockage** (prestataire ?), réalisation du bâtiment (panneaux solaires, aides ?)

Projets Valorisation lait non différencié dans les Alpes :

Bilan 2018 et suites

- **AXE 1 : Détermination et mise en œuvre d'une ou plusieurs filières de valorisation du lait non transformé**

Sud Isère / Alpes du Sud

- **Organisation de temps d'échanges entre l'ensemble des éleveurs du bassin laitier** pour poursuivre la dynamique collective
 - 30 novembre 2018, St Bonnet en Champsaur
 - 12 février 2019, Grenoble

Discussions sur la mise en place d'une filière de valorisation du lait en lait UHT embouteillé

- **Suivi de la mise en place d'un cahier des charges de la production de lait**
 - 7 appuis techniques réalisés

Evaluer le coût de

- 27/11/2018 r
Champsaur-

PERSPECTIVE 2019

Une dynamique qui a mis du temps à se mettre en place...
... mais qui doit être poursuivie et approfondie pour aboutir à une organisation de filière

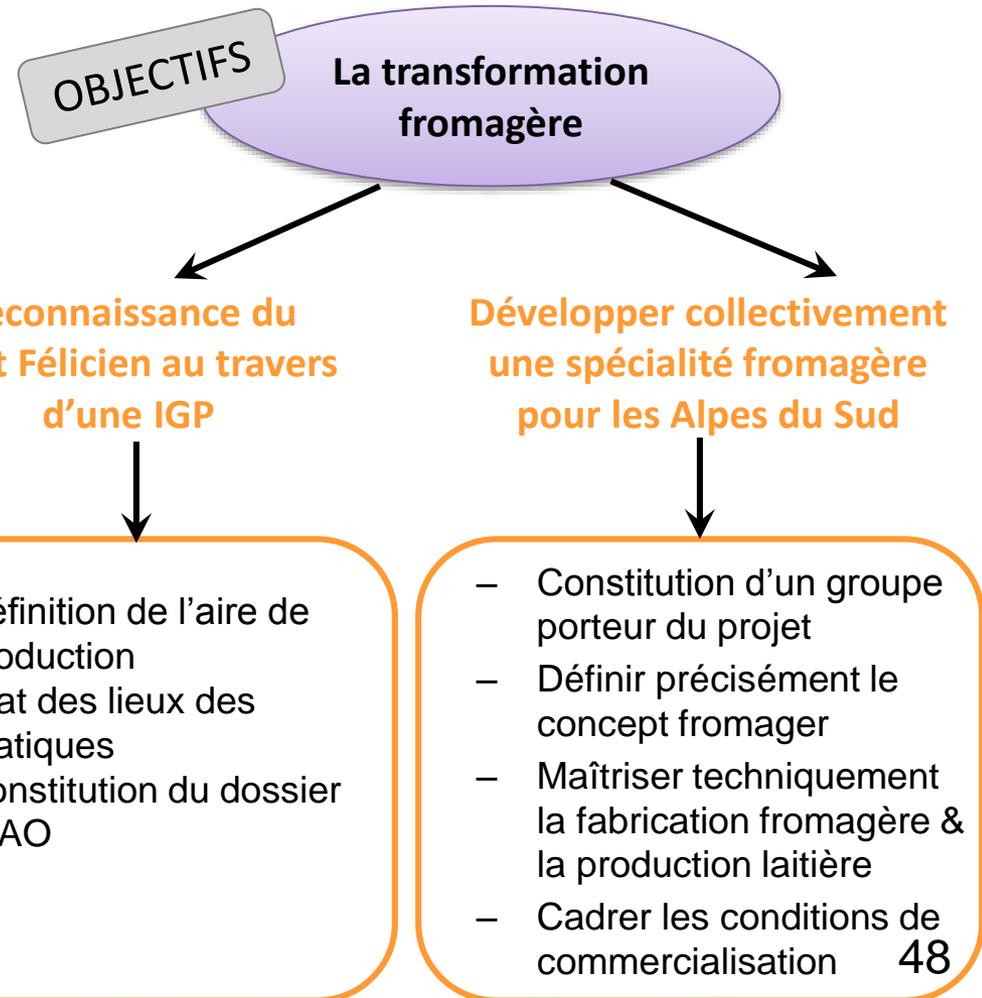
Projets Valorisation lait non différencié dans les Alpes :

Bilan 2018 et suites

- **AXE 2 : Développement collectif de spécialités fromagères**

CONTEXTE

- Une valeur ajoutée absente
- Besoin d'une meilleure notoriété
- Volonté des acteurs de se fédérer



SITUATION ACTUELLE :

- Projet initialement lancé en 2016 par l'Union des Producteurs de lait du Saint Marcellin (UPLSM) afin de résoudre un problème de déséquilibre en lait IGP Saint Marcellin : 40% du lait IGP collecté non transformé.
- Prise en main du dossier par un collectif inter Chambre d'Agriculture début 2018 : Ardèche – Drôme – Isère – Rhône. Constat : élargissement zone de production et transformation du Saint Félicien

ACTIONS 2016 et 2017 :

- Premières recherches historiques et bibliographiques sur le fromage
- Interview d'une 30^{aîne} de personnes afin d'étayer notre dossier
- Découverte de la coexistence de 2 fromages sur la zone d'étude avec terminologie proche : « caillé doux de St Félicien » au lait de chèvre et « Saint Félicien » au lait de vache.

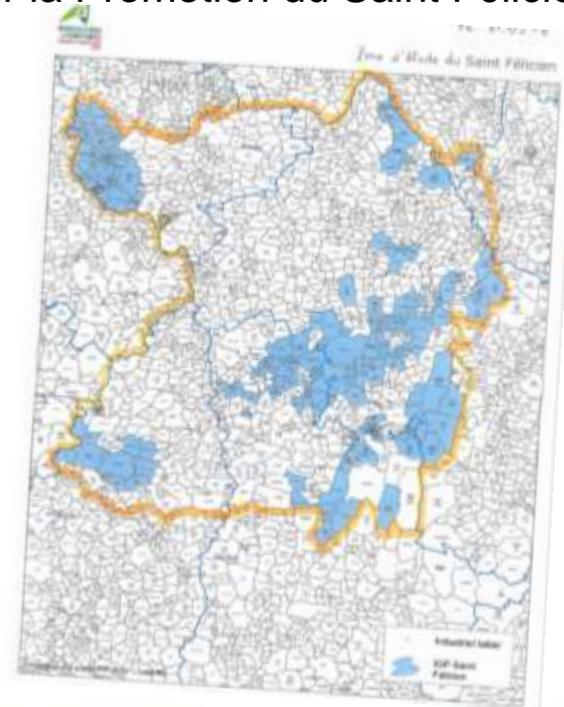
Travail en lien avec INAO et Syndicat « caillé doux » au sujet coexistence des 2 fromages

Coexistence de 2 fromages
avec terminologie similaire



ACTIONS 2018 :

- Poursuite des travaux concernant l'historique. Phase rédactionnelle (embauche Marion Sitthisack, stagiaire 4 mois)
- **Délimitation de l'aire géographique**
- Démarrage de l'état des lieux des pratiques concernant la fabrication du saint Félicien
- Création association loi 1901 → Comité pour la Promotion du Saint Félicien **afin d'assurer le portage du dossier**



PERSPECTIVES 2019 :

Mise en place de 3 commissions de travail au sein de l'association:

- Commission Organoleptique
- Commission de Suivi des Conditions de Production
- Commission Historique

ACTIONS 2019

→ Identification d'un procédé de fabrication du Saint-Félicien COMMUN et PARTAGÉ par les transformateurs;

→ caractérisation physico-chimique du Saint-Félicien et définition du profil organoleptique de celui-ci;

Intervenants : cabinet externe d'expertise alimentaire ACTALIA

→ Constitution d'un argumentaire concernant le lien entre l'aire géographique et le fromage

Intervenants : réseau EDE des CDA + éventuellement CERAQ

Projets Valorisation lait non différencié dans les Alpes :

Bilan 2018 et suites

- **AXE 2 : Développement collectif de spécialités fromagères**

ACTIONS 2018

Alpes du Sud

➤ **Création d'une spécialité fromagère des Alpes du Sud**

- 17 mai 2018, restitution finale

Tests des fromages fabriqués en fromageries et de la recette définie par le groupe de travail

- 05 décembre 2018, séance de travail du groupe

Souhait des membres du groupe d'affiner la recette du concept et de réaliser de nouveaux tests

PERSPECTIVE 2019

Un travail qui n'a pas pu être finalisé malgré une volonté des producteurs...

... donc une action à poursuivre en 2019 pour finaliser le concept et communiquer sur ce nouveau produit





MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Projets Diversification de la production laitière fermière dans le massif des Alpes : production de crème et de beurre fermier



*Maison Régionale de l'Élevage Vincent Enjalbert
15 min présentation – 15 min échanges*



Valorisation du lait écrémé

Contexte :

Nombreux producteurs fromagers fermiers sur la zone de massif orientés vers la vente directe / circuits courts

- ⇒ Nécessité de proposer une gamme de produits
- ⇒ Peu d'offre en produits laitiers frais
- ⇒ La valorisation du lait écrémé reste un frein au développement du beurre et de la crème (1 kg de beurre génère 18L de lait écrémé)

Etude sur la fabrication de fromages avec du partiellement écrémé (2018 / 2019)

Objectifs :

- ⇒ Trouver le rapport TB / TP optimum pour valoriser le lait écrémé
- ⇒ Tout en conservant un fromage de qualité
- ⇒ Générant suffisamment de volume de crème

Valorisation du lait écrémé

En 2018 étude de la fabrication de fromages à PPNC au lait de vache partiellement écrémé.

Protocole :

- ⇒ Plan d'essai en fromagerie expérimentale à Carmejane incluant :
 - deux variantes de fromages (PPNC à pâte ferme / PPNC à pâte souple)
 - 3 ratio TB / TP
 - fabrications témoins
- ⇒ Suivi des paramètres technologiques
- ⇒ Suivis analytiques (physico-chimiques et sensoriel)

Résultats :

- ⇒ Les premiers résultats montrent que les fromages à pâte ferme supportent mieux l'écrémage partiel du lait que les fromages à pâte souple
- ⇒ Résultats plus complets à venir

Valorisation du lait écrémé

En 2019 étude de la fabrication de fromages à pâte lactique au lait de chèvre partiellement écrémé :

⇒ Protocole similaire

⇒ Trois variantes d'affinage : frais - $\frac{1}{2}$ sec - sec

Impact de l'alimentation des chèvres sur la fromageabilité du lait et sur le rendement fromager en technologie lactique

Contexte :

=> Qualité du lait cru et rendement fromager sont directement liés à l'alimentation des animaux

Objectifs :

- ⇒ Observer l'évolution de la composition physico-chimique du lait au cours de la lactation et relation avec les changements alimentaires
- ⇒ Mesure des variations des rendements fromagers et relation avec la qualité du lait observé
- ⇒ Proposer des pistes d'amélioration de la ration alimentaire pour compenser les baisses de rendement fromager

Impact de l'alimentation des chèvres sur la fromageabilité du lait et sur le rendement fromager

Protocole :

- ⇒ Suivis d'exploitations sur la lactation
- ⇒ Enregistrement des rations distribuées
- ⇒ Analyse physico-chimique du lait de mélange
- ⇒ Mesure des rendements fromagers sur les fabrications issues du lait de mélange analysé
- ⇒ Enregistrement des paramètres technologique de fabrication

Résultats :

- ⇒ En cours de collecte et de traitement

Impact de la température de caillage des fromages de chèvre à pâte lactique

Contexte :

- ⇒ Température de coagulation du lait est un facteur clé pour la réussite des fabrications
- ⇒ Température de coagulation influe sur la cinétique d'acidification et sur la production d'arômes
 - Acidification trop rapide => fromages « acidulés »
 - Acidification trop lente => risque de développement de germes indésirables
- ⇒ Organisation du travail en fromagerie (possibilité de report de caillé / travail en soirée)

Objectifs :

- ⇒ Déterminer des températures de caillage optimum en relation avec la cinétique d'acidification, les paramètres technologiques et la qualité des produits
- ⇒ Proposer aux producteurs des itinéraires technologiques pour leur fabrications et particulièrement ceux dépourvus de moyens de maîtrise des conditions d'ambiance

Impact de la température de caillage des fromages de chèvre à pâte lactique sur la cinétique d'acidification et sur la qualité des fromages

Protocole :

⇒ Plan d'essai en fromagerie expérimentale à Carmejane incluant :

- 3 températures de coagulation
- 3 répétitions
- Fabrications témoins

⇒ Suivi des paramètres technologiques

⇒ Suivis analytiques (physico-chimiques, microbiologiques et sensoriel)

DIFFUSION / VALORISATION DES RESULTATS

- ⇒ Journées techniques notamment les Rencontres du Fromage Fermier,
- ⇒ Articles sur le bulletin d'information « Résonnances élevage »,
- ⇒ Des fiches techniques (téléchargeables),
- ⇒ Réinvestissement des connaissances :
 - en formation (catalogue Actalia),
 - lors des appuis techniques effectués à la fois sur le site de Carmejane (04) et sur le site de la Roche sur Foron (74)
- ⇒ Rapport d'étude



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

ALPI_Lait

Relancer la production laitière en alpage sur
territoires en déprise

Première application sur le massif des Bauges



Demande émanant de la chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc



ALPI_Lait

- Enjeu : renouveler l'utilisation laitière de l'alpage sur les territoires à risque de déprise, en mobilisant de nouveaux exploitants qui n'utilisent pas aujourd'hui l'alpage laitier et en leur proposant de nouvelles conditions de production en alpage.
 - Renverser la tendance de déprise laitière en alpage
 - Repenser entre tous les acteurs l'alpage laitier de demain.
- Gouvernance :
 - un comité de pilotage et un groupe projet comprenant la Chambre d'Agriculture SMB, PNR du Massif des Bauges, l'Association de agriculteurs, le SITOB (ODG), les Société d'économie alpestre et le Conseil SMB

ALPI_Lait

- Axes de travail :
 - Ciblage des exploitations potentielles : 14 j (CA SMB et PNR) (conseillers territoriaux et systèmes fourragers)
 - Diagnostic de l'opportunité alpage (20 EA) et analyse stratégique de faisabilité (5 EA) 50 j CA SMB : (conseillers système et agro fourrages)
 - Construction de l'offre de ressources d'alpage : 5 j CA SMB et PNR (conseillers territoriaux) et 9 j SEA (conseiller spécialisé)
 - Plan d'action, et chiffrage et mobilisation : 18 j CA SMB et PNR (conseillers territoriaux et systèmes fourragers) ; 5 j SEA (conseiller spécialisé)
 - Coordination Copil et projet, enseignement méthodologique et argumentaire de l'attractivité de l'alpage laitier : 14 j CA SMB (Chef de projet)

--> Notice méthodologique revue avec le collectif des acteurs sur les enseignements et les recommandations pour la reproduire.

ALPI_Lait

- **PLAN DE FINANCEMENT en HT :**
Demande de 23500€, soit 40% Fnadt

DEPENSES (EN € HT)		RECETTES (EN € HT)	
Salaires et Charges –	30076	CIMA – FNADT et Conseil Régional	23 500
Charges indirectes –	18952		
Prestations de services –SEA	8260	Départements Conseil SMB	23 500
Frais externes prestations	1462	Autofinancement CA SMB Autres	11 750
TOTAL	58750	TOTAL	58750



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Projets Valorisation Viande Alpes 2019



*Suaci Anne Castex - MRE (Paul Altungy excusé)
15 min présentation – 15 min échanges*



Projet valorisation viande 2018

- Un projet pluriannuel à construire en concertation

Rencontre des acteurs clés

Structures	Action	NB jours	coût journée	coût / partenaire
CA 38	Travaux Abattoirs, Sitadel, Agneaux d'alpage, Eleveurs des saveurs	2	500 €	1 000 €
CA 26	Travaux Veaux Baronnie , Abattoirs	2	500 €	1 000 €
CA SMB	Rencontre Intervianades, Upra Tarine	2	500 €	1 000 €
Suaci	Organisation de rencontres et montage de projet	6	550 €	3 300 €
MRE	Echanges Filière bovine Patur'Alpes, Filière ovine IGP Agneau de Sisteron, Filière porcine Montagne et projet IGP	7	500 €	3 000 €
CRA PACA / CA 05	Echanges Filière bovine, Hautes Alpes Naturellement	7	500 €	3 000 €
TOTAL		26		12 300 €

Projet valorisation viande 2018

- Un projet pluriannuel construit en 2018 en concertation

1/ Rencontre des acteurs clés pour faire remonter les besoins partagés

Dates	Alpes du Nord	Alpes du Sud
27 juin 2018	Réunion de travail MRE – SUACI – CA05	
27 juin 2018	Rencontre à Clelles avec les CA 38 et 26	
29 juin 2018	Rencontre à Saint Baldoph avec l'UPRA Tarentaise	
3 juillet 2018	Rencontre à Saint Baldoph avec la CA SMB	
28 août 2018		Réunion de travail coopérative Agneau Soleil
18 sept. 2018		Rencontre avec la SICA le Montagnard (production porcine)
23 oct. 2018		Rencontre coopérative bovine des Hautes-Alpes
26 oct. 2018		Section porcine
14 sept. 2018		Section ovine
25 nov. 2018		Section économique

SUACI

→ Compte-rendu des entretiens et Synthèse des besoins partagés 12 pages

MRE

→ Compte-rendu des entretiens et des sections

Projet valorisation viande 2018

- Un projet pluriannuel construit en 2018 en concertation
- ## 2/ Rencontre des acteurs clés pour construire le projet 2019

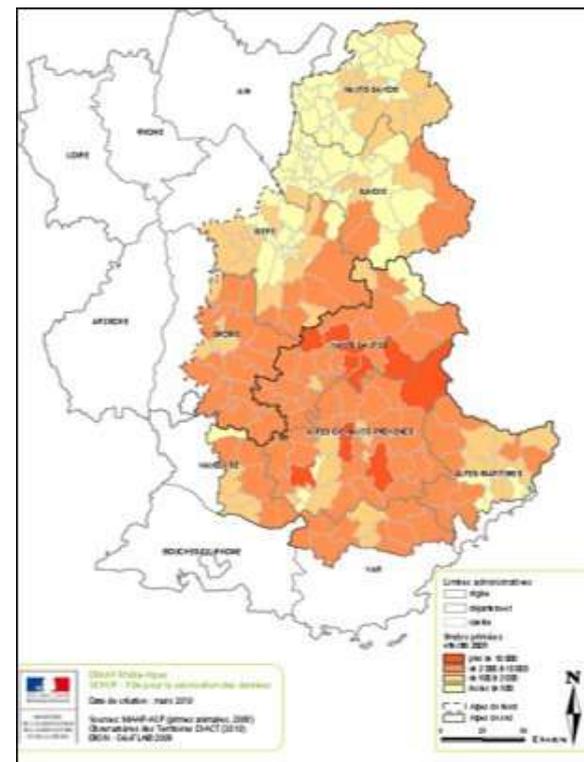
Dates	Alpes du Nord	Alpes du Sud
Aout 2018	Construction d'une proposition de projet par le Suaci, à partager	
9 oct 2018	Rencontre Suaci UPRA Tarentaise et CASMB (Interviandes) pour échanger sur le projet	
11 oct 2018	Rencontre Suaci CA 38 et CA 26	
Novembre		Complément du projet par PACA
13 nov. 2018	Réunion téléphonique avec le SUACI Montagn'alpes, la MRE et la Chambre d'Agriculture 05	

- Validation du projet dans les Bureaux CDA UPRA Tarine MRE
- Dépôt d'un projet partagé Décembre 2018

Projet valorisation viande 2019

- Bilan de l'Avant-Projet / Emergence
- Un enjeu partagé sur les Alpes :
 - **Bovin allaitant** : 34 000 vaches allaitantes. Une alternative à la production laitière / ovin viande ?
 - > diminution 10% du cheptel entre 2000 et 2010
 - 17% dans les Savoie - 3% Isère et Alpes Haute Provence
 - **Ovin** : 520 000 brebis allaitantes, soit 78 000 UGB
 - > diminution de 6% dans les Alpes entre 2000 et 2010
 - Diminution surtout en zone de montagne dans les Alpes du Sud : des réorientations possibles. Stable dans les Alpes du Nord, voire augmentation en haute montagne
 - **Filière Porcine** : 38 000 porcins, -36% entre 2000 et 2010
 - Mention Porc de montagne, projet IGP

Brebis allaitantes
(nombre de primes brebis 2008)



Projet valorisation viande 2019

- **Bilan de l'Avant-Projet / Emergence**
 - **Des filières en déclin et en recherche de valorisation**
 - **Des atouts à valoriser** : des races rustiques, une alimentation à l'herbe...
 - **Des contraintes à lever** : élevage d'agneaux en alpage et prédation, des coûts de production à travailler, des compétences à améliorer pour une viande de qualité
 - **Besoin de structuration des producteurs**
 - **Problématique des abattoirs de montagne**
 - **Besoin de différenciation, promotion / communication**
 - **Différentes démarches engagées sur lesquelles s'appuyer** : Agneaux de Sisteron, Patur'Alpes, Viandes agropastorales (agneaux d'alpage et agneaux de nos fermes), Eleveurs des Saveurs, Veaux des baronnies, Interviandes des Savoie, Veau tarin
 - **Un intérêt à mutualiser ces expériences et développer des synergies**
 - **--> un lien à prévoir avec les IGP Rosée des Pyrénées catalanes, veau Aveyron Ségala, Viandes de massif du massif central**

Projet 2019

AXE 1 : Adapter les modes de Production en élevage dans l'optique d'une meilleure valorisation

1.1 Pratiques d'élevage : faire monter les éleveurs en compétence sur l'alimentation, la conduite en alpage, l'engraissement, pour améliorer la conformation des animaux et assurer l'approvisionnement des productions tout au long de l'année

1.2 Appréhender les coûts de production : étude économique selon les systèmes de production

AXE 2 : Améliorer le travail de la viande pour répondre aux attentes des consommateurs

2.1 Travail de la viande, échanges de pratique pour une viande de montagne de qualité

2.2 Attentes des consommateurs : biblio, études organoleptiques, enquête consommateur/ prix

AXE 3 : Structurer les acteurs des filières viande afin de répondre au marché, avec une juste répartition de la valeur

3.1 Amont : structuration des producteurs, partager les différentes stratégies d'organisation

3.2 Accompagnement des abattoirs, développement de mutualisations sur des thématiques identifiées : gestion des déchets et gestion du personnel

3.3 Aval : commercialisation, logistique, mutualisation d'outils

AXE 4 : Se différencier et Communiquer de manière organisée et lisible pour le consommateur

4.1 Différenciation Promotion

Objectif d'échanges sur le massif (et intermassif) et Séminaire de restitution en fin d'année



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

STRUCTURATION DES CIRCUITS COURTS



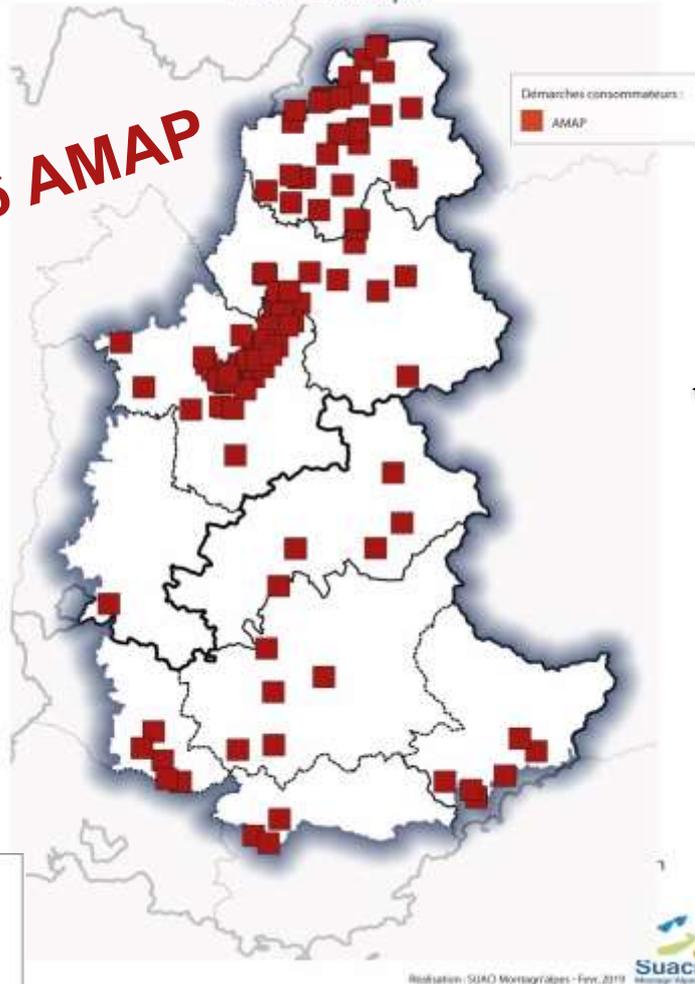
Groupe montagne Alpes



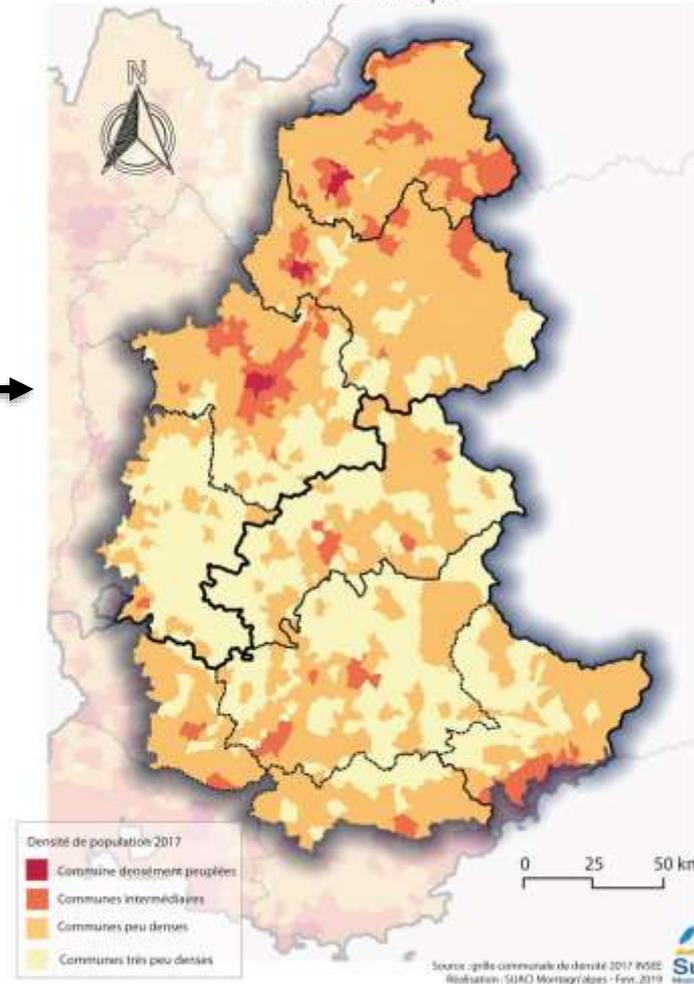
Les démarches de circuits courts collectifs sur le massif des Alpes

AMAP
Massif des Alpes

126 AMAP



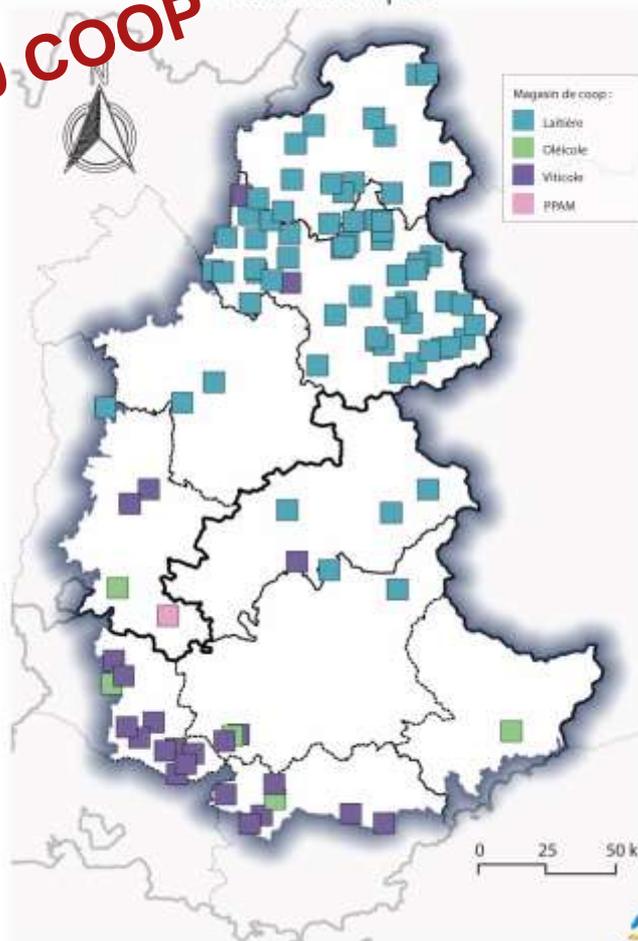
Densité de population 2017
Massif des Alpes



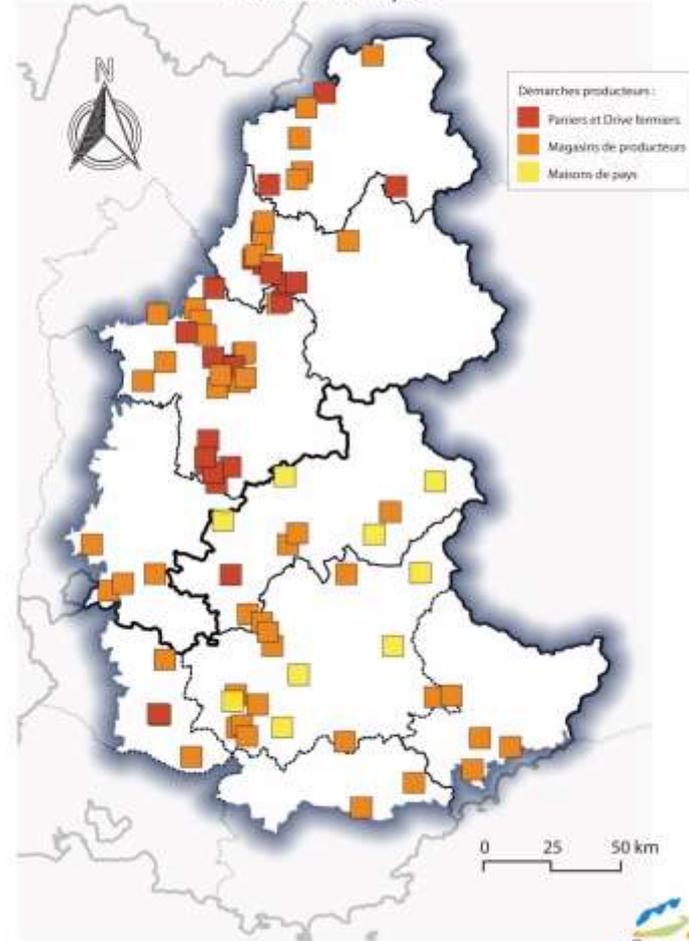
Les démarches de circuits courts collectifs sur le massif des Alpes

Magasins de coopérative Massif des Alpes

>100 COOP



Vente en structure collective Massif des Alpes



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
«Développement agricole et
rural»



Réalisation: SUAD Montagne Alpes - Fev. 2019



Réalisation: SUAD Montagne Alpes - Fev. 2019



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Les projets alimentaires territoriaux



Un Projet Alimentaire Territorial (PAT): qu'est ce que c'est ?

- Une démarche dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation, lancé par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation en 2014 (loi d'avenir) pour répondre à l'objectif d'une alimentation plus saine, plus sûre et plus durable.
- Sa Finalité: Accompagner la transition alimentaire
- Comment? En incitant l'animation d' approches transversales intégratives du producteur au consommateur qui mettent en synergie tous les acteurs concernés par l'alimentation à l'échelle d'un territoire donné (avec ou sans financement d'animation)
- Démarche en 3 temps menés par le porteur de projet:
 - Identification des acteurs du territoire concernés
 - diagnostic partagé avec définition des enjeux et problématiques principales
 - Emergence d'actions concrètes à mettre en œuvre collectivement
- Financement possible de l'animation via deux AAP : national et régional complété pour la mise en œuvre des actions de crédit feader (leader) et feder



Quels sont les enjeux ?

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

- ✓ **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- ✓ **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- ✓ **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

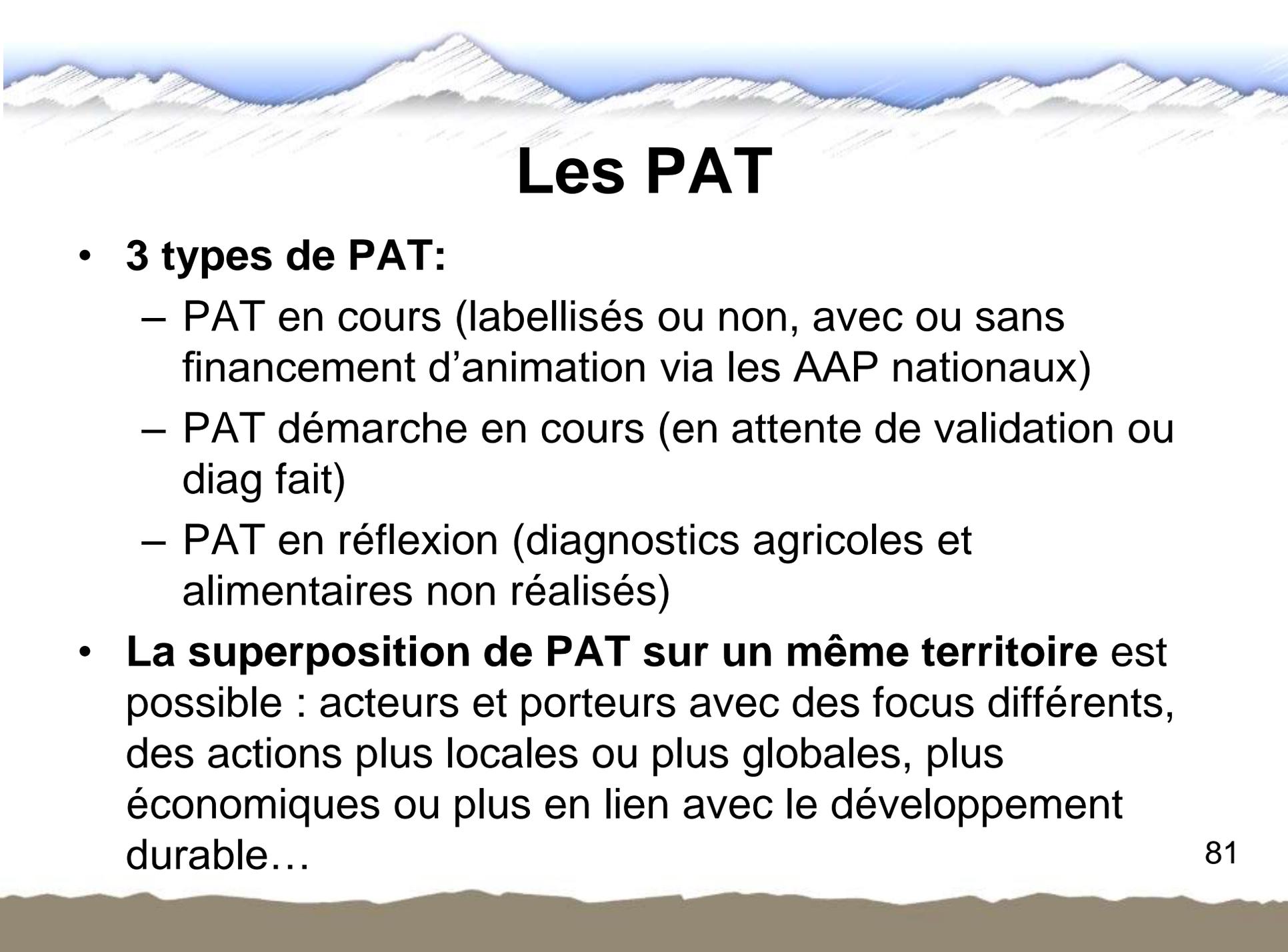
Des thématiques très larges



Diversité et représentativité des acteurs

Quels partenaires ?





Les PAT

- **3 types de PAT:**
 - PAT en cours (labellisés ou non, avec ou sans financement d'animation via les AAP nationaux)
 - PAT démarche en cours (en attente de validation ou diag fait)
 - PAT en réflexion (diagnostics agricoles et alimentaires non réalisés)
- **La superposition de PAT sur un même territoire est possible :** acteurs et porteurs avec des focus différents, des actions plus locales ou plus globales, plus économiques ou plus en lien avec le développement durable...



MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

Projet Chargé de mission Agriculture et Circuits courts Communauté d'agglomération Arlysère

Objectifs : Structurer la chaîne d'approvisionnement

- Organiser la production agricole,
- Accompagner les collectivités gestionnaires de restaurants scolaires
- Assurer l'interface

Les + : une démarche qui se départementalise (60 000 repas/J) et un partenariat avec CA73





MASSIF
des ALPES

Commission Développement des Produits de Montagne

La démarche du MIN de Marseille



Groupe montagne Alpes



La démarche – MIN des Arnavaux (Marseille)

• Un groupe de producteurs des Hautes-Alpes

Qui est intéressé par la démarche ?

- ❖ Une dizaine de producteurs (agriculteurs, groupements d'agriculteurs, entreprises agroalimentaires)

Quels produits ?

- ❖ De la viande bovine, porcine, des fromages, des conserves et terrines, des tourtons, du jus de fruit, des pommes de terres, du miel, ... (hors maraichage)

Quelle organisation ?

- ❖ Un box Hautes-Alpes NATURELLEMENT®
- ❖ Un vendeur présent sur le box et une gestion comptable déléguée à chaque producteurs
- ❖ Une association créée pour porter la démarche
- ❖ Une phase de test durant le dernier trimestre 2018

→ Mutualiser les coûts liés à la logistique

14

Séances de travail pour mettre en place la logistique et suivre les ventes

De JUIN à
DECEMBRE



La démarche – MIN des Arnavaux (Marseille)

- **Où en est-on ?**

- Période de ventes sur 3 mois (dernier trimestre 2018)
- Une logistique qui a fonctionnée
- Une dynamique créée dans le groupe

- **MAIS ...**

- Des clients très peu nombreux sur le MIN...
- ... Et donc des « paniers clients » faibles



- **Et Donc ?**

- Des investissements (financiers et temps) trop importants face aux produits de vente
- Un groupe de producteurs déficitaire dans l'opération

→ Arrêt de la phase de test de commercialisation

La démarche – MIN des Arnavaux (Marseille)



- **Et maintenant ?**

- Une volonté de poursuivre la réflexion mais de la faire évoluer
- Ne plus vendre en gré à gré mais idée de mutualiser la partie « commerciale et transport » pour vendre les produits sur le Sud Paca
- Et pourquoi ne pas creuser l'idée d'aller s'implanter sur le MIN de Grenoble ?

