

RENCONTRES FILIÈRES

Entre producteurs - transformateurs - distributeurs

Comment renforcer les outils de transformation
des produits agricoles du territoire ?



FILIÈRE VIANDES

Mardi 2 février 2021



• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



CHAMBRE D'AGRICULTURE
PUY-DE-DÔME



PARTICIPATION



Inscriptions : 30 inscrits

- 10 producteurs
- 5 transformateurs
- 4 distributeurs
- 11 structures d'accompagnement

Présents : 21 participants

- 4 producteurs dont 3 en agriculture biologique
- 2 transformateurs
- 4 distributeurs
- 11 structures d'accompagnement

Liste des participants :

Nom	Prénom	Structure
LEFEVRE	Alexandre	Chambre Agriculture 63
MERLE	Julien	La ferme de pics et piques
MONIER	Jean-Louis	Bio 63 (administrateur)
QUINSAT	Cécile	Productrice bio
REDON	Marie	Bio 63
ARCHAMBAULT	Mathilde	CERFRANCE
MAGNE	Célia	Paysanne bio
FONTEUILLE	Jeanne	Cantine de Saint Remy sur Durolle
DAIN	Denis	Clerlande
RIBEIRO	Cathy	Centre Leclerc Thiers
DUBOUT	Alaxandre	Centre Leclerc Thiers
ARKHIPOFF	Pascale	Cer France PDD Avenir

Nom	Prénom	Structure
ARNAUD	Yves	ENIL CFPPA Aurillac
BICHONNIER	Baptiste	Interbev Aura
CLAIR	Etienne	PNR Livradois-Forez
HAEGELIN	Anne	FRAB AuRA
HARVET	Yves	Cantine Saint Remy sur Durolle
LABOURE	Marie-Laure	Communauté de communes Ambert Livradois Forez
ISARD	Brigitte	Elue à la commune d'Ambert
LANDAIS	Lisa	Auvergne-Rhône-Alpes Elevage
COMTE	Mélodie	Auvergne Agricole
PENEL	Victoria	Conseil Départemental du Puy-de-Dôme

PROGRAMME DE LA RENCONTRE

14h – Accueil

14h15 – Introduction par le PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez

14h30 – Résultats de l'enquête 2020

15h – Analyse partagée

15h30 – Echange entre acteurs en groupe de travail

16h30 – Synthèse

17h – Clôture

PRESENTATION DE L'ETUDE

Depuis 2017, le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez, vise à développer une production locale de qualité, accessible pour tous les habitants, issue d'une agriculture locale, rémunératrice pour les producteurs et vertueuse pour l'environnement.

Pour répondre à ces enjeux et accompagner les différents acteurs des filières locales, Bio 63 et la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, ont été missionnées pour réaliser une analyse des outils de transformations locaux.

L'étude, démarrée en juin 2020, a permis de recenser les pratiques et flux entre les producteurs, transformateurs et distributeurs de chaque filière agricole du territoire. Elle a également mis en avant les besoins et les attentes pour la transformation des produits issus des filières animales et végétales du territoire



La filière sur le territoire du PAT



• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PUY-DE-DÔME

PRODUCTION



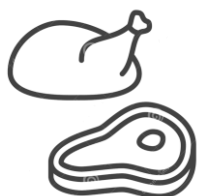
486 élevages de viandes

65% bovins viandes

9% en bio ou conversion

65% en filières longues et 35% en filières courtes

TRANSFORMATION



Des outils d'abattage et de découpe publiques ou privés

Des abattoirs publics (ex : Theix, Ambert)

**Des ateliers de découpe et de transformation plébiscités :
publics - privés – à la ferme – collectif**



COMMERCIALISATION



Les coopératives commercialisent à l'échelle nationale

**Les producteurs en filière courtes vendent en circuits
courts et privilégient la vente de viandes en caissettes.**



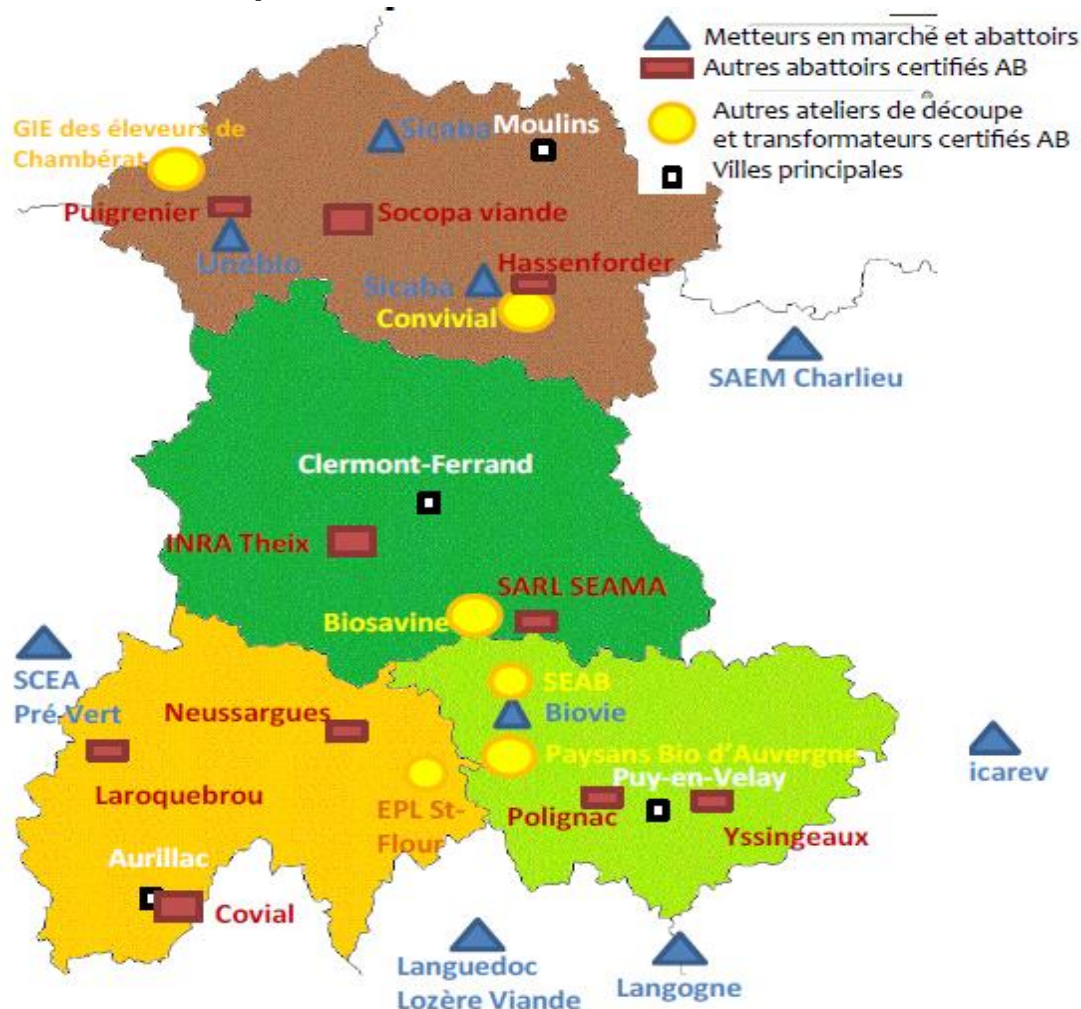
• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PUY-DE-DÔME

Carte des opérateurs filière viande bovine bio



Source : Chambre d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes 2016

La filière sur le territoire du PAT



• BIO 63 •
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PUY-DE-DÔME



Légende:

Abattoir

Abattoir agréé bio

Abattoir et découpe

Abattoir et découpe - agréé bio

Abattoir, découpe et transformation – agréé bio

Atelier découpe et transformation 100% bio

Nombre de réponses à notre enquête et limites



• BIO 63 •
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



3 ateliers de découpe
8 coopératives

17 GMS

4 acteurs de la RHD

10 Magasins bio

43 producteurs :

Dont 56% en AB



Des fermes diversifiées

Bovin, porcins

Peu d'éleveurs de volailles

40% des éleveurs
répondant font
abattre et
transformer



Vente en
circuits courts

Limites de l'enquête :

Questionnaire en ligne

Faible représentativité des producteurs conventionnels et des abattoirs du territoire.

Peu de réponses des acteurs de la restauration collective

Analyse des outils transformation de la filière pour une alimentation locale sur le territoire du PAT

Forces

- Forces des opérateurs économiques en filières longues
- 35% des éleveurs vendent en filières courtes
- Mobilisation et investissement des élus locaux pour maintenir les abattoirs municipaux
- Accroissement des ateliers de découpe sur le territoire.

Faiblesses

- La majorité des éleveurs commercialisent à l'échelle nationale
- Faible nombre d'outils d'abattage et de découpe
- Pertes de confiances de plusieurs éleveurs
- Exploitation des abattoirs hétérogène
- La commercialisation en circuits courts est difficile pour les éleveurs

Opportunités

- Accroissement de la demande en local et bio
- Loi EGalim en restauration collective
- Développement des circuits courts
- Aides et structures d'accompagnement
- Développement de l'agriculture biologique

Menaces

- Diminution de l'ancrage territorial de certains outils.
- Prix de la viande en filières courtes jugé comme onéreux par les consommateurs et insuffisant par les éleveurs
- Faible structuration des filières courtes
- Baisse de l'attractivité du métier de boucher
- Image grand public des abattoirs voir de l'élevage.

LES FICHES FILIERES

VIANDES 2020



Fiche filière du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez



Production

486 élevages allaitants se situent sur le territoire du PAT Grand-Clermont et PNR Livradois-Forez. Parmi eux :

316 sont des éleveurs de bovins viande (63%)

70 élevages bio ou en conversion en 2020 (14% en AB)

316 élevages en filières longues (dont 9% en AB)

170 élevages en filières courts (au moins une partie de la production) dont 24% en AB

Le territoire compte près de 30% des élevages allaitants du Puy-de-Dôme (1881 élevages allaitants sur le département). On compte une majorité de fermes spécialisées mais de nombreux éleveurs ont deux ateliers ou plus (62% des éleveurs en filières courtes).

Transformation

Les éleveurs du PAT font abattre voire découper leurs productions via des outils publics ou privés qui appartiennent en majorité à des coopératives. Une présence forte des opérateurs économiques qui possèdent leur propre outil est ressentie.

En parallèle, il existe des outils publics. Les abattoirs publics réalisent à la fois l'abattage des animaux de certains opérateurs filières longues et l'abattage pour les producteurs locaux qui commercialisent.

Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme.

A Saint-Amant-Roche-Savine un atelier de découpe de viande bovine bio est également présent mais très peu utilisé.

Commercialisation

La majorité des opérateurs filières longues vendent leur produits à des points de vente qui peuvent être :

[Télécharger la fiche filière – cliquez ici](#)



Diagnostic outils de transformation – Réunions filière viandes

QUESTIONS/REMARQUES SUR L'ENQUÊTE



Les retours des participants lors de la rencontre :

DEMANDE

- La restauration collective permet d'améliorer l'équilibre carcasse, elle valorise mieux les avants contrairement à la Grande Distribution et aux bouchers qui préfèrent les arrières.
- Les acteurs de la filière sentent la pression des associations type L214 sur la filière.

OUTILS

- Les abattoirs rencontrent de réelles difficultés à être rentable.
- Les ateliers de découpe sont indispensables sur le territoire. Le manque d'ateliers de découpe est une problématique aussi importante que le manque d'abattoirs.
- Les producteurs rencontrent des difficultés à vendre en directe. Ils ont un besoin d'appui à la communication et ils font remonter la nécessité de maintenir et développer les outils d'abattage, de découpe et de transformation sur le territoire.
- Avant de créer de nouveau outil, il faut pérenniser et développer les outils existants (Theix, Ambert).
- Il est plus simple d'avoir des outils d'abattage monospèce mais cela ne permet pas de structurer localement la filière.
- La modernisation des outils d'abattage a un coût important, il faut soutenir les investissements des outils publics et privés.



ANALYSE PARTAGÉE DES ENJEUX DE LA FILIÈRE VIANDES



Quelles pistes d'actions pour le maintien ou le développement des outils de transformation sur le territoire ?



UN CARTON UNE IDÉE

Thématique prioritaire
pour les groupes de travail

LES GROUPES DE TRAVAIL RETENUS

- 1. Mettre en place des ateliers de découpe/transformation et/ou d'abattage mobiles ?**
- 2. Quels outils pour approvisionner la restauration collective ?**
- 3. Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?**

ECHANGES EN GROUPE MULTI-ACTEURS



**UNE TABLE
UNE THEMATIQUE
DES ACTEURS DIFFERENTS**

SYNTHESE ATELIER 1

Mettre en place des ateliers de découpe/transformation et/ou d'abattage mobile ?

PROBLEMATIQUES / CONTEXTE

- L'abattage mobile semble rester très utopique, notamment pour le coût d'abattage (de 0,70€ à 5€ le kg carcasse).
- Les normes sanitaires sont très exigeantes pour l'abattage, la découpe et la transformation, cela peut être un frein pour le développement d'outils mobiles.
- La difficulté de monter des projets collectifs sur le territoire. Par exemple, l'atelier de découpe de Theix, l'avancée collective est difficile.
- Pour faciliter l'avancement, des privées prennent parfois en mains les projets. Mais il y a souvent un risque de perte du lien avec les éleveurs.
- Les freins financiers et réglementaires (contrôle DSV, matériel, organisation du travail, gestion collective d'un outil mobile, etc..)

Mettre en place des ateliers de découpe/transformation et/ou d'abattage mobile ?

PISTES D'ACTIONS

1. Avant de mettre en place de nouveaux outils d'abattage ou de découpe, il est important de développer les outils déjà existant. Sur le PAT, il existe deux outils d'abattage (INRA Theix et Ambert). **Il faut développer des ateliers de découpe voir de transformation sur ces outils et agréer les outils pour l'agriculture biologique pour qu'ils puissent servir à tous les éleveurs du territoire.**

- L'équilibre financier pourra se faire sur la découpe.
- Ne pas hésitez à surdimensionner les outils car la demande est là.
- Expérience d'abattoirs municipaux ou privés, repris par des collectifs de producteurs, qui marchent parce qu'ils sont adossés à des ateliers de découpe.

2. Pour les fermes à proximité d'abattoir (moins de 30 minutes), elles pourraient développer des outils d'abattage à la ferme avec un transport de l'animal abattu vers un abattoir municipal pour le reste du processus. Ces méthodes sont pratiquées dans d'autres pays d'Europe et permettent d'assurer le bien-être animal.

3. Veille à faire sur les retours d'expérience en abattage mobiles et/ou de proximité, pour disposer d'information techniques et chiffrées fiables, et évaluer les conditions de reproductibilité de ce type d'expérience (cf recueil d'expériences et préconisations disponible sur le site www.amap-aura.org : rubrique « AMAP et élevage »)

4. Accompagner / encourager les dynamiques collectives et la mobilisation des éleveurs

SYNTHESE ATELIER 1 :



Mettre en place des ateliers de découpe/transformation et/ou d'abattage mobile ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Bio 63, CA 63, Civam, réseau des AMAP Aura, etc...)
- L'Institut de l'Elevage
- CAAP : travail sur la mutualisation de transport de produits par des véhicules frigo

Quels outils pour approvisionner la restauration collective ?

PROBLEMATIQUES / CONTEXTE

PRODUCTEURS

- Les volumes demandés par la restauration collective sont importants et ce secteur recherche des morceaux identiques. Un unique producteur en circuits courts peut difficilement fournir les volumes demandés et il est préférable pour lui de vendre l'ensemble des morceaux via des caissettes.
- Un logistique de livraisons est difficile pour les producteurs. Ils peuvent rarement approvisionner directement la restauration collective.
- Les producteurs doivent savoir répondre aux marchés publiques pour approvisionner les restaurants collectifs de plus grandes tailles.
- Des prix d'achat de la restauration collective sont moins attractifs que la vente directe ou la vente à des magasins bio.
- Il est nécessaire de planifier l'abattage pour répondre à la demande. Les éleveurs ne peuvent pas s'organiser à court terme alors que beaucoup de restaurants scolaires planifient sur 20 repas (5 semaines).

RESTAURANTS COLLECTIFS

- Les gestionnaires méconnaissent les outils ou fournisseurs qui peuvent les approvisionner en viandes bio et locales (exemple : plateforme Auvergne Bio Distribution, site Agrilocal, etc...)
- La majorité des restaurants scolaires ne sont pas prêt au respect de la Loi EGAlim à l'horizon 2022.
- Il y a un besoin de changer les habitudes alimentaires des enfants et de les éduquer aux productions locales.
- La sensibilisation des gestionnaires, cuisiniers et élus pour les produits locaux et les produits bio est variables.

Quels outils pour approvisionner la restauration collective ?

PISTES D' ACTIONS

PRODUCTEURS

- 1. Mutualiser les livraisons pour la restauration collective** (planifier l'abattage et la découpe collectivement et mettre en place un outil de livraisons collectives).
- 2. Développer les ateliers de découpe à la ferme avec prestation de service** pour faciliter la transformation sur le territoire.
- 3. Favoriser une meilleure organisation et complémentarité des abattoirs du territoire.**

RESTAURANTS COLLECTIFS

- 4. Mutualiser les besoins de plusieurs cantines et se répartir les morceaux :** *marche bien pour les productions « courtes » tel que les volailles, les porcs ou les veaux. Plus compliqué pour les viandes bovines.*
- 5. Accompagner les restaurants scolaires vers le mélange de morceaux lors de l'achat de viandes.**
- 6. Former les cuisiniers aux techniques de cuisson des viandes et à la réduction de gaspillage alimentaire** pour qu'ils puissent réintroduire ce gain économique vers des viandes de qualité (Bio, Label Rouge).
- 7. Accompagner les gestionnaires vers une meilleure connaissance des fournisseurs locaux** (coopérative de producteurs, metteur en marché, etc..).
- 8. Accompagner les restaurants collectifs pour la rédaction dans la rédaction de leurs marchés publics** pour favoriser les approvisionnements auprès des fermes locales et bio-locales.

SYNTHESE ATELIER 2 :



Quels outils pour approvisionner la restauration collective ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement de la restauration collective (Bio 63, Agrilocal, les interprofessions tel que Interbev)
- Les plateformes d'approvisionnements tel que Auvergne Bio Distribution.
- Les structures d'accompagnement de la production agricole (Bio 63, Chambre Agriculture du Puy-de-Dôme, Civam, etc...)

Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?

PROBLEMATIQUES/ CONTEXTE

- Certains producteurs sont à la fois en filières courtes et filières longues.
- Le groupe FEDER (sur site en Bourgogne) a lancé un projet de consolidation de leur propre outil (salle) de découpe (augmentation de sa capacité) et de mise à disposition de cet outil pour que leurs adhérents puissent compléter leurs débouchés en filières courtes => expérience à reproduire ?
- Les opérateurs économique se posent des questions pour garder leurs adhérents : besoin de conciliation et de répondre à l'équilibre carcasse.
- Les Grandes et Moyennes Surfaces recherchent des viandes locales. *Exemple des enseignes E.Leclerc avec signature de contrat de type « Alliance locale producteur » (-80 km).*
- Fournir régulièrement les distributeurs est compliqué pour les producteurs. Durant certaines périodes de l'année, la demande en vente directe est plus importante. *Durant la période de fête pour les volailles par exemple.*
- L'abattoir d'Ambert est éloigné du Bassin de consommation du Grand-Clermont.

Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?

PISTES D' ACTIONS

1. Avoir plus de transparence dans les outils existants. Les acteurs de la filière doivent mieux comprendre le système : *quels sont les besoins, quels sont les flux*. **Avoir une carte des flux filières courtes et longues.**
2. **Améliorer l'interconnaissance entre les acteurs.** Organiser des rencontre entre acteurs des filières courtes et des filières longues.
 - >> Croiser les données pour mieux conseiller.
3. **Aider à l'émergence de collectifs avec une entrée technique.** Ramener de la valeur dans la filière.
Mais qu'est ce que la valeur ?
 - Professionnaliser, monter techniquement. *Exemple : accompagner les éleveurs pour mieux utiliser les ressources alimentaires locales et adaptées aux ruminants (fourrages, herbe...), pour limiter les couts de production.*
4. Permettre la complémentarité des bassin de production sur le territoire (entre l'élevage et les cultures pour alimenter les élevages). Permettre plus d'interaction entre zone d'élevage et zone céréalière.
5. Accompagner les producteurs à valoriser et distribuer leurs viandes dans les bons circuits : dès l'installation (*quels marchés ? Quels produits ?*), à avoir les connaissances techniques pour finir le produit correctement, à **connaître les besoins du territoire** (*quels produits ? Quels volumes ? Quels conditionnements ?*). **Les structures d'accompagnement doivent avoir une visibilité claire sur les débouchés du territoire pour conseiller les producteurs dès l'installation.**

Concilier les outils des filières longues et des filières courtes ?

MOYENS POUR REALISER LES PISTES D' ACTIONS

- Les structures d'accompagnement du territoire (Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, Bio 63, Conseil Départemental 63, FR Civam, confédération paysanne, les centres de gestion etc...)
- Le PAT : une bonne échelle pour faire rencontrer les acteurs des filières courtes et longues.
- Observatoire lancé par AURA Elevage

Les principales pistes d'actions retenues pour la filière viandes :

1. **Développer les outils déjà existants** et mettre en place des ateliers de découpe agréés bio
2. **Accompagner la mutualisation de l'offre** entre producteurs pour fournir la **techniques** pour la transformation et la commercialisation locale
3. **Améliorer la connaissance des structures d'accompagnement** sur les outils de transformation, les flux et les besoins des territoires
4. **Créer des groupes techniques** pour la transformation et la commercialisation locale



Suite de l'étude

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Foréz est un projet de territoire, mené par l'ensemble des acteurs de ce territoire.

Les actions animées par le PAT vise à favoriser la rencontre, l'interconnaissance et les échanges projet entre les multiples acteurs du territoire, pour qu'ils fassent émerger ensemble de nouveaux projets.

Les enjeux et pistes d'actions qui sont ressorties pendant les réunions filières du PAT doivent permettre aux acteurs du territoire (producteurs, transformateurs, distributeurs, structures d'accompagnement, collectivités...), de les prendre en mains pour faire éclore de nouveaux projets et nouvelles initiatives favorisant une système alimentaire locale et durable.



MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION



CONTACTS



• BIO 63 •
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

Solenn BRIOUDE

Animatrice à **Bio 63**

07 89 41 88 75

solenn.bio63@aurabio.org



Estelle TEYSSIER

Animatrice à la **CA 63**

04 73 44 45 57

e.teyssier@puy-de-dome.chambagri.fr