

Animation de la filière Volaille de Bresse

DESCRIPTION

Animation de la filière Volaille de Bresse sur le plan technique, économique et social auprès des éleveurs et abattoirs sous AOP.

Suivi technique individuel et collectif des élevages : réalisation de suivis des lots de volailles, organisation de formation thématiques répondant aux besoins.

Suivi d'expérimentation et d'essai au sein de la filière.

Aide au dossier de modification du cahier des charges AOP.

Volet de veille sanitaire, règlementaire et administrative pour les élevages AOP. Informations aux opérateurs.

Volet installation : suivi des prospects, réalisation de formations et suivi des projets d'installations.

Contacts avec les partenaires de la filière intra et extra.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018 : réalisations et résultats

Volet technique et économique :

Suivis des élevages avec problèmes sanitaires importants. Travail avec les vétérinaires locaux .

- 2 formations thématiques : Mycotoxines et Poulardes

Volet expérimentation :

Suivi des 18 essais « croisements » mis en place en 2018. Restitution des résultats à la commission sélection.

Volet veille sanitaire, règlementaire et administrative :

Travaux d'information et de sensibilisation auprès des élevages sur la Biosécurité, les salmonelles, les nouvelles normes d'abattage, etc. Travail avec les DDPP locales.

Volet Installation :

- Une porte ouverte GAEC GRAND BARVET à Viriat le 26 juillet 2018 : recherche de prospects
- Une formation longue « Je m'installe en volaille de Bresse » - 8 stagiaires en mars 2018
- 8 installations en 2018
- Poursuite d'accompagnements de projets



ANIMATION DU SPC2B (AOP Beurre et crème de Bresse)

DESCRIPTION

La « crème de Bresse » et le « beurre de Bresse » ont été reconnus en AOC en 2012 et en AOP en 2014. Le Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse (SPC2B) regroupe les producteurs des coopératives d'Étrez, de Foissiat et la Laiterie de Bresse à Varennes Saint Sauveur, soit 65 producteurs habilités sur la zone Bresse et près de 30 millions de litres de lait collectés en Appellation d'Origine Protégée.

L'année 2018 a été marquée par 2 chantiers majeurs :

- une réflexion sur l'évolution du cahier des charges.
- l'émergence d'un projet AOP faisselle de Bresse



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- **Travail sur l'évolution du cahier des charges** : Plusieurs réunions ont été organisées afin de travailler sur cette thématique :
 - Une réunion avec les responsables de fabrication au sein de chaque laiterie, en présence de l'INAO,
 - 2 réunions « commission conditions de production » spécifiques sur ce sujet
 - Organisation d'une commission d'examen organoleptique supplémentaire afin de déguster les produits fabriqués selon les modifications envisagées (pour vérifier qu'ils répondent toujours aux exigences d'un produit AOP)
- **Projet AOP Faisselle de Bresse**
 - Travail de recensement des producteurs de faisselle dans les départements 01/71/39, et des démarches de qualité existantes sur la faisselle
 - Réunion du conseil d'administration et des responsables de laiterie, en présence de l'INAO le 14 septembre 2018,
 - Préparation d'une rencontre / dégustation de faisselles début 2019 : choix des producteurs à inviter, choix des leurres, rédaction de la grille de dégustation, organisation matérielle.

RESULTATS

- **Travail sur l'évolution du cahier des charges** : choix des critères à faire évoluer, avec l'argumentaire en face. Critères arrêtés pour la transformation, et pour partie pour la production. Quelques critères encore en discussion pour la production (qui ont donné lieu à une étude en 2019, avec construction d'un outil d'aide à la décision pour les producteurs) => dépôt du projet de nouveau cahier des charges prévu fin 2019.
- **Projet AOP Faisselle de Bresse** : le travail réalisé sur 2018 a permis de poser les bases nécessaires au démarrage d'un tel projet : identifier, informer et fédérer les acteurs autour du projet. A noter que la séance de dégustation (qui a eu lieu début 2019 mais a été organisée en 2018) a regroupé 23 dégustateurs et a permis de déguster 16 échantillons de faisselle

Appui à la démarche collective de création d'une fruitière à comté

DESCRIPTION

Le syndicat des éleveurs laitiers du Valromey a été remis en service après le rachat de la SAS Guilloteau par AGRIAL et a pour projet de créer une nouvelle fruitière dans le Valromey. Sur les 25 exploitations se situant sur la zone AOP Comté, 14 sont volontaires pour intégrer la filière. Fin 2017, le CIGC a accordé 300 tonnes de plaques vertes au projet, qui doit entrer en phase opérationnelle en 2020. Sur l'année 2018, les études économiques et montage du dossier PCAE ont été réalisés sur les exploitations, tandis que le cabinet Triesse et l'ensemble du comité de pilotage ont travaillé sur le modèle économique de la future fruitière et la recherche de financement. Le poste filière au sein de la CA01 a eu pour rôle de coordonner les services proposés par les OPA du département, et de faire le lien entre l'avancement des travaux sur les exploitations et l'avancement des travaux de la future fruitière.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Participation aux comités de pilotages mensuels, et aux réunions téléphoniques mensuelles (soit un rdv toutes les deux semaines).
- Accompagnement du syndicat des éleveurs du Valromey dans la réalisation de flyers (pour la recherche de financement participatif), la rédaction de documents de synthèse à destination des financeurs, ou la rédaction de courriers, de lettres d'engagements, etc.
- Points réguliers avec les conseillers d'entreprise sur les études économiques, la constitution des dossiers PCAE et lien avec les éleveurs et le comité de pilotage pour faire avancer les dossiers

RESULTATS

- Un bon avancement du dossier : ensemble des dossiers PCAE déposés dans les temps et en une seule fois.
- Un dossier « fruitière – outil de transformation » qui avance en même temps que les dossiers « production » : périodes de conversion, volumes mensuels prévisionnels, prix du lait minimum sur chaque exploitation ... autant d'éléments qui alimentent la réflexion sur l'outil de transformation => bonne articulation de la CA01 avec les autres intervenants sur le projet.
- Un projet qui est soutenu par de nombreux financeurs ; un financement participatif qui a permis de récolter plus de 36 000 €

Accompagnement Points de vente collectifs dans l'Ain

DESCRIPTION

Les Points de Vente collectifs permettent de rapprocher producteurs et consommateurs. Ils regroupent en un même lieu une offre de produits importante avec des amplitudes d'ouverture plus grandes. Cette mutualisation favorise l'organisation du travail sur les exploitations, sécurise les débouchés avec la force d'un collectif et répond aux attentes du consommateur. De plus, ces projets sont générateurs d'emploi. Le département compte 16 magasins, mais nombreuses encore sont les opportunités, dont certaines sont portées par les collectivités.

2 projets de création ont vu le jour en 2018 et 3 autres ont poursuivi des réflexions initiées auparavant; regroupant au total plus d'une cinquantaine d'exploitations.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018 : réalisations et résultats

Animation et accompagnement de groupes projet existants (3)

Emergence de projet (2) : réunions d'information, études d'opportunités, journées de visites et sensibilisation

Constitution de groupe projet (1) et avancement

Lien avec des collectivités porteuses de projet

REALISATIONS, LIVRABLES

- Etudes d'opportunités dans le cadre d'un projet novateur en centre ville du chef lieu, en lien à la marque Saveurs de l'Ain avec un pôle restauration et un pôle vitrine et magasin
- Constitution de groupes formalisés en association
- Contractualisation de projets portés par des collectivités (communes, communauté de commune : dimensionnement de projet, appui à architectes, conception de plans d'agencement...)

RESULTATS

Formalisation de 2 projets en lien à des collectivités avec construction de locaux et partenariats avec des acteurs locaux (producteurs et artisans). Ces 2 projets aboutiront à des ouvertures courant 2019.

Avancement d'un projet en lien avec une communauté de communes (modification PLU, permis de construire...).

Projets contribuant à plusieurs installations agricoles et à la création d'emploi.



DESCRIPTION

Ici.C.local, marque déposée par l'INRA et la ville de Grabel (34) en 2014, est une démarche d'identification de l'origine et de la durabilité des produits alimentaires commercialisés sur les marchés de plein vent. Cette marque, d'application volontaire classe les produits selon un code couleurs qui tient compte du statut du vendeur (producteur ou revendeur), de l'origine des produits ou de la matière première discriminante (pour les produits transformés) et selon la durabilité des pratiques. Démarche participative, elle est mise en place et gérée localement par un comité local ou commission de marché qui doit associer les consommateurs, les représentants des vendeurs et la commune. L'Ardèche a fait le pari d'initier cette démarche à l'échelle départementale en proposant des critères uniques et homogènes applicables sur tous les marchés du département.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Présentation de la démarche à la ville de Privas
- Stand au congrès des maires d'Ardèche
- Livrables : flyers de présentation, formalisation d'une charte d'usage Ardèche

RESULTATS

- Engagement de la commune de Privas en cours
- Plusieurs pistes de développement sur d'autres communes

Appui à la démarche Goûtez l'Ardèche

DESCRIPTION

La Chambre d'agriculture vient en appui à l'association Goûtez l'Ardèche pour lui apporter une expertise sur :

- la rédaction des cahiers des charges « produits »
- les diagnostics des entreprises qui demandent la labellisation
- réalisation de visites « mystère » pour contrôler le respect du cahier des charges d'entreprises avant adhésion
- les jurys de dégustation des produits labellisés Goûtez l'Ardèche.



ACTEURS IMPLIQUES

- Maître d'ouvrage : association Goûtez l'Ardèche
- Maître d'œuvre : Chambre d'agriculture de l'Ardèche
- Autres partenaires : CCI, CMA

TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- 3 diagnostics d'entreprises préalables à l'adhésion + 1 visite « mystère » d'un restaurant
- Réalisation d'un cahier des charges « champignon », mise à jour du cahier des charges « Pomme de terre » et « abricot »
- Appui à la rédaction d'articles pour le magazine du conseil départemental Relief

RESULTATS

- 3 nouvelles adhésions à la marque Goutez l'Ardèche
- 3 cahiers des charges
- 2 articles dans le magazine Relief

ODG Association Salers Label Rouge

DESCRIPTION

Les professionnels de la filière sont réunis au sein de l'Association Salers Label Rouge, reconnue ODG pour le label rouge LA-08-04 viande de gros bovins de race Salers depuis 2004. La filière de la viande Salers Label Rouge est une démarche collective. Cette dynamique contribue à la qualité supérieure de la viande labellisée et au développement de la filière : + 4% en 2018. Outre les missions d'ODG, l'ASLR coordonne la planification des animaux et définit une politique de prix spécifique, ce qui garantit un retour de plus value aux éleveurs. De plus, l'ASLR gère la marque « Salers Label Rouge » et coordonne des actions de promotion en concertation avec les réseaux de distribution.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Poursuite de l'instruction d'un cahier des charges pour un produit transformé avec 70 % de viande Salers label. Ce Label Rouge « Véritable Merguez » a été validé le 8 février 2018. Il s'agit de permettre de mieux valoriser les avant des carcasses labellisées.
- Rapport d'activités de l'ASLR pour le bilan des labellisations, l'animation de l'ODG, les procédures de certification et les actions de promotion.

RESULTATS

- 275 éleveurs producteurs, 6 Organisations de producteurs, 3 abattoirs, 48 primo-adhésions d'élevages
- 1 090 gros bovins labellisés en 2018
- Participation aux travaux nationaux pour la montée en gamme des labels rouges avec la Fédération Interprofessionnelle des Labels Rouges
- Obtention du label rouge LA-06-17 véritable Merguez



Association Viandes de Qualité du Cantal

DESCRIPTION

L'AVQC coordonne les acteurs la filière pour gérer la marque « Bœuf du Cantal ». Il s'agit d'une filière locale qui met en avant le fait que les bovins sont nés, élevés et abattus dans le Cantal. 90 élevages du Cantal sont référencés pour produire des animaux « Bœuf du Cantal ». 6 boucheries artisanales sont engagées : 3 bouchers abatteurs du Cantal et 3 approvisionnées par le Groupe ALTITUDE - COVIAL (abattoir d'Aurillac).



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Rapport d'activités de l'AVQC pour le bilan économique, l'animation de l'Association, les procédures liées à la qualité et les actions de promotion.

RESULTATS

- 24 élevages, 2 OP, 1 abattoir
- 93 gros bovins différenciés « Bœuf du Cantal »



Association Viandes au Pays - Mauriac

DESCRIPTION

L'AVP – Mauriac réunit 10 élevages de la région de Mauriac et le magasin « Carrefour Market » de Mauriac. La coordination des plannings de production / livraison et une politique de prix spécifique apportent de la valeur ajoutée aux éleveurs. La vente des animaux est gérée par les éleveurs directement au magasin depuis 2017. Cette filière locale contribue à soutenir la consommation de viande, notamment avec la clientèle « touristique ».



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Rapport d'activités de l'AVP - Mauriac pour le bilan économique et l'animation de l'Association
- Diffusion du modèle de facture de vente à utiliser par les éleveurs

RESULTATS

- Coordination entre 10 élevages, 1 point de vente et 1 abattoir prestataire
- 90 gros bovins différenciés

Association Tradition Salers

DESCRIPTION

L'Association « Tradition Salers » a été créée en 1992 pour fédérer les éleveurs en système Salers Trait. Ses objectifs sont de :

- valoriser et démarquer les produits (fromages, lait, animaux) issus du système traditionnel
- augmenter la productivité quantitative et qualitative du troupeau laitier
- maintenir les effectifs et faire évoluer le système trait traditionnel en offrant des possibilités d'installation.

L'animation de l'Association Tradition Salers est développée auprès de 50 adhérents actifs. En parallèle, 21 éleveurs sont engagés dans un GIEE depuis 2017.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Diaporama des références technico-économiques des élevages
- Rapport d'activité comprenant les actions d'animation de l'association Tradition Salers et les opérations de promotion-vente des fromages « tradition Salers »
- Tract-flyer avec les coordonnées des producteurs en circuits courts
- Elaboration d'un fichier avec les veaux males salers issus des meilleures lactations des mères et de la génétique des pères. En collaboration avec le contrôle laitier et le HerdBook.
- Élaboration d'article de presse dans les journaux locaux.

RESULTATS

- 50 producteurs adhérents. Création d'un nouvel élevage en Salers trait avec circuits courts
- Elaboration d'un projet d'innovation fromagère en système Salers trait pour engager une demande de soutien en vue de la création d'une fruitière et la fabrication de 2 nouveaux fromages.

Contact : celine.maisonobe@cantal.chambagri.fr



Atelier collectif de découpe et transformation à Ydes (15)

DESCRIPTION

Accompagnement d'un collectif d'agriculteurs pour un projet d'atelier de découpe et de transformation froide de produits carnés. Le collectif bénéficie du soutien du Groupement de Vulgarisation Agricole de Saignes-champs-sur-Tarentaine et de la Communauté de Communes Sumène Artense. Le GVA gère déjà la mise à disposition d'un véhicule frigo financé par la Com Com et utilisé par les producteurs. L'objectif est de disposer d'un atelier collectif sur le territoire. La mise en route est prévue en septembre 2020.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Mobilisation des producteurs du GVA et de 2 autres GVA de l'arrondissement de Mauriac. Plusieurs interventions pour présenter le projet dans les réunions des groupements de vulgarisation. Rédaction d'articles de presse.
- Synthèse de l'analyse des besoins des 18 agriculteurs
- Visite de l'atelier de transformation de St-Céré

RESULTATS

- 18 agriculteurs engagés (2/3 Saignes-Champs ; 1/3 Mauriac + Riom)
- La structuration du groupe de producteurs et l'analyse des besoins vont permettre de poursuivre en 2019 le montage technique du dossier, la constitution d'une structure juridique et la définition des règles de fonctionnement. Un plan de formation est prévu sur le 1^{er} semestre 2020.

Contacts : laurence.bruele@cantal.chambagri.fr et
remy.beyle@cantal.chambagri.fr



Syndicat caprin du Cantal

DESCRIPTION

Le Syndicat caprin du Cantal est ouvert à tous les producteurs. Il permet de définir des actions spécifiques qui correspondent à leurs besoins.

38 exploitations du cantal détiennent plus de 10 caprins (4660 chèvres) :

- 5 sont « non professionnelles » (ni livreur, ni transformateur)
- 9 sont livreurs de lait dont 1 mixte avec transformation (3000 chèvres)
- 24 sont des fromagers exclusifs (1600 chèvres)



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- o Les besoins exprimés en 2018 ont conduit à la réalisation d'une formation technique (dans le cadre VIVEA) sur « l'osthéopathie des petits ruminants »

Contact : laurence.brue@cantal.chambagri.fr



Elaboration d'un plan stratégique pour la filière équine



DESCRIPTION

Afin d'animer la filière équine drômoise pour permettre son développement et sa structuration, un plan a été élaboré et se décline en deux grands objectifs stratégiques :

- Permettre aux éleveurs équins et centres équestres d'être plus professionnels et sécuriser/optimiser leurs activités
- Animer la filière et permettre sa structuration.

De ces deux objectifs stratégiques sont issus 5 sous-objectifs :

- Développer une offre de formation, autour de l'alimentation et des principes de base de l'élevage équin
- Développer une offre de service, avec la mise à jour du Diagnostic Autonomie Alimentaire adapté à la filière
- Représenter la CA auprès des acteurs de la filière pour communiquer sur nos actions et écouter les besoins
- Représenter la CA dans les salons et événements publics
- Consolider notre compétence et nourrir notre réflexion pour être force de propositions pour la filière.

TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Réalisation d'un plan stratégique se déclinant en objectifs, actions et indicateurs de réussite.

RESULTATS

- Plan d'actions à mettre en œuvre en 2019 afin de développer et structurer la filière équine dans le département.

Le Bœuf de Haute-Loire



DESCRIPTION

- Démarche collective lancée en 2016, avec dépôt de marque fin septembre 2016 et lancement en magasins en novembre.
- Principaux éléments du cahier des charges : génisses de plus de 18 mois et jeunes vaches de moins de 5 ans, de races à viande et croisées entre elles, nées, élevées et abattues en Haute-Loire. Avant 2019, tolérance pour les génisses non nées en Haute-Loire mais engraisées dans le département durant au moins les 4 mois précédant l'abattage.
- En 2018 : plus d'une centaine d'adhérents dont 80 producteurs, 20 distributeurs et des opérateurs de la filière (commerçants de bestiaux, organisations de producteurs, abattoirs et grossistes)



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- o Promotion-dégustations par les éleveurs dans des points de ventes en hiver et en septembre
- o Promotion dégustation le 24 mars à l'occasion du « Plus Beau Marché de France » au Puy-en-Velay.
- o Création d'une banderole support de promotion de la marque (novembre)
- o Participation et communication auprès des éleveurs lors des Journées Allaitantes (concours des races à viande) à St Paulien les 20-21 octobre : panneaux, page du catalogue du concours, messages sono...

RESULTATS

- o Plus d'une centaine d'adhérents, dont 80 producteurs, 20 distributeurs, et les autres opérateurs de la filière
- o Plus de 450 génisses commercialisées sous la marque



Porcs de Haute-Loire

DESCRIPTION

Association de la filière porcs du département de la Haute-Loire pour la promotion et la création de valeur ajoutée sur cette filière. Cahier des charges : porcs élevés en Haute-Loire et abattus en Haute-Loire ou départements limitrophes.

Association créée en 2008 regroupant des éleveurs, des chevillards, des bouchers, des salaisoniers, des GMS pour créer du lien entre les acteurs de la filière, travailler sur le prix et réaliser des actions de communication.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Participation au plus beau marché de France au Puy en Velay le 24 mars
- Commande de pique prix pour les points de vente
- Pubs pour point de vente
- Opération boudin en février au Puy en Velay
- 5 animations en GMS

RESULTATS

- 50 adhérents tous acteurs de la filière confondus
- 300 porcs vendus par semaine à 150 €

DESCRIPTION

Projet collectif et participatif à l'initiative de consommateurs soucieux de s'approvisionner localement et d'être engagés dans leurs actes d'achat en créant un magasin d'approvisionnement.

Démarche qui s'est co-construite dans le cadre d'un projet d'étude avec des étudiants de Vet Agro Sup.

Plusieurs rencontres ont permis d'établir un programme de travail, dont une enquête auprès des producteurs fermiers du département du Puy de Dôme, en collaboration et diffusée par la chambre d'agriculture du Puy de Dôme, la FRCIVAM & Bio63.

L'aboutissement s'est concrétisé en 2018 avec l'ouverture du premier supermarché coopératif et participatif clermontois le 17 novembre 2018.



ACTEURS IMPLIQUES

- Maître d'ouvrage : Association Coop des Dômes
- Maître d'œuvre : Association Coop des Dômes
- Autres partenaires : Chambre d'agriculture du Puy de Dôme, FRCIVAM, Bio63, terres de liens, la jonquille,...

TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Suivi du projet
- Ouverture du magasin le 17 novembre 2018
- Inauguration le 17 novembre 2018

RESULTATS

- Retour de 110 enquêtes réalisées auprès de producteurs fermiers du département
- 40 producteurs fermiers et 425 adhérents.

GROUPE VOLAILLES FERMIERES D'AUVERGNE

DESCRIPTION

Depuis 2016, la chambre d'agriculture de l'Allier, la chambre d'agriculture du Puy de Dôme et Bio 63 co animent un groupe de producteurs de volailles fermières faisant abattre leurs volailles chez un prestataire : Ets Pouzadoux.

Les dirigeants de cet Ets souhaitent arrêter leur activité (retraite) mais ils veulent la transmettre.

Plusieurs rencontres, autour de ce projet de reprise, ont été co animées, des visites organisées, plusieurs stratégies de reprise envisagées.

La création d'une association « d'abattage de volailles de ferme d'Auvergne » a vu le jour en Mai 2017.

Depuis nos actions vont vers de la promotion des activités de cette association pour des producteurs à la recherche d'outils d'abattage ainsi qu'un soutien au groupe.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Actions de promotion : Articles de presse, bulletin d'infos...
- Relai d'information auprès des porteurs de projet.
- Deux jours de formation Vivéa organisés par la Chambre d'agriculture de l'Allier sur « Bien être animal dans la mise à mort des volailles » et « Contrôle ante et post mortem ».
- Rédaction du dossier d'agrément CE.

RESULTATS

- Agrément CE provisoire – Objectif agrément CE définitif en 2019
- 38 000 volailles abattus (plus que l'objectif)
- 300 clients dont 20 représentent les 2/3 du volume
- Fin de travail pour ce groupe autonome excepté la promotion collective.



Accompagnement atelier collectif

Découpe et transformation de viande

DESCRIPTION

Des enquêtes avaient été réalisées sur le territoire du SOL (ouest lyonnais) pour connaître les besoins des agriculteurs en ateliers de transformation. 2 rencontres réalisées en 2017, l'une pour les productions végétales, l'autre pour les productions animales avaient mis en évidence des attentes de la part des agriculteurs.

En ce qui concerne les produits carnés, la plupart des agriculteurs intéressés faisaient déjà de la vente directe de viande mais n'étaient pas satisfaits de leur prestataire actuel (manque de disponibilité, travail pas assez satisfaisant, relations difficiles, etc.). La volonté de créer un atelier collectif a donc émergé.

Un groupe de travail a été constitué et s'est réuni plusieurs fois pour définir plus précisément les contours du projet.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- 5 réunions avec le groupe projet pour définir les besoins et les attentes
- Création d'une association des producteurs souhaitant s'engager dans le projet
- Information auprès d'autres porteurs de projets potentiels
- Visites :
 - Un atelier réalisant de la prestation actuellement en transformation; le locataire actuel construit un nouvel atelier et cède donc son local actuel
 - Un atelier situé sur une exploitation qui est en vente
 - Un atelier collectif pour bénéficier des retours d'expérience.

RESULTATS

- L'exploitation qui avait un atelier réalisant de la prestation a finalement été reprise par 2 membres du projet qui se sont associés (ils ont repris la totalité de la structure)
- Cette structure continue à faire de la prestation pour d'autres agriculteurs mais de façon plus souple qu'avec le propriétaire précédent.
- La plupart des membres du projet ont donc trouvé une solution à leurs problématiques et la démarche collective a été stoppée.



ODG Coteaux du Lyonnais

DESCRIPTION

- L'AOP compte 17 vinificateurs en 2018, pour 244 ha revendiqués, dont une cave coopérative, représentant la moitié de la surface. 7000 ha sont classés, le potentiel de production est donc très important.
- L'ODG se voit permettre, de par sa petite taille, un travail de proximité avec ses producteurs. Mais cela induit pour peu de viticulteurs le soutien de nombreux dossiers.
- L'enjeu majeur est depuis plusieurs années le maintien des surfaces et l'amélioration de l'attractivité, pour inciter à de nouvelles installations et augmenter la visibilité.

Les problématiques sont l'âge moyen élevé des producteurs et la pression foncière sur l'ouest lyonnais, conduisant notamment à des difficultés à implanter des bâtiments d'exploitation. Cependant, les vins se commercialisent bien (vente directe, CHR, cavistes à Lyon)



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- **Animation de l'ODG** : assurer la gouvernance de l'appellation, interface entre les producteurs et les organismes professionnels de la filière, être garant du cahier des charges
- **Dynamique collective** : événement du concours des vins pour mettre en valeur les cuvées haut de gamme, groupes d'échanges de pratiques sur les vins, accompagnement sur la ré-introduction de cépages dits ancestraux
- **Appui à la production** : conseils quotidiens sur : la plantation, l'entretien des parcelles, le suivi des maturations, l'élaboration des vins
- **Soutien à l'installation** : relai pour la transmission des parcelles, recherche d'implantation de bâtiments de production collectifs, assistance soutenue aux jeunes installés (administrative notamment), rencontre de nouveaux candidats

RESULTATS

- Organisation générale de l'appellation, encadrement et assistance des producteurs
- Montée en gamme, diversification des productions, amélioration de la productivité, approfondissement de l'avancée collective pour développer la stratégie globale
- Valorisation et diversification de la production, adaptation au marché, avec maîtrise optimale de la qualité des produits
- Développement global de l'appellation, pérennisation des surfaces, travail en lien avec les communautés de communes, nouvelles installations



Eh CHERRY CERISE DE BESSEY

DESCRIPTION

Une filière structurée: ARB (arboriculteurs de la région de Bessenay) + 2 expéditeurs (CHAMBE AGRIFRUIT + CERIFRAIS) = Une interprofession CALIFRUIT

Une filière dynamique, des producteurs plus jeunes que la moyenne départementale, une surface qui se maintient, un verger très jeune, une dynamique de plantation importante, avec de nouveaux vergers modernes et sécurisés.

Démarche environnementale depuis 2000, avec cahier des charges, contrôles internes et externes, certifiés démarche environnementale de niveau 2 par le ministère de l'agriculture en 2016.

Création d'une marque « Eh cherry » en 2017 »



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

- Gestion de la démarche « Eh cherry, Bonnes Pratiques Agricoles »
- Préparation à la certification HVE3 pour 7 exploitations et global gap pour 1 exploitation
- Plan de communication eh cherry année 2
- Inventaire verger Mise à jour 2018/2019

REALISATIONS, LIVRABLES

- o Gestion démarche BPA : embauche CDD 15 jours+ animation démarche 12 jours 64 exploitations adhérentes à la démarche
- o Information + Audits collectifs + individuels certification HVE3 = 10 jours
- o Réalisation du plan de communication année 2 avec le cabinet OZON la COM. 3 vidéos, Habillage 5 camions, parrainage régis MARCON, goodies (stylo, sacs, ...)
- o Recensement inventaire verger : embauche CDD 2 mois..

RESULTATS

- o 37 audits internes + 13 audits externes . 4 exploitations suspendues pour non respect du CC
- o 7 exploitations présentées à la certification HVE3 en Mai 2019
- o 90 exploitations (90%) recensées au niveau de l'inventaire verger. Synthèse Juin 2019
- o 60 000 € d'investissements dans le plan de communication. Une marque commerciale déjà reconnue et appréciée des clients
- o Une production normale en 2018 malgré des aléas climatiques importants : une certaine sécurisation de la production avec de nouveaux vergers plus compétitifs, et des prix globalement rémunérateurs, supérieurs aux autres exploitations comparables sur la région AURA.



Accompagnement atelier collectif

Transformation de fruits et légumes

DESCRIPTION

Des enquêtes avaient été réalisées sur le territoire du SOL (ouest lyonnais) pour connaître les besoins des agriculteurs en ateliers de transformation. 2 rencontres réalisées en 2017, l'une pour les productions végétales, l'autre pour les productions animales avaient mis en évidence des attentes de la part des agriculteurs.

Au niveau des productions végétales, les besoins étaient assez différents entre les participants. Seul un petit groupe souhaitait avancer sur la mise en commun de moyens matériels (qui seraient utilisés dans les locaux existants d'un membre du groupe). C'est donc ce groupe qui a été accompagné



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- 3 réunions avec le groupe projet pour définir les besoins et les attentes
- Appui au montage d'un dossier de subvention pour du matériel collectif (investissement porté par une CUMA existante)
- Visite d'un atelier réalisant de la prestation actuellement en transformation; le locataire actuel construit un nouvel atelier et cède donc son local actuel
- Information à d'autres porteurs de projets potentiels

RESULTATS

- Le groupe s'est finalement élargi ce qui modifie un peu les besoins
- Poursuite de l'accompagnement sur 2019 pour trouver la solution la plus adaptée.

Accompagnement projet

Point de vente collectif Thizy les Bourgs

DESCRIPTION

Quelques éleveurs du secteur de Thizy les Bourgs souhaiteraient vendre leurs produits en commun. Un primeur qui a son magasin sur la commune de Thizy les Bourgs serait intéressé pour faire un partenariat. Il construirait un local à côté du sien qui serait loué aux producteurs.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Une première réunion de présentation a permis de préciser au groupe ce qu'était un PVC, les avantages /inconvénients de ce mode de commercialisation
- Une deuxième réunion a permis d'aller plus loin sur les objectifs de chacun

RESULTATS

- Projet stoppé en raison du décès accidentel du primeur
- Le projet devrait reprendre une fois la succession réglée



Accompagnement projet Point de vente collectif Loire sur Rhône

DESCRIPTION

Loire sur Rhône est une commune traversée par une route départementale à fort passage. Il n'y a pas de point de vente collectif de producteurs très proche. Des agriculteurs de la commune pensent qu'il y a un potentiel. Par ailleurs un bâtiment commercial est à l'étude sur cet axe et un magasin de producteurs y aurait sa place.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Une réunion de préparation du lancement du projet a été réalisée
- Le démarrage avec la constitution d'un groupe d'agriculteurs est prévu début 2019

RESULTATS

- Constitution d'un groupe
- Définition des objectifs et du mode de fonctionnement souhaité
- Recherche d'un lieu adapté

Accompagnement projet

Point de vente collectif St Genis Laval

DESCRIPTION

Le lycée André Paillot à St Genis Laval dispose d'un atelier agro alimentaire à vocation pédagogique. Depuis plusieurs années, il réalise aussi de la prestation pour les agriculteurs du secteur : fabrication de confitures, soupes ou autres conserves à base de fruits et/ou légumes. Un groupe constitué du lycée et d'agriculteurs s'est peu à peu constitué avec le projet de créer un magasin de producteurs à côté de l'atelier. En effet celui-ci est bien situé au bord d'une route très passante.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Réunions avec le groupe projet pour déterminer leurs objectifs et le mode de fonctionnement souhaité

RESULTATS

- Le groupe continue sa réflexion
- La région est d'accord pour réaliser une étude d'implantation du bâtiment sur le site du lycée

DESCRIPTION

Terra vitis est une association de viticulteurs du Rhône qui a souhaité mettre en avant et valider les efforts faits pour préserver l'environnement par un cahier des charges et valorisé grâce à sa marque.

Cette association existe depuis 20 ans et notre accompagnement repose sur du temps d'accompagnement pour la communication auprès du grand public et auprès d'autres viticulteurs du Rhône qui pourraient devenir adhérents.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Organisation des 20 ans dans l'objectif de faire connaître la marque: le 27 avril 2018, à la cave de Vinescence à St Jean d'ardières. Mise en place d'ateliers sur les thématiques phares de la marque: biodiversité, engrais verts, réduction des intrants.
- Installation de nichoirs dans les domaines Terra vitis.
- Communication sur la biodiversité : publication sur les réseaux sociaux et dans la presse grand public.

RESULTATS

- 40 viticulteurs présents et une quinzaine d'élus le 27 avril, présence de la LPO (ligue de protection des oiseaux) pour expliquer la pose de nichoirs
- Distribution de nichoirs à chauve-souris et mésange à chaque viticulteur.
- Distribution d'une fiche explicative de mise en place de nichoirs
- Articles dans le patriote et le progrès

AOP RIGOTTE DE CONDRIEU

DESCRIPTION

La chambre d'agriculture du Rhône poursuit son partenariat avec le syndicat de défense de l'AOP Rigotte de Condrieu afin d'assurer la mise en œuvre du développement de l'AOP.

Les objectifs prévisionnels étaient les suivants pour 2018 :

- Assurer la gestion administrative et financière de l'Appellation
- Animer les groupes de travail et les projets sur la communication et promotion : organisation des manifestations, coordination entre les acteurs, animation pour la réalisation des projets
- Suivi du dossier de demande de modification du cahier des charges
- Réalisation des contrôles internes et organoleptiques
- Préparation de l'accompagnement Rigotte post 2018



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Animation des réunions : 2 conseils d'administration (12 février et 10 septembre) et l'AG le 19/03/2018
- Coordination des actions de promotion et de communication en lien avec les acteurs locaux, la mairie de Condrieu, les AOP fromagères régionales, le CNAOL....
- Assurer l'interface avec le prestataire pour la mise à jour du site internet : mise à jour des nouveaux adhérents, des actualités du syndicat...
- Suivi du dossier de demande de modification du cahier des charges : lien avec l'INAO et Qualisud, conduites des réunions de travail et travail d'écriture et d'argumentations
- Coordination des intervenants concernant la conduite des essais prairies Rigotte de Condrieu

RESULTATS

- 22 adhérents dont 14 producteurs fermiers
- 91,5 T de Rigotte de Condrieu en 2018 dont 30 T productions fermières et 61,5 T laitières
- Participation du syndicat à différents événements régionaux et nationaux afin d'assurer la promotion de l'AOP : SIA Paris, fête du 1^{er} mai à Condrieu, fête nationales des AOP...
- Un site internet à jour
- 2 commissions de contrôle organoleptique les 12 juin et 2 octobre
- Contrôles internes : 4 producteurs fermiers et 2 laitiers
- Contrôles externes : l'entreprise de transformation, 1 laitier, audit du syndicat



Mise en place d'un signe de qualité pour le fromage Saint-Félicien

DESCRIPTION

Le dossier a été lancé en fin 2016 par un groupement de producteurs iséro-drômois avant d'être élargi à un collectif comprenant également des producteurs d'Ardèche et du Rhône.

L'objectif de la démarche consiste à obtenir un signe de qualité pour le fromage Saint Félicien afin d'ancrer la production de ce fromage sur le territoire, permettre la reconnaissance d'un savoir-faire et contribuer à valorisation du lait supplémentaire pour les producteurs.

Durant l'année 2018 il a surtout été question de structurer un collectif en capacité de porter le projet (création de l'association « Comité pour la Promotion du Saint Félicien » en décembre 2018), poursuivre les travaux concernant l'historique du Saint Félicien et démarrer les réflexions concernant le cahier des charges du produit.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Création de l'association « Comité pour la Promotion du Saint Félicien ».
- Synthèse de l'historique du fromage Saint Félicien.
- Travail sur le cahier des charges produit.

RESULTATS

- Nous avons fédérer l'ensemble des membres de la filière concernés par le projet (producteurs de lait, industriels laitiers, coopératives, producteurs fermiers, ...) autour d'un même projet.
- Le dossier de demande de signe de qualité est en cours de rédaction.



Marque IS(H)ERE

DESCRIPTION

La création de la marque IS(H)ERE donne une visibilité à la démarche de structuration des filières agro-alimentaires qui est travaillée dans le cadre du Pôle Agroalimentaire de l'Isère (partenariat entre le Département, les chambres consulaires et 4 intercommunalités).

Lancée en juin 2018 par le Département, la marque porte 3 valeurs : provenance territoriale, juste rémunération des agriculteurs, qualité des produits.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Communication auprès des agriculteurs
- 3 comités d'agrément pour agréer les produits
- 37 entreprises agricoles agréées

RESULTATS

- Fin 2018 : 45 entreprises agréées (producteurs, transformateurs, distributeurs) et 300 produits
- Un intérêt réel des GMS pour les produits et l'organisation d'animations commerciales.

ELEVEURS DE SAVEURS ISEROISES

DESCRIPTION

L'association des éleveurs de saveurs iséroises regroupe 23 éleveurs de bovins allaitants du département de l'Isère.

Son but est de mieux valoriser les animaux issus des fermes des adhérents.

Pour cela elle s'appuie sur un cahier des charges de production construit de manière à répondre au mieux aux attentes de clients (qualité de la viande, bien-être animal, impact environnemental).

Impliquée dans l'émergence et la construction de la démarche en 2015 et 2016, la chambre d'agriculture de l'Isère appuie désormais l'association dans son développement.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Appui de l'association à :
 - La remise à plat des objectifs
 - L'adaptation de l'offre produit
 - La (re-)définition de l'organisation administrative et commerciale pour plus d'efficacité
 - La rédaction d'un plan de communication
- Livrables :
 - Compte-rendus de réunions de travail

RESULTATS

- Environ 200 bêtes vendues en 2018 avec une plus-value aux éleveurs de 0,50€/kg de carcasse
- Embauche d'une nouvelle personne à l'administratif
- Mise en œuvre du nouveau plan de communication
- Diversification produit (steak haché, viande hachée)

ATELIER DE TRANSFO PRODUITS CARNES

DESCRIPTION

Le département de l'Isère présente un déficit de prestation de transformation de viande élaborée (pâtés, terrines, plats cuisinés sous-vide ou en bocaux).

Une groupe d'éleveurs associé à un boucher porte un projet d'atelier visant à satisfaire leurs propres besoins mais également ouvert à la prestation aux éleveurs du département.

La chambre d'agriculture de l'Isère accompagne ce projet structurant pour la filière viande du département.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Travail avec le groupe d'éleveurs :
 - Définition des objectifs
 - Étude économique
 - Mise en lien avec le boucher (désormais associé)
 - Mise en lien avec les gérants de l'abattoir de Grenoble (futur lieu d'accueil de l'atelier)

- Livrables :
 - Compte-rendu de réunions de travail

RESULTATS

- Étude économique en cours de finalisation
- Projet identifié sur l'abattoir de Grenoble dans la définition des travaux d'aménagement en cours.

ACCOMPAGNEMENT DES POINTS de VENTE COLLECTIFS

DESCRIPTION

S'organiser collectivement pour vendre répond pour de nombreux producteurs à des enjeux commerciaux, mais aussi de problématiques de temps de travail.

L'Isère compte désormais 24 points de vente collectif, répartis sur l'ensemble du territoire.

Ces magasins proposent une large gamme de produits, frais et de saison. Un producteur est toujours présent à la vente, ce qui permet de créer des liens solides avec les consommateurs.

L'accompagnement des groupes de producteurs est important en amont de l'ouverture, pour constituer un groupe solide, mais aussi après, pour pérenniser l'aventure.



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- Emergence et accompagnement de quatre projets
- Signature d'une convention avec la Communauté de Communes du Trièves pour le suivi du projet de Maison de Pays du Trièves
- Accompagnement de deux PVC en place : Un bout de Campagne (Claix) et Le Mussi (Péage de Roussillon)

RESULTATS

- Ouverture d'un point de vente collectif (Un p'tit bout de Chartreuse, à Coublevie)
- 21 réunions pour l'accompagnement des groupes
- Une formation avec rédaction d'un plan d'actions
- Un diagnostic de situation avec proposition de plan d'actions

Viande Bovine Pays de Savoie

Agneau Pays de Savoie

Légumes Pays de Savoie

DESCRIPTION

- Dans le cadre de la RHD, un besoin d'identification des produits issus du territoire à travers une marque locale permet de répondre à une demande de la Restauration Hors Domicile et des métiers de bouche. Cette identification qui a commencé avec la viande bovine a été consolidée sur d'autres productions comme l'agneau et les légumes. Chaque marque s'accompagne d'un cahier des charges. La Chambre d'Agriculture a accompagné l'émergence de ces marque et la structuration des filières
- l'état d'avancement :
 - Viande bovine Pays de Savoie : développement
 - Agneau Pays de Savoie : Développement
 - Légumes Pays de Savoie : Création



TRAVAUX CONDUITS EN 2018

REALISATIONS, LIVRABLES

- **Viande bovine Pays de Savoie** : dans le cadre du développement de la marque, des actions de communication ont été réalisées en partenariat avec l'abattoir et les éleveurs engagés dans la démarche :
 - magasin Bi1 à Saint Pierre en Faucigny 16 et 17 mars
 - Dégustation de viande lors du Salon « Saveurs et terroirs » les 1^{er} et 2 décembre
- **Agneau Pays de Savoie** : réalisation d'une opération de commercialisation à Pâques dans les GMS : engagement d'éleveurs dans la démarche, partenariat avec un abattoir de montagnes. Réalisation d'un plan de communication avec interventions radiophoniques, réalisation d'outils de communication (flyers, affiches...), articles dans les journaux
- **Légumes Pays de Savoie** : création d'une association de mise en marché des légumes Pays de Savoie, création d'une marque et d'un cahier des charges. Accompagnement à la commercialisation auprès de légumeries et de la GMS.

RESULTATS

- Viande Bovine Pays de Savoie : augmentation des volumes abattus et plus valeur directe auprès des éleveurs
- Agneau Pays de Savoie : abattage de 100 agneaux pour l'opération
- Légumes Pays de Savoie : augmentation des surfaces maraichères, massification des ventes, développement de nouveaux débouchés

