



La feuille des fromagers de Nouvelle Aquitaine Vendée



Capr'Infos

n° 25 – août 2018 – 1 €

NUMERO SPECIAL !

Participation de la filière fromagère fermière à une étude régionale sur l'élevage : « faire connaître et reconnaître l'importance de la production de fromages de chèvre fermiers en Nouvelle Aquitaine »

Au regard de leur diversité paysagère, culturelle et économique, les territoires de la région Nouvelle-Aquitaine constituent une mosaïque. Pour élaborer des politiques publiques et professionnelles adaptées à cette diversité, il est essentiel de partager une vision synthétique qui tienne compte à la fois des bassins de productions agricoles et des spécificités de chaque filière mais également de l'échelle régionale où s'élaborent ces politiques partagées.

Interrogé par les membres du COREL (*Comité d'Orientation Régional de l'Elevage*), les partenaires de la filière fromagère fermière caprine de Nouvelle-Aquitaine ont dernièrement rédigé un diagnostic stratégique pour orienter leurs actions de développement. Cette synthèse s'intègre dans le cadre du projet régional intitulé « **Diagnostic et perspectives de l'élevage en Nouvelle-Aquitaine** » et piloté par le COREL en partenariat avec la Région de Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF, la Chambre Régionale, IDELE, l'INRA, l'Université de Poitiers. Ce projet régional de diagnostic de l'Elevage permet de fournir :

- une focale **Elevage** aux grands schémas stratégiques régionaux (PDR ; PRAD ; SRDEII ; PRDAR ...) et de contribuer aux orientations des outils d'interventions des pouvoirs publics.
- un tableau de bord annuel rendant compte de la situation et des évolutions de l'ensemble des filières d'élevage régionales à partir d'indicateurs partagés,

La méthodologie utilisée est celle de la matrice AFOM (Atouts – Forces – Opportunités et Menaces). Nous vous communiquons dans ce numéro spécial de la Feuille des Fromagers le résultat de cette **matrice AFOM « production fromagère fermière caprine de Nouvelle-Aquitaine »**, à la fois à titre d'information, de partage mais aussi pour vous donner l'occasion de l'enrichir. Ce travail servira de base de réflexion pour nos différentes actions, tant dans les terroirs caprins régionaux qu'à l'échelle de notre gouvernance régionale. Généralement difficilement « organisable » de par son caractère individuel, la filière fermière caprine de Nouvelle-Aquitaine est forte de plus de 300 exploitations (soit près de 1000 emplois directs) qui produisent des fromages emblématiques dont certains bénéficient d'un Signe Officiel de Qualité (SIQO). A nous collectivement de faire mieux connaître et reconnaître la richesse socio-économique et culturel que représente **ces exploitations fermières caprines** pour renforcer toujours plus l'accompagnement qu'elle mérite, tant dans les domaines du développement (prestations de services) que de la formation, de la promotion et aussi de la recherche.

Bonne lecture à tous et merci de vos propositions à cette *première mise* en faveur de la production fermière caprine régionale.

Le président de la FRCAP N-A & V
François BONNET

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée : Tél : 05.49.07.74.60,

06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie) - 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Directeurs de publication : Sylvain CHARLES et Marie-Hélène GAUVREAU. Réalisation : Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Quels sont les atouts et les contraintes pour la production fromagère fermière ?

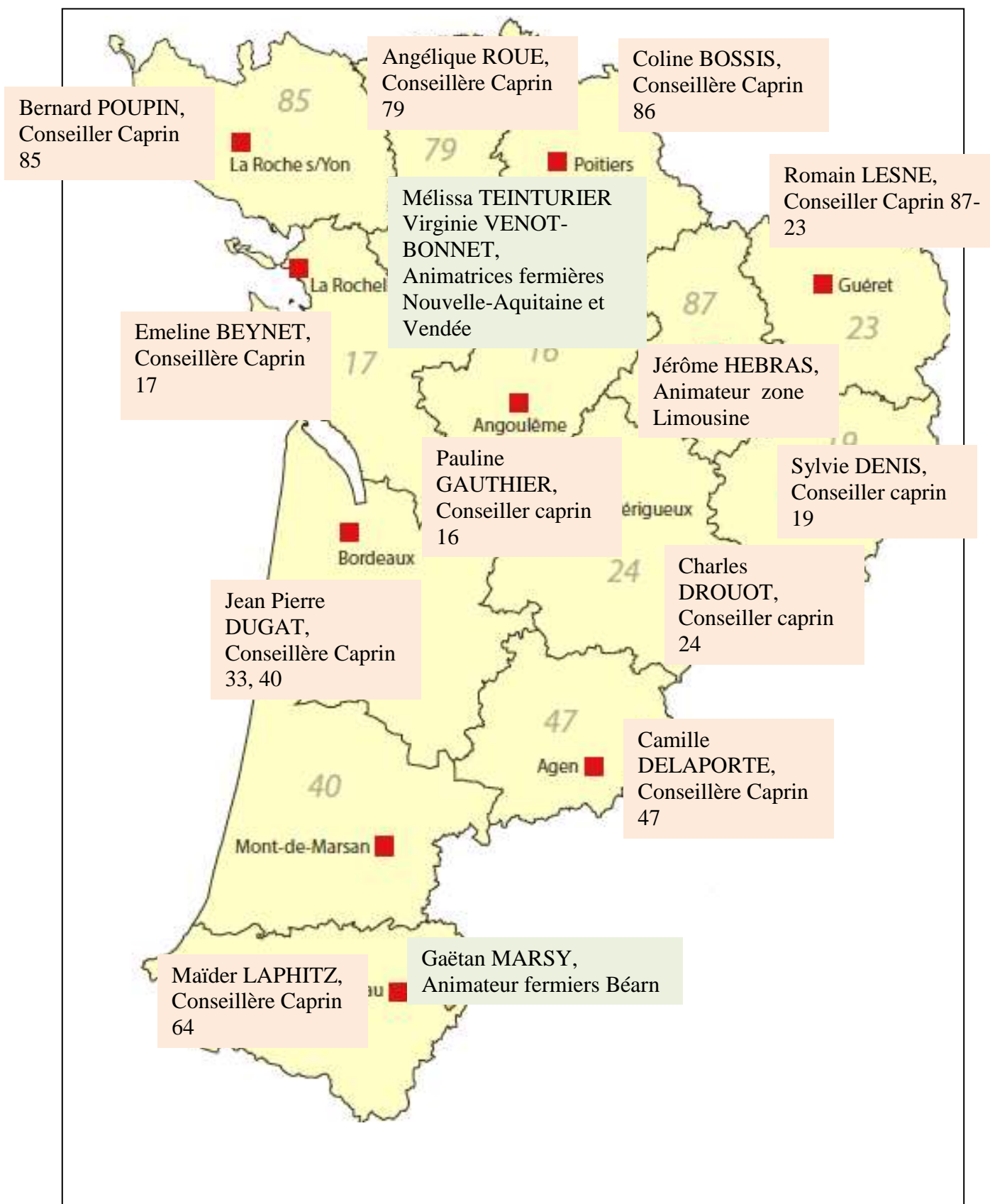
	Atouts / Opportunités	Contraintes/Menaces
<p>1 - Marché (Bassin de Consommation)</p> <p>- Le marché est-il porteur pour les fromages fermiers ? si oui, <u>sur quels types de fromages et autres produits laitiers caprins</u> (segmentation) ?</p> <p>- Signes officiels de qualité et d'origines ?</p> <p>- Relocalisation/mondialisation ? Sur quels circuits de distribution ? Local, national, export, GMS-Centrales, grossistes ? A quelle échelle géographique ? Le bassin est-il bien placé ? Y a-t-il plusieurs bassins ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1^{er} marché = N-A : vendre sur la côte et les grandes villes • Marché national : zones de production et de consommation (grandes villes : Paris, Nord, Ouest) • Export (demande de crémiers étrangers au SIA) • Développement de la production fermière AB (> ¼) 	<ul style="list-style-type: none"> • Territoire hétérogène : adapter au cas par cas. • Zones de production et de commercialisation différentes et éloignées (côtes en période estivale et intérieurs des terres, Pyrénées et Périgord touristique) • Difficultés du cahier des charges AB : pâturage, autonomie, maîtrise sanitaire
<p>2 – Filière fermière régionale et production fermière (exploitations)</p> <p>Micro-Economie : Prix, rentabilité, compétitivité, coûts de production, investissements, concurrence vis-à-vis d'autres productions, etc ?</p> <p>Technique et technologique : Accès au Numérique, formation, conseil</p> <p>Règlementation : Accès au foncier, réglementation environnementale : zones vulnérables, ICPE, PLUI ...</p> <p>Social : bassin d'emploi, proximité des services, installation-transmission</p> <p>Ecologie : accès à l'eau, biodiversité, empreinte carbone, pâturage, utilisation des intrants, infrastructure agro-écologique ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • N-A représente 17% de la production fermière nationale : 300 exploitations (1000 emplois) - pas que l'industrie en région ! • répartition homogène des exploitations fermières sur l'ensemble de la région. • La filière fermière est forte mobilisatrice de main d'oeuvre sur de petites structures (partage de la plus-value) • haute valeur ajoutée des produits (par rapport à la filière industrielle) : valorisation du litre de 1,5 à 3 €/L • La production fermière est non délocalisable (ancrage) • Attire des candidats pour l'installation : valeurs et images + • Potentiel de développement de la production fermière sur certains secteurs de la région (Gironde, par ex) • Exploration nécessaire de la diversité des circuits de commercialisation (et échelles) : courts - longs • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Constat d'échecs au bout de 5 – 10 ans • Réussites socio-économiques hétérogènes • Rémunérations horaires très diverses • Nécessite de nombreuses compétences : production, transformation, commercialisation • élevage contraignant en travail (astreinte) • Accès au foncier difficile • Réglementation environnementale
<p>3 – Transformation - commercialisation</p> <p>Quel développement possible des volumes ? quels sont leurs profils et quelle dimension (artisan/industriel) ? coop/privé ?</p> <p><u>Développer de la valeur ?</u></p> <p><u>Innover avec de nouveaux produits ?</u></p>		

	Atouts / Opportunités	Contraintes/Menaces
<p>4 - Territoire, qualité, notoriété, attentes sociétales & politiques</p> <p>- Le bassin a-t-il des produits tradition ? si oui, AOP, IGP, Label Rouge ? marque ?</p> <p>- Quelle opportunité pour le développement d'une filière AB ? ou autre démarcation qualité environnementale ?</p> <p>- Quelle place pour l'agritourisme ?</p> <p>- Les politiques publiques (européenne, régionale) et financement soutiennent-ils (assez) le secteur fermier ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La production fromagère fermière est traditionnelle et identitaire du territoire • Elle véhicule une bonne image auprès des consommateurs • Une réelle diversité du plateau de fromages de chèvre en région • Existence de démarches qualité : Association de la chèvre poitevine, de la chèvre pyrénéenne, Signé PC, Feuille du Limousin, Tome du Limousin, IGP des Pyrénées, Cabécou du Périgord, AOP CDP, Mothais S/F • Accompagne très bien les vins de la Région ! 	<ul style="list-style-type: none"> • Appel à projet régional « PCAE transformation et commercialisation » : plafond trop bas (40 k€) • Pas de prise en compte suffisante de la production fermière par les politiques publiques
<p>6. Recherche & Développement</p> <p>Les outils de R&D&F sont-ils présents sur le bassin ou accessibles aisément ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Etude de marché à réaliser sur le potentiel de développement de la filière fromagère fermière : est-ce saturé : en région, en France, sur la côte, etc. • Besoin d'outils de références et d'appui technique et d'aide à la décision (installation notamment) : productivité humaine, temps de travail, circuits de commercialisation • Compétences techniques présentes • Existence de 2 structures nationales professionnelles (FNEC et ANPLF) et d'un réseau européen FACE (artisanal) • Organisation des journées fermières caprines 2018 en N-A ! 	
<p>7 – Promotion en faveur de la production fromagère fermière caprine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des outils : carte postale, affiches, etc. • L'organisation d'un concours régional des fromages fermiers • Une présence nationale et régionale dans les salons (SIA, Bordeaux, etc.) • Informer et former les producteurs, techniciens et consommateurs sur le goût • Se rapprocher des autres filières laitières régionales • Se rapprocher des filières du vin (associations) 	Région N-A : grande : parler de terroir (Périgord, Limousin, Poitou, Pyrénées, etc.).
<p>8. Contexte hors Région Nouvelle-Aquitaine</p> <p>concurrence ? partenariats hors région ? compétitivité ?</p>		











Quelles stratégies pour l'avenir de la filière fromagère fermière de Nouvelle-Aquitaine ?

1 – stratégie vis-à-vis du marché	1/ développer le marché fermier local (proximité) 2/ développer le marché fermier régional et « bassins » (Auvergne, Pays de Loire) 3/ développer le marché fermier national et international	<ul style="list-style-type: none"> • Vente à la ferme + marchés locaux • Magasins de producteurs + AMAP • RHD • Grossistes + crémiers + GMS
2 – stratégie de la filière fermière régionale sur la production (élevage) 3 – la transformation et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Stratégie du prix de vente des fromages de chèvre et de la valorisation au litre de lait à préciser en fonction du circuit et du lieu de vente • Mieux évaluer le temps de travail en exploitations fermières et améliorer la qualité de vie des producteurs notamment dans les petites structures • Réaliser un travail sur la possibilité du salariat et du recrutement de personnel (coût et productivité humaine) • Améliorer la productivité animale et l'autonomie alimentaire dans certaines exploitations 	
4 – stratégie vis à vis du territoire, de la qualité, et notoriété du fermier, des attentes sociétales & politiques,	<ul style="list-style-type: none"> • Développer l'appartenance à des signes de qualités : AOP, marques collectives, DTP, etc. • Renforcer l'appartenance à des races en voie de redéveloppement –biodiversité) : chèvre poitevine et pyrénéenne • Renforcer l'implication dans les démarches préservant l'environnement (AB) et le BEA en exploitations fermières • Politiques publiques : participer à faire reconnaître l'importance socio-éco et identitaire et la place de la filière fromagère fermière de Nouvelle-Aquitaine 	
5. stratégie sur l'organisation professionnelle fermière	<ul style="list-style-type: none"> • maintenir des moyens d'animation et de structuration de la filière fermière à l'échelle régionale pour un maillage des moyens locaux • préserver un maillage régional des moyens d'animation et de conseils techniques aux deux échelles ! régionale et locale • conforter l'unité de la base de données régionale au service des acteurs fermiers locaux 	
6. stratégie de recherche & développement & formation	<ul style="list-style-type: none"> • développement : <ul style="list-style-type: none"> • typologie des systèmes fermiers : meilleure connaissance et appropriation par les techniciens et chercheurs • mieux accompagner les candidats à l'installation (trop d'échecs à 5-10 ans) • développer l'animation de la qualité : marques collectives, DTQ, SIQO, AB, • accompagnement et suivi du GBPH • développer des actions en faveur du respect de l'environnement • participation aux travaux nationaux (FNEC/ANPLF) + réseau européen FACE 	<ul style="list-style-type: none"> • recherche : <ul style="list-style-type: none"> • observatoire : réalisation d'une base de données des producteurs fermiers caprins • réalisation d'une typologie partagée des systèmes fermiers • suivre l'efficacité technico-économique en exploitation fermière • maîtrise transformation : rendement, défauts de fabrication • Commercialisation • formation : un unique programme de formations fermières en N-A&V
7 – stratégie de promotion & communication	<ul style="list-style-type: none"> • IDENTITE- NOTORIETE : vers une meilleure identification de la production fromagère fermière régionale • GOUT : travail sur le goût : formation et réalisation d'outils de développement (roue des arômes) – Associations vins et fromages • renforcement du CONCOURS régional des fromages fermiers caprins • ACCUEIL : structuration régionale d'un réseau de fermes ouvertes au grand public : communication, information, échanges, débats, vente, • présence collective renforcée sur les SALONS : SIA, Bordeaux, etc. • organisation et mise à jour d'un portail INTERNET régional fermier + réseaux sociaux fermiers 	

Un réseau de techniciens au service des producteurs fermiers caprins en Nouvelle Aquitaine & Vendée



**Un réseau de producteurs référents de la filière fromagère
caprine en Nouvelle-Aquitaine et Vendée
La Commission fromagère CHEVRIERS NA&V**

<p><u>CHARENTE (16)</u> Cédric ANDRÉ (Mixte)</p>	<p>Villesoubis 16230 JUILLE</p> 
<p><u>CHARENTE-MARITIME (17)</u> Aurélien FOUET (mixte) Sophie THIBON (fermier)</p>	<p>La Biquetterie. 17510 NERE Le Roc 17150 ST THOMAS DE CONAC</p> 
<p><u>DEUX-SEVRES (79)</u> Aurélien CHEVREAU (mixte) Sylvain CHARLES (Fermier)</p>	<p>Le Petit Chanteloup 79310 SAINT MARC LA LANDE Le Villageois - Route de Beauvoir 79170 PERIGNÉ</p>  
<p><u>DORDOGNE (24)</u> Pascal BONNAMY Christophe ROUX Marie-Noëlle FREYSSIGNET</p>	<p>Mayac - 24110 GRIGNOLS Le Breuil – 24500 RAZAC D'EYMET Le Monteil – 24680 LAMONZIE ST MARTIN</p> 
<p><u>LIMOUSIN</u> Aymeric MERCIER (FDL) Fabien MINEAU (FDL) Christian ARNAUD (FDL) Olivier THOURET (FDL)</p>	<p>La Chabra Negra Les Suchauds, 87300 BLANZAC La Ribière 87510 SAINT JOUVENT Teyssonière, 19550 SAINT HILAIRE FOISSAC Le Masmoutard 23250 SOUBREBOST</p> 
<p><u>LOT ET GARONNE (47)</u> Monique VALENTI</p>	<p>Lanauze 47200 VIRAZEIL</p> 
<p><u>PYRENEES ATLANTIQUES (64)</u> Philippe POUYOUONE (fermier, Psdt SC 64)</p>	<p>3, chemin de Sarramayou SENDOU 64800 ASSON</p> 
<p><u>VENDEE (85)</u> Thierry ROUSSEAU (fermier) Julien MAILLAUD</p>	<p>8, Route du Communal 85370 LE LANGON 6, rue des carrelières 85490 BENET</p> 
<p><u>VIENNE (86)</u> Marie-Hélène GAUVREAU (fermier) Jean-Frédéric GRANGER (mixte)</p>	<p>Le Maras – 86300 CHAUVIGNY Le Parc 86600 CELLE-LEVESCAULT</p>  

Pour nous joindre : CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée – FRCAP Tél : 05.49.07.74.60

Référente technologie fromagère : 06.38.10.90.03 (Mélissa TEINTURIER)

Animation fromagère : 06 33 92 42 03 (Virginie VENOT-BONNET, Johanna GRAUGNARD)

Coordination : 06 30 32 30 13 (Frantz JENOT)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE