



FICHE n°12

Valorisation

Mise en place d'une filière locale

Introduction

La mise en place de filières locales en France semble soumise à une demande de plus en plus forte de la part des consommateurs, et se traduit aujourd'hui par une volonté :

- de transparence,
- de valoriser la production de terroirs,
- de diminuer le nombre d'intermédiaires,
- De diminuer le coût et l'impact environnemental des transports

Alors producteurs, transformateurs, se décident de recentrer leur production autour de leur lieu d'activité, seuls ou collectivement. Et les bénéfices en sont multiples. Côté producteur, la filière locale permet en général de valoriser leurs productions, d'en maîtriser les prix et de diversifier les débouchés. Côté transformateur, c'est connaître l'origine des produits non transformés, c'est répondre à une demande de consommateurs de plus en plus désireux de consommer local, c'est diminuer les transports et choisir une production de qualité.



Voici alors quelques exemples de filières locales développées en Aveyron. Notons que ces filières mettent en avant **trois acteurs différents** (production, transformation, consommation)

Le GIE des châtaigneraies

Le GIE des châtaigneraies regroupe 74 éleveurs laitiers de l'Aveyron, du Cantal et du Lot. Basé au carrefour de ces trois départements, le groupement est né en 1994 et est un **point de collecte régional**. Les 20 millions de litres de lait sont vendus à un acheteur, 3A. En 2011, un partenariat est établi avec Biolait pour la collecte du lait des producteurs bios du GIE ^[1]

74 producteurs
12 en Aveyron
1 producteur bio
20 millions de litres de lait
280 000 L de lait bio

L'acheteur 3A a finalement décidé d'arrêter la collecte au 1er avril 2013.

Il faut donc aux éleveurs trouver un nouveau débouché...

[1]: L'éleveur occitan: www.eleveur-occitan.fr

Une transformation collective et locale

Les producteurs du GIE ont alors décidé de **vendre des produits fromagers dans les environs, en misant sur la proximité de l'ensemble des acteurs de la filière**. Dans le Cantal ils développent l'AOP Cantal. D'autres produits sont en cours de réflexion: crème fraîche occitane, tome fraîche occitane, mozzarella, tome de bufflonne... Une nouvelle coopérative est créée pour la transformation : **l'éleveur Occitan**.

**Priorités: valoriser la production des producteurs
varier leurs débouchés**

La vente

Les **acheteurs** pour le lait ou pour les fromages sont répartis **sur la région du Sud-Ouest**. Ce sont en général des supermarchés. Les principales villes concernées sont ^[1] :

- Le lot: Figeac
- Cantal: Aurillac
- Aveyron: Onet, Millau, Villefranche
- Tarn-et-Garonne: Montauban
- Tarn: Albi, Castes
- Aude: Béziers, Carcassonne
- Haute-Garonne: Toulouse et ses environs



Et la bio?



Les Prim'Holsteins du GAEC de l'Odysée
(www.primholstein.fr/aveyron)

Parmi 74 agriculteurs du GIE, **une ferme est en bio depuis 2011**. Le GAEC de l'Odysée produit 280 000 L de lait de vache pour Biolait, par l'intermédiaire du GIE. La collecte de leur lait n'a pour l'instant aucun risque d'être arrêtée, néanmoins **le GAEC est intéressée pour participer au projet du groupement en produisant un fromage de terroir biologique**.

Cependant le volume de lait biologique au GIE est encore trop faible. **Le GAEC espère compter au GIE de prochains éleveurs bios**, pour lancer leur propre produit sous la marque des éleveurs occitans.

Partenariat entre une ferme et une fromagerie voisine

Le GAEC de l'Odysée en Bovin Lait (une cinquantaine de vaches laitières), **produit 300 000 L de lait**. En Bio depuis 2011, les éleveurs vendent une grande part du lait à Biolait, via le GIE des châtaigneraies (voir ci-dessus). **Ils valorisent cependant 20 000 L de lait en vente directe**, par la transformation de cette production en fromages bios de qualité.

La ferme a établi en 2008-2009 un partenariat avec une fromagerie située à une quinzaine de kilomètres de la ferme: **la fromagerie Lou Montagnol**. C'est cependant depuis l'année dernière que la quantité transformée par l'intermédiaire de cette fromagerie est significative.

Exploitations suivies:

GAEC de l'Odysée
Nathalie et Franck Delagnes
12 330 GRAND VABRE

Fromagerie
Fromagerie Lou Mountagnol
SARL Pègues
12 300 FIRMI

La mise en place de la filière:

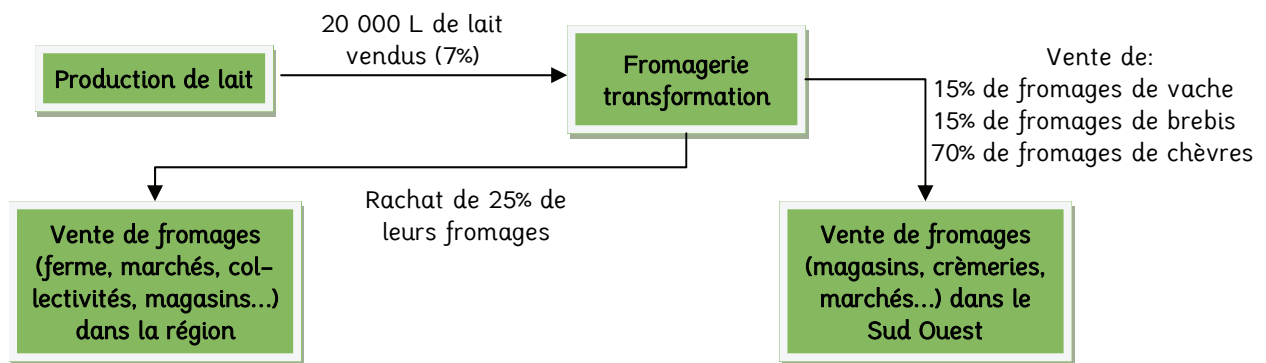
M. Pègues, de la fromagerie Lou Montagnol, réalise des tournées dans le Sud Ouest pour vendre ses fromages. A Firmi il dispose de l'atelier de transformation et d'un magasin.

En 2008 le GAEC de l'Odysée décide d'engager une réflexion sur la transformation de son lait. Connaissant M. Pègues via le GIE des châtaigneraies, les éleveurs testent alors la qualité de leur lait transformé.

Lors du passage en bio en 2011, la fromagerie accepte de continuer leur partenariat: **le GAEC de l'Odysée est le seul fournisseur de lait de vache de la fromagerie, ainsi que le seul en bio**, leur garantissant une place au sein des fromages de M. Pègues.

Le principe aujourd'hui:

La filière locale mise en place par le GAEC se déroule comme suit:



Le GAEC vend 20 000 L de lait à la fromagerie. Cette dernière le transforme en tomes de vache, en « cabécous » et en briques. Le GAEC rachète, selon la demande, ses propres fromages (25% en 2012). La fromagerie conserve le reste et le vend avec des fromages d'autres producteurs (éleveurs caprins essentiellement) dans tout le Sud Ouest.

Des avantages

- Pour les agriculteurs, vendre le lait à la fromagerie permet de mieux le valoriser (**avec un prix de vente plus intéressant**) et **d'être moins dépendants du cours des prix**. Leurs fromages leur sont revendus à prix grossiste. Le fromager vend au prix demi-gros ou de magasins.
- Transformer son lait dans une fromagerie locale **évite le coût des transports** et **permet au GAEC d'être en confiance sur le devenir de sa production**. Ce dernier point est important car la ferme rachète ses fromages.
- **Le GAEC a ainsi contourné le soucis d'un atelier de transformation sur l'exploitation**. L'investissement est lourd, le temps de travail très important et la commercialisation est gourmand en temps et en énergie.



Le GAEC aimerait doubler la vente de lait à la fromagerie l'année prochaine. Pour atteindre cet objectif, il leur faut obtenir de nouveaux débouchés, jusque là difficile à trouver.

Se fournir exclusivement en Aveyron Et vendre la production d'autres fromagers

Le GAEC du Marigot dispose de **50 vaches Montbéliardes** et produisent **200 000 L** de lait annuellement. **60% de cette production est collectée par Biolait. Les 40% restants sont collectés par trois transformateurs** différents, venant eux-mêmes chercher le lait.

La fromagerie Bio la Gayrie fait partie de ces transformateurs. Basée à Villeneuve d'Aveyron, **les deux fromagères se fournissent exclusivement en Aveyron.** La fromagerie propose principalement des fromages de brebis et de vaches.

Le principe

La fromagerie travaille en coopération avec Biolait pour les exploitations en Bovin Lait, et avec le GIE Roquefort pour les exploitations en Ovin Lait. Cependant, les fromagères viennent directement chez le producteur récupérer le lait. Pour le lait de chèvre, un chevrier descend sa production à la fromagerie.



Source: <http://lagayrie.com>

Exploitations suivies:

GAEC du Marigot
Sourbins, 12270 La Fouillade
Bovin Lait

Fromagerie
Fromagerie La Gayrie
12260 Villeneuve d'Aveyron

Pourquoi un partenariat avec des groupements?

Les producteurs vendent leur lait à des groupements (Biolait, Roquefort...). **La fromagerie la Gayrie a donc établi un partenariat avec ces groupements**, pour utiliser une partie de ce lait à des fins de transformation. Elle paie donc, non pas le producteur, mais les groupements.

Un « tank à part » lui est donc mis à disposition chez les producteurs. Les fromagères viennent chercher le lait avant la collecte par les groupements pour être sûres d'avoir la quantité réservée.

Pourquoi ne pas prendre le lait directement aux points de collecte?

Même si la fromagerie collecte le lait via les groupements de producteurs, **elle souhaite privilégier le contact avec les producteurs** et aller directement chercher son lait sur les fermes. Elle souhaite aussi **ne pas récupérer de mélanges.**

La collecte individuelle sur les fermes est ce qui lui correspond le mieux, même si, pour ce faire, la coopération avec les groupements est nécessaire.



Source: <http://lagayrie.com>

Et la vente?

La fromagerie souhaiterait privilégier la vente locale. Cependant, la recherche de clients est difficile. **En Aveyron, selon certains producteurs, la valorisation de produits du terroir bios n'est pas aisée.** Les consommateurs seraient plus attachés par l'origine du produit et non par son impact environnemental. Selon d'autres, les clients perçoivent l'agriculture de montagne comme déjà respectueuse de l'environnement et très extensive. **La fromagerie ne travaille donc que peu dans le Sud Ouest,** exceptée avec des affineurs à Toulouse qu'elle privilégie. Les fromagères réalisent également un marché à Foissac. **La clientèle est plus nombreuse dans le Nord de la France** (Bretagne, Paris), voire à l'étranger (Allemagne...).

Collaborer avec d'autres fromagers

La fromagerie La Gayrie joue également un rôle de plate-forme pour d'autres fromagers. Travaillant en collaboration avec sept transformateurs du département, **elle propose et vend leurs fromages pour une plus grande diversité proposée aux consommateurs.**

Les deux fromagères souhaitent développer ce processus en ayant une base de données de tous les fromagers d'Aveyron.

Fiche réalisée par :



APABA - Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique de l'Aveyron
Carrefour de l'Agriculture - 12026 Rodez Cedex
tel : 05 65 68 11 52 - apaba@wanadoo.fr - www.aveyron-bio.fr

FRAB Midi-Pyrénées- Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques
61, allées de Brienne - BP 7044 - 31069 Toulouse Cedex
Tél: 05 61 22 74 99 / 06 86 31 15 52 - frab@biomidipyrenees.org - www.biomidipyrenees.org

Pour plus d'informations:

Discutez-en avec les agriculteurs et les transformateurs ayant déjà développé ce Savoir-Faire.

Si vous souhaitez vous faire connaître en tant que fromager auprès de la fromagerie la Gayrie:

<http://lagayrie.com>

Avec le soutien de:

