

NOUVELLES DONNES : ET MAINTENANT ?

En juin dernier, le règlement délégué précisant les conditions dérogatoires autorisées à l'article 31 du règlement 1151/2012, sur la création d'une mention facultative de qualité «produit de montagne», est paru au JO de l'UE. Cette nouvelle protection offre au porc de montagne une reconnaissance que nous saluons. Cependant, les conditions d'application de ce règlement amoindrissent notre enthousiasme : fixé à 25%, le seuil d'alimentation provenant de la montagne dans l'alimentation porcine demeure impossible à atteindre pour certains éleveurs, qui risquent de ne pouvoir maintenir leur engagement dans la démarche Origine Montagne.

Pour autant, les règles étant fixées, la profession s'organise pour répondre à ces exigences et nous travaillons actuellement avec l'Administration française sur les dernières validations des méthodes mises en place.

Autre fait marquant pour nos adhérents, l'introduction en 2015 de l'ICHN pour les éleveurs professionnels de porcs de montagne ; une bonne 1^{ère} étape. Toutefois, la filière va continuer à œuvrer pour une revalorisation qui puisse inciter les éleveurs à continuer.



Georges Champeix,
Président de l'Association
Porc Montagne

ORIGINE MONTAGNE Association Porc Montagne

Cité régionale de l'agriculture,
9 allée Pierre de Fermat
63170 AUBIERE
Tél : 04 73 28 77 81
www.charte-origine-montagne.com

Directeur de la publication : Georges Champeix
Directeur de la rédaction : Bruno Dourière
Rédaction : Agence Texto
Conception et réalisation : Agence Texto
Impression sur papier certifié éco-labelisé
Crédits photos : Texto • Association Porc Montagne

ENTREPRISE

LC Salaisons : un credo et la volonté d'aller toujours plus haut

Adhérente de la première heure à la démarche Origine Montagne, LC Salaisons a fait des valeurs chères aux membres de l'Association, un axe majeur de développement pour l'entreprise. Producteur, transformateur et distributeur implanté à Roiffieux en Ardèche, né de la reprise de la société Léon Chaillot par un groupe d'agriculteurs en 2009, LC Salaisons allie en effet à son expertise, sa détermination à aller toujours plus loin pour faire rayonner et défendre au travers de ses produits de montagne, des hommes et leur territoire, des savoir-faire pérennisés, et des produits qui en plus d'avoir du sens, ont du goût.

Comptant aujourd'hui 25 salariés, l'entreprise appuie son positionnement haut de gamme sur l'alliance entre recettes irréprochables, pièces rigoureusement choisies et process de fabrication résolument respectueux de la matière première : « On travaille avec l'attachement permanent et fondamental, à ne surtout pas dénaturer la qualité des produits issus de la montagne » confirme Georges Champeix, Président de LC Salaisons.

Evidemment, pour confectionner sa gamme Origine Montagne, LC Salaisons ne s'approvisionne qu'auprès d'adhérents à la charte :

« Cette éthique et l'esprit solidaire qui s'articulent autour de l'origine montagne donnent non seulement plus de force à l'ensemble, mais se veulent aussi une chance pour le devenir des zones de montagne françaises... » précise Georges Champeix. Dans la lignée, la démarche encore unique dans sa catégorie, gage une qualité de produits que savent apprécier clients et consommateurs.

Ainsi, si LC Salaisons signe également des produits d'Auvergne et IGP Ardèche, sa gamme de produits Origine Montagne, déjà composée de saucissons secs et saucisses sèches, continue à s'étoffer : 2 nouveaux produits, mini-perche et barou (saucisse droite de 200g), sont actuellement en développement dans les enseignes de la distribution française.

Côté objectifs, LC Salaisons vise à proposer une gamme de produits de montagne encore plus large. Reflet de cette volonté, la longe séchée a fait l'objet d'un programme de recherche et développement dont le maître d'œuvre est Origine Montagne. Mais une bonne implantation dans les magasins reposant en outre sur la mise en avant des produits, l'entreprise souligne l'importance d'un engagement de chaque instant pour sculpter le succès que mérite chaque produit... A suivre !



COMMUNICATION

Les animations marquent des points en magasins !

Nous l'avions évoqué dans Nos Terres Montagne n°5, la promotion collective était cette année au cœur de notre stratégie de communication. Les actions de promotion sur lieu de vente, au service desquelles a été développée une belle gamme d'outils aux couleurs Origine Montagne, s'avèrent positives et porteuses. La preuve via quelques retours d'expérience...

Colombo / France Salaisons



Pour Christelle Bordenave, Responsable marketing de France Salaisons : « En LS comme au rayon coupe, les animations sont capitales pour faire connaître les produits et

expliquer la démarche. Elles se révèlent d'une grande efficacité et sont toujours très bien accueillies tant

par les chefs de rayon que par les consommateurs. Les outils de promotion griffés « Origine Montagne » offrent une parfaite visibilité et véhiculent une image qualitative et actuelle. C'est un appui qui rend nos opérations en magasins encore plus attractives et convaincantes. Nous allons continuer à intensifier ces animations ; une présence au national la plus grande possible restant l'objectif ».

Cromarias / Porcentre



Adhérent depuis début 2013, le fabricant volvicols Cromarias/Porcentre a

dès le mois d'avril, mis en place un important dispositif d'animations en magasins. En effet, près d'une trentaine d'opérations ont déjà été menées avec Carrefour Market en région Centre : « Les animations constituent un travail de fond essentiel pour faire découvrir le porc de montagne et mettre en avant notre économie solidaire.

De plus, face au phénomène du porc comme produit d'appel en magasins, le prix des produits de montagne peut devenir un frein au premier abord pour les consommateurs : là encore, les animations nous permettent de sensibiliser et faire apprécier à sa juste valeur la qualité de nos produits Origine Montagne, par une information directe et complète, et par les dégustations qui proposent de juger, tout simplement.

Pour 2015, un développement de nos animations est prévu avec Carrefour Market, des hypers Carrefour, et avec Simply Market, toujours en région Centre » déclare Thierry Grelet, Directeur de site.

Cantal Salaisons



« Les consommateurs apprécient de pouvoir redonner du sens à ce qu'ils mangent » constate **Jeff Greiveldinger, Directeur commercial de Cantal Salaisons.** « Notre essence est

de vendre les produits mêmes de nos éleveurs. Il est donc évident que tout doit être mis en œuvre pour soutenir et défendre la filière porcs de montagne. Les animations que nous créons en magasins de région parisienne amènent du dynamisme, de la couleur et de l'originalité au cœur des rayons. La thématique montagne attire et plaît énormément.

Nous fonctionnons avec une équipe d'animation resserrée et formée.

Ainsi, nos animateurs maîtrisent parfaitement l'information quant à la démarche et aux produits Origine Montagne. C'est un savoir-faire clé pour réussir ces opérations. Les arguments impactent davantage. Ils offrent au public une vraie réassurance sur la qualité des produits et sensibilisent à la portée solidaire de ses choix de consommation. Les dégustations parachèvent la démonstration que nos produits se démarquent jusque dans leur qualité gustative. »



ADHÉSION

Focus nouvel adhérent : Tradival a rejoint la démarche

Au mois de septembre, **Tradival**, dont les principaux actionnaires sont les **Groupes Sicarev** (filières bœuf/veau/porc/produits élaborés) et **Cirhyo** (coopérative porcine), a rejoint notre démarche. Appuyant son savoir-faire et sa crédibilité sur des maîtres-mots tels organisation, régularité, technicité et qualité, la société se distingue par une organisation rigoureuse et contractualisée au sein de laquelle, son site d'abattage/découpe de Lapalisse dans l'Allier, lui permet de répondre aux exigences de notre charte Origine Montagne : « Dans notre fonctionnement global, nous cherchons toujours à promouvoir la qualité et le caractère différenciant d'un produit. En amont, pour le porc de montagne, nous travaillons en collaboration avec le groupement de producteurs Cirhyo.

Considérant notre site de Lapalisse, nous avons cette réflexion d'adhésion depuis longtemps. Le projet a pu évoluer et se concrétiser avec l'arrivée de la nouvelle

réglementation européenne, qui mentionne que les opérations d'abattage et de découpe doivent avoir lieu dans un rayon maximal de 30 km autour de la zone de montagne concernée. Notre potentiel pour « Origine Montagne » représente ainsi

700 à 800 porcs par semaine. Notre entrée dans la démarche nous permet donc d'une part de continuer à soutenir l'amont de la filière, et d'autre part de valoriser une partie de nos porcs qui correspondait à la charte.

Enfin en aval, nous pouvons maintenant répondre à une demande de clients, transformateurs et salaisonnières, qui attendent du porc de montagne » explique Luc Pailleux, Directeur Commercial de la filière porc Tradival.



WEB

Vecteur de notoriété, www.charte-origine-montagne.com encore optimisé



Si le web est incontournable, notre site Internet est bel et bien l'un des piliers de nos outils de communication pour développer notre notoriété. Aussi, nous attachons une grande importance à le faire évoluer au rythme des

exigences de ce média en perpétuelle mouvance.

Cet été, une nouvelle version de www.charte-origine-montagne.com a ainsi été mise en ligne, avec un socle technique conçu pour optimiser ses performances et augmenter le nombre de visites comme la durée moyenne des sessions. Les modifications ont donc porté sur l'ergonomie, les fonctionnalités avec par exemple la création d'un moteur de recherche générique sur tout le site, le référencement, et des mises à jour de contenus dont l'actualisation des textes de réglementation,

Complet, dynamique et alimenté par nos fréquentes actualités, notre site est une vitrine précieuse, que les adhérents ne doivent pas hésiter à recommander pour faire découvrir et apprécier toutes les spécificités de notre démarche.



Action réalisée avec le soutien du Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt et de FranceAgriMer

RELATIONS PRESSE

Nouveauté : un voyage organisé

Encourageantes par leurs excellentes retombées et essentielles pour continuer à nous faire connaître, les relations presse amorcées depuis le lancement d'Origine Montagne font l'objet d'un suivi soutenu. La diffusion régulière de communiqués a chaque année été complétée par différentes conférences, données à Paris, Lyon et Clermont-Ferrand.

Pour le 1^{er} trimestre 2015, nous innovons encore, en conviant les journalistes à participer à un voyage de 2 jours. Destination : Aurillac.

Objectif : la découverte de la filière sur le terrain, au travers de visites de sites d'élevage, d'abattage, de découpage et de transformation. Une formule qui fait ses preuves auprès d'autres filières de l'agroalimentaire et que nous proposons Texto, notre agence de communication. Cette action qui séduit de plus en plus les journalistes permettra d'obtenir des articles et reportages de fond sur Origine Montagne.

Nous ciblerons la presse généraliste nationale, professionnelle, spécialisée, ou encore culinaire pour cet événement. Affaire à suivre !

ÉVÈNEMENT

Origine Montagne au Sommet de l'élevage

Du 1^{er} au 3 octobre s'est déroulé à Clermont-Ferrand, le 23^e Sommet de l'élevage. Un succès pour l'événement puisque cette nouvelle édition a battu ses précédents records : 1300 exposants et 85 500 visiteurs s'y sont retrouvés cette année.

Fidèle à ce grand rendez-vous professionnel européen, Origine Montagne était évidemment présente, valorisée par un alléchant échantillon des principaux produits commercialisés, exposés en armoire frigorifique sur le stand de l'Interprofession porcine Auvergne-Limousin.

Le jeudi 2 a notamment été marqué par la venue de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, auquel Christian Guy, éleveur de porcs dans le Cantal, n'a pas manqué de rappeler les préoccupations de la filière ni de souligner l'encouragement que représente la future aide européenne pour les éleveurs de porcs de montagne.

Autre aspect du sommet : l'occasion pour les partenaires Origine Montagne de se retrouver et d'échanger, tout en alliant au sérieux, la convivialité, avec des dégustations de charcuteries et autres savoureux produits, de montagne... bien entendu.

POLITIQUE

ICHN : une bonne 1^{ère} étape

Notre ténacité dans un combat de plusieurs années aux côtés des éleveurs de porcs de montagne et de la Fédération nationale porcine, pour l'obtention d'un soutien financier dans le cadre de la PAC, a porté. Les arguments ont été entendus et pris en compte. En effet, **les modalités d'attribution de l'ICHN** (Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels) aux éleveurs de porcs de montagne notamment, ont été annoncées par le Ministère de l'Agriculture le 27 mai dernier.

Mise en place dès 2015, cette indemnité incarne une compensation au surcoût de la production de porcs en zone de montagne. Incontestablement, c'est une avancée majeure. Toutefois, conscients que cette aide ne suffira malheureusement pas, nous continuerons à nous investir pour obtenir une revalorisation qui ait un impact final significatif et pleinement satisfaisant pour les éleveurs.

TÉMOIGNAGE

La Montagne naturellement !

A l'EARL PORCI NET, Noël Thuert et Alain Robert cultivent performance et fidélité à la tradition montagnarde.



Noël Thuert et Alain Robert

« Ca y est. J'ai livré mes premiers porcs dans la filière Origine montagne hier ! » Alain Robert est heureux de nous annoncer cette nouvelle qui constitue une étape supplémentaire de la vie de son élevage. Eleveurs de porcins et de bovins à la Loubière, dans les Combrailles, depuis ses bâtiments d'élevage, il a une vue dégagée sur le massif du Puy de Dôme. Vivant dans un village situé sur un plateau à 690 mètres d'altitude, intégrer les filières « montagne », il le désirait depuis longtemps. Avec l'entrée de l'abattoir de Lapalisse dans le territoire habilité à abattre du porc « labellisé » montagne, c'est maintenant chose faite.

Mais ce dont Alain est le plus fier est de préparer son départ à la retraite en assurant la transmission de son exploitation à Noël Thuert, son jeune associé depuis 2006. Dans un peu plus d'un an, celui-ci prendra seul les rênes de l'EARL PORCI NET qui regroupera alors les trois sites de l'élevage. Arrivé comme salarié en 2003, le courant est vite passé entre les deux hommes qui ont liés leurs destins professionnels. Pour eux deux, produire du porc en montagne est un défi technique et économique. « Nous devons être compétitifs avec les élevages des régions proches de ports maritimes et des co-produits de l'industrie alimentaire. C'est plus difficile à gérer mais c'est à ce prix que nous garderons une économie dans nos zones. », explique Noël.



Aussi leur première motivation pour entrer dans « Origine Montagne » est d'obtenir un meilleur prix de vente. « Ici, on doit trouver autre chose pour mieux valoriser nos porcs. Alors la montagne c'est naturel qu'on s'y engage » continue-t-il. Alors que les porcelets proviennent de l'élevage et de la maternité collective de Basse Terre, elle aussi en montagne, ils engraisent des porcs plus lourds que la moyenne. Car pour eux produire du cochon pour les filières locales c'est aussi donner des lettres de noblesse à leur métier qui trouve son aboutissement dans les charcuteries et les salaisons de montagne et d'Auvergne.