

DOSSIER



PRESSE

## Toute une FILIÈRE UNIE pour la SAUVEGARDE de l'ÉLEVAGE PORCIN en MONTAGNE

« Sans stratégie collective, il ne restera plus un seul éleveur de porcs en montagne demain...

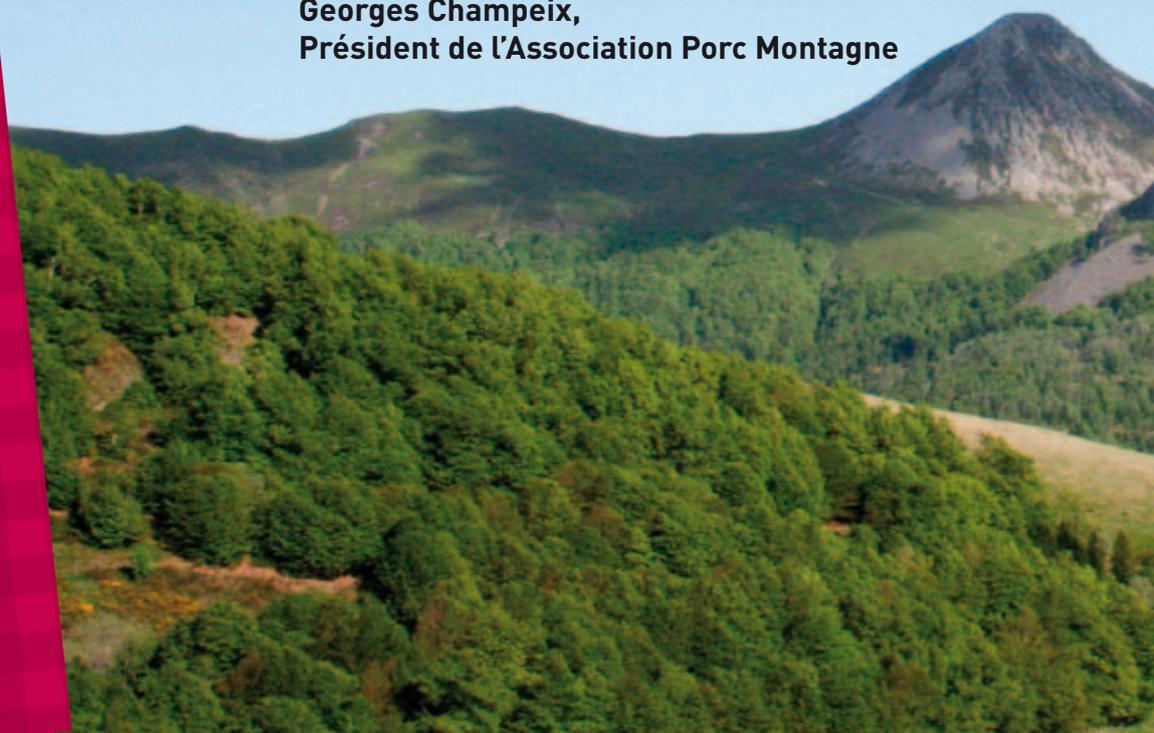
L'Association Porc Montagne a justement été créée en 1997 pour que les éleveurs et les filières porcines de montagne puissent se démarquer des autres bassins de production et compenser par le marché leur différence de compétitivité. Cette association nous permet d'unir nos forces et d'élaborer une stratégie commune pour faire valoir des produits authentiques, cohérents et fidèles à leur territoire.

Cette démarche est désormais accompagnée concrètement par la marque collective Origine Montagne, que nous vous présentons : une valeur ajoutée essentielle pour la survie des acteurs des filières porcines de montagne, notamment des producteurs. Elle repose sur un principe éthique et solidaire qui permet une redistribution équitable des richesses.

Notre objectif est à la fois de créer de l'économie, de l'emploi et de nouveaux produits, innovants, à proposer aux différents maillons des décideurs et aux consommateurs.

Toute la démarche Origine Montagne repose sur ce triptyque :  
hommes, produits, territoire. »

**Georges Champeix,  
Président de l'Association Porc Montagne**





L'Association Porc Montagne et tous les professionnels de la filière porcine vous présentent la signature «Origine Montagne», qui sera dorénavant apposée sur les produits des entreprises adhérentes.

Cette marque collective, qui vise à guider les consommateurs vers la viande fraîche, la charcuterie, les salaisons et les plats cuisinés porcins de montagne, a pour vocation de valoriser des produits authentiques, mais également le territoire et les hommes qui y vivent.

En choisissant les produits estampillés Origine Montagne, non seulement les consommateurs ont la garantie de l'origine du produit (de la naissance à la fabrication en passant par l'abattage), mais ils participent aussi à la sauvegarde de la filière porcine de montagne, indispensable au maintien des emplois, dans les élevages et les abattoirs notamment.

**D'une manière générale, les filières du porc en montagne, représentent :**

- 800 élevages
- 45 000 truies et 700 000 porcs charcutiers
- 25 abattoirs
- 100 entreprises de salaisons et charcuterie

**TÉMOIGNAGE**

« La marque Origine Montagne devrait nous aider à nous démarquer, à mieux valoriser notre travail et à maintenir les élevages de porcs en zone de montagne. »

Daniel Quatresous,  
Éleveur à Médeyrolles (63)

**TÉMOIGNAGE**

« La marque Origine Montagne sera LA signature par excellence, garantissant VRAIMENT l'origine. En ce qui concerne la charcuterie, les signes de qualité existants ne garantissent aujourd'hui que le lieu de transformation ou de fabrication.

A présent, Origine Montagne fait bien plus que cela : c'est l'assurance que l'animal est né, élevé, abattu et transformé en zone de montagne. C'est la marque la plus crédible à mon sens, et je suis sûr que les Distributeurs et les Consommateurs y seront sensibles ! »

Cyril Colombo, Salaisonier à Saint-Symphorien/Coise (69)



# un SITE INTERNET DÉDIÉ : [www.charte-origine-montagne.com](http://www.charte-origine-montagne.com)



## ■ *Grand public*

Pour accompagner le lancement de la marque Origine Montagne, un site internet donne dorénavant aux consommateurs toutes les informations sur l'Association Porc Montagne, ses valeurs, la marque collective, les produits et les professionnels concernés.

## ■ *Professionnels*

Mais [www.charte-origine-montagne.com](http://www.charte-origine-montagne.com) est aussi une plateforme d'informations privilégiée pour tous les professionnels intéressés par notre démarche : entreprises souhaitant adhérer, distributeurs intéressés par les produits Origine Montagne...

## ■ *Un site évolutif*

S'il présente déjà toutes les informations essentielles sur la démarche, le site sera encore enrichi l'année prochaine pour proposer aux internautes de nouvelles rubriques très attrayantes : fiches recettes, conseils culinaires, jeux pour les enfants...

# 1 Le respect des PRODUITS, du PATRIMOINE et de L'INNOVATION

**Les entreprises adhérentes et les produits bénéficiant de la marque collective Origine Montagne répondent impérativement à des critères de fabrication.**

Tous les acteurs adhérents s'engagent ainsi à :

**A Développer des produits de qualité, fidèles aux savoir-faire artisanaux, aux méthodes naturelles de fabrication et à la tradition d'innovation de la montagne.**

➤ Pour être sélectionnés par le comité d'agrément et ainsi pouvoir être référencés par l'Association Porc Montagne et arborer la signature Origine Montagne, les produits doivent impérativement : répondre aux valeurs et au cahier des charges établis par l'APM, être issus de porcs bénéficiant de l'appellation « montagne », nés et élevés à 600 m d'altitude minimum.

**B Maîtriser les méthodes et processus de production et de fabrication des produits de montagne, à chaque maillon de la filière : aliment, élevage, abattage, transformation.**

➤ Tous les opérateurs s'engagent à respecter de bonnes pratiques agricoles et agroalimentaires, ainsi qu'un cahier des charges rigoureusement défini par l'Association Porc Montagne.

**C Promouvoir une identité commune aux produits de la filière porcine de montagne en apposant la signature Origine Montagne sur leurs produits référencés.**

➤ Les entreprises adhérentes marquent leur engagement en utilisant la marque collective Origine Montagne et les supports et outils de communication relatifs, ainsi qu'en participant à des opérations de promotion individuelles ou collectives des produits issus de la filière porcine.

TÉMOIGNAGE

« La démarche Origine Montagne est vraiment un élément mobilisateur et fédérateur pour toute la filière. Elle nous a permis de rencontrer et de mieux comprendre les différents acteurs de la filière en allant au-delà d'une relation purement commerciale, et d'avoir un projet commun, fort et positif. Collectivement nous sommes encore plus solidaires, et individuellement, nous sommes encore plus exigeants et exemplaires. »

**Serge Clamagirand, Abatteur-découpeur à Sainte-Radegonde (12)**

TÉMOIGNAGE

« La démarche Origine Montagne nous permet à tous, de valoriser nos savoir-faire respectifs et leur typicité. Elle souligne le côté traditionnel et originaire de nos produits, mais les relie aussi à l'innovation qui concourt à leur degré de qualité. Pour ce qui concerne Tranchage de la Jasse par exemple, nous sommes les premiers au monde à proposer pour nos emballages, un film totalement bio, sourcé non pétrochimie, fait à partir de cellulose de betterave rouge et de bois. Une belle démonstration que tradition et innovation se marient parfaitement, non ?! »

**Alain Décembre, tranchage & conditionnement, à La Cavalerie (12)**

# 2 Le respect des TERRITOIRES de MONTAGNE

**La marque Origine Montagne porte son territoire dans sa signature-même. Une délimitation géographique garante de produits typiques et inspiratrice de méthodes de fabrication traditionnelles. Dénominateur commun des acteurs de la filière porcine de montagne, ce territoire authentique est au cœur de la démarche.**

Tous les acteurs adhérents s'engagent ainsi à :

## **A** Entretenir et respecter le milieu naturel et les paysages.

➤ Soucieuses de la préservation de leur environnement, les entreprises signataires de la charte Origine Montagne valorisent les ressources naturelles et veillent à respecter l'intégration paysagère de leurs bâtiments.

## **B** Préserver les ressources naturelles, l'équilibre et la diversité des productions.

➤ Toutes les entreprises adhérentes sont initialement soumises à un diagnostic développement durable. Les acteurs sont ainsi tous sensibilisés aux pratiques durables afin de réduire leur empreinte écologique. Ils privilégient les approvisionnements au plus proche et optent autant que possible pour les emballages et les matières recyclables.

## **C** Promouvoir et valoriser le patrimoine montagnard.

➤ Au travers de la marque Origine Montagne, les acteurs participent régulièrement à des opérations individuelles ou collectives de promotion et de mise en valeur du patrimoine et du terroir montagnards, à l'origine de la typicité de leurs produits.

TÉMOIGNAGE

« Pour notre entreprise établie en montagne depuis plus d'un siècle, le respect de l'environnement au travers de notre activité est une vraie priorité. Quand on a le privilège d'évoluer au sein d'un territoire aussi beau que généreux, on se doit de le préserver pour continuer à y vivre bien. On a aussi l'obligation de transmettre un tel patrimoine aux générations futures... »

Marc Gesler, Découpeur et Salaisonnier à Hotonnes (01)

TÉMOIGNAGE

« Pour nous, il s'agit vraiment de « marché équitable à la française », indispensable au maintien de l'agriculture et de l'élevage en zone de montagne. Si on ne fait pas quelque chose maintenant qu'il reste encore quelques exploitations, il n'y aura plus rien dans cinq ou dix ans. On porte ce projet par conviction et par amour pour la montagne. Mon souhait le plus cher serait de faire comprendre à la distribution et aux consommateurs qu'il s'agit de vrais produits de filière. Si quelques distributeurs pouvaient s'inscrire dans notre démarche collective, ce serait incontestablement une belle réussite pour nous ! Il ne faut pas que nos montagnes se désertifient en termes d'agriculture... »

Cyril Colombo, Salaisonnier à Saint-Symphorien-sur-Coise (69)

# 3 Le respect des HOMMES



**Réunis par un territoire qu'ils aiment et respectent, soucieux de le maintenir dynamique et de perpétuer des traditions ancestrales, les hommes sont la clé de voûte de la démarche Origine Montagne.**

Tous les acteurs adhérents s'engagent ainsi à :

**A** **Préserver une activité économique durable grâce à une filière agricole et agroalimentaire solidaire qui favorise l'emploi local.**

➤ Pour les produits bénéficiant de la marque Origine Montagne, les entreprises d'aval de la filière s'approvisionnent exclusivement auprès d'éleveurs et de fournisseurs agréés par l'Association Porc Montagne, obligatoirement situés dans un bassin de production français.

**B** **Mettre en œuvre des pratiques contractuelles entre les acteurs de la filière afin de garantir une sécurité des volumes et une rémunération équitable de chacun des maillons.**

➤ Des règles de partenariat spécifiques, validées par l'Association Porc Montagne, sont définies par les acteurs adhérents et appliquées entre les éleveurs, leurs groupements et les transformateurs. Une conciliation encadrée qui garantit une rémunération équitable de tous les acteurs (éleveurs, abatteurs, transformateurs).

**C** **Promouvoir une agriculture familiale pérenne en zone de montagne.**

➤ Toutes les exploitations agricoles adhérentes sont de dimension familiale, permettant la transmission des savoir-faire et favorisant l'installation des jeunes.

TÉMOIGNAGE

« Rejoindre la marque Origine Montagne, c'est affirmer des engagements multiples au service d'une qualité vouée à rallier l'unanimité, des adhérents à la démarche jusqu'aux consommateurs. Parmi ces engagements, il y a celui qui consiste à affirmer sa volonté de maintenir en activité tous les acteurs d'une filière, au travers d'initiatives réelles. Par exemple, notre SICA a établi une contractualisation avec les céréaliers de la région dans l'optique d'assurer lors de l'achat de l'alimentation des porcs, un prix correct, permettant à chacune des parties, de vivre de son métier. »

Marc Olanda, Coopérative d'éleveur de porcs, abatteur et découpeur à Gap (05)

TÉMOIGNAGE

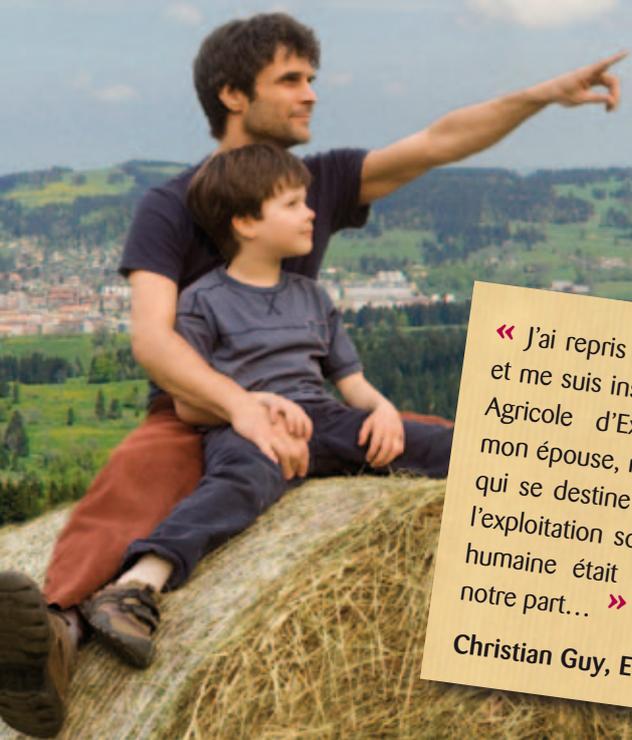
« La marque Origine Montagne encourage autant qu'elle met en valeur un engagement de solidarité plus que jamais indispensable. A ce propos et dans cet esprit, notre entreprise a instauré la redistribution de plus values aux éleveurs. L'idée étant bien sûr, de pérenniser la filière par le biais d'une solidarité concrète et active d'une part, et donc par répercussion, de maintenir le dynamisme de la vie économique en montagne. »

Franck Martinez, Découpeur à Lacaune (81)

TÉMOIGNAGE

« J'ai repris l'exploitation de mes parents et me suis installé en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation Commun) avec mon épouse, mon frère et l'un de mes fils qui se destine à reprendre l'activité. Que l'exploitation soit familiale et reste à taille humaine était vraiment une volonté de notre part... »

Christian Guy, Eleveur à Juhnac (15)





### **Contact presse**

Agence Texto : Virginia Gurcel - 04 50 52 12 73  
presse@agencetexto.com

### **Association Porc Montagne**

Bruno Douniès - 06 68 55 10 28  
bruno.dounies@porcdemontagne.com  
128 avenue de Conthe - 15000 Aurillac  
04 71 63 88 69

**[www.charte-origine-montagne.com](http://www.charte-origine-montagne.com)**