



NOS

TERRES MONTAGNE

Numéro 2
Sept. 2012

Lettre de l'Association interprofessionnelle Porc Montagne

ACTUALITÉ

E Pour nous, la rentrée signe le temps des grands rendez-vous. **D** Après les négociations internes et la rédaction de la Charte montagne d'APM, le lancement de la marque, la communication vers les prescripteurs, vient le moment de livrer nos produits aux distributeurs et aux consommateurs. **I** Les premières entreprises partenaires s'élancent et débutent leurs mises en vente, d'autres les suivront cet automne. **T** Viande fraîche, salaisons, charcuteries cuites ou plats cuisinés, nous espérons grâce à l'engagement de chacun, que le consommateur sera séduit et fidélisé. **O** Les grands paris ne se gagnent pas en une journée et c'est notre foi dans le succès et votre dynamisme qui permettront à notre marque de s'offrir toutes les réussites. La montagne vaut bien tous ces efforts pour livrer ses richesses !



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 Douniès
Rédaction : Agence Texto
Conception et réalisation : Agence Texto
Impression sur papier certifié éco-labelisé
Crédits photos : Texto • Association Porc Montagne

Gesler : 1^{er} à commercialiser le Porc Origine Montagne

Les établissements Gesler, spécialisés dans la découpe et la fabrication de charcuteries et salaisons, commercialisent depuis ce mois de septembre le Porc Origine Montagne.



De g. à d. : Jean-Marc Favre DG, Christophe Berthier responsable commercial et Rachel Pellisson responsable charcuterie Gesler

Les dés sont jetés pour notre démarche Porc Origine Montagne ! Gesler fournit à son réseau traditionnel les premiers produits estampillés Origine Montagne. « Cela implique des changements dans notre organisation, au niveau des achats, indique Christophe Berthier, responsable commercial Gesler. Nous démarrons avec la commercialisation de viande fraîche, avec une cinquantaine de porcs par semaine. Les salaisons viendront plus tard. »

Produit intermédiaire entre le porc standard et le porc haut de gamme, élevé au grain ou labellisé, le Porc Origine Montagne est aussi attendu par les bouchers charcutiers que par l'entreprise : « Nous pensons qu'il

ya un beau potentiel en boucherie traditionnelle. Le produit est d'autant plus attendu par nos clients que le prix du porc au grain va augmenter. Le Porc Origine Montagne est une bonne alternative qualité aux produits haut de gamme. Nous attendons avec impatience les retours de nos clients mais avons toutes les raisons de croire qu'ils seront satisfaits. Le boucher traditionnel recherche une qualité et une régularité qu'il ne peut pas forcément obtenir avec du porc standard. Or, notre Porc Origine Montagne est une garantie de fraîcheur et de proximité », explique Nicolas Mattéi, commercial Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère.

Une intégration paysagère réussie

Zoom sur l'EARL La Trémouillère, au cœur de la verdure montagnarde, qui a su fondre ses bâtiments dans son environnement. Une démarche fidèle à l'esprit Charte Origine Montagne !

Pour Valérie et Jean-Paul Gamel, éleveurs de porcs à Yolet, près d'Aurillac, à 600 m d'altitude, l'intégration paysagère de leur bâtiment a toujours été une évidence. « Le bâtiment était seul dans le fond de la vallée. Il manquait quelque chose ! » Ils partagent ainsi tout naturellement, l'exigence d'intégration paysagère inscrite dans la Charte Origine Montagne pour les nouvelles constructions.

Au-delà du respect de leur environnement naturel, Valérie et Jean-Paul Gamel ne trouvent que des avantages à cette initiative : « Masquer le bâtiment permet d'entretenir de bonnes relations avec le voisinage, mais c'est aussi très favorable pour les animaux. »



J.P. Gamel, éleveur à Yolet - Cantal



Des bâtiments bien intégrés au paysage

Les essences de végétaux ont judicieusement été sélectionnées pour leur rôle de protection active en hiver, important à cette altitude. « Notre exploitation est en plein vent. Les haies tempèrent l'ambiance, tant en hiver qu'en été. Ces dispositions participent au bien-être de tout le monde, et pas seulement des cochons », conclut Jean-Paul.

Avec le temps, se crée par ailleurs un biotope propice aux espèces insectivores, ce qui limite la présence des insectes. L'aménagement paysager contribue ainsi efficacement à la préservation de la nature en favorisant la biodiversité.

5 nouveaux produits estampillés Origine Montagne

Le 26 juin dernier s'est tenu un comité de dégustation, composé de membres de la filière Porc Montagne et d'intervenants extérieurs, pour sélectionner les prochains produits qui porteront haut les couleurs de la marque. Sur 6 produits présentés, 5 pourront bientôt bénéficier de l'appellation Origine Montagne. Jugés de qualité supérieure selon des critères de goût, de texture, d'aspect et de qualité des ingrédients, ont ainsi été retenus : le pâté de campagne de montagne, le fromage de tête et le jambonneau de Serrault ; le saucisson à cuire et le saucisson sec de Gesler.

2013, une année stratégique

Le plan de communication 2013, sur lequel nous travaillons actuellement, donnera lieu à une réunion dans le courant du mois, entre Bruno Douniès, coordinateur Association Porc Montagne, Valérie Choffez, ingénieur d'étude ISARA, et notre agence conseil en communication Texto.

Parce qu'il est essentiel de faire d'emblée connaître la marque Origine Montagne, un budget de 150 000 € TTC sera alloué à la communication, avec deux cibles principales pour un maximum de visibilité : le grand public et les professionnels.

Des fiches recettes à disposition des consommateurs

Un travail sur des fiches recettes a d'ores et déjà été entamé. 4 fiches recettes papier seront dès septembre, mises à disposition des entreprises pour animer leur circuit de distribution (GMS et réseau traditionnel). Cette première série, qui met en valeur nos 4 gammes de produits (viande fraîche, salaison, charcuterie cuite et plats élaborés) sera régulièrement enrichie de nouvelles recettes. Par la suite, des partenariats avec des chefs proches du terroir montagnard pourraient également voir le jour.



Une communication adaptée au réseau traditionnel

Après les outils GMS, nous travaillons sur la recherche et le déploiement d'outils spécifiques destinés au réseau traditionnel. Si notre charte graphique reste évidemment la même, nous souhaitons adapter notre message au type de distributeur et de consommateur, pour une sensibilisation optimale. Parmi les outils en étude pour le réseau traditionnel : une affiche 30x40, une PLV de comptoir avec porte-leaflet intégré pour contenir les fiches recettes, des pics prix et un argumentaire pour les commerciaux.

Nombreuses retombées presse pour la marque Origine Montagne

Le lancement de notre marque, le 26 avril dernier à Lyon, a été à l'origine de très bons retours dans la presse professionnelle, spécialisée, GMS, viande et agroalimentaire. A ce jour, 48 articles ont été recensés ! Des résultats qui ont permis d'obtenir également de très bons taux de fréquentation sur notre site internet.