



**Les produits 100% montagne
qui aident les éleveurs à vivre de leur travail**

Sommaire



3/4 Qu'est-ce que la marque Origine Montagne ?

5/6 Chiffres clés

7/8 La charte Origine Montagne

9/10 Pour préserver les élevages familiaux en Montagne

11 Nos produits

12/14 Pourquoi distribuer les produits Origine Montagne ?

15 La communication de la marque Origine Montagne

16 Nous contacter

Qu'est-ce que la marque Origine Montagne ?



Née en 2012 à l'initiative de l'Association Porc Montagne, la marque collective Origine Montagne guide les consommateurs vers des produits de montagne à l'origine garantie, qui participent à la sauvegarde de la filière porcine en montagne.

Viandes fraîches, salaisons, pâtés, terrines... porteurs de la marque sont produits avec de la viande de qualité supérieure, issue d'élevages familiaux.

Ils sont réalisés dans le respect des savoir-faire artisanaux, des méthodes naturelles de fabrication et de la tradition d'innovation de la montagne.

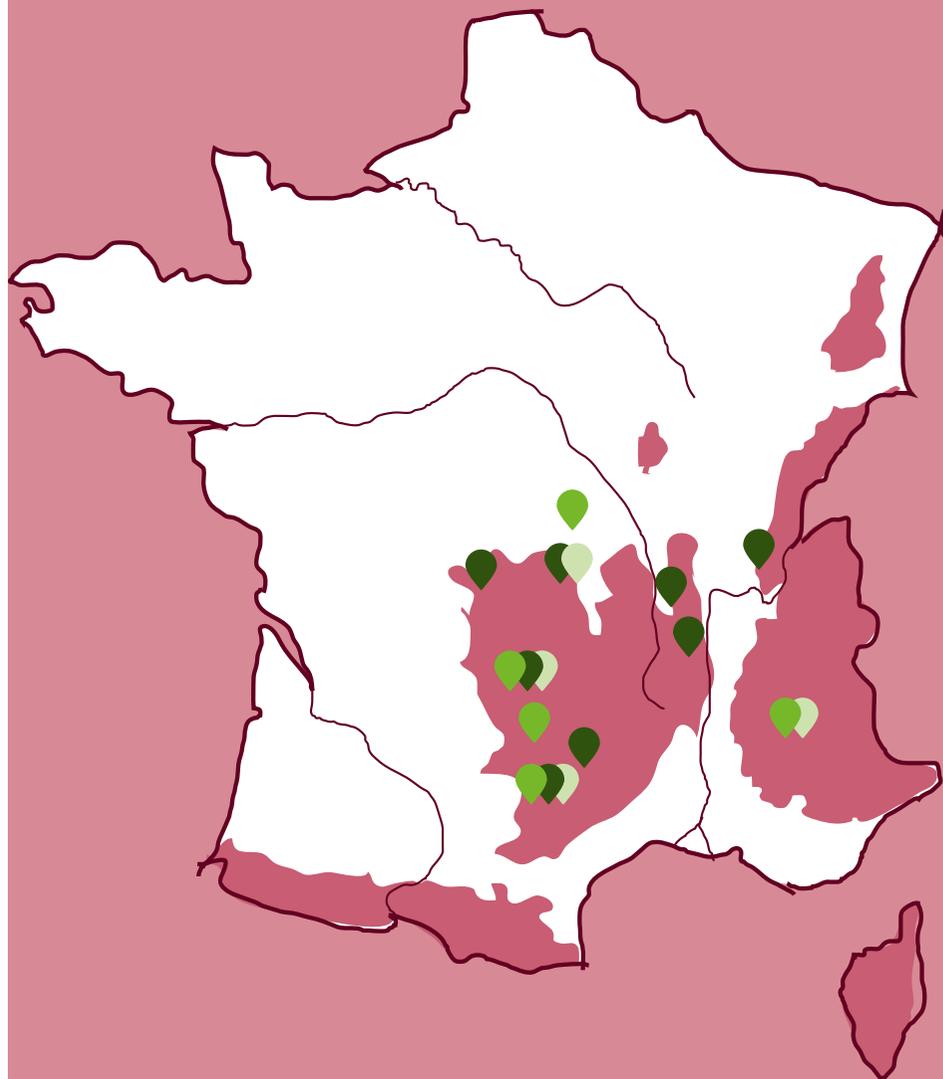


Le logo **Origine Montagne** est apposé sur les produits des entreprises signataires de la Charte Montagne, qui fixe trois engagements principaux :

- **Des produits 100% montagne, de l'élevage à la transformation en passant par l'abattage et la découpe**
- **Une démarche solidaire pour une rémunération plus juste des éleveurs**
- **Un engagement durable pour le territoire de montagne**

En choisissant les produits **Origine Montagne**, les consommateurs ont la garantie de produits issus de la montagne, élaborés dans le respect des savoir-faire traditionnels. Ils participent également à la préservation de la filière porcine en montagne, indispensable au maintien et à la transmission des élevages familiaux et à la sauvegarde des emplois dans les abattoirs et les ateliers de fabrication.

Engagés ensemble



La filière Origine Montagne c'est :

-  **98** ÉLEVEURS,
RÉUNIS DANS 4 COOPÉRATIVES
-  **5** ABATTOIRS SITUÉS
EN ZONE DE MONTAGNE
-  **6** TRANSFORMATEURS ET **2** CONDITIONNEURS
QUI PERPÉTUEMENT LE SAVOIR-FAIRE
MONTAGNARD

Chiffres clés

800

tonnes de viande de première découpe sont valorisées annuellement.

190 000

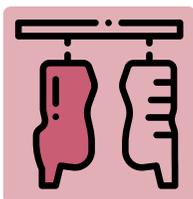
porcs charcutiers engagés chaque année dans la démarche

4

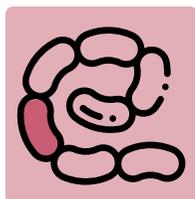
catégories de produits agréés Origine Montagne

1960 €

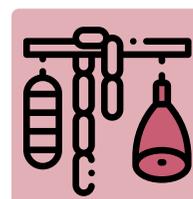
de prime qualité solidaire perçue en une année par les éleveurs engagés dans la démarche Origine Montagne.



carcasses et demi-carcasses fraîches



viande et saucisserie fraîches



salaisons sèches



charcuteries cuites (terrines, pâtés...)

La charte

Origine Montagne

Le socle collectif de reconnaissance et de garantie de la qualité des produits Origine Montagne.

En signant la charte Origine Montagne, les membres de la filière s'engagent à respecter des critères d'élevage, d'approvisionnement, de qualité de la viande, de transformation, de pratiques durables.

Les adhérents s'engagent également dans un partenariat économique qui garantit un approvisionnement sécurisé auprès des éleveurs en montagne et rémunère plus justement ces derniers grâce à une grille de redevance qualité.



Nos engagements



DES PRODUITS 100% ISSUS DES MONTAGNES FRANÇAISES

- Les animaux sont nés en France, élevés en montagne, dans des élevages familiaux. Au minimum 25% de leur alimentation provient d'une zone de montagne
- Abattoirs et ateliers de transformation sont également localisés en zone de montagne
- Les fabricants utilisent exclusivement de la viande de porc issue de la filière Origine Montagne pour la réalisation de leurs produits agréés
- Les produits sont transformés dans le respect du savoir-faire et de la tradition de montagne
- La charte impose des produits de la catégorie «supérieure» du code des usages de la charcuterie

UNE DÉMARCHE SOLIDAIRE

- La plus-value générée par la marque Origine Montagne est redistribuée équitablement aux éleveurs et aux abatteurs.
- Ce partage de la richesse permet une juste rémunération de chacun et favorise la pérennité de l'élevage familial en montagne

UNE FILIÈRE ENGAGÉE POUR UNE AGRICULTURE DURABLE

- Les éleveurs s'engagent à respecter les bonnes pratiques d'élevage
- La majorité d'entre eux bénéficient de la certification environnementale niveau 2 ou HVE.
- Les entreprises mettent en place et suivent un plan de gestion des déchets, de la consommation d'énergie, de la consommation d'eau

Pour préserver

les élevages familiaux en Montagne



L'élevage de porcs en zone de montagne est une activité traditionnelle historique en France, comme l'attestent les nombreuses salaisons sous Indication Géographique présentes sur notre territoire.

Cependant, cette activité, caractérisée par des élevages familiaux dont les animaux sont la propriété de l'exploitant, est en forte baisse depuis 2008.

Les crises sont plus rudement ressenties dans les zones de montagne qui subissent des surcoûts de production (+ 10 cts/kg par rapport aux bassins spécialisés) et sont plus éloignés des outils. Une problématique logistique particulièrement accrue en hiver lorsque les routes sont enneigées.

C'est pour sauvegarder cette filière porcine en montagne et assurer une rémunération juste aux éleveurs qu'a été développée notre grille de retour de valeur ajoutée, afin de mieux rémunérer les éleveurs en zone de montagne adhérents à la démarche.



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.

Marc Gesler, découpeur et salaisonier à Hotonnes (01)

Que l'exploitation soit familiale et reste à taille humaine était vraiment une volonté de notre part.

Christian Guy, éleveur à Juhnac (15)

Contrairement aux autres signes de qualité existants en charcuterie, la marque Origine Montagne garantit l'origine des produits sur toute la ligne : le porc est né, élevé, abattu et transformé en zone de montagne.

*Cyril Colombo, salaisonier
à St-Symphorien/Coise (69)*

Nos produits

Et le goût prend de la hauteur !

Viande fraîche, saucisses, salaisons, pâtés et terrines porteurs de la marque Origine Montagne sont produits avec de la viande de qualité supérieure, issue d'élevages familiaux situés en zone de montagne.

Ils sont fabriqués dans le respect des savoir-faire artisanaux, des méthodes naturelles de fabrication et de la tradition d'innovation de la montagne.

Les produits Origine Montagne respectent les critères du label « Le Porc Français » qui garantit que les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés en France.



Retrouvez l'ensemble des produits agréés Origine Montagne sur notre site internet www.charte-origine-montagne.com

Pourquoi distribuer

les produits Origine Montagne ?

- Des produits de qualité supérieure, issus de porcs français nés en France, élevés, abattus, transformés en zone de montagne
- Une gamme complète de produits qui respectent le goût et la typicité des charcuteries et salaisons traditionnelles montagnardes
- Des entreprises qui s'engagent pour des pratiques durables pour l'environnement
- Des éleveurs mieux rémunérés grâce à la solidarité de filière

Notre démarche d'amélioration continue portée par la charte Origine Montagne nous permet de répondre aux nouvelles exigences réglementaires : loi AGECE, loi EGALIM 2...

GRANDE DISTRIBUTION

Pour accompagner la grande distribution dans sa réponse aux attentes des consommateurs, Origine Montagne propose de nombreux avantages :

- des produits issus d'une démarche responsable et porteurs de sens
- une variété de produits : viande fraîche en barquette, saucisserie fraîche, salaisons...
- des outils de valorisation destinés aux points de vente : piques-prix, flyers, plv de comptoir, fiches recettes...
- une gamme de produits certifiés HVE (niveau 2 de la certification environnementale), applicable à la France



BOUCHERIES TRADITIONNELLES

Nos produits permettent aux bouchers-charcutiers traditionnels de s'approvisionner auprès de notre filière 100% Montagne :

- de la viande de qualité supérieure issue de porcs élevés, abattus, transformés en zone de montagne, dont l'alimentation compte au minimum 25% de matière première provenant de zones de montagne
- des produits charcutiers répondant au minimum aux exigences de la catégorie « supérieure » du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande.
- Des produits réalisés dans le respect du savoir-faire de montagne, dont la typicité de goût a été validée par un panel de dégustation
- des outils de mise en avant destinés à vos clients (piques-prix, posters, roll-up, flyers)

RESTAURATION

Nos produits permettent aux restaurateurs de proposer une carte cohérente avec leurs valeurs :

- des produits issus d'un « circuit-court » montagne
- des produits issus de porcs élevés, abattus, transformés en zone de montagne, dont l'alimentation compte au minimum 25% de matière première provenant de zones de montagne
- des salaisons, charcuteries, terrines, pâtés, réalisés dans le respect du savoir-faire de montagne, dont la typicité de goût a été validée par un panel de dégustation
- des produits issus d'une démarche responsable et porteuse de sens
- des produits qui rémunèrent plus justement les éleveurs en zone de montagne
- des outils de mise en avant destinés à vos clients (posters, roll-up, flyers)



RESTAURATION COLLECTIVE

Notre filière Origine Montagne s'engage dans une démarche d'amélioration continue.

À ce jour, 55 sites d'élevages agréés Origine Montagne bénéficient de la certification environnementale, dont 23 de la mention « Haute Valeur Environnementale » et sont donc éligibles à Egalim 2

La démarche Origine Montagne propose de nombreux avantages complémentaires :

- des produits issus d'un « circuit-court » montagne
- des produits issus de porcs élevés, abattus, transformés en zone de montagne, dont l'alimentation compte au minimum 25% de matière première provenant de zones de montagne
- des produits issus d'une démarche responsable et porteurs de sens
- une variété de produits : viande fraîche en barquette, saucisserie fraîche, salaisons...
- une gamme de produits certifiés HVE (niveau 2 de la certification environnementale), applicable à la France

La communication

de la marque Origine Montagne



Le logo Origine Montagne n'est présent que sur des produits contrôlés conformes à la Charte Origine Montagne et validés par le comité de gestion qualité de l'Association Porc Montagne et un panel de dégustation.

L'Association Porc Montagne et ses adhérents mettent en place un plan d'action multicanaux ambitieux pour faire connaître leur démarche et leurs actions auprès des professionnels et des consommateurs :

- Le site Internet Origine Montagne : www.charte-origine-montagne.com
- Les réseaux sociaux : [Facebook](#), [LinkedIn](#), [YouTube](#)
- Supports classiques de communication : flyers, panneaux, affiches...
- La publicité sur le lieu de vente : pique-prix, PLV de comptoir, fiches recettes
- Relations presse auprès des médias spécialisés et du grand public
- Achat d'espace publicitaire print et digital dans des magazines spécialisés (Linéaires à venir en 2023)

Par ailleurs, l'Association Porc Montagne et ses adhérents sont co-exposants à différents salons professionnels. Ils sont notamment présents à chaque édition du Sommet de l'Élevage (Cournon d'Auvergne) et du Sirha (Lyon).



Nous contacter

Association Porc Montagne
Cité Régionale de l'Agriculture,
9 allée Pierre de Fermat,
63170 Aubière

Coordinateur :
bruno.dounies@porcdemontagne.com
04 73 28 77 81

Contact presse :
Agence SB
Yglinga Joubert

RETROUVEZ-NOUS

SUR NOTRE SITE

> charte-origine-montagne.com

SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

>  [Origine Montagne](#)

>  [Origine Montagne](#)



Réalisation : Ne soyons pas raisonnables pour l'Association Porc Montagne
Photos : Claire Jachymiak/Ne soyons pas raisonnables,
Hervé Vidal/Les nouveaux films, Unsplash.com, Getty Images

