

## Segmentation

### Zoom sur la filière porcine Origine montagne dont la marque collective a fêté ses dix ans

À lui seul le Grand Ouest assure près des trois quarts de la production porcine française. Mis à part le Sud-Ouest, les autres régions françaises pèsent peu. Dans ces territoires, pour tenter de tirer leur épingle du jeu, des filières ont cherché à se démarquer du conventionnel. Comme l'Association Porc Montagne (APM) dont la marque collective Origine montagne a dix ans.

« Avec nos surcoûts de production en zone de montagne, nous ne pouvions pas résister en faisant du porc standard, explique Thierry Lafragette, éleveur dans le Lot et président de l'APM. Nous sommes loin du modèle intensif, nos exploitations sont de plus petite taille, le plus souvent en polyculture-élevage. Il y a dix ans, nous avons réussi le tour de force de réunir autour de la table des éleveurs, des abatteurs et des transformateurs pour maintenir nos élevages et valoriser notre production en zone de montagne. »

#### Prime de 3 cts €/kg

L'APM rassemble 98 éleveurs issus de quatre coopératives mais aussi cinq abattoirs et six industriels, tous en zone de montagne (au moins 600 m d'altitude ou en zone à fort dénivelé). « Nos éleveurs sont essentiellement situés dans le Massif central, en particulier dans l'Aveyron », précise Thierry Lafragette. Le prix payé aux éleveurs est

•••



1

#### 1- Mode d'élevage proche du conventionnel

L'élevage, proche du conventionnel, se fait en bâtiment et sur caillebotis, même si quelques éleveurs utilisent de la litière paillée. Les porcs sont nés en France. Au moins 25 % des céréales proviennent d'une zone de montagne.

#### 2- 98 éleveurs en zone de montagne

Les 98 élevages de porc de la filière sont tous situés en montagne : au moins 600 m d'altitude ou en zone à fort dénivelé. La plupart sont situés dans le Massif central, notamment en Aveyron.



2

PHOTOS : ASSOCIATION PORC MONTAGNE

# Porc

•••

basé sur le cours national, augmenté d'une prime Origine montagne de 3 cts €/kg. « C'est encore insuffisant mais c'est le fruit d'un partage équitable de la valeur ajoutée générée », explique Thierry Lafrayette.

Le mode de production est proche du conventionnel, en bâtiment et sur caillebotis, même si quelques éleveurs utilisent de la litière paillée. Les porcs sont nés en France. Au moins 25 % des céréales doivent provenir d'une zone de montagne. « Dans les faits, beaucoup de nos éleveurs sont montés à 80 % ou 100 % de céréales cultivées à proximité de leurs fermes », souligne Thierry Lafrayette.

## 40% en viande fraîche

La production annuelle des éleveurs engagés est de 190 000 porcs (800 t de viande de première découpe). Toutefois, 15 % seulement des cochons ont une partie de leur carcasse valorisée avec le logo de la filière. « Un certain nombre de pièces comme la longe sont peu commercialisées sous la marque Origine montagne et partent alimenter le marché du porc standard », regrette Thierry Lafrayette.

60% des volumes signés Origine montagne sont transformés en charcuteries. Pour la partie viande fraîche et saucisserie, l'abattage-découpe est assuré par la société Porc Montagne (Aveyron) et Tradival (Allier). La viande est commercialisée par le groupe coopératif Altitude (Cantal) avec sa marque Porc de montagne, par Gesler (Ain) et Plainemaison-Beauvallet (Haute-Vienne). En MDD, elle est aussi disponible sous la signature Monoprix Gourmet. L'association fournit de la PLV aux magasins.

« La production et les outils industriels sont là, notre objectif est de tripler voire de quadrupler en quatre ans les volumes valorisés sous notre marque collective et d'accroître sa présence en grande distribution, lance Thierry Lafrayette. Les enseignes peuvent contribuer à la survie d'élevages familiaux en zone de montagne, engagés dans la protection de l'environnement. » Après avoir tenté en vain de faire reconnaître Origine montagne comme un signe officiel de qualité, la filière mise en effet sur la certification environnementale HVE (haute valeur environnementale) pour enrichir son cahier des charges. ● Frédéric Carluier-Lossouarn



## 3- Gros potentiel en volume

La production annuelle des éleveurs engagés est de 190 000 porcs. Toutefois, 15 % seulement des cochons ont une partie de leur carcasse effectivement valorisée avec le logo Origine montagne.

## 4- En MDD chez Monoprix

La viande est commercialisée par le groupe coopératif Altitude (Cantal) sous sa marque Porc de montagne, par Gesler (Ain) et Plainemaison-Beauvallet (Haute-Vienne). En MDD, elle est aussi disponible sous la signature Monoprix Gourmet.

