

Bilan de l'atelier thématique « Valorisation locale des matières premières »

1^{er} mars 2016

Animation				
	BION Pascale	Région Auvergne-Rhône-Alpes		
	DHAINAUT Christelle	DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes		
	LAPLACE Florent	Région Auvergne-Rhône-Alpes		
	PIEL Marie-Pierre	Région Auvergne-Rhône-Alpes		
N°	NOM	STRUCTURE	MAIL	PRESENCE
1	BAULAND Gisèle	DRAAF / SRFD	gisele.bauland@educagri.fr	
2	BERNARD Marie-Aude	Conseil du Cheval d'Auvergne	cracm@orange.fr	X
3	BOSSA Manon	FRCUMA	manon.bossa@cuma.fr	X
4	BUCHE Jean Pierre	Mairie de Perignat es allier	jp.buche@hotmail.fr	
5	CASSAGNES	PNR Volcans d'Auvergne	acassagnes@parcdesvolcans.fr	X
6	CHAZAL Alice	lycée agricole de Saint Flour	alice.chazal@educagri.fr	X
7	COGNET Gérard	Elu de la Chambre d'Agriculture de l'Allier	cognetgerard@yahoo.fr	X
8	CONRAUD Mélanie	Institut Français du Cheval et de l'Equitation	melanie.conraud@ifce.fr	
9	DELBES Céline	INRA UR545 Recherches Fromagères	celine.delbes@clermont.inra.fr	X
10	DENOIZE Delphine	Céréales Vallée	delphine.denoize@cereales-vallee.org	X
11	DESCAMPS Anne	CFPPA Marmilhat	anne.descamps@educagri.fr	X
12	DOUBLET	Communauté de communes du Pays de Menat	ccpm.direction@gmail.com	
13	DUPETIT Célia	Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes	celia.dupetit@aura.chambagri.fr	X
14	ETIENNE Clair	PNR Livradois-Forez	e.clair@parc-livradois-forez.org	
15	HULIN Sophie	Pôle fromager AOP Massif central	hulin.pole.fromager@wanadoo.fr	X
16	JARREAU Solène	Les ateliers de la bruyère - Saugues Auvergne	solene.labruyere@orange.fr	X
17	LAFONT Pascal	Les ateliers de la bruyère	lesateliersdelabruyere@wanadoo.fr	X
18	LEMAIRE Angy	BOVIMARKET	angy.lemaire@bovimarket.com	
19	LETERME	Conseil départemental 15	jleterme@cantal.fr	
20	MIRADE Pierre-Sylvain	INRA-QuaPA	pierre-sylvain.mirade@clermont.inra.fr	X
21	MOINET Marie-Hélène	Plate-forme 21 pour le développement durable	mh.moinet@pf21.fr	X
22	MONIER Sylvie	Mission Haies Auvergne	missionhaiesauvergne.urfa@foretpriveefrancaise.com	X
23	MONSALLIER Françoise	CHAMBRE D'AGRICULTURE DU CANTAL	francoise.monsallier@cantal.chambagri.fr	X
24	MOUTON Didier	DDT 63	didier.mouton@puy-de-dome.gouv.fr	X
25	PARIS Jean-Luc	SIGMA Clermont (Ex IFMA)	jean-luc.paris@sigma-clermont.fr	X
26	PERCHET Geoffrey	Céréales Vallée	geoffrey.perchet@cereales-vallee.org	X
27	PICGIRARD	ADIV	laurent.picgirard@adiv.fr	X
28	RIOS Laurent	VetAgro-Sup	laurent.rios@vetagro-sup.fr	X
29	ROCHE	Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme	t.roche@puy-de-dome.chambagri.fr	X
30	THIBAUDIN Stéphanie	Chambre d'Agriculture de l'Allier	sthibaudin@allier.chambagri.fr	X
31	TROPEL	In Management	davidtropel@inmanagement.fr	X
32	VANOUDHEUSDEN	BRGM	e.vanoudheusden@brgm.fr	X
33	VAZELLE Sylvain	IFCE	sylvain.vazelle@ifce.fr	X
34	VIGIER Jean Michel	Auvergne Estive	jeanmichelvigier@wanadoo.fr	
35	VUAILLE Thierry	BOVIMARKET	thierry.vuaille@bovimarket.com	X

Lait/fromage

Des projets existent déjà sur la thématique. La suite du projet « FLORAC » en lien avec la qualité du lait cru semble la plus aboutie. Le PNR des Volcans d'Auvergne propose de lancer une étude sur la possibilité de réaliser des systèmes d'affinage en commun de type « fruitière ». Il semblerait que l'expérience a déjà été faite il y a 150 ans. La mesure 16 pourrait permettre de financer une étude sociologique sur le sujet.

Les unités de recherche sont bien identifiées, des établissements de recherche et d'enseignement sont prêts à s'investir. Des contacts sont déjà en cours entre les différents acteurs présents.

Fort à faire en termes de valorisation économique et de transfert des connaissances auprès des acteurs du terrain. Les acteurs du conseil sont incontournables sur cette question.

Viande

Plusieurs projets présentés en sont au stade de l'idée, notamment en lien avec la qualité des produits et la mise en place de filières avec des critères de traçabilité. Le PNR des Volcans d'Auvergne propose de créer un label « agneau d'estive » pour valoriser les agneaux qui sont élevés sur ces territoires. Il est évoqué la possibilité de travailler sur la valorisation de la viande chevaline produite localement. Le manque d'opérateurs locaux est mis en avant (abattoirs spécialisés, personnels compétents pour la découpe des carcasses...).

La mise en place d'une filière nécessite de bien considérer le ou les marchés (« pas de filière sans marché »).

Les opérateurs pour la transformation doivent être associés.

La logistique, notamment pour la restauration collective, sous l'aspect de la triple-performance (économique, sociale et environnementale), nécessite notamment la collaboration de collectivités, de grossistes, de représentants de l'agriculture et de l'agro-alimentaire et d'acteurs du monde de la recherche. Des expérimentations pourraient être menées sur divers territoires. Plusieurs intervenants font part des problèmes de logistique qu'ils rencontrent sur le terrain. D'autres expliquent que les besoins en financement seront difficiles à évaluer. En effet, ces nouvelles filières d'approvisionnement local sont en phase d'émergence et les besoins liés à une étude dans le cadre de la mesure 16 vont apparaître au coup par coup.

Il existe des freins dans les marchés locaux (volumes d'approvisionnement, méconnaissance des acteurs...) : ceux-ci doivent être identifiés et il faut trouver des solutions pour les lever.

Les NTIC peuvent être un support pour mettre en relation les agriculteurs et les consommateurs, et promouvoir les filières et les produits de qualité. Le projet « Bovimarket » est un réseau numérique des filières de qualité. Il s'agit de créer une application mobile pour le consommateur qui connecte les acteurs professionnels des filières les uns-aux-autres depuis les éleveurs jusqu'aux consommateurs finaux. Les porteurs de projets sont actuellement en recherche de collaboration public ou privée.

Céréales

Des acteurs déjà structurés notamment dans le cadre du living lab. Différents projets, notamment en lien avec l'alimentation animale, les produits transformés, les agro-matériaux, la qualité nutritionnelle.

Des projets émergents sur l'agriculture biologique, en particulier les oléagineux bio pour lesquels il existe des freins techniques pouvant faire l'objet d'expérimentations.

Enfin, un groupe d'agriculteurs de la Haute-Loire pourraient mener une étude sur les céréales anciennes.

Circuits courts

Des acteurs intéressés, des expériences existantes hors Auvergne qui pourraient inspirer les acteurs auvergnats.

Des liens avec la logistique.

Des projets sur le développement du maraîchage dans certains territoires, les acteurs du maraîchage sont à impliquer sur cette thématique de circuits courts.

Valorisation des haies

La valorisation des haies en plaquette est déjà bien pratiquée et a fait l'objet de plusieurs études (techniques) directement en lien avec les éleveurs et avec l'accompagnement des acteurs du conseil. Les professionnels présents estiment qu'un travail important de vulgarisation a déjà été fait. Une grande partie des éleveurs ont été sensibilisés à l'intérêt de l'utilisation de la plaquette forestière pour la production d'énergie, la commercialisation des plaquettes en regroupant l'offre et l'utilisation en litière.

Éventuellement, une expérimentation de l'utilisation de plaquette en litière pour vache laitière pourrait présenter un intérêt.

Les acteurs de la recherche n'ont jamais été impliqués sur ce sujet.

Autonomie alimentaire

(Sujet qui fera probablement l'objet de discussions plus approfondies dans le groupe de travail sur l'élevage. Les participants considèrent que cette thématique relève plutôt du thème prairies).

Des projets en lien avec la filière bio concernant les cultures en association (mélange légumineuses/protéagineux).

La FR CUMA Rhône Alpes travaille actuellement sur la luzerne et les protéagineux (production de semence, récolte et séchage). Elle est en phase de recherche de groupes et d'un financement pour l'accompagnement.

Laine de mouton

Le pôle « laine » a été créé depuis 1 an. Il fédère l'ensemble de la filière. Il est déjà impliqué sur le sujet qui a déjà fait l'objet de projets de valorisation (notamment le feutrage).

Des projets au stade d'idée ayant désormais besoin d'être concrétisés, en particulier sur le développement d'un produit d'isolation (création de normes). Les process de lavage nécessitent une modernisation. Des travaux de recherche sur la valorisation des effluents de lavage sont en cours (méthanisation).

Dispositifs de soutien aux projets collaboratifs de « valorisation locale des matières premières » :

16.1 – Soutien aux groupes opérationnels (G.O.) du PEI :

1 AAP « émergence des G.O. »

1 AAP « fonctionnement des G.O. et mise en œuvre des projets »

16.2 – Aide aux projets pilotes et à la mise au point de nouveaux produits, pratiques, procédés et technologies

16.4 – Aide à la coopération entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement en vue de la mise en place et du développement de circuits d'approvisionnement courts

1 AAP « Valorisation locale des matières premières »