

Observatoire

DES FILIÈRES, DES ENTREPRISES, DES PRODUITS



Mai 2021



aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOZÈRE





La Lozère est un département de montagne. Le fruit du travail raisonné de ses agriculteurs permet d'obtenir des produits de qualité très prisés.

Diversifiée, l'agriculture lozérienne regroupe toutes les productions d'élevage avec des filières de qualité bien implantées. La production végétale poursuit son développement. La châtaigne permet à la Lozère d'occuper la troisième place nationale.

Cet observatoire permet de faire un point annuel pour améliorer la connaissance de nos entreprises, filières et produits du département. Il illustre la richesse et la diversité de nos activités.

Découvrez-le avec le même plaisir que j'ai eu à le lire.

La présidente,
Christine VALENTIN

Les signes de qualité

La qualité d'un produit recouvre plusieurs aspects : la sécurité alimentaire, les qualités nutritionnelles, les qualités gustatives, le mode de production, l'environnement dans lequel est produit...

Les signes d'Identification de l'Origine et de la Qualité (SIQO) garantissent la qualité environnementale (Agriculture Biologique), la qualité liée au terroir (AOP, IGP), une qualité supérieure (Label Rouge).

Il existe d'autres distinctions comme les marques collectives territoriales « De Lozère », « Sud de France », « Esprit Parc ». Elles garantissent des liens au territoire et sont aussi pourvues de cahiers des charges.

L'indication de provenance Montagne accompagne les produits transformés sur le département.

Introduction



L'agriculture représente le deuxième secteur de l'économie lozérienne.

La production de la « ferme Lozère » s'établit à 222 millions d'euros. La valeur des productions animales représente près de 90 % de ce montant (en comptant la valeur des fourrages produits). La Lozère détient 14 % de la surface fourragère de l'Occitanie et représente 8 % du chiffre d'affaire des productions animales de la région.

Plus d'une exploitation sur deux est orientée **bovin viande**.

La production de viande bovine (broutard principalement) est en légère progression sur les 10 dernières années.

En **lait de vache**, la Lozère représente 8 % du volume régional.

La production, affectée par les crises successives a diminué de 14 % au cours des dix dernières années.

En **lait de brebis**, la Lozère représente 8 % du volume régional.

Cette production se maintient avec le développement d'un bassin de production hors Roquefort, derrière l'Aveyron, et produit 14 % du lait de brebis certifié AB de la région.

La filière **lait de chèvre** à dominante fermière bénéficie d'un regain d'intérêt ces dernières années grâce la présence de nouvelles entreprises de collecte, notamment à la recherche de lait certifié AB.

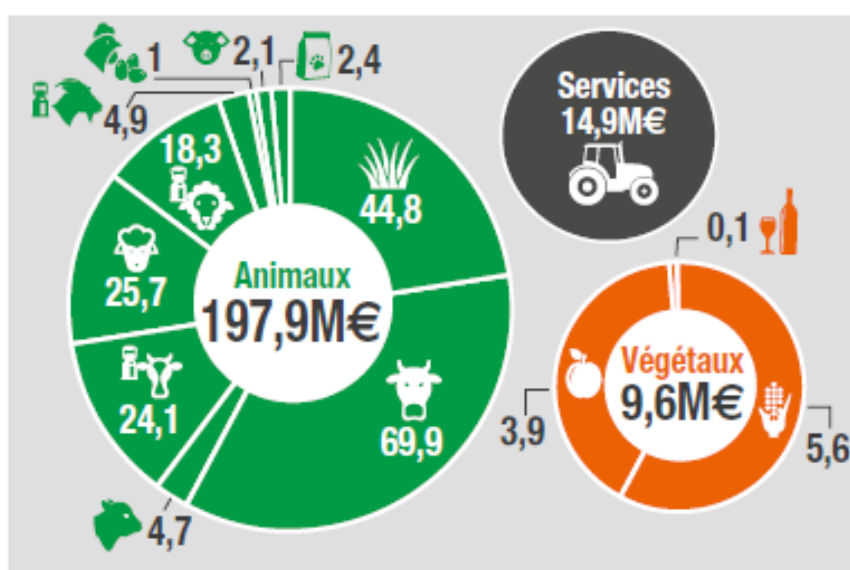
L'élevage de **brebis allaitantes** est en diminution. Le cheptel de brebis mère a diminué de 24 % au cours des dix dernières années.

Un terroir de qualité

Aujourd'hui, une part importante de la production est destinée à la fabrication de produits sous signe qualité et plus d'une exploitation sur 6 pratiquent la vente directe. Qualité, production à base d'herbe, goût du vrai, savoir-faire sont autant de qualificatifs que les consommateurs emploient pour parler des produits fermiers du département de la Lozère. De nombreux labels et démarches encouragent ces diversifications (Bienvenue à la Ferme, De Lozère, Sud de France, Esprit Parc...)

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES AGRICOLE DE 222 MILLIONS D'EUROS SELON LES PRODUCTIONS EN MILLIONS D'EUROS

(Source : Comptes de l'Agriculture 2019)





➤ Editorial	3
➤ Introduction	5
➤ Sommaire	7
I – Fiches Filières	11
1. Filières Lait	13
➤ Localisation des établissements de transformation laitière collectant sur le département et à proximité	15
➤ Filière Lait de Vache	16
➤ Localisation des exploitations et de leur référence cumulée en filière bovin lait	17
➤ Filière Lait de Brebis	19
➤ Filière Lait de Chèvre	20
➤ Localisation des exploitations et de leur référence cumulée en filière caprin lait	21
➤ Filière Lait Agriculture Biologique	22
➤ Localisation des exploitations engagées dans une démarche d’Agriculture Biologique	23
2. Filières Viande	25
➤ Localisation des établissements d’abattage et de découpe de viande	27
➤ Filière Viande Bovine	28
➤ Nombre de troupeaux allaitant et de vaches mères par canton	29
➤ Filière Viande Ovine	30
➤ Répartition des éleveurs ovins par cantons	31
➤ Filière Viande Porcine	32
➤ Filière Viande Agriculture Biologique	33
3. Filières Diversification Animale	35
➤ Filière Gibier et Activité liées à la Chasse	37
➤ Filière Apicole	38
➤ Filière Piscicole	39
➤ Filière Volailles Grasses	40
➤ Diversification Agriculture Biologique	41
4. Filières Productions Fermières	43
➤ Filière Fromage Fermiers	45
➤ Filière Poulets et Volailles Fermières	46
➤ Filière Vente Directe de Viande	47



5. Filières Productions Végétales	49
➤ Filière Forêt lozérienne	51
➤ Filière Châtaigne	52
➤ Carte du nombre d'exploitations produisant des châtaignes par commune	53
➤ Filière Céréalière	54
➤ Carte du nombre d'exploitations produisant des céréales par commune	55
➤ Filière Pomme	56
➤ Carte du nombre d'exploitations produisant des pommes par commune	57
➤ Filière Maraichère	58
➤ Pépites de l'Aubrac	59
➤ Filière Petits Fruits : Fraises, Framboises, Cassis, Groseilles	60
➤ Filière Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (PPAM)	62
➤ Carte des Producteurs de PPAM	63
➤ Filière Végétale Agriculture Biologique	64
➤ Thé d'Aubrac	65
➤ Filière Végétale « De Lozère »	66
6. Autres Filières	67
➤ Filière Agritourisme « Bienvenue à la Ferme »	69
➤ Filière Cheval IFCE National Pompadour	70
II – Fiches Entreprises	71
➤ Logos	72
➤ SODIAAL (vache)	73
➤ Lactalis	74
➤ Jeune Montagne	75
➤ Rissoan	76
➤ Chapert	77
➤ Fromagers de Lozère (SARL)	78
➤ GIE Les Brunnes	79
➤ Biolait	80
➤ Société Fromagère du Massegros	81
➤ SODIAAL (brebis)	82
➤ Bergerie de Lozère (Groupe Triballat Noyal)	83
➤ Fédou	84
➤ Fromagerie Les Monts de Margeride	85
➤ Ferme du Causse	86
➤ Lou Passou Bio	87
➤ Fromagerie des Cevennes	88
➤ La chèvrerie du Dolmen (SARL)	89
➤ La Lémance	90



➤ La Laoune	91
➤ CELIA	92
➤ UNICOR	93
➤ ELVEA Nord Midi-Pyrénées Lozère	94
➤ Abattoir de Langogne	95
➤ Abattoir d'Antrenas (Société SOGEMA)	96
➤ Ateliers de Découpe	97
➤ Verfeuille	98
➤ Fariborne (SARL)	99
III – Fiches Produits	101
1. Filières Viande	103
➤ Agneau du Gévaudan	105
➤ Agneau ELOVEL – Agneau de Lozère	106
➤ Agneau Fermier des Pays d'OC	107
➤ Bœuf Fermier d'Aubrac	108
➤ Bœuf Fermier des Hauts Terroirs	109
➤ Génisse Fleur d'Aubrac	110
➤ Veau de Lozère et veau sous la Mère, Label Rouge Fermier	111
➤ Filière Viande Bovine de Lozère	112
➤ Jeune Bovin Tendre d'OC	113
2. Produits Laitiers	115
➤ Fromages Lait de Vache	117
➤ Lait de Vache de Montagne Mont Lait	118
➤ Fromage de Brebis Roquefort	119
➤ Fromage de brebis Pérail	120
➤ Fromage de chèvre Pélardon	121
IV – Fiches Qualification des Produits	123
➤ Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage	125
➤ Paquet Hygiène	126
➤ Code Mutuel des Bonnes Pratiques d'Élevage	127
➤ L'Agriculture Biologique	128
➤ Marque « De Lozère »	129
➤ Marque « Sud de France »	130
➤ Marque « Esprit Parc National des Cévennes »	131

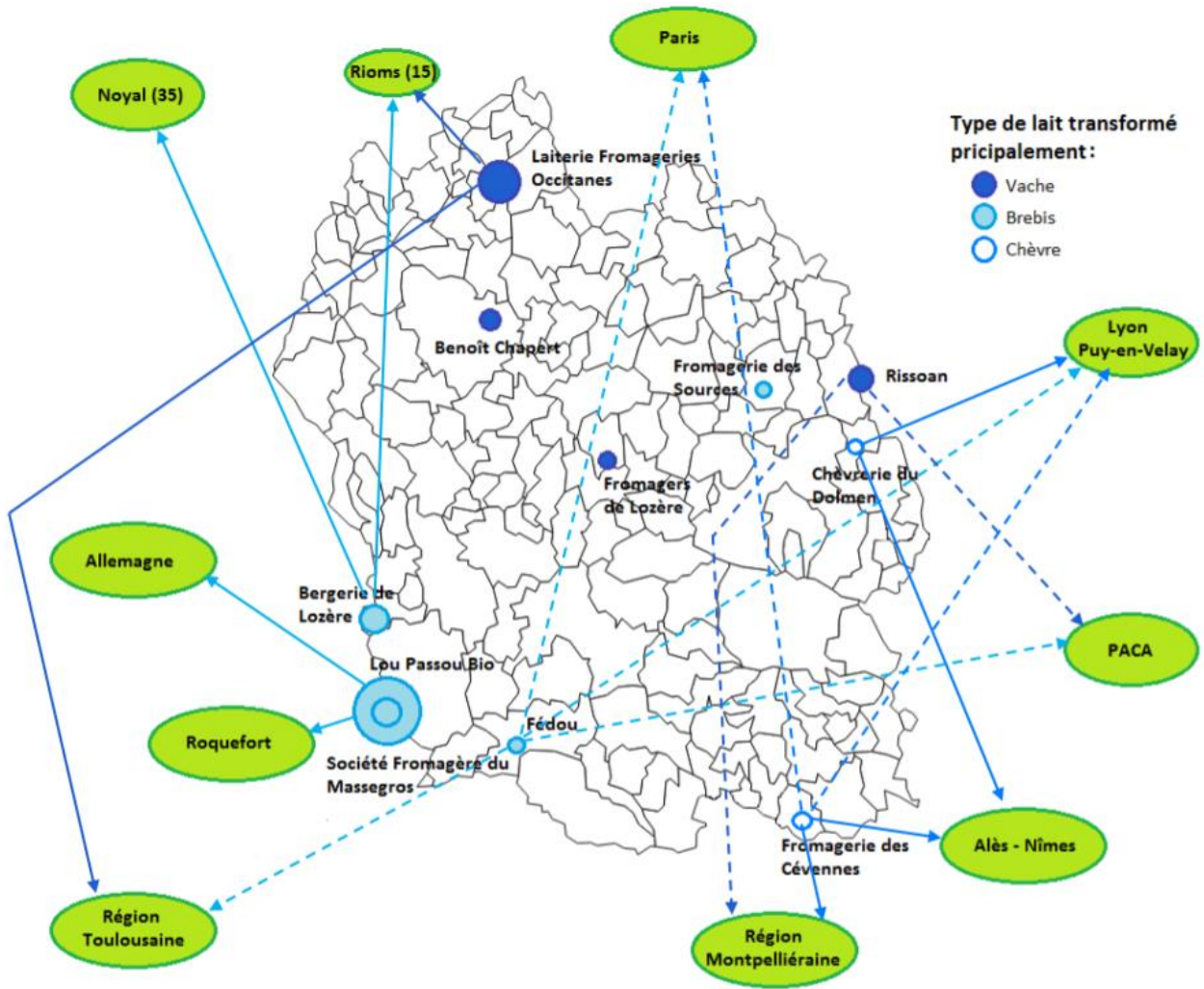


I – Fiches Filières



1. Filières Lait





Localisation des établissements de transformation laitière collectant sur le département et à proximité

Filière lait de vache



Production

- 362 exploitations
- Cheptel : 14.000 vaches laitières traitées soit 11 % de la région Occitanie
- Production transformée 58 millions de litres collectés au niveau départemental, dont 7% transformés en produits fermiers
- Chiffre d'affaires à la production : 24 millions d'euros/an, soit 12 % de la production agricole totale lozérienne
- Systèmes de production : 80 % de la production est concentrée en Margeride, avec une production à l'herbe exclusivement
- Productivité moyenne par vache : 5000 litres/an, chargement faible : 0,6 UGB/ha en moyenne
- Valorisation viande : vente de veaux croisés
- Signes de qualité : AOP Laguiole, Bleu des Causses, Bleu d'Auvergne. 80 exploitations

Collecte lozérienne et transformation

- **Groupe Lactalis** : collecte 22 millions de litres et 90 exploitations. Site de transformation à Rodez. Production de 45 % en lait UHT de Montagne, 15 % à l'export pour l'Italie, 20 % autres
- **Sodiaal** : collecte 37 millions de litres de lait et 230 exploitations. Usine de Brioude et Rodez
- **Rissoan** : entreprise artisanale, collecte 50 % en Lozère, soit 2,5 millions de litres, et 12 exploitations. Transformation des 2/3 de la collecte en fromage bleu et pâte molle, production de lait UHT de Lozère
- **Chapert** : entreprise artisanale, collecte uniquement en Lozère : 800.000L, et 9 exploitations. Transformation en fromages et vente sur place
- **Jeune Montagne** : coopérative produisant l'AOC Laguiole et l'Aligot, 2,2 millions de litres de lait Lozère et 13 exploitations sur les 16 millions transformés à Laguiole
- **Fromagers de Lozère** : produits frais « Duo Lozère », vente auprès des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et crémeries du sud de la France, transformation 1,1 million de litres.
- **Biolait** : société spécialisée dans la collecte de lait bio, collecte 12 producteurs.
- **Transformation fermière** : 31 producteurs.

Bilan

- **Collecte départementale** : 58 millions de litres/an
- **Transformation** : 6 % du lait transformé en Lozère, une faible part en AOC mais des produits de terroir.
- **Diminution de la production de lait de vache de 4% au cours des 10 dernières années.**

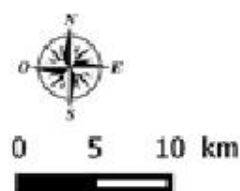
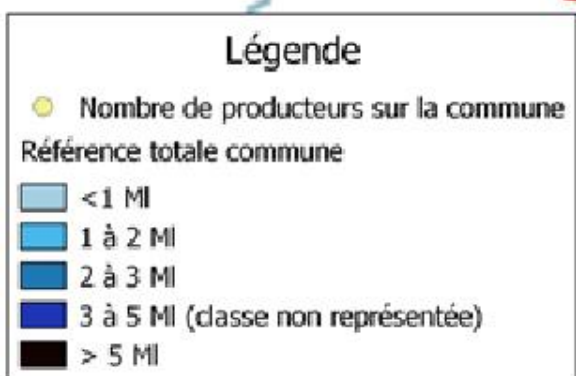
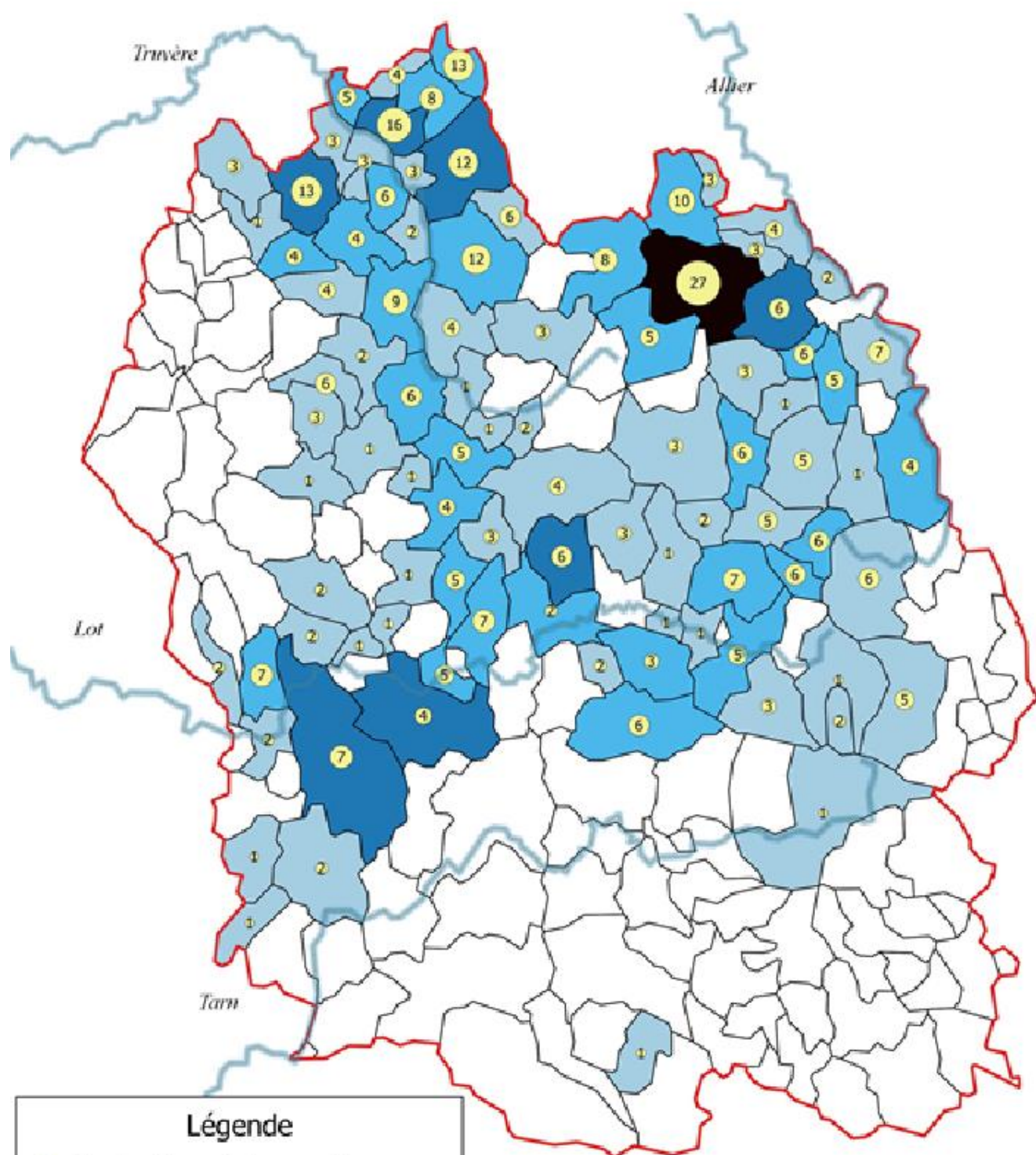
Commercialisation

- Lait de consommation
- Fromages AOP
- Fromages de terroir
- Fromages standards
- Fromages à l'export
- Vente en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), sur les marchés, vente directe.



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Localisation des exploitations et de leur référence cumulée en filière bovin lait

Filière lait de brebis



Production

- **190 exploitations**
- **Cheptel** : 73.300 brebis de race Lacaune lait soit 9% de la région Occitanie
- **Production annuelle stable** : 17,5 millions de litres, soit 8% du volume régional
- **Chiffre d'affaires total**: 18.3 millions d'euros, 9% de la production agricole.
- **Signes de qualité** : AOP Roquefort
- **Bio** : 38 exploitations, 14% du volume régional

Collecte lozérienne et transformation

- ↗ Les volumes sont collectés et transformés majoritairement en Lozère.
- ↗ Deux producteurs sur trois sont collectés par la filière Roquefort
- ↗ 21 producteurs par la coopérative SODIAAL (3 millions de litres)
- ↗ 17 producteurs par la Bergerie de Lozère
- ↗ 8 producteurs par l'entreprise LE FEDOU (850.000 L)
- ↗ 500.000 litres de lait en Agriculture Biologique sont transformés par Lou Passou Bio
- ↗ 400.00 Litres Fromagers de Lozère
- ↗ 1 producteur sur les 3 par la Fromagerie des Sources
- ↗ 9 producteurs transforment tout ou une partie du lait sur l'exploitation.

Commercialisation

- ↗ Vente de fromage sous l'AOP Roquefort ou sous différents marques (Fedou, Salakis, Lou Pérac, etc.)
- ↗ Vente en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), sur les marchés, vente directe à la ferme.

Bilan

- ↗ **Transformation** : La Lozère transforme plus de lait qu'elle n'en produit.
- ↗ **Forte progression sur 2 ans (+13% de production et de chiffre d'affaires)**



Contacts

- ↗ Société des Caves de Roquefort – LE MASSEGROS – ☎ 04.66.65.67.01
- ↗ SODIAAL – ☎ 05.61.58.89.69
- ↗ SARL LE FEDOU – HYELZAS – ☎ 04.66.45.66.74
- ↗ SA LA BERGERIE – LA TIEULE – ☎ 04.66.32.99.74
- ↗ Fromagerie des Sources – CHAUDEYRAC – ☎ 06.07.63.74.22

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- ↗ Nathalie RIVEMALE – nathalie.rivamale@lozere.chambagri.fr

Filière lait de chèvre



Production

- 90 exploitations dont 2 sur 3 fromagers
- 30 à 450 chèvres par exploitations
- Cheptel Lozérien : 6400 chèvres, soit 5% de la région Occitanie, et 6000 chevreaux.
- Production annuelle : 4.7 millions de litre par an, dont 35% destiné à la fabrication de produits fermiers
- Chiffre d'affaires lait de chèvre: 5.6 millions d'euros soit 2.6 % du CA Agricole
- Signes de qualité : AOP Pélardon
- 21 exploitations bio

Collecte lozérienne et transformation

- ↗ 60% du lait lozérien est transformé en AOC Pélardon
- ↗ Zone géographique : les Cévennes principalement, mais développement sur le reste du département, particulièrement en Bio.
- ↗ AOC Pélardon : fromage à pâte molle au lait cru entier, issu de races Alpine, Saanen, Rove ou croisements, respect du cycle traditionnel de pâture.
- ↗ Baisse de la production fermière au profit de la collecte pour l'industrie.

Commercialisation

- ↗ Vente de fromages AOC Pélardon et déclinaison de gammes pour la Fromagerie des Cévennes
- ↗ Pour les producteurs fermiers, vente sur les marchés, vente directe à la ferme, vente par les petits crémiers, des affineurs, les revendeurs, sur la zone, ou sur Rungis.

Bilan

La filière lait de chèvre à dominante fermière bénéficie d'un regain d'intérêt ces dernières années grâce à la présence de nouvelles entreprises de collecte, notamment à la recherche de lait certifié AB. Au cours des dix dernières années, la production de lait de chèvre destinée à l'industrie a bondi de 83% et celle destinée à la fabrication fermière a diminuée de 12%. La production fermière fait face à un manque de renouvellement des générations.



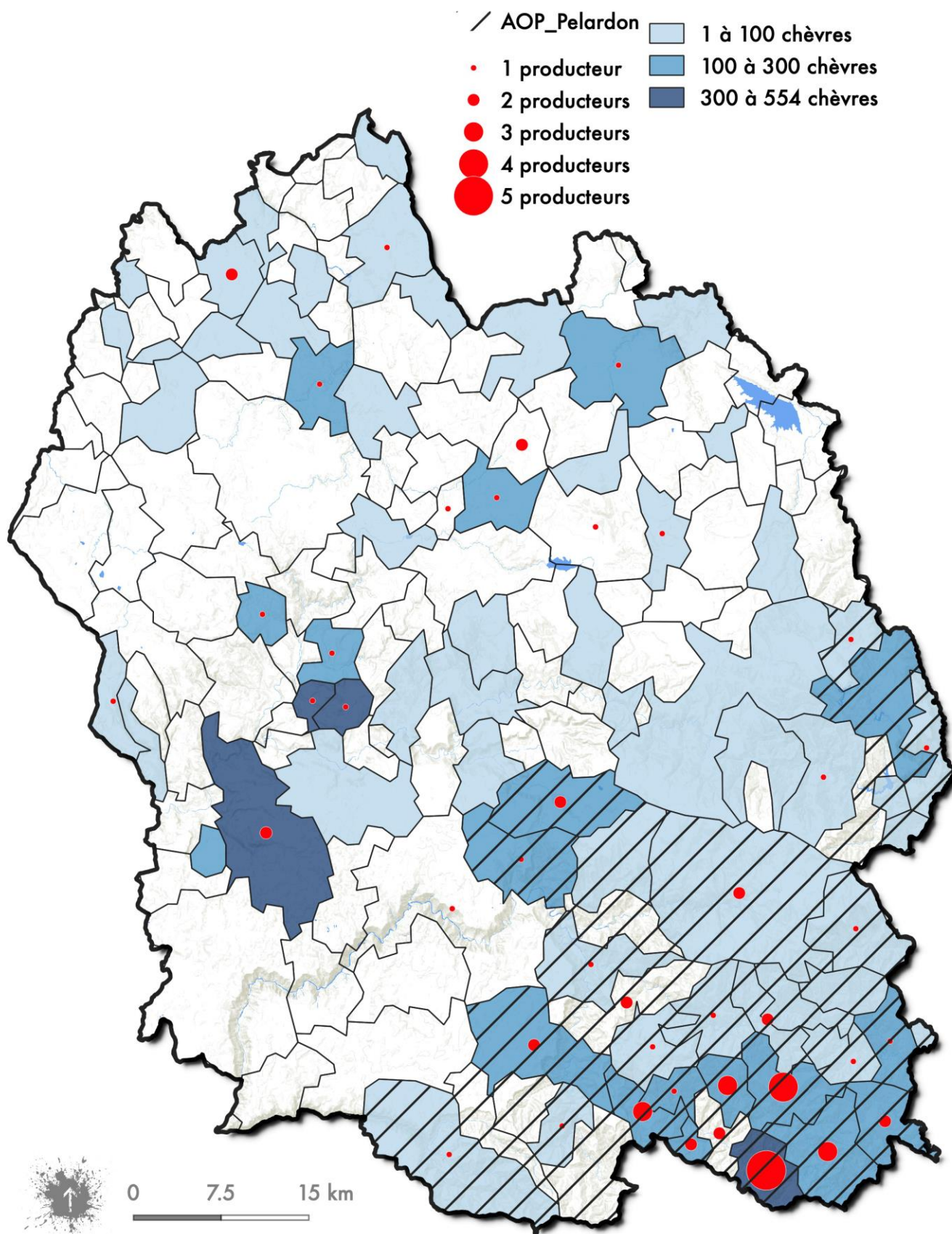
Contacts

- ↗ Coopérative de La Fromagerie des Cévennes – MOISSAC – ☎ 04.66.45.72.35
- ↗ Syndicat Caprin de La Lozère – CARLY Patrick – ☎ 04.66.44.74.56



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- ↗ Françoise BOUILLON – francoise.bouillon@lozere.chambagri.fr
- ↗ Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- ↗ Manon RODIER – manon.rodier@lozere.chambagri.fr



Localisation des exploitations et de leur référence cumulée en filière caprin lait

Filière lait agriculture



biologique

Production	Nombre de Producteurs	Nombre d'animaux adultes	Volumes produits	Prix du lait (€/1 000L)
Ovins Lait	38	17 000	4.3 millions de L	1325 €
Bovins Lait	49	1 970	10 millions de L	463 €
Caprins Lait	21	3 150	1.8 millions de L	930 €

Production

→ 107 exploitations certifiées et en conversion.

Bilan

➤ Développement des filières ovines et bovines, tant en nombre d'exploitations qu'en volume produit.

Collecte lozérienne et transformation

- **SARL Lou Passou Bio** : plus de 250.000 litres de lait de brebis par an (transforme du lait de vache et de chèvre pour la tome aux 3 laits)
- **Bergerie de Lozère (Triballat)** : 7.5 millions de litres de lait de brebis par an
- **La Lémance** : 1.5 millions de litres de lait de chèvre par an collectés en Lozère
- **Coopérative fromagère de Moissac** : 600.000 litres de lait de chèvre par an
- **SODIAAL** : 6 millions de litres de lait de vache par an collectés
- **Biolait** : 3 millions de litres de lait de vache par an collectés
- Un tiers des exploitations certifiées AB pratiquent la transformation à la ferme et la vente directe (GMS, détaillants, magasins spécialisés, restauration collective).

Besoins

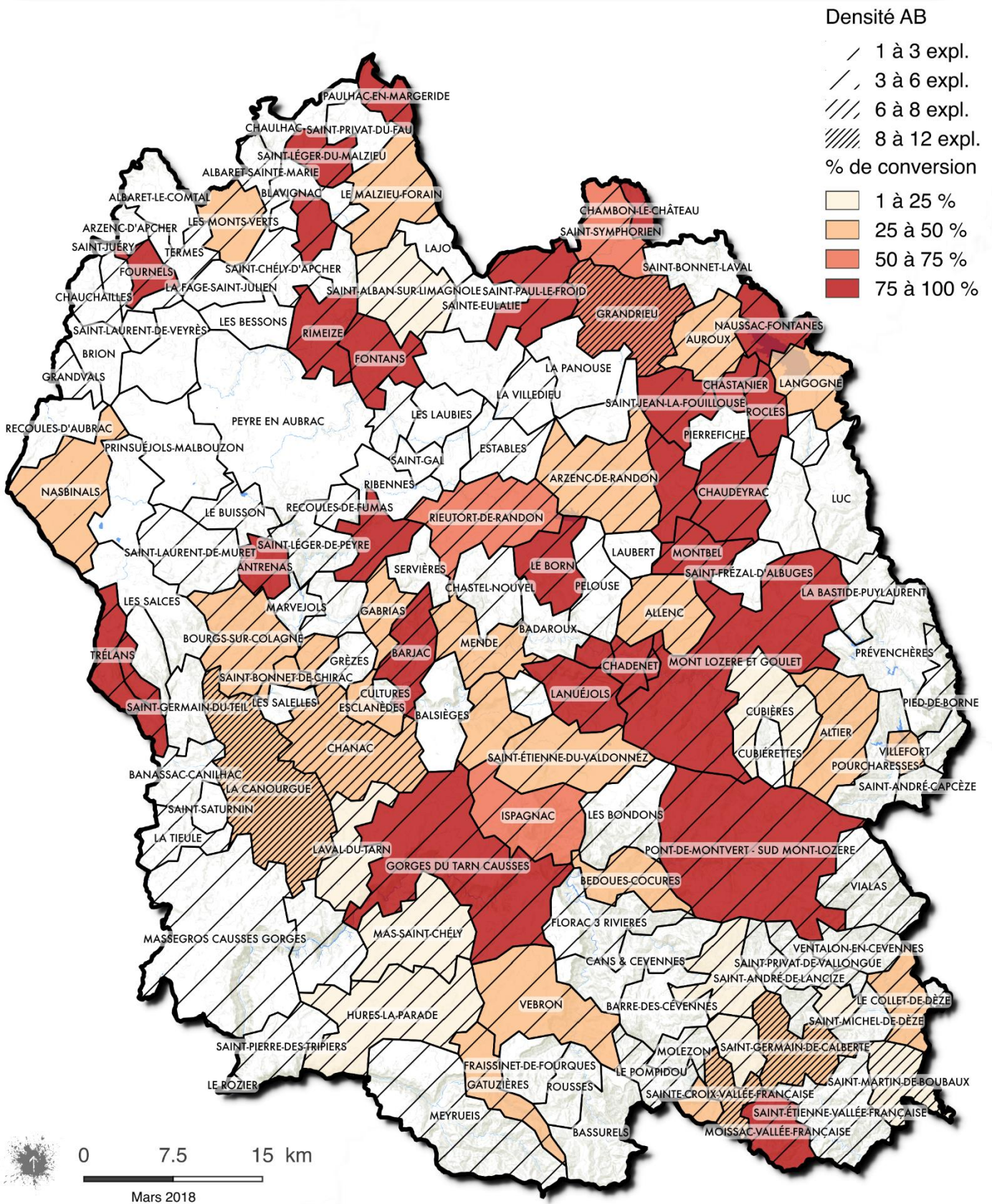
- **Caprins Lait** : deux entreprises recherchent du lait de chèvre Bio en Lozère (La Coopérative des Cévennes et La Lémance)
- **Ovins Lait** : stabilisation des volumes pour la Bergerie de Lozère et Lactalis. Recherche de lait de brebis bio pour la Ferme du Causse et Duo Lozère.
- **Bovins Lait** : quelques volumes supplémentaires pour étoffer la collecte de Sodiaal et Biolait.

Contacts

- Bergerie de La Lozère – LA TIEULE - ☎ 04.66.32.99.74 – www.triballat.fr
- Lou Passou Bio – LE MASSEGROS - ☎ 04.66.49.90.39 – www.loupassoubio.fr
- La Lémance – MONTAYRAL - ☎ 05.53.41.74.06 – www.fromagerie-lalemance.com
- Biolait – SAFFIRE – ☎ 02.51.81.52.38 – www.biolait.eu
- SODIAAL - ☎ 01.44.10.92.14 – www.sodiaal.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

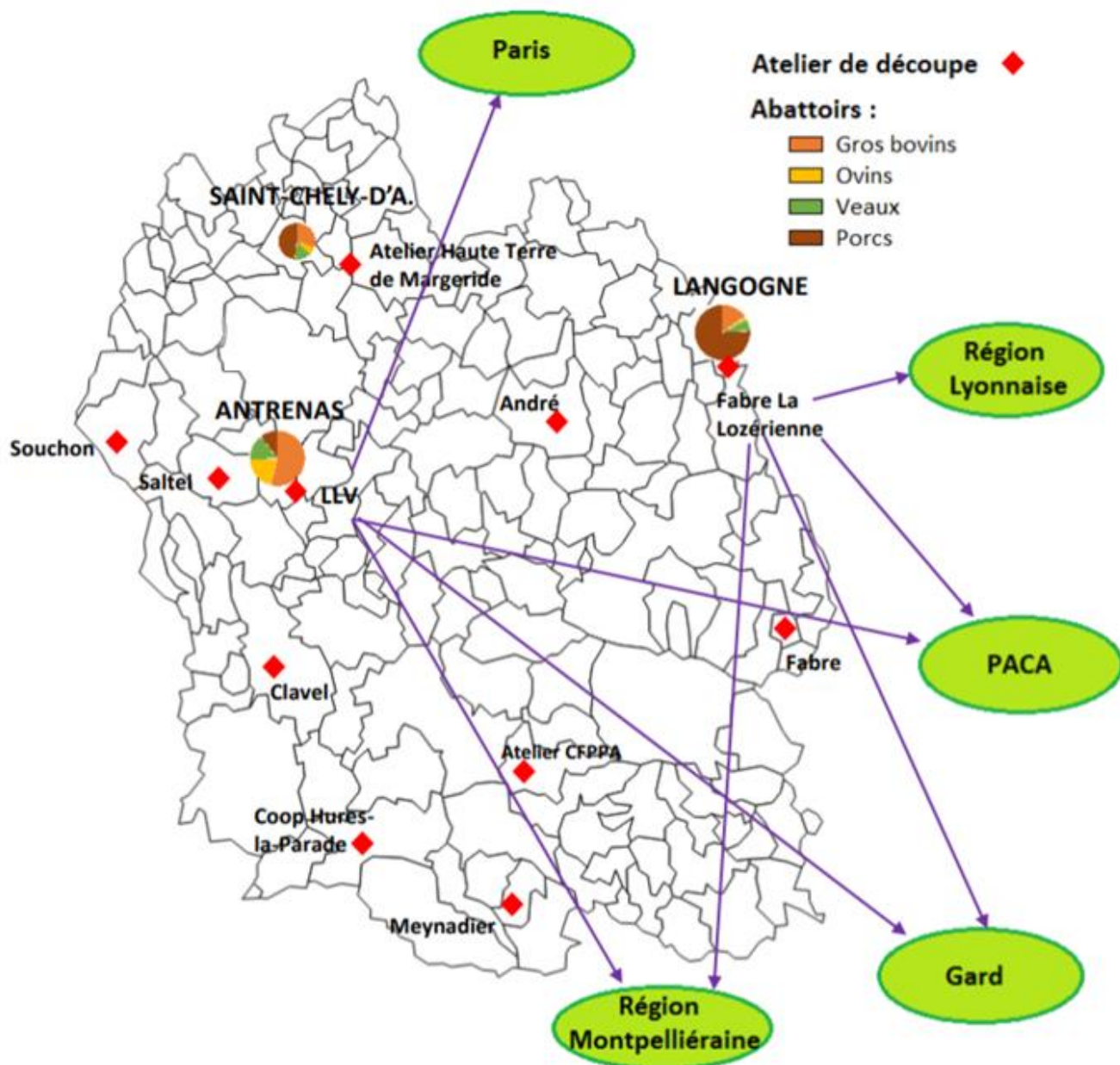


Localisation des exploitations engagées dans une démarche d'Agriculture Biologique



2. Filières viande





Filière viande bovine



Production

- 1101 élevages
- Cheptel : 55.171 vaches, soit 11% de la région Occitanie.
- Races : 40.577 Aubrac, 5 216 Limousines, 2 073 Charolaises, 6 895 Croisées.
- Chiffre d'affaire total : 31% du chiffre d'affaires agricole en Lozère (70 millions d'€/an) 11% des ventes d'Occitanie
- Production de viande finie en Lozère : 4 500 tonnes dont 1 900 tonnes de vaches de réforme.
- Signes de qualité : CCP et IGP Fleur d'Aubrac, Label Rouge Bœuf Fermier d'Aubrac, marque De Lozère, Veau de Lozère, Tendre d'Oc.

Collecte lozérienne et transformation

- ↗ 2 Abattoirs :
 - ↗ **Marvejols** : 4 760 tonnes par an dont 2 590 tonnes en gros bovins et 30% en filière qualité.
 - ↗ **Langogne** : 3 938 tonnes dont 590 tonnes en gros bovins
- ↗ 33 boucheries dont 15 bouchers abatteurs (achat d'au moins une partie des animaux sur pied et travail de toute la carcasse)
- ↗ 2 entreprises de cheville (Languedoc Lozère Viande et Fabre SA)
- ↗ 3 organisations de producteurs : CELIA, UNICOR, ELVEA

Commercialisation

- ↗ **Élevage: 43 000 gros bovins et veaux** dont :
 - ↗ 32 100 broutards (45% Aubrac, 35% croisés, 15% Limousins, 5% Charolais)
 - ↗ 5 600 vaches de réforme maigres
 - ↗ 5 200 reproducteurs et veaux.
- ↗ **Boucherie : 8 700 animaux** dont :
 - ↗ 5 100 gros bovins de plus de 3 ans
 - ↗ 2 100 jeunes bovins
 - ↗ 1 500 veaux gras

Bilan

- ↗ Sur les deux dernières années, on note une légère augmentation des effectifs. Année 2020/2021 sur fond de crise sanitaire qui a affecté les cours à la baisse.

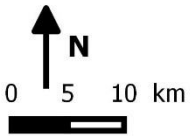
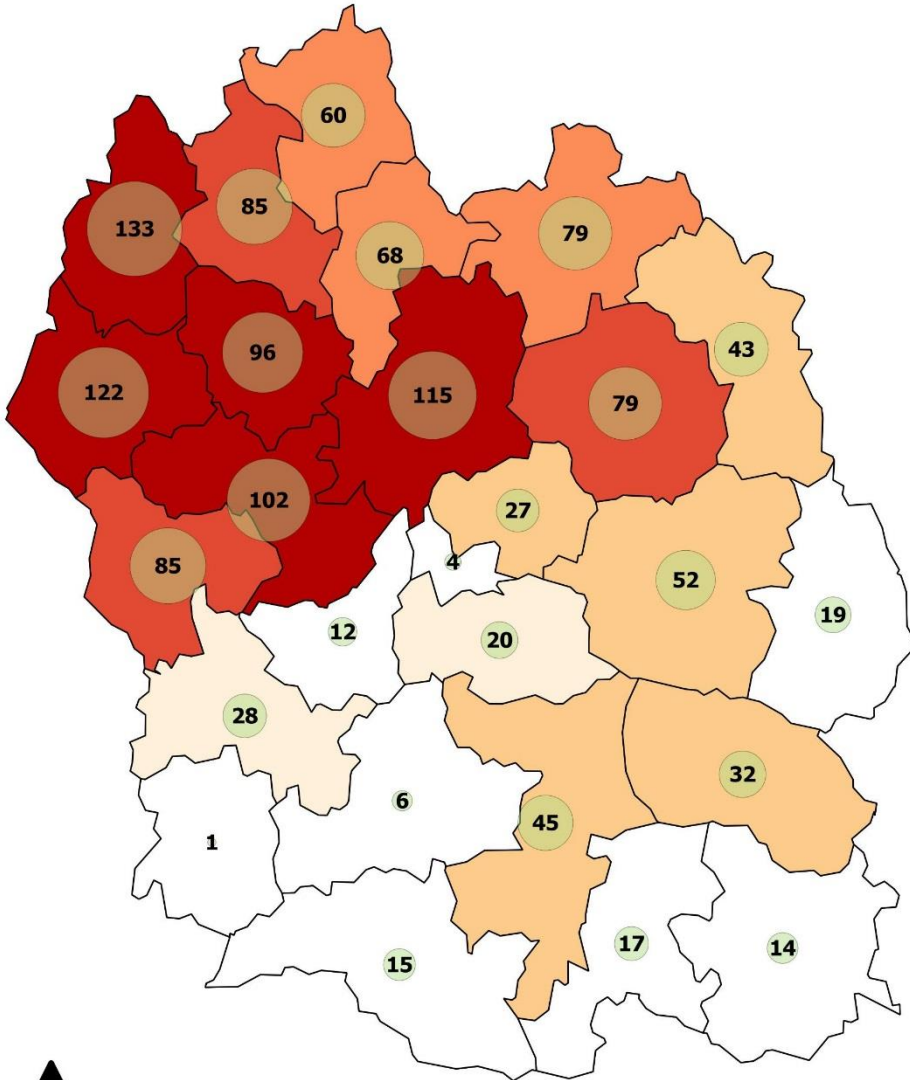


Contacts

- ↗ CELIA – ☎ 04.66.32.43.08
- ↗ UNICOR – ☎ 05.65.67.89.00
- ↗ ELVEA – ☎ 05.65.73.79.22
- ↗ LANGUEDOC LOZERE VIANDE – ☎ 04.66.32.00.82
- ↗ FABRE SA Langogne – ☎ 04.66.69.18.50

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- ↗ Luc SARROUY – luc.sarrouy@lozere.chambagri.fr



Légende

- Nombre de troupeaux allaitants sur le canton
- Nombre de vaches mères sur le canton
 - < 500
 - De 500 à 999
 - De 1000 à 1999
 - De 2000 à 2999
 - De 3000 à 3999
 - > 4000

Nombre de troupeaux allaitants et de vaches mères par canton

Filière viande ovine



Production

- 271 élevages (troupeaux de 50 têtes et plus)
- Cheptel : 45.100 brebis viandes, dont 90% en race BMC soit 6% de la région Occitanie
- Chiffre d'affaire: 25.7 millions d'euros, soit 12% de la production agricole départementale
- Brebis et béliers pour la reproduction ou la réforme
- Agneaux légers maigres 12 à 15 kg vif pour l'abattage
- Agneaux finis de 25 à 40 kg pour l'abattage
- Signes de qualité : **IGP agneau de Lozère, Elovel, Label Rouge, Agneaux fermiers des Pays d'Oc.**

Collecte lozérienne et transformation

- ↗ 2 Abattoirs : Marvejols et Langogne
- ↗ 33 bouchers
- ↗ 2 entreprises de cheville (Languedoc Lozère Viande et Fabre SA)
- ↗ 3 organisations de producteurs : CELIA, UNICOR, ELVEA
- ↗ Négociants privés, marchés, bouchers

Commercialisation

- ↗ 70 000 agneaux légers provenant essentiellement de la filière laitière.
- ↗ 50 000 agneaux finis.
- ↗ 20 000 brebis de réforme.



Contacts

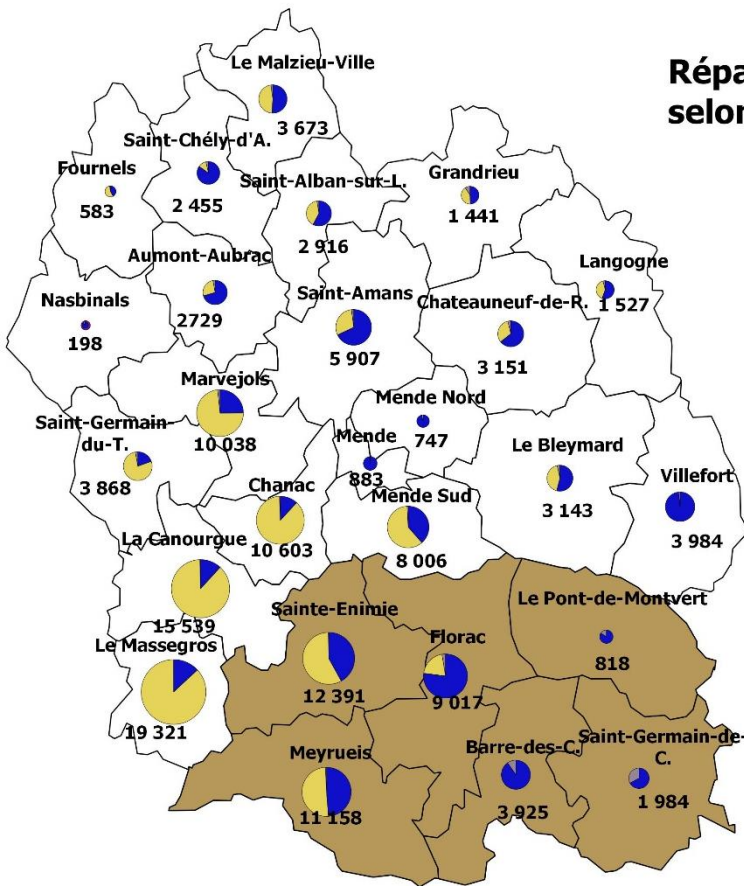
- ↗ Les Coopératives :
 - ↗ CELIA – ☎ 04.66.32.43.08 – coop@groupe-celia.fr
 - ↗ UNICOR – ☎ 05.65.67.89.52 – agneau-pays-oc@groupe-unicor.fr
 - ↗ SICA 2G – ☎ 05.63.53.40.41
 - ↗ OVI PC
 - ↗ APPROVIA/GREFEUILLE
- ↗ Les négociants privés intervenants sur le département :
 - ↗ BRAJON Guy – ☎ 04.66.47.74.50
 - ↗ SA La Lozérienne – FABRE ☎ 04 66 69 18 50
 - ↗ BOULARD Franck – ☎ 06.83.55.77.11
 - ↗ FABRE Jean – ☎ 04.66.47.73.09

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- ↗ François VALENTIN – francois.valentin@chambagri.fr



Répartition des ovins par cantons et selon leur orientation de production



Note :
Les animaux appartenant à des élevages non-professionnels sont généralement issus de races allaitantes. Ici, nous ne leur avons pas attribué d'orientation particulière

Orientation des animaux

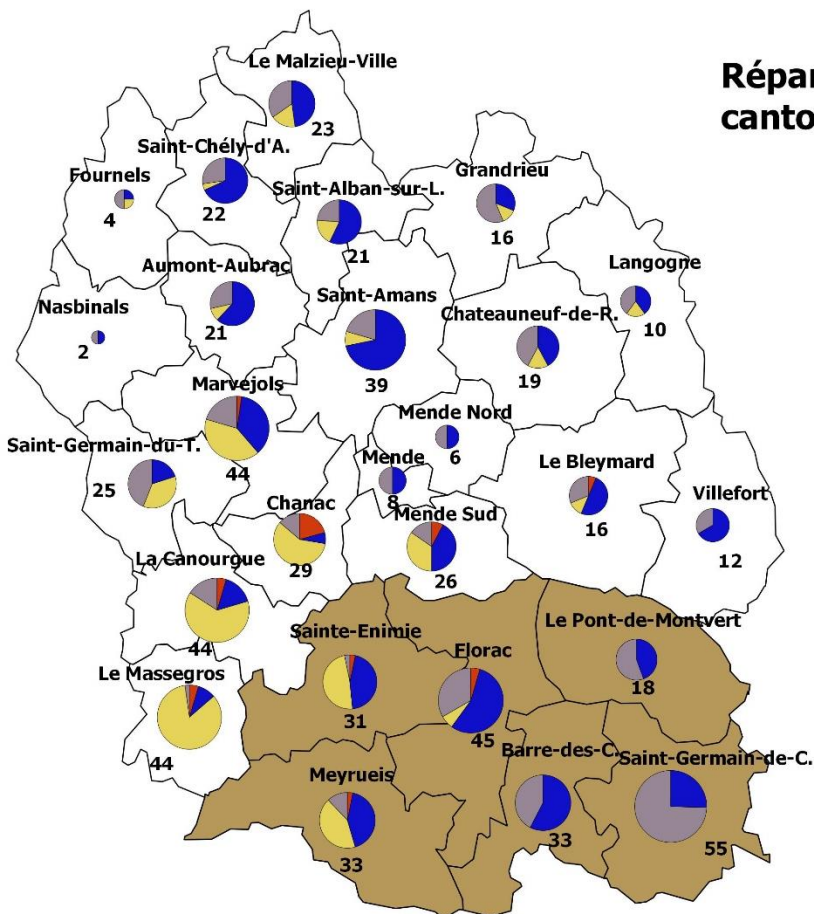
- Spécialisé Ovin Viande
- Spécialisé Ovin lait
- Sans réelle orientation (élevage non-professionnels)



0 5 10 km

Source : Recensement ovins 2015

Répartition des éleveurs ovins par cantons et selon leur spécialité



Note :
Tout éleveur disposant de moins de 50 brebis est considéré non-professionnel.
Les éleveurs détenant plus de 50 brebis laitières mais moins de 50 allaitantes sont "spécialisés lait" et inversement pour les "spécialisés viande". Les mixtes détiennent plus de 50 brebis laitières et plus de 50 brebis allaitantes

- Mixte Ovins lait-viande
- Spécialisé Ovin Viande
- Spécialisé Ovin lait
- Eleveur non-professionnel



0 5 10 km

Source : Recensement ovins 2015

Filière viande porcine



Production

- 13 élevages en filière longue
- 69 producteurs porcs fermiers
- 2 élevages naisseurs engraisseurs, 2 élevages naisseurs, 13 engraisseurs + 69 engraisseurs transformateurs fermiers. 7 élevages liés à une organisation de producteurs.
- Cheptel : 875 truies soit 2% de la région Occitanie
- Production de porcs charcutiers : 5 400 porcs/an dont 1 400 en production fermière
- Age moyen d'abattage : 6.5 à 7 mois pour 87 kg de carcasse
- Chiffre d'affaire : >2 millions d'€/an soit 1% de la production agricole départementale
- Signe de qualité : marque collective De Lozère, CCP Montagne mention facultative de qualité Produits de Montagne, certification de conformité, Capelin Montagne et Cantalou Montagne, Label Rouge Porc Fermier d'Auvergne, Porc Délice en Margeride, Baron des Cévennes...

Collecte lozérienne et transformation

- ↗ 4 groupements de producteurs : Alliance Porci d'Oc, CAPP, SOACLIM, CIRHYO, et producteurs indépendants.
- ↗ Abattage : 2 sites en Lozère qui traitent 3 389 tec/an pour 38 800 porcs :
 - ↗ 2990 T à Langogne
 - ↗ 397 T à Marvejols
- ↗ 60% des porcs produits en Lozère sont abattus à l'extérieur du département. FABRE SA équilibre la balance en faisant abattre beaucoup de porcs auvergnats à Langogne.
 - ↗ 1/3 pour la vente en ½ gros, 2/3 pour la salaison et la charcuterie.
 - ↗ 4 ateliers collectifs de transformation

Besoins

- ↗ D'une production de porcs sur le département valorisant entre autre l'origine Montagne :
 - ↗ Conventionnel sur caillebotis ou paille
 - ↗ Petites unités d'engraissement sur paille, supérieur à 100 places, valorisation bouchers et petites et moyennes surfaces.
 - ↗ Plein air type porcs noirs Le Baron des Cévennes, marché de niche haut de gamme en filière courte
 - ↗ Fermiers avec transformation dans des ateliers de charcuterie et accessoirement découpe pour vente directe.
 - ↗ Mise en place dans tous les élevages du plan de biosécurité afin de prévenir la peste.

Commercialisation

- ↗ 38 artisans bouchers charcutiers
- ↗ 2 entreprises de commerce en gros des viandes, SA Languedoc Lozère Viande et SA La Lozérienne



Contacts

- ↗ Lozère Développement – MENDE – ☎ 04.66.45.33.05
- ↗ Bienvenue à la Ferme – MENDE – ☎ 04.66.65.62.00
- ↗ Association Porc Montagne – MENDE – ☎ 04.66.32.86.70



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr

Filière viande agriculture

biologique

Production	Nombre de Producteurs	Cheptel	Prix de vente
Ovins viande	51	8 400 Brebis allaitantes	+0,8€/kg de carcasse par rapport au conventionnel
Bovins viande	97	3 200 vaches allaitantes	+0.5€/kg de carcasse pour les génisses et les réformes
			De 5 à 5,5€/kg carcasse pour les veaux <8 mois <i>Marché broutard bio peu porteur</i>

Production

→ 148 troupeaux allaitants certifiés et en conversion

Collecte lozérienne et transformation

- SA Languedoc Lozère Viande – CELIA : 1 370 bovins collectés et 9 400 agneaux (l'Agriculture Biologique représente plus de 10% du chiffre d'affaires de l'entreprise)
- UNICOR (collecte 15 000 agneaux et 350 bovins)
- UNEBIO, réseau d'éleveurs organisés régionalement pour la mise en marché de 5 espèces.

Commercialisation

- La moitié des exploitations certifiées AB pratiquent la transformation à la ferme et la vente directe (GMS, détaillants, magasins spécialisés, restauration collective)
- Languedoc Lozère Viande
- Collectif : Les Fermes Bio de Lozère en 2020. L'association regroupe 5 éleveurs qui commercialisent principalement du jeune bovin bio en restauration collective.

Besoins

- CELIA et UNICOR recherchent des animaux finis en ovins et bovins
- UNEBIO souhaite développer une collecte en Lozère dans le cadre d'une structuration sud-ouest.

Bilan

- Le nombre d'exploitations vendant de la viande en AB se stabilise mais les volumes produits sont en augmentation.

Contacts

- Languedoc Lozère Viande – MARVEJOLS – ☎ 04.66.32.00.82
- UNICOR – RODEZ – ☎ 05.65.67.89.00 – www.groupe-unicor.com
- UNEBIO – MONTLUÇON – ☎ 04.70.29.16.06



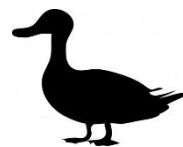
Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr





3. Filières diversification animale



Filière gibier et activités



liées à la chasse

Production

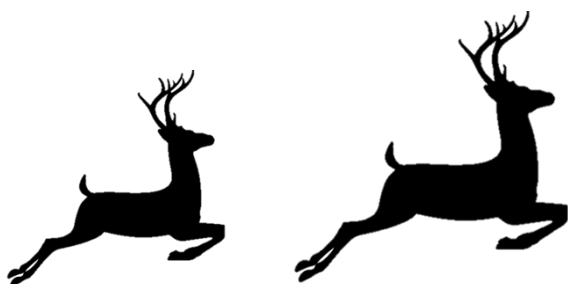
- 10 exploitations : 5 de sangliers, 3 de cervidés, 2 de faisans, perdreaux, lièvres et lapins.
- 6 enclos de chasse en Lozère : 4 de sangliers et 2 de lièvres dont 4 uniquement réservés à l'entraînement des chiens courants et 2 utilisés pour l'organisation de battues au sanglier.
- 3 exploitations « Jeunes cerfs de Lozère » pour 60 biches reproductrices (production de daguets et bichettes de 18 mois) pour vente en frais et en conserves.

Collecte lozérienne et transformation

- Abattage des cervidés et des sangliers dans les deux abattoirs de Marvejols et Langogne.

Commercialisation

- Les faisans, perdreaux sont élevés puis vendus pour du gibier de tir à des sociétés de chasse locales et hors du département.
- Lapins, lièvres, perdrix pour le repeuplement des territoires
- Vente de cerf et sanglier en boucherie traditionnelle ou en vente directe aux consommateurs
- Vente d'animaux vivants pour parc de chasse gros gibier
- Réflexion en cours pour une filière « valorisation de la venaison » en Sud Lozère



📌 Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr

Filière apicole



Production

- 400 apiculteurs (soit 7% de la région Occitanie) 20 000 ruches sur la Lozère
- 80 exploitations ont plus de 70 ruches souvent spécialisées en apiculture (professionnels)
- 13 élevages à plus de 300 ruches
- 50 apiculteurs ont entre 100 et 300 ruches, soit 95% des ruches
- Les autres producteurs ayant moins de 70 ruches ont d'autres productions sur l'exploitation ou sont pluriactifs et amateurs
- Miel de fleurs de montagne et d'essences arborées (châtaigner, acacia, sapin, bruyère)
- Transhumance fréquente permettant de bénéficier de différentes floraisons en fonction de l'altitude

Filière qualité

- IGP Miel des Cévennes (Cévennes lozériennes, gardoises et ardéchoises, 25 producteurs)
- Miel « de Lozère » ayant la dénomination « Montagne »
- Marque « Miel de Lozère »
- Miel produit en Agriculture Biologique

Production départementale totale

- Environ 250 000 kg de miel (6% de la région Occitanie) produit par an soit 10 kg/ruche sédentaire et 14 kg/ruche pastorale.
- Chiffre d'affaires : Près de 2 millions d'euros par an.
- Année 2020 intéressante pour la production Lozérienne

Collecte et transformation

- Pas de groupement de producteurs
- Transformation à la ferme : production de miel et de produits dérivés : pain d'épices, hydromel, bonbons, bougies, savons...
- Le miel produit est de haute qualité et a une reconnaissance nationale (nombreux prix au concours général agricole de Paris)
- Zone de production préservée de la pollution

Commercialisation

- 100% de négoce privé
- Vente en fûts de 200L aux grossistes mais majorité de vente au détail sur l'exploitation, sur les marchés ou foires
- Prix à la hausse depuis quelques années, manque de production suite aux sécheresses successives depuis 10 ans et à quelques printemps trop pluvieux, pertes hivernales, varroa, frelons asiatiques.

Contact

- Syndicat des apiculteurs de la Lozère – ☎ 04.66.45.71.69
- GDSA – Président : Philippe CLEMENT
- ADA Occitanie

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr

Filière piscicole



Production

- 5 élevages piscicoles de truite Arc-en-ciel, truite Fario
- 2 structures produisant pour la nurserie ou l'alevinage : LEGTA de la Canorgue (20 tonnes) et la Fédération de pêche (20 tonnes)
- Pisciculture du Lac de Villefort : production de 40 tonnes par an
- Pisciculture de Florac : production de 9 tonnes pour 17 tonnes de capacité

Transformation

- ↗ Frais : filets, truite portion
- ↗ Filets de truite fumés et plats cuisinés : ateliers individuels
- ↗ Terrines, œufs de truite : atelier de conserves à Florac ouvert à tous.

Commercialisation

- ↗ 4 lacs de pêches sont ouverts en période estivale par la Fédération de Pêche
- ↗ Vente directe à la ferme dans le cadre d'activités agritouristiques (réseau Bienvenue à la Ferme et boutiques Paysannes) et transformation (terrine, caviar de truite, filet, soupes, fumés...)
- ↗ Vente sur les marchés locaux
- ↗ Vente en demi-gros aux détaillants, à la restauration
- ↗ Vente en gros aux GMS (export)
- ↗ Vente poissons entier et vivants



Contacts

- ↗ LEGTA de la Canorgue – ☎ 04.66.32.83.54
- ↗ Fédération Lozérienne de la Pêche – Mende – ☎ 04.66.65.36.11



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr



Production

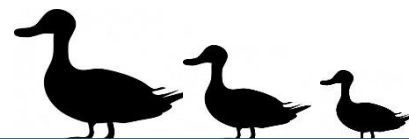
- Plus de la moitié des exploitations situées dans le sud du département
- Nombre d'exploitations : 6 éleveurs gaveurs de canards gras sur la Lozère
- Volumes produits : environ 7 000 volailles grasses par an
- Chiffre d'affaires : Environ 400.000 euros par an
- Activité de gavage essentiellement avec développement de l'élevage en période estivale
- Grande hétérogénéité de production entre élevages, de 50 à 1 500 canards gavés par an et par exploitation.
- 2 projets en cours d'installation sur 2020

Collecte lozérienne et transformation

- 10% des volumes produits sont vendus en frais (non transformés)
- 90% des volumes produits sont transformés et mis en conserve : foie gras, confits et autres préparations.
- Développement depuis plusieurs années d'élevages intégrés par la coopérative « UNICOR » de canards prêts à gaver. (3 élevages sur le département)

Commercialisation

- Une majorité de vente directe à la ferme et sur les marchés locaux
- Activité de production souvent associée à d'autres activités et diversification agrotouristiques : tables et chambres d'hôtes, fermes auberges...
- Signe de qualité : **Marque collective « De Lozère »**



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr

Diversification



Agriculture Biologique

Production

- Pour sécuriser leur revenu, 40 exploitations ont fait le choix de diversifier ou spécialiser leur production en « petit élevage » AB.
- On retrouve notamment par activité principale:
 - 18 apiculteurs
 - 11 élevages de volailles de chair
 - 2 pisciculteurs
 - 1 élevage de porc fermier
 - 1 producteur d'œufs bio...

Collecte, transformation et commercialisation :

- 50% des exploitations certifiées AB pratiquent la transformation à la ferme et la vente directe (GMS, détaillants, magasins spécialisés, restauration collective)
- Ardévol : 433 000 volailles AB (dont 190 000 en Lozère, soit 5 400m² de bâtiments)

Besoins

- Possibilité d'installation et de commercialisation en vente directe sur ces productions de diversification.
- Les GMS sont en demande de produits locaux et de niche.



Contact

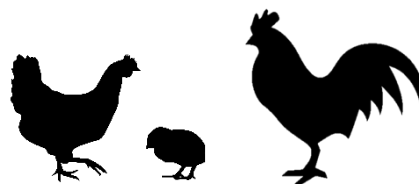
➤ Ardévol – FELINES – ☎ 04.75.34.59.07

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



4. Filières Productions Fermières



Filière fromages fermiers

Production

- Fromage de vache : 31 exploitations
- Fromage de chèvre : 46 exploitations dont 22 en vente directe
- Fromage de brebis : 9 exploitations
- Une part en agriculture biologique en développement.



Transformation

- Les transformations sont restées très traditionnelles, avec la fabrication d'une tomme sur le nord du département au lait de vache ou de brebis, avec un affinage de 1 à 3 mois maximum.
- Dans le sud du Département, la fabrication fromagère est principalement lactique; type « Pélardon » avec ou sans Appellation d'Origine.
- La transformation de tomme de chèvre, de bleu, de yaourts, et de produits frais existe aussi mais le plus souvent en complément de gamme.
- Les producteurs ont l'occasion d'adhérer à des filières telles que « De Lozère » ou « Bienvenue à la Ferme » afin d'apporter une reconnaissance supplémentaire à leurs produits.
- La filière « Tome du Gévaudan » a mis au point un produit basé sur des recettes d'antan, en utilisant la flore naturelle du lait, pour mettre en avant un goût et des caractéristiques uniques, directement liés au terroir et au troupeau (lait de vache cru)
- Les producteurs diversifient de plus en plus leurs productions pour répondre aux attentes locales : yaourts nature, glaces...

Commercialisation

- Vente sur les marchés
- Vente en point de vente collectif
- Vente en magasins spécialisés : crémeries, fromageries
- Vente directe à la ferme (hébergement, restauration) et marque « Bienvenue à la Ferme »
- Vente en GMS/grossistes

Bilan

- Diminution du nombre d'exploitations et développement de produits frais type yaourts



Contacts

- Lozère Développement – MENDE – ☎ 04.66.45.33.05
- Bienvenue à la Ferme – MENDE – ☎ 04.66.65.62.00



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Marc FABRE – marc.fabre@occitanie.chambagri.fr
- Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr
- Françoise BOUILLON – francoise.bouillon@lozere.chambagri.fr

Filière poulet et volailles

fermières

Production

- 16 exploitations en volailles fermières
- Volumes produits : près de 40 000 volailles par an
- Chiffre d'affaires : supérieur à 600 000€ par an
- Disparités importantes du volume de production d'une exploitation à l'autre, de 200 à près de 5 000 volailles produites par an, avec un gros faiseur, qui produit 15 000 volailles à l'année.
- 26 élevages de poules pondeuses de quelques dizaines à 700 poules.
- Existence d'une filière bio avec 9 élevages qui commercialisent 160 000 poulets AB par an.

Collecte et transformation

- Poussins achetés à un jour ou 4 semaines, pas d'accoureur sur le département.
- Production qui regroupe en plus des poulets fermiers l'ensemble des volailles fermières (canettes, pintades, oies, dindes, chapons...)
- Abattage dans des tueries individuelles
- 1 abattoir agréé CE en activité sur la Lozère pour les volailles de chair

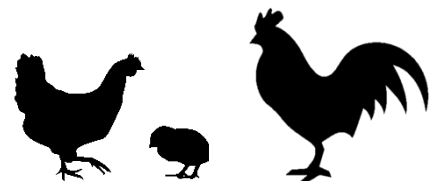
- Signe de qualité : **Marque collective « De Lozère »**

Commercialisation

- Livraison de commandes à des comités d'entreprises et des administrations
- Vente directe sur l'exploitation ou vente sur les marchés locaux du département
- Volailles vendues sur les tables des fermes auberges ou tables d'hôtes
- Forte demande de ce type de produit
- Démarche « de Lozère »
- Développement des ventes en GMS

Bilan

- Nouvelles contraintes liées à l'influenza aviaire
- Nombreux projets de petits élevages de poules pondeuses sur le département



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr

Filière vente directe de viande



Production

- 30 exploitations pratiquent la vente directe de façon régulière
- 80 à 100 exploitations pratiquent la vente directe de façon ponctuelle
- Viande bovine et ovine principalement, de façon plus marginale, viande de porc. Bien qu'en cours de développement.

Abattage, transformation :

- ↗ Contrôles internes et externes pour le suivi sanitaire et technologique de la production à la commercialisation.
- ↗ Abattage et découpe dans des ateliers agréés CEE (artisans bouchers, Languedoc Lozère Viande pour la découpe)
- ↗ Transformateurs fermiers
- ↗ **Signe de qualité :**
 - ↗ Agriculture Biologique
 - ↗ Réseau « Bienvenue à la Ferme »
 - ↗ Marque collective « De Lozère »

Commercialisation

- ↗ Vente pratiquée sur l'exploitation, livraison à domicile, points de vente collectifs.

Contacts

- ↗ Lozère Développement – MENDE - ☎ 04.66.45.33.05
- ↗ Bienvenue à la Ferme – MENDE - ☎ 04.66.65.62.00

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Marc FABRE – marc.fabre@occitanie.chambagri.fr
- ↗ Pauline FALLOT – pauline.fallot@lozere.chambagri.fr
- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



5. Filières Productions Végétales





Production

- Taux de boisement : 45% du territoire département occupé par la forêt, soit 240 000 ha de terrain boisés.
 - 180 000 ha de forêt privée avec 25 000 propriétaires
 - Capital sur pied de 32 millions de m³ qui s'accroît de 1 million de m³ par an
 - 20 000 actifs sur l'ensemble de la filière
 - Essences naturelles
- Pin Sylvestre : 93 000 ha

Volumes commercialisés

- ↗ 437 000 m³ (16% de la région Occitanie) dont 60% en forêt privée, pour environ 22 000 propriétaires (dont 500 possèdent plus de 25 ha boisés)
- ↗ Récolte commercialisée: 437 000 m³ (résineux 99%)
 - Bois d'œuvre (grumes) : 220 000 m³
 - Bois d'industrie et énergie : 140 000 m³
 - Bois énergie : 77 000 m³
- ↗ Autoconsommée (difficile à estimer)

Commercialisation des bois

Commercialisation organisée :

- ↗ Office National des Forêts : 150 000 m³ à 170 000 m³ mis en vente chaque année
- ↗ Coopérative de la forêt privée qui met en marché de l'ordre de 60 00 m³ soit 25 à 30% de la récolte annuelle en forêt privée lozérienne
- ↗ DDT : 20 à 30 000 m³/an issus des forêts sous « contrat FFN »
- ↗ Pour le surplus, vente directes par les propriétaires forestiers.

Certification

- ↗ La certification de la gestion forestière durable concerne l'ensemble des forêts domaniales et un nombre croissant des forêts des collectivités et des forêts privées, prioritairement celles qui réalisent des mises en marchés de bois.

Transformation

- ↗ **Sciage** : 117 000 m³ dont 99% de résineux. Représente 32% des sciages résineux d'Occitanie.
- ↗ **Poteaux, piquets, bois imprégnés** : près de 30 000 m³ par an. Une unité à Aumont Aubrac
- ↗ **Bois de trituration et Bois Énergie** : C'est le débouché final d'environ 50% de la récolte (bois ronds + plaquettes de scieries), papeterie Fibre excellence, usine cogénération à Mende, fabrication granulés à Mende, usine bois moulé à Mende, plusieurs chaufferies.



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- ↗ Frédéric JAUVERT – frederic.jauvert@lozere.chambagri.fr

Filière châtaigne



Production

- 3^{ème} département producteur de France
- 190 agriculteurs ainsi que des non agriculteurs et retraités, 3^{ème} département producteur de France.
- Surfaces : 690 ha récoltés
- 4 organisations de producteurs agréées en région sud Massif Central : 2 en Ardèche, 1 dans le Gard et 1 dans l'Hérault ; 10 expéditeurs privés.
- Volumes produits : 695 tonnes par an, soit 6% de la production nationale annuelle (10 000 tonnes)
- Chiffre d'affaires total pour la filière en Lozère : 1.2 millions € par an.

Collecte et transformation

- SARL Verfeuille (atelier à Génolhac), 460 tonnes transformées dont 58% en Agriculture Biologique. 130 tonnes proviennent de Lozère. Prestation d'épluchage 12 tonnes en moyenne.
- La SARL Fariborne à Pied de Borne (Lozère) environ 80 tonnes valorisées en Agriculture Biologique (châtaignes séchées et farine)
- Coopérative « Origine Cévennes » à Saint André de Majencoules (Gard)
- Il existe aussi des ateliers collectifs de transformation pour les producteurs :
 - Ateliers agroalimentaires du CFPPA à Florac
 - CUMA du Pendedis à Saint Michel de Dèze
 - Atelier « Au bord du Gardon à Sainte Croix Vallée Française
 - AOP « Châtaigne des Cévennes » sur les Cévennes : 208 communes réparties sur 5 départements.

Bilan

- Filière touchée par Cynips. Une lutte biologique a été mise en place avec l'introduction de son ennemi naturel le Taurinus.

Besoins

- Besoin de soutien financier pour la mécanisation de la récolte
- 200 tonnes en plus si possible en Agriculture Biologique pour la SARL Verfeuille, enjeu fort rénovation des châtaigneraies, pour maintenir le potentiel de production des vergers anciens.

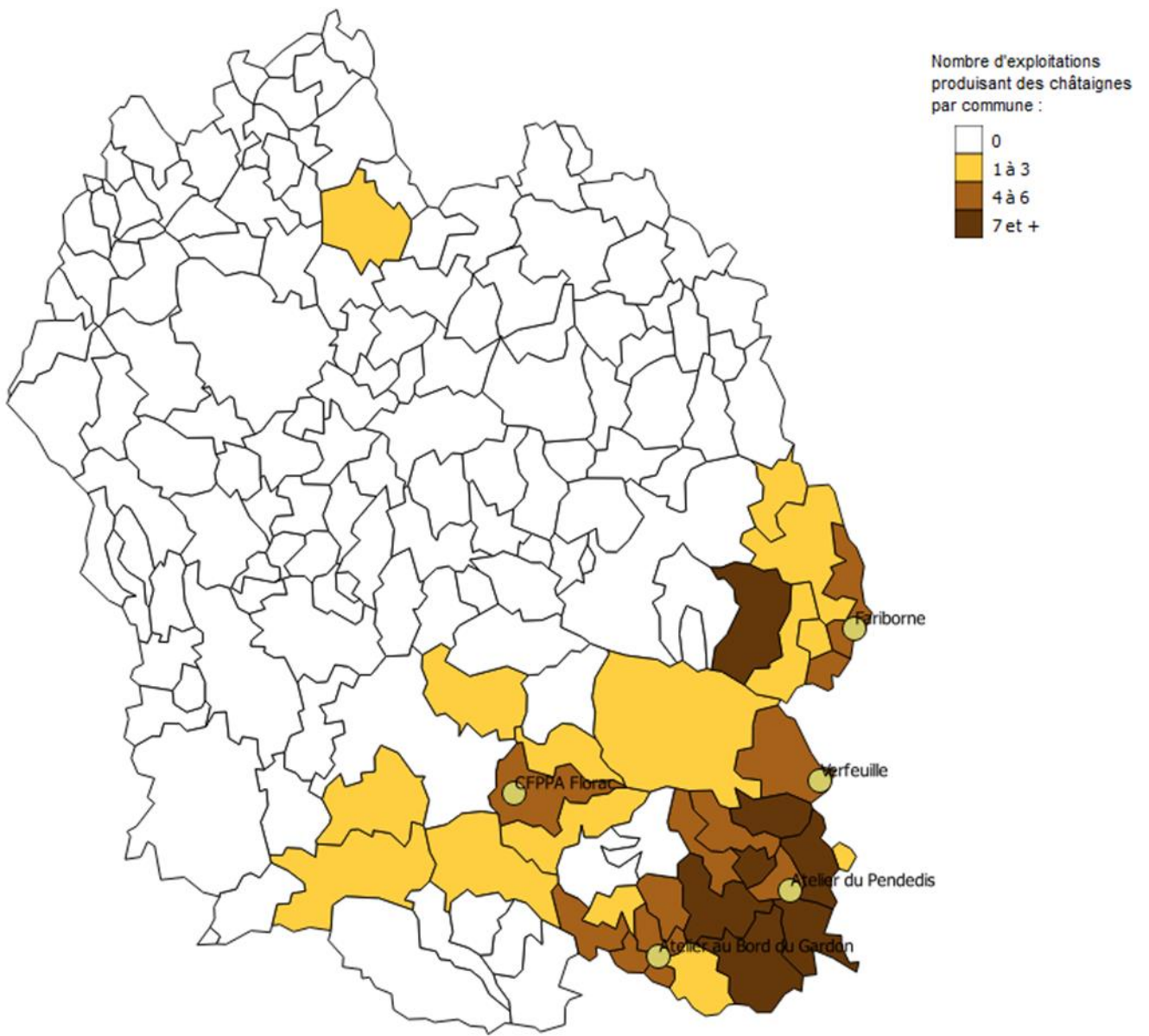


📌 Contacts

- Association « Châtaignes & Marrons des Cévennes » – SAINT PRIVAT DES VIEUX – ☎ 04.66.30.54.17
- Association « Châtaigneraie Cévenole » - Nadia VIDAL – LE COLLET DE DEZE – ☎ 04.66.45.46.50
- SARL FARIBORNE – Christian MASMEJEAN – PIED DE BORNE – ☎ 04.66.69.82.64
- SARL VERFEUILLE – Daniel MATHIEU – ST ANDEOL DE CLERGUÉMORT – ☎ 04.66.61.10.58

📌 Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr



Filière céréalière



Production

- 1 340 exploitations ont déclaré 11 800 ha de céréales.
- Surfaces et volumes de production estimés :
 - Blé tendre : 1 900 ha et 8 170 tonnes
 - Triticale : 3 300 ha et 11 900 tonnes
 - Orges et escourgeons : 2 800 ha et 10 650 tonnes
 - Seigles et méteils : 2 400 ha et 7 700 tonnes
 - Avoine : 1 900 ha et 7 220 tonnes.

Collecte et transformation

- Pour les céréales panifiables :
 - SARL Jaffuel, Minoterie de Chauvets à Langogne ☎ 04.66.69.05.76
 - Etablissements Maurin à Mende, Moulin de la Vernède ☎ 04.66.65.17.80
 - Minoterie de la Colagne à Chirac (céréales panifiables Bio) ☎ 04.66.32.70.03
 - Minoterie Hugonnet à Bourg sur Colagne ☎ 04.66.32.70.02
 - Moulin de la Borie à Hures-La-Parade ☎ 06.37.83.29.09
 - Moulin des Deux Rieu à Grandrieu ☎ 06.75.10.02.91
- Pour la collecte globale (céréales aliment bétail) :
 - Boulet SA au Malzieu
 - Coopérative Agricole Sud Lozère Florac
 - Unicor à Mende et Marvejols
 - SARL VireBayre à Frassinet
 - SA Prouhèze Paradis à Malbouzon
 - Equation SA à Grandrieu
 - Melila Gévaudan à St-Chély-d'Apcher



Filières qualités :

- « La Méjeanette » par le Moulin de la Borie à Hure La Parade
- « La Louissette » par le moulin de la Vernède à Mende

Besoins

- Blé panifiable Bio
- Seigle biologique pour les collecteurs
- Seigle « des Terres de Margeride »
- Blé et autres céréales pour le Moulin de la Vernède
- Mais aussi des prix attractifs pour la lentille, le sarrasin, petit et grand épeautre.



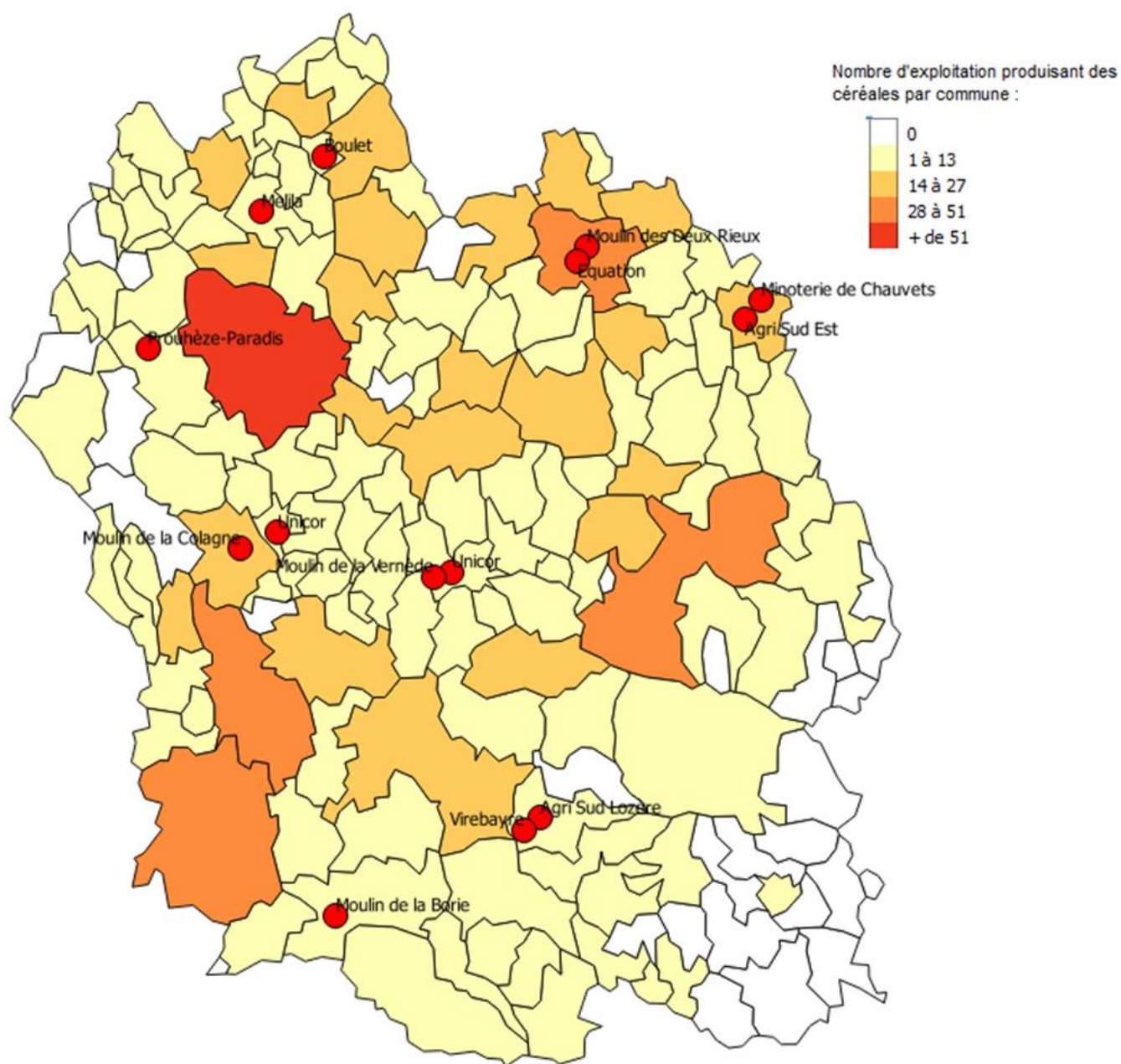
Contacts

- Boulet SA – ☎ 04.66.42.66.00
- Melila Gévaudan – ☎ 04.66.31.18.00
- Coop Agricole Sud Lozère – ☎ 04.66.45.16.09
- Equation SA – ☎ 04.66.46.31.95
- VireBayre – ☎ 04.66.44.01.39
- Unicor – ☎ 04.66.65.17.28
- Prouhèze – ☎ 04.66.32.41.50



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Laure GOMITA – laure.gomita@lozere.chambagri.fr



Filière pomme



Production

- Très grande hétérogénéité de production d'une année à l'autre, liée aux aléas climatiques
- Surface : 24 ha de pommes de table
- Secteur géographique : Vallée de l'Altier, Vallée de Borne, Vallée du Tarn et Cévennes, Sud Lozère
- Variétés : Reinette Blanche, Reinette du Canada, Rouge de Borne, et d'autres variétés locales
- Production : environ 150 tonnes/an pour les pommes de table, et 50 000 à 100 000L de jus de pomme.
- Chiffre d'affaires à la production : 160 000€/an pour les pommes de bouche, de 100 000 à 200 000€ pour les jus de pomme.
- Création de la marque « Jus de Pomme des Cévennes »

Collecte et transformation

- ↗ Transformation du jus de pomme dans un atelier collectif sur Altier (2 500L / jour, 1 salarié à temps partiel pendant 2 mois environ)
- ↗ Différents ateliers transforment les fruits en jus :
 - ↗ L'atelier de la CUMA d'Altier à Altier
 - ↗ L'atelier du Penedis à Saint Michel de Dèze
 - ↗ L'atelier Au Fil du Tarn à Florac
 - ↗ L'atelier CFPPA à Florac

Commercialisation :

- ↗ Vente directe aux consommateurs par les producteurs

Besoins :

- ↗ Relance d'une dynamique de plantation de nouveaux vergers en lien avec la marque « Jus de pomme 100% Cévennes »

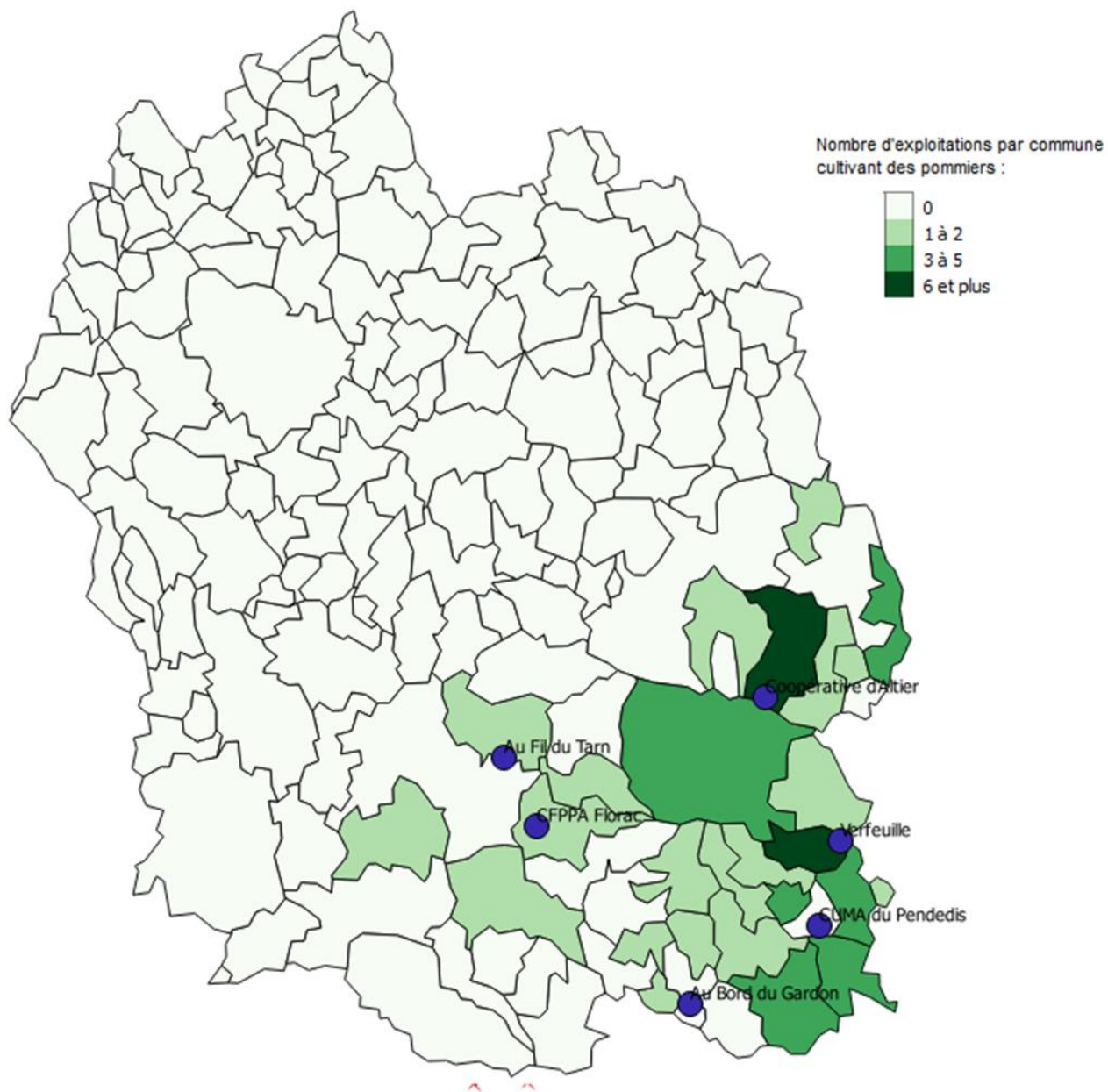


📌 Contact

- ↗ Société Coopérative « Fruits de la vallée de l'Altier » – ☎ 04.66.46.91.23

📌 Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- ↗ Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr





Production

- 80 exploitants individuels en Cévennes, dans les Gorges du Tarn mais aussi sur le reste du département, dont 15 comme production principale et 45 certifiés Agriculture Biologique.
- Estimation : 500 tonnes / an environ
- Surface totale : 75 ha en Lozère
- 1 ha de laitues
- 1 ha de courgettes
- 3 ha de tomates

Commercialisation

- Directe
- Vente sur les marchés
- Tables d'hôtes, fermes auberges
- Vente sous forme transformée
- Restauration collective, cuisines centrales

Historique producteur des Cévennes

- Monte sur la Margeride (installation spécialisée sur le Nord, avec 7 installations en 2 ans)
- Diversification
- Demande de produit local suite aux lois Egalim
- Essais de diversification de légumes.

Faits marquants

Réflexion de diversification :

- Carottes du Mont Lozère
- Collectif de producteurs sur la Margeride



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr
- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Pépites de l'Aubrac



Production

- Collectif de 12 producteurs
- 3 variétés : Marabel, Monalisa, Cephora
- Gamme bio
- Association : volumes objectifs, structuration, 1 salarié, projet en cours.

Production :

- ↗ Des parcelles situées sur le plateau de l'Aubrac lozérien, à plus de 800m d'altitude pour un produit haut en saveurs
- ↗ Une semence d'origine française
- ↗ Une agriculture raisonnée, sans traitement chimique sur la culture
- ↗ Un arrosage restreint pour une pomme de terre ferme et pleine de goût
- ↗ Une conservation naturelle, sans anti germinatif

Commercialisation

- ↗ Circuits courts via un réseau de distribution Petites surfaces + GMS /vente directe et vente en ligne.

Contact

- ↗ Le Pont Pessil – MARVEJOLS – ☎ 07.88.43.16.32 – contact@pepites-aubrac.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- ↗ Stéphanie LAURE – stephanie.laure@lozere.chambagri.fr

Filière petits fruits :

Fraises, framboises, cassis, groseilles



Production

- Cévennes, Gorges du Tarn et région de Villefort.
- Estimation : 10 tonnes / an environ
- Production complémentaire sur des surfaces cultivées souvent inférieures à 1 000m² (pour 1 000m² = 700 kg)
- Surface totale = quelques hectares en Lozère.

Commercialisation

- Directe ou sur les marchés locaux
- Ventes sur les marchés en fruits de bouche ou en confiture, congélation possible
- Table d'hôtes, fermes auberges
- Verfeuille : confiture et compotes bio



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr
- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Filière plantes à parfum



Aromatiques et médicinales (PPAM)

Production

→ 35 producteurs sur le département (culture + cueillette) le plus souvent non spécialisés PPAM, sur des petites surfaces en vente directe.

→ Beaucoup d'espèces différentes

Commercialisation

- Contractualisation possible de certaines cultures avec Crodarom, Essenciagua et SADEV
- Vente directe par les producteurs :
GIE Plante infuse, groupement de 8 producteurs – SOISSONG
Angela planteinfuse@free.fr – ☎ 04.66.44.08.16
Plantes des Cévennes : FAURE Geneviève –
contact@plantesdescevennes.fr - ☎ 04.66.44.73.92
La Grange au Thé : 48260 NASBINALS - ☎ 06.07.76.36.81

Essenciagua

- Localisation : La Tieule
- Produits : Huiles Essentielles
- Plantes recherchées : Lavande, lavandin, thym, **exigence bio**

Crodarom

- Localisation : Chanac
- Produits : Cosmétiques
- Plantes recherchées : Hélicryse, lavandin, Camomille

SADEV

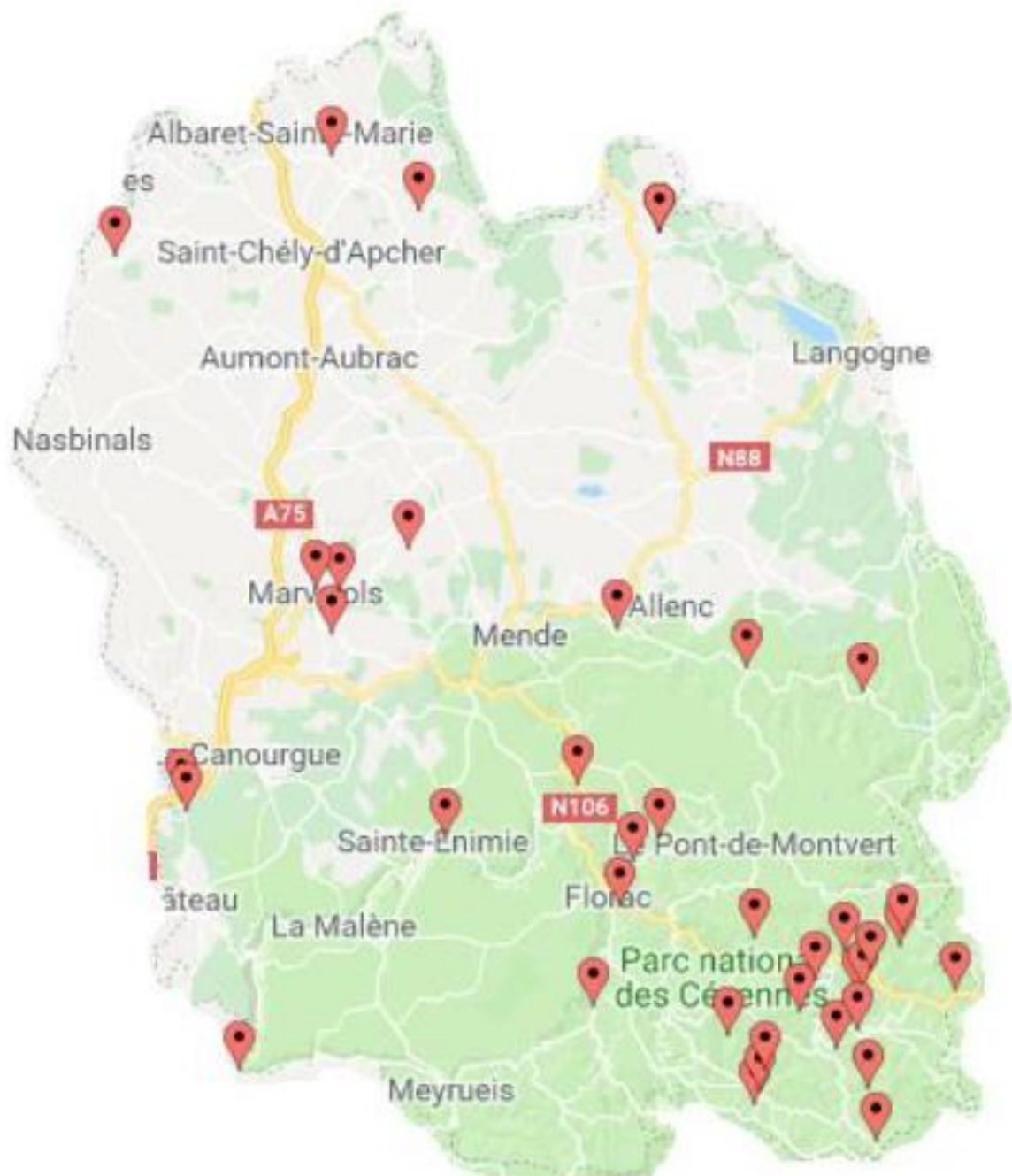
- Localisation : Aumont
- Produits : Parfumerie, cosmétiques
- Plantes recherchées : Narcisse, sauge...

📌 Contacts

- Essenciagua : GAUTIN Laurent – laurent.gautin@essenciagua.fr – ☎ 04.66.48.45.06
- SADEV : SIREYJOL Christophe – christophe.sireyjol@iff.com – ☎ 04.66.42.86.76
- Crodarom : MORIN Thierry – thierry.morin@croda.com – ☎ 04.66.48.20.27
- Chambre Saveurs : AHAMADA Daoudou – contact@chambasaveurs.fr – ☎ 06.81.95.12.45
- SARL CEVENAT : VANHOVE Michel – info@cevenat.fr – ☎ 06.63.22.84.05
- Association Thés d'Aubrac : DUCOLOMBIER Cécile – contact@lagrangeauthe.com – ☎ 06.07.76.31.81
- Association Plantes et Santé Gévaudan Lozère – Yohan PEYROUSE – y.peyrouse@closdunid.asso.fr

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Gabin SEZILLE – gabin.sezille@lozere.chambagri.fr



Producteurs de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales



agriculture biologique

Production

→ 135 exploitations en Lozère ont comme activité principale une production végétale.

On retrouve notamment par activité dominante:

→ 51 arboriculteurs, majoritairement castanéculteurs

→ 35 exploitations en maraichage

→ 35 exploitations en Plantes à parfum Aromatiques et Médicinales (PPAM)

→ 13 exploitations fourrages et céréales

→ 2 viticulteurs

Commercialisation

↗ 65% des exploitations certifiées AB pratiquent la transformation à la ferme et la vente directe, mais aussi détaillants, magasins spécialisés, restauration collective

↗ Châtaignes

↗ SARL Fariborne 85 tonnes AB (farine)

↗ SARL Verfeuille : plus de 200 Tonnes AB (transformation de fruits)

↗ PPAM

↗ GIE Plante Infuse (groupement de 9 producteurs de plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales.

↗ SARL Cévenat

↗ Thé d'Aubrac : 18 producteurs

↗ Collecte par CRODAMROM et ESSENCIAGUA

↗ Céréales

↗ Minoterie de la Colagne : 6000 tonnes de blé AB et 300 tonnes d'épeautre

↗ CELNAT : collecte de la céréale panifiable (4/5 producteurs en Lozère)

↗ Le Moulin du Rieu

Besoins

↗ **Châtaignes** : forte demande de la SARL Verfeuille qui recherche 100 tonnes.

↗ **Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (PPAM)** : Recherche de PPAM de plein champ.

↗ **Céréales** : Les minoteries locales et les collecteurs sont en recherche de céréales panifiables.



Contacts

↗ SARL Fariborne – PIED DE BORNE – ☎ 06.74.90.17.04

↗ SARL Verfeuille – ST ANDEOL DE CLERGUÉMORT – ☎ 04.66.61.11.28

↗ GIE Plante Infuse – STE CROIX VALLEE FRANCAUSE – ☎ 04.66.44.08.16

↗ SARL Cévenat – LE POMPIDOU – ☎ 04.66.30.38.21

↗ Minoterie de la Colagne – CHIRAC – ☎ 04.66.32.70.03

↗ CELNAT – ST GERMAIN LAPRADRE (43) – ☎ 04.71.03.04.14



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

↗ Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr



Production

- Collectifs de producteurs : 24 producteurs sur la zone PNR Aubrac à plus de 900m d'altitude
- Volumes : 70 kg

- ↗ Gelée
- ↗ Tisane, Thé glacé

Collecte lozérienne et transformation

- ↗ Pieds mis à disposition du producteur
- ↗ Fonctionne comme une coop

- ↗ Une partie de la récolte est transformée :
 - ↗ Sablés
 - ↗ Guimauves
 - ↗ Meringues
 - ↗ Produits apéritifs
 - ↗ Cosmétiques
 - ↗ Sirops

Perspectives

- ↗ Travail sur une reconnaissance IRQUALIM marque parc « Thé d'Aubrac »

Besoins

- ↗ Besoin de nouveaux producteurs

Contact

- ↗ Cécile DUCOLOMBIER – Présidente de l'Association de Valorisation des Ressources Naturelles de l'Aubrac (AVRNA) – NASBINALS – contact@lagrangeauthe.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- ↗ Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Filière végétale «de Lozère»



Production

Le cahier des charges « Productions Végétales de Lozère » valorise le savoir-faire lozérien. Aussi, toutes les phases de transformation doivent être réalisées en Lozère et respecter les particularités liées à chaque catégorie de produits :

- Maraichage, arboriculture et petits fruits, céréales, PPAM
- Fruits et légumes frais/transformés, plats cuisinés, pâtisseries, farines, plantes séchées...C
- Châtaignes : châtaignes fraîches/transformées, farine, conserve, soupe, confiture...
- Champignons : champignons frais/transformés, séchés, conserves, soupes...
- Vins, boissons alcoolisées/fermentées : produits à base de houblon et de céréales, de raisin, de fruits, hydromel, liqueur...

Sont concernés : les produits bruts, qui ne nécessitent pas de transformation, ainsi que tout produit fini, d'origine végétale issu de transformation et d'un savoir-faire lozérien traditionnel.

Zone de production/transformation

- Département de la Lozère

Production, Collecte et Transformation

- Producteurs individuels, agriculteurs
- Ateliers coopératifs, coopératives, groupements
- Artisans, entreprises

Commercialisation

- Vente directe chez le producteur/artisan, sur les marchés, tables d'hôtes, fermes auberges
- Vente du produit « brut » ou après transformation (confiture, conserve, farine, biscuit...)
- Commercialisation en circuit court (1 intermédiaire maximum)
- Restauration commerciale, GMS



📌 Contact

- Lozère Développement – Delphine OUSTRY – MENDE – ☎ 04.66.45.33.05 – d.oustry@lozere-developpement.com

📌 Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



6. Autres Filières

Filière Agritourisme



« Bienvenue à la Ferme »

Production

→ 220 exploitations en agritourisme (soit 10% des exploitations agricoles lozériennes).

→ 61 adhérentes à « Bienvenue à la Ferme » (BAF)

→ Différentes activités proposées par le réseau BAF:

- 5 fermes auberges
- 1 goûter à la ferme
- 3 campings en ferme d'accueil dont 2 séjours insolites
- 42 producteurs fermiers
- 4 fermes équestres
- 1 ferme de découverte
- 1 gîte d'étape
- 11 gîtes ruraux privés pour 6 propriétaires
- 4 propriétaires de Chambres d'Hôtes

Zone et prestations

- Zone : Département de la Lozère
 - Accompagnement à la réflexion,
 - Aide à la recherche de financement,
 - Suivi et remise à niveau de l'offre,
- Typologie : services (hébergement, restauration et loisirs)
- Réseau Bienvenue à la Ferme

Promotion

- Brochure « Bienvenue à la Ferme »
- Site internet :
 - www.bienvenue-a-la-ferme.com
 - www.manger-local.fr
 - www.fraiselocal.fr
 - <https://tousoccitariens.fr/>
- Site de vente individuel
- Réseaux sociaux
- Salons thématiques professionnels
- Salons grands publics
 - SIA
 - Capitol Fermier
- Marchés de producteurs de Pays
- Comité Départemental du Tourisme

Commercialisation

- Commercialisation en circuit court pour l'ensemble des productions
- Service de réservation en ligne ELOHA pour le réseau BAF
- Possibilité de vente via la centrale de réservation lozérienne (RésaLozère) pour les offres d'hébergement,
- Agrilocal
- Magasin de producteurs
- Grossîtes
- Association de consommateurs
- Comité d'Entreprise,
- ...



Contact

➤ Bienvenue à la Ferme – Chambre d'Agriculture de la Lozère – MENDE - ☎ 04.66.65.62.00

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

➤ Pauline FALLOT – pauline.fallot@lozere.chambagri.fr

Filière cheval



IFCE : National : Pompadour

Production

→ Différents secteurs :

- Agricole
- Tourisme
- Commercial
- Sportif

Effectifs

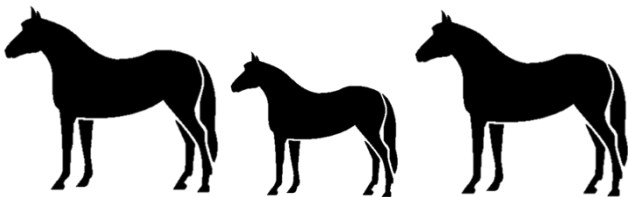
- Chevaux lourds, 80 élevages avec plus de 3 juments 700 juments de trait (Comtois, Breton) soit 6% de la région Occitanie
- Chevaux de selle, sport, course, 20 élevages, 700 juments, soit 2% de la région Occitanie
- 300 ânes, mulets
- Occitanie : 4583 poulains

Collecte et transformation

- 2 abattoirs habilités : Langogne et Antrenas
- CELIA

Commercialisation

- Sud Est France
- Japon pour les poulains mâles en circuit court de caissettes de poulains ou jeunes chevaux.
- Italie + Espagne pour engraisser.



Contact

- Syndicat des éleveurs de chevaux de traits Lozériens – M. DALLE ☎ 06.45.95.88.62 – Mme VELAY ☎ 07.86.59.14.40

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



II – Fiches Entreprises

SODIAAL



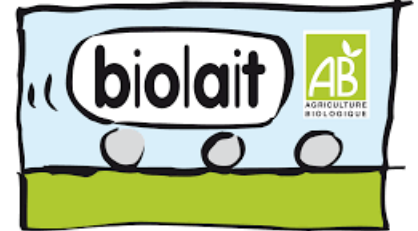
COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE



la Fromagerie
DES CÉVENNES



la bio partout et pour tous !



www.biolait.eu



La Bergerie

DUO
LOZERE
au lait de la ferme



Fromagerie
Benoit Chapert



Lou
Passou



Languedoc Lozère viande



SODIAAL (vache)



Chiffres clés

- 5,1 milliards d'Euros de CA
- 9 4000 salariés
- 11 764 sociétaires
- 242 exploitations Lozère, dont 23 en Agriculture Biologique

Zone géographique

- France – 71 départements
- 8 régions, dont Sud-Ouest et Massif Central
- 3 sections dans la région Sud-Ouest : Lozère-Aveyron-Aude-Tarn (LAAT), Sud-Ouest et Adour-Pyrénées
- 3 sections dans la région Massif Central : Cantal-Lozère-Corrèze, Haute-Loire, Nord Massif Central
- 1 unité sur le Malzieu-ville

Besoins de lait

- Pour que la coopérative puisse fabriquer

Collecte

- Coopérative SODIAAL

Volumes collectés

- 4.7 milliards de litres de lait, dont 255 millions sur les 2 sites Rodez et Brioude, 70 usines
- 37 millions de litres de lait sur la Lozère
- 12 millions de litres de lait transformés au Malzieu-Ville (100 tonnes de fromage) après traitement sur Saint-Flour

Produits

- Fromages (Raclettes Riche Monts sur unité de Brioude, « GranLéo » sur l'unité du Malzieu)
- Lait de consommation et matières grasses
- Poudre de lait – ingrédients laitiers (unité de Rodez)
- Produits frais
- Produits bio

Signe de Qualité

- AOP Bleu d'Auvergne, Bleu de Causses...
- Marques et filiales Candia, Entremont, Nutribio, Régilait, Yoplait, Les Fromageries Occitans, Boncolac, Univor
- La route du lait, Lait de Montagne, Le Lait Bio

Commercialisation

- GMS (raclette...)
- Export (poudre de lait...)
- Pour la production du Malzieu, 70% exporté sur l'Italie

Bilan

- Permettre à de jeunes agriculteurs de s'installer sur des exploitations viables et vivables afin qu'ils puissent approvisionner les sites industriels proches qui fabriquent pour la plupart des produits spécifiques (AOP, Bio, Montagne, etc) tout en devenant sociétaires et participant ainsi à la vie et la construction de la coopérative.

Contacts

- Responsable relation producteur Montauban/Manhac – Olivier BERGERET olivier.bergeret@sodiaal.fr ☎ 06.07.56.40.42
- Responsable Relations Producteurs site CLERMONT FERRAND – Lylian BELLANGER – ☎ 04.73.23.90.40
- Les Fromageries Occitanes – Valérie PRUNIERE – Route de Saint Alban 48140 LE MALZIEU-VILLE
- Responsable bassin Grand Sud– Bruno LECHARTRE – ☎ 05.61.58.89.89

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Patricia LOUBAT – patricia.loubat@lozere.chambagri.fr





Chiffres clés

- 16 milliards d'euros de CA
- 1^{er} groupe laitier mondial
- 15^{ème} groupe agroalimentaire mondial et n°3 au plan européen
- 61 000 salariés dont 270 sur le site de Rodez
- 440 exploitations pour le site de Rodez dont 59 en Lozère
- 10 millions de litres de lait de brebis par an
- 134 millions de litres de lait de vache collecté par an
- 26 millions de litres de lait de chèvre

Zone géographique

- Groupe européen et mondial lait de vache + usine locale lait de chèvre et lait de brebis

Produits

- Sur site de Rodez :
 - 8 800 tonnes de fromage
 - 62 000 tonnes de lait UHT vache lait et brebis
 - 490 tonnes de Bleu des Causses

Besoins de lait

- Etalement de la production sur l'année et adhésion de tous les producteurs à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage

Volumes collectés

- 14,6 milliards de litres de lait en Europe
- 200 sites en Europe, 25 filiales
- 200 millions de litres sur les sites de Rodez, dont 21 millions de lait de Lozère

Collecte

- Lactalis



Commercialisation

- GMS, France et Export

Signe de Qualité

- AOP Bleu des Causses
- Marque Rondelé, Président, Cave de Peyrelade, Lou Peyrac, Société, Rodez, Lactel

Contact

- Erwan KERVAN – Responsable technique et commercial ☎ 05.65.76.53.53 – erwan.kerwan@fr.lactalis.com

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Patricia LOUBAT – patricia.loubat@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 18,4 millions d'Euros de CA
- 109 salariés
- 74 exploitations dont 13 en Lozère

Produits et mode de production

- Cahier des charges de l'AOP Laguiole, race Simmental et Aubrac, production maximale de 6 000 litres par vaches, fourrage voie sèche, pâturage...
- Lait cru : Le Laguiole (et ses différentes déclinaisons : Grand Aubrac...) l'Ecir, le Buronnier
- Aligot de l'Aubrac
- Retortillat (Truffade de l'Aubrac)
- Tome Fraiche de l'Aubrac



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

Zone géographique

- Ouest de la Lozère

Besoins de lait

- Lait de haute qualité

Collecte et transformation

- Coopérative Jeune Montagne, collecte journalière

Volumes collectés

- 15,9 millions de litres, dont 2,2 millions en Lozère

Signe de Qualité

- AOP Laguiole

Commercialisation

- GMS, grossistes, export, vente directe en magasin, crèmerie, fromagerie
- Auvergne – Paris - National

Jeune Montagne essaie de redynamiser les ventes de Laguiole AOP en proposant le fromage et portion pour s'insérer plus facilement dans les nouveaux modes de consommation des fromages.

Production :

- 650 T de fourmes par an
- 1 producteur buron
- 1 coopérative de transformation
- 73 producteurs de lait
- 5 producteurs fermiers

Bonne dynamique. Les producteurs arrêtés sont remplacés. Dynamique sur la Lozère grâce à extension de zone : 3 producteurs à intégrer dans la coopérative en 2022, et un en 2023.

📌 Contacts

- Coopérative Jeune Montagne – LAGUIOLE – ☎ 05.65.44.35.54
- contact@fromagedelaguiole.fr – production@jeunemontagne.fr

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Patricia LOUBAT – patricia.loubat@lozere.chambagri.fr

Chiffres clés

- 3,5 millions d'Euros de CA
- 16 salariés et 2 saisonniers
- 24 exploitations en lait de vaches : 12 en Lozère et 12 en Aveyron
- 1 exploitation en lait de brebis (Aveyron)



Zone géographique

- Collecte Nord Est de la Lozère et prolongement en Ardèche, laiterie à Luc

Besoins de lait

- Lait de brebis et chèvre en conventionnel

Production et gamme

- **Fromage de vache :**
 - Pâtes persillées : Le petit Risso, le Labro, le Bleu de Luc, le Bleu d'Espradel, l'Estelou
 - Pâtes molles : la Fourmette de Luc, le Sourire Lozérien
 - Pâtes molles non cuites : Tomme de Lozère 30% et 14%
 - Pâte molle croûte lavée Saint Luc
- **Fromage de Brebis :**
 - Pâte persillée : Bleu de Rissoan
 - Pâte molle
 - Tommes et tommettes de brebis
- **Fromage de Chèvre :**
 - Pâte molle persillée : Bleu de chèvre, cabri bleu
 - Pâte molle : tomme de chèvre, cabri blanc
- **Lait de Lozère UHT demi-écrémé**
- **Beurre du Chalet**

Volumes collectés

- 5 millions de litres de lait de vache collectés, dont 3 millions transformés en fromage, 1,5 millions mis en bouteille de Lait de Lozère, et 300 000 litres de lait de brebis collectés et transformés

Commercialisation

- Principalement centrale d'achat et GMS du Sud de la France, grossistes, détaillants (épicerie, marchands ambulants...) et vente sur place.

Signe de Qualité

- Marque Lait de Lozère

Contacts

- Claude SEPCHAT – Gérant ☎ 04.66.46.60.09 – laiterie.rissoan@wanadoo.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

→ 2 millions d'Euros de CA

→ 7 salariés

→ 6 exploitations

Zone géographique

- Quelques communes autour d'Aumont Aubrac

Volumes collectés

- 800.000 litres de lait

Production

- **Lait cru :**
 - Fourmette du Haut Mont
 - Bleu d'Aumont
 - Tomme fraîche pour Aligot
 - Tomme de Grand-Mère
 - Tomme d'Aubrac
 - Tomme allégée
 - Beurre

Signe de Qualité

- Image familiale et artisanale

Commercialisation

- Magasin d'Aumont essentiellement
- Internet



Contact

- Christelle ROUZAIRE – AUMONT-AUBRAC – ☎ 04.66.42.80.24 – benoit.chapert@orange.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Patricia LOUBAT – patricia.loubat@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 2.4 millions d'Euros de CA
- 18 salariés

Zone géographique

- Laiterie au Chastel-Nouvel

Besoins

- Recherche de producteurs de lait de brebis, conventionnel et bio

Production

- Produits ultra frais vache et brebis : Yaourts, fromages blancs, faisselles
- Fromages: Le Lozère, Le Berger de Lozère, Pavé de Lozère, la Brique de vache, la Brique de brebis.
- Gamme bio : ultra frais, et fromage de vache et de brebis

Signe de Qualité

- Marque Duo Lozère
- Marque Sud de France
- Marque de Lozère

Collecte et transformation

- Collecte directe et par confrères locaux

Volumes collectés

- 400.000 L de lait de brebis
- 700.000 L de lait de vache

Commercialisation

- Lozère, Région Occitanie et PACA
- Nationale par le biais des magasins Grand Frais et magasins spécialisés
- GMS essentiellement mais aussi grossistes, RDH



Contact

- Jean-Pierre JULIEN – CHASTEL-NOUVEL - ☎ 04.66.45.97.69 – jp.julien.duozere@orange.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr



Collecte et transformation

- 5 fermes transformant en moyenne 200 000 L de lait
- Transformation dans le Lot-et-Garonne à la Fromagerie Baechler
- Développement en partenariat avec la commune de Chanac pour faire des fromages portions.

Production

- 22 tonnes de fromage
- Gamme 4 fromages : 1 thermisé, 3 pasteurisés.

Commercialisation

- GMS
- Magasins producteurs
- Cuisines collectives
- Foires
- Marchés
- Boutiques à la ferme

Contact

- Marie FAVIER – Présidente du GIE – GAEC des Falaises – BARJAC – ☎ 06.79.80.10.48

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Chiffres clés

- 30% de la collecte bio en France
- 74 départements
- 280 millions de Litres de lait collectés
- 90 salariés
- 1 400 fermes adhérentes

Zone géographique

- Sur 74 départements, Biolait collecte 300 millions de litres de lait pour 1 400 adhérents.

Fonctionnement

- Collecte 100% bio
- Réalise seulement la collecte, ne transforme pas
- Le lait est commercialisé à 100 clients en France et en Europe (laiteries, fromageries), pour 250 produits fabriqués.

Bilan

- La collecte Biolait a démarré en 2017 en Lozère.
- Aujourd'hui, ce sont 12 producteurs qui sont collectés.
- Recherche encore quelques producteurs pour étoffer la collecte.

la bio partout et pour tous !



www.biolait.eu

Contact

- BIOLAIT - Soizick ROUGER – responsable développement -44390 SAFFRE – ☎ 06.11.95.35.26 – 02.51.81.54.17
www.biolait.eu

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Société Fromagère du Massegros



Chiffres clés

- 100 millions d'Euros de CA
- 400 salariés
- 145 exploitations en Lozère et 165 autres en rayon Roquefort

Zone géographique

- Aire géographique AOP Roquefort (sud-ouest du département pour la Lozère)

Besoins de lait

- Du lait hors période de production de Roquefort

Production

- Cahier des charges de l'AOP Roquefort : race Lacaune, pâturages, 75% ration issue zone AOP, achats extérieurs limités à 200 kg de matière sèche par brebis et par an.
- 17 500 tonnes de fromage frobas type Salakis ou Valbreso à pâte molle affiné en saumure
- 2 000 tonnes de fromage Pérail Lou Pérac à pâte molle

Signe de Qualité

- Marque Salakis

Collecte et transformation

- Société des caves, groupe Lactalis

Volumes collectés

- 75 millions de litres collectés et 56 millions de litres traités sur le site (48 millions transformés en Salakis et 8 millions en Pérail)

Commercialisation

- Essentiellement export (3/4) principalement en Allemagne, États-Unis, Moyen-Orient

📌 Contacts

- Confédération Générale des Producteurs de lait de Brebis et des Industriels de Roquefort – MILLAU – ☎ 05.65.59.67.00
- Société Fromagère du Massegros – ☎ 04.66.65.67.00
- aurelie.boutry@roquefort-societe.com
- stephane.laffond@roquefort-societe.com

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Nathalie RIVEMALE – nathalie.rivemale@lozere.chambagri.fr

SODIAAL (brebis)



Zone géographique

- Margeride (et région de Saugues en Haute-Loire)

Nombres d'exploitations

- 21 en Lozère, 7 en Haute-Loire

Volumes collectés

- 3.5 millions de litres

Collecte et transformation

- SODIAAL
- Fabrication de pâtes pressées et de produits frais

Produits et mode de production

- Collecte toute l'année, 2 périodes de mise bas, Automne et Printemps

Besoins

- Recherche de nouveaux producteurs ou projets d'installation pour développer leur collecte et accompagner leur marché

Commercialisation

- SODIAAL avec ses filiales Fromageries Occitanes, Yoplait



Contact

- Bruno LECHARTRE – 📞 05.61.58.89.89 – bruno.lechartre@sodiaal.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Laurent BONNEFOY – laurent.bonnefoy@lozere.chambagri.fr

Bergerie de Lozère



(Groupe Triballat Noyal)

Chiffres clés

- 29 salariés
- 53 exploitations (Lozère et Aveyron)
- 7.5 millions de litres de lait collectés pour une capacité de 10 millions

Zone géographique

- ↗ Sud-Ouest de la Lozère et Est Aveyron

Besoins

- ↗ Limiter la collecte de printemps pour la lisser sur l'année
- ↗ Mise en place d'une charte qualité avec les producteurs volontaires (bien-être animal)

Produits et mode de production

- ↗ Lait de brebis en agriculture biologique
- ↗ Produits frais : 6 900 tonnes de yaourts dont yaourts à la grecque, fromages blancs

Collecte et transformation

- ↗ Transports Pelissier et Fils

Commercialisation

- ↗ GMS, grossistes, export Europe pour la marque VRAI assurée par le groupe Triballat à partir des plateformes de Noyal et Rians

Signe de Qualité

- ↗ Marque VRAI du groupe Triballat en GMS et marque Bergerie de Lozère pour crémiers
- ↗ Agriculture Biologique et magasins spécialisés

Bilan

- ↗ Stabilisation des produits en cours et lancement de nouveaux produits



La Bergerie

📌 Contacts

- ↗ SAS La Bergerie de Lozère – LA TIEULE – Soizic CUERQ – ☎ 04.66.32.99.74 – bergerie.lozere@lesfromagersdetradition.com
- ↗ Groupe Noyal Triballat – 35531 NOYAL SUR VILAINE – ☎ 02.99.04.11.11

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- ↗ Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
- ↗ Nathalie RIVEMALE – nathalie.rivemale@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

→ 2.4 millions d'Euros par an

→ 22 salariés et 2 apprentis

→ 8 exploitations en contrat

Produits et mode de production

- Lait thermisé et lait cru
- Création d'une gamme bio en cours
- Pérail (Bergeronnette) : fromage à pâte molle au lait cru à croûte fine avec moisissures de couleur jaune à blanc cassé, et pâte de couleur blanche ou ivoire, homogène, fine et fondante. Affinage 3-4 jours.
- Pâtes molles : Brique, Fédou (15% du CA), Cardabelle, tommes, tomettes et meules
- Fromage frais type Brousse
- Tomes (pâtes pressées, 40% du CA) et divers fromages lactiques
- Fromages à croûte mixte cerclés d'épicéa (30% du CA)
- Lait issu de brebis de race Lacaune, respect du cycle traditionnel de pâturage, sans ensilage pendant la période de production, cahier des charges production et de transformation

Volumes collectés

- 850 000 litres
- Collecte 4 fois par semaine
- Achat de lait en complément à d'autres fromageries

Zone géographique

- Sud de la Lozère, Causse Méjean et Causse de Sauveterre

Collecte et transformation

- Le Fedou – Fromage de Hyelzas SAS

Besoins

- Recherche de nouveaux producteurs en agriculture conventionnelle et en agriculture biologique sur le Causse Méjean et de Sauveterre, besoin de lait toute l'année, particulièrement de Septembre à Novembre

Commercialisation

- Après du réseau traditionnel crémier (75% du CA), de grossistes, mais aussi exportateurs, GMS, vente directe

Signe de Qualité

- Marque collective De Lozère pour le lait de brebis
- Marque d'entreprise Fédou
- Démarche AOP Pérail en cours



Contact

- Florence PRATLONG – Le Fédou – HYLZAS- HURES LA PARADE – ☎ 04.66.45.66.74



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Fromagerie Les Monts de Margeride



Chiffres clés

- 310 000€ de CA
- 1 dirigeant
- 6 élevages dont 3 en Lozère + GIE Pays de Roquefort

Produits et mode de production

- Fromage de brebis au lait cru
- Tomes de différents formats
- Fromages à pâtes persillées (bleus, fourmes)
- Meule de 10 kg

Volumes collectés

- 250 000 litres
- 150 000 litres transformés

Zone géographique

- Lozère
- Ardèche
- Aveyron

Collecte et transformation

- Fromagerie des Sources

Besoins

- Plus de régularité dans les volumes

Commercialisation

- Région lyonnaise
- France via des grossistes et des revendeurs
- Restauration Hors Domicile et magasins spécialisés

Contact

- ☎ 04.66.31.68.76

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 10 salariés
- 600 000 L par an
- Collecte : 2 fermes en Lozère et une coop Brebis bio en Aveyron
- Gamme de 13 références : yaourts nature, bicouche, aromatisés...

Production transformation commercialisation

- ↗ Atelier de transformation bio
- ↗ Transformation lait de brebis bio
- ↗ Commercialisation en magasin

Besoins

- ↗ Atelier de transformation pour 2 millions de litre sur campagne
- ↗ Recherche de nouveaux producteurs avec objectif de nouvelle gamme
- ↗ Demande refusée de commercialiser



Contacts

- ↗ Clémence MOURET – contact@fermeducausse.fr
- ↗ Mr. DELON – Directeur – info@fermeducausse.fr



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- ↗ Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Lou Passou Bio



Chiffres clés

- 2.5 millions d'Euros par an
- 5 personnes

Signe de qualité

- Agriculture biologique

Zone géographique

- ↗ Sud Lozère



Nombre d'exploitations

- ↗ Via la Coopérative Aveyron Brebis Bio et Société des Caves, filiale de la Société Fromagère de Séverac, elle-même filiale des Maitres Laitiers du Cotentin

Volumes

- ↗ 500 000 L de lait bio, majoritairement brebis, mais aussi de vache et de chèvre sur l'unité du Masegros.

Produits et mode de production

- ↗ 100 tonnes de fromages
- ↗ Gamme de 14 produits bio au lait de brebis thermisé, vache (dont Bleu des Causses), chèvre, et mélange
- ↗ Tomme bleue, Tomme de Mijoule, Douceur du Tarn, Cassou Bleu, Bochon de Mijoule
- ↗ Tomme 3 lait, tomme de chèvre, Bleu du Masegros

Collecte et transformation

- ↗ Coopérative Aveyron Brebis Bio
- ↗ Coopérative Aveyron Brebis Bio et Société des Caves
- ↗ Société SODIAAL
- ↗ La laiterie assure elle-même la collecte du lait de vache et de chèvre.

Besoins

- ↗ 1 producteur de lait de chèvre à contre saison

Commercialisation

- ↗ France et export Allemagne, Belgique, Espagne
- ↗ 66% du CA se fait via des magasins spécialisés



Contact

- ↗ Lou Passou Bio – Amélie JAMMES – LE MASSEGROS – ☎ 04.66.49.90.39 – lou-passou-bio@orange.fr



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- ↗ Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Fromagerie des Cévennes

Chiffres clés

→ 3 millions de CA

→ 18 salariés

→ 12 exploitations

Produits et mode de production

- AOP Pélardon conventionnel et bio (60% des fromages produits)
- Moissac des Cévennes
- Seillou
- Grizou cévenol
- Tommes : Parpaillote bio
- (Gamme Bio depuis 2012)



la Fromagerie
DES CÉVENNES

Zone géographique

- Sud Est de la Lozère et Nord des Cévennes Gardoises

Collecte et transformation

- Coopérative Fromagerie des Cévennes

Volumes collectés

- 800 000 litres dont 200 000 litres Bio

Besoins

- Davantage de production chez chaque coopérateur, particulièrement en production désaisonnée
- Recherche de nouveaux producteurs principalement en AOP (+200.000L)

Commercialisation

- Essentiellement GMS (55%) mais aussi grossistes (20%) café/hôtel/restaurant : 5%
- En national sur AOP et en régional pour les autres produits
- Réseau Biocoop (20%, 75% de la production AB)

Signe de Qualité

- AOP Pélardon, produits agriculture biologique (20% du volume collecté, 6 éleveurs)

Contact

- Fromagerie des Cévennes – MOISSAC VALLEE FRANCAISE – ☎ 04.66.45.72.35 Frédéric MONOD directeur – fmonod@from-cevennes.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Françoise BOUILLON – francoise.bouillon@lozere.chambagri.fr

La Chèvrerie du Dolmen

(sarl)

Chiffres clés

- 250 000€ de CA
- 1 gérant + 1 salariée
- 1 agriculteur dans le 43 + achat de lait à la laiterie de la Lavine

Produits et mode de production

- ↗ Lactique type Pélardon
- ↗ Tomme
- ↗ Pâte molle

Zone géographique

- ↗ Margeride Est

Volumes collectés

- ↗ 140 000 L de lait de chèvre en 2020

Collecte et transformation

- ↗ Tous les 2 jours
- ↗ Lait conventionnel

Commercialisation

- ↗ Lozère, Haute-Loire, Gard (50 clients)

Contact

- ↗ Pierre-Louis BUCHET – La Fromagerie du Dolmen – LA BASTIDE PUY LAURENT – ☎04.66.46.07.98

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- ↗ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 19 millions d'Euros de CA
- 10 exploitations en Lozère + 5 en cours de création d'atelier
- 65 salariés

Zone géographique

- Entreprise implantée dans le Lot et Garonne, collecte du lait de chèvre de la Vendée à la Lozère
- Elle prévoit la construction d'une unité pâtes pressées en Lozère (chèvre/brebis)

Volumes collectés

- 4,5 millions de litres de lait de chèvre via la SAS Les Chèvre Bio France
- 400 000 L de lait de brebis
- 500 000 L de lait de vache



Produits et mode de production

- En agriculture biologique
- Bûches, crottins, cabécous, tommes, cabriol, lémancet...
- Lait pasteurisé
- Yaourt au lait de chèvre

Commercialisation

- La Lémance est soutenue par le réseau Biocoop

Besoins

- Recherche 2 millions de litres de lait de chèvre à court terme
- Projet de construction d'une unité sur le département, à Antrenas

Contact

- La Lémance – Ruben ROMMENS – MONTAYRAL – r.rommens@lalemance.bio – ☎ 05.53.41.74.06 – 06.47.87.83.07



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 500 000 € de CA
- 1 dirigeant
- 3 exploitations (1 bovin Lozère, 1 caprin Lozère, 1 caprin Ardèche)

Zone géographique

- Ardèche et départements limitrophes

Volumes collectés

- 500 000 L (potentiel 700 000L) de lait de chèvre, brebis, vache

Collecte

- Fromagerie de La Laoune
- Achat lait de chèvre à d'autres laiteries

Produits et mode de production

- Au lait entier thermisé : 15 sortes sur 3 laits
- Brique et Tomme de brebis : la brique du Pastre et la Tomme du Pastre
- Brique et tomme de vache
- Brique, tomme, tommette chèvre : le Coucouronnais, la tommette Coucouronnaise, le Chantigrade, la tomme de chèvre Coucouronnaise
- Trois laits : le Triadou, la Triade Ardéchoise

Commercialisation

- Grossistes, GMS, point de vente sur place

Besoins

- Producteurs brebis conventionnelle 80 à 100 000 L secteur Margeride/Langogne

📌 Contacts

- BUNEL Vincent – laiterie-de-laoune@orange.fr – ☎ 04.66.46.27.65

📌 Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 80 millions d'Euros de CA
- 50 salariés
- 2 000 exploitations bovines
- 400 exploitations ovines



Signe de qualité

- Fleur d'Aubrac
- Bœuf Fermier Aubrac
- Elovel
- Agriculture Biologique
- Blason Prestige
- Veau sous la mère

Zone géographique

- **Bovins** : Aveyron, Lozère, Cantal, Gard, Hérault, Tarn
- **Ovins** : Lozère, Cantal, Aveyron + Haute-Loire, Gard et Hérault

Collecte

- Broutards, bourrets, veaux de boucherie, réformes, filières qualité
- Agnelets, agneaux de boucherie, réformes, filières qualités

Volumes collectés

- 69 000 bovins dont 14 000 en Lozère
- 83 000 ovins

Produits

- **Bovins** : 53% Aubrac, 8% Salers, 21% Limousin
- **Ovins** : 50% BMC, 50% Lacaune

Besoins

- De lait de chèvre 120 000 L
- De lait de vache 150 000 L
- De lait de brebis 60 000 L

Commercialisation

- Maigre via Union Coopératives BEVIMAC Centre Sud sur l'Italie et des pays tiers
- Bovins et ovins finis via filiales Languedoc Lozère Viande

Partenaires

- Le groupe CELIA détient des participations financières dans plusieurs sociétés sur 3 domaines d'activité, le négoce d'animaux vivants France, le négoce d'animaux export et le négoce de viande carcasse et découpe pour un CA de 170 millions d'Euros.



Contact

- CELIA – LAGUIOLE – ☎ 05.65.44.34.59 – coop@groupe-celia.fr



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Chiffres clés

- 365 millions d'Euros de CA
- 970 salariés
- 1500 adhérents bovins
- 825 adhérents ovins

Zone géographique

- 4 secteurs géographiques dont Aveyron Lozère et Cantal

Volumes collectés

- 64 000 bovins
- 480 000 ovins
- 327 000 canards gras
- 32 000 T de céréales (dont 13 000 de blé tendre)
- Vins (AOC Marcillac 520 000 équivalents bouteilles)

Signe de qualité

- Bœuf Fermier Aubrac
- Broutard Grand Sud
- Bœuf Limousin Blason prestige
- Agneaux Fermiers des Pays d'Oc



Produits

- Bovins, ovins, canards gras
- Engraissement en prestation de service d'agneaux laitiers Lacaune
- PAG et canards gras en palmipèdes

Collecte

- Broutards 55%, gros bovins de boucherie 17%, jeunes bovins 10%
- Veaux d'Aveyron, veaux de 8 jours
- Agneaux pour engraisser 45%, agnelets 20%, brebis de réforme 19%
- Agneaux sous la mère

Commercialisation

- COMBIBEV pour l'export des broutards et des agneaux
- Ruthènes Viandes pour abattage et découpe

Contact

- UNICOR – RODEZ – ☎ 05.65.67.89.00 – contact@groupe-unicor.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr



Nord Midi-Pyrénées Lozère

Chiffres clés

- 250 000€ de CA
- 400 élevages bovins viande :
des troupeaux avec
principalement des
Limousines (40%) et des
Aubracs (36%)

Zone géographique

- Aveyron, Lozère, Tarn



Volumes vendus

- 25 900 bovins

Collecte

- Broutards non OGM (45%)
- Veaux d'Aveyron (39%)
- Veaux sous la mère (2%)

Signe de qualité

Environ 80% des éleveurs en filière qualité

- Bœuf Fermier d'Aubrac (21 %)
- Blason Prestige (22 %)
- Veau d'Aveyron et du Ségala (35 %)
- Bœuf blond (0.5%)
- Label Salers

Commercialisation

- Organisation de Producteurs Non Commerciale, 49 acheteurs agréés partenaires (négociants et bestiaux) + abatteurs et bouchers

Contact

- Carrefour de l'Agriculture – RODEZ – ☎ 05.65.73.77.23 – elvea.tech.bov@gmail.com

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Abattoir de Langogne



Chiffres clés

→ 1.4 millions d'Euros de CA

→ 21 salariés

Signe de qualité

- Porc Montagne
- Porc Fermier d'Auvergne
- Porc de Haute-Loire
- Viande de Porc Française
- De Lozère
- Agriculture Biologique
- AOP Fin gras du Mézenc

Activité

- Abattoir public d'animaux de boucherie et traitement de gibier
- Abattage du lundi au vendredi

Volumes

- 3 938 tonnes en 2020 dont :
 - 76% porcs (origine Auvergne principalement)
 - 15% gros bovins
 - 6% veaux
 - 3% ovins (50% origine Lozère)
- 25% d'approvisionnement issu de cheptel Lozère

Usagers

- Fabre – La Lozérienne :
 - 70% des volumes soit 2 782 tonnes, dont 85% porcs, 9% gros bovins, 4% veaux, 2% ovins
- 2 autres grossistes
 - SARL Agrain (Haute-Loire)
 - SARL Gineys (Ardèche)
 - 21 usagers en compte personnels
- Particuliers



Contact

➤ Martial CHESNOT – Directeur - LANGOGNE – ☎ 04.66.69.00.94 – abattoir.langogne@wanadoo.fr



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

➤ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Abattoir d'Antrenas (Société SOGEMA)



Chiffres clés

→ 2,1 millions d'Euros de CA

→ 32 salariés

Activité

- Abattage toutes espèces avec spécialisation bovins-ovins
- Abattage des ovins le Jeudi
- Abattage des porcs les Lundis et Vendredis
- Abattage d'urgence : tous les jours sauf le Dimanche

Volumes

- 4 760 tonnes équivalent carcasse dont :
 - 54% gros bovins (2 590 tec, 7 500 animaux)
 - 20% ovins (940 tec, 55.000 animaux)
 - 15% veaux (730 tec, 3 610 animaux)
 - 11% porcs (500 tec, 3 720 animaux)
- 45% d'approvisionnement issu du cheptel Lozère
- Elovel : 13.600 agneaux
- Viande bio : 688 bovins – 727 veaux – 4850 ovins

Signe de qualité

- **28% abattage signe qualité**
 - Fleur d'Aubrac (620 tec)
 - Agriculture Biologique
 - Veau de Lozère, De Lozère
 - Fin gras du Mézenc
 - Elovel (212 tec)
 - Agneau allaiton

Usagers

- SA Languedoc-Lozère-Viande, 75% de l'activité de l'abattoir et une vingtaine d'autres usagers (artisans, bouchers, agriculteurs, GMS)
- 30% filières qualité : Fleur d'Aubrac, Bio, Elovel, BFA, Label Rouge, Promotion Limousin
- Abattage rituel (10% de la production)
- 6 artisans bouchers
- Découpe éleveurs
- 35 artisans abatteur

Contact

➤ Olivier RACAUD – Directeur – ANTRENAS - ☎ 04.66.32.01.21 – olivier.racaud@hotmail.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

➤ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Ateliers de découpe



Languedoc-Lozère-Viande

- Filiale à 91% de la coopérative CELIA
- 2 sites : Antrenas, plateforme Nîmes découpe (Fermeture du site de l'Habitarelle en 2021)
- 30,7 millions d'Euros de chiffre d'affaires, dont 2 millions en Agriculture Biologique
- 73 salariés
- 3 600 tonnes dont 63% bovins, 20% ovins, 12% veaux, 5% porcs dont 250 tonnes découpe éleveurs circuits courts
- Commercialisation des agneaux principalement sur Paris, des Fleurs d'Aubrac sur Montpellier, le reste dans la région Sud (Hérault, Gard, Bouches-du-Rhône, Vaucluse)
- CA : 34% bouchers, 23% GMS, 14% collectivités, 8% restaurants, 7% distributeurs, 4% GMS bio, 4% industriel, 4% éleveurs découpe

Fabre La Lozérienne

- Site Langogne
- 9,3 millions d'Euros de chiffre d'affaires, avec 22 salariés
- 3 400 tonnes commercialisées dont 86% porcs, 9% bovins, 4% veaux
- Commercialisation triangle Lyon-Narbonne-Marseille, principalement à des bouchers, charcutiers, traiteurs (60%) mais aussi grossiste et grande distribution



Autres ateliers

- Atelier Saint-Chély-D'apcher (Groupe Hautes Terres de Margeride)
- Atelier agro-alimentaire CFPPA Florac (en location aux producteurs)
- Coopérative Hures la Parade
- CLAVEL, La Canourgue (bovins, porcs, plats cuisinés)
- SALTEL, Chirac
- SOUCHON, Nasbinals
- FABRE pisciculture, Villefort
- Ateliers privés (TRIOULIER à Langogne, ANDRE à Grandrieu, SAS de Rousses...)
- CUMA des Hauts Gardons (Sainte Croix Vallée Française)

Contacts

- LANGUEDOC LOZERE VIANDE- ANTRENAS – ☎ 04.66.32.00.82 – languedoclozereviande@wanadoo.fr
- FABRE LA LOZERIEENNE – LANGOGNE – ☎ 04.66.69.18.50 – 09.67.25.12.05 – fabre-sa@wanadoo.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Marc FABRE – marc.fabre@occitanie.chambagri.fr



Chiffres clés

→ 2,5 millions d'Euros de CA

→ 18 ETP

Zone géographique

- Lozère et départements limitrophes

Volumes collectés

- 460 tonnes de châtaignes, dont 130 en Lozère
- 58% de la production est en Agriculture Biologique

Collecte et transformation

- L'entreprise propose aussi une prestation d'épluchage des châtaignes : cela concerne une dizaine de tonnes de châtaignes par an.

Produits et mode de production

- Spécialités sucrées à la châtaigne bio ou en conventionnel
- Autres spécialités à la châtaigne bio ou en conventionnel
- Confitures, Miels

Besoins

- 200 tonnes de châtaignes si possible en Agriculture Biologique

Commercialisation

- Supermarchés régionaux (Lozère, Ardèche, Aveyron, Gard)

Contact

- Daniel MATHIEU – SAINT ANDEOL DE CLERGUÉMORT – ☎ 04.66.61.10.98 – contact@verfeuille.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr

Fariborne (SARL)



Chiffres clés

→ 160 000 € de CA

→ 7 associés

Zone géographique

- Lozère et départements limitrophes
- Périgord

Volumes collectés

- 80 tonnes de châtaignes

Prestation

- 70 tonnes de châtaignes
- Coût de la prestation : 3€/kg de farine

Produits et mode de production

- Farine de châtaigne bio (80% des volumes)
- Brisures de châtaignes bio (10%)
- Châtaignons bio (5%)
- Crème de marron bio
- Marrons au naturel bio

Besoins

- Recherche des débouchés pour sa production

Commercialisation

- Supermarchés bio en Ardèche principalement

Contact

- Christian MASMEJEAN – PIED DE BORNE – ☎ 06.74.90.17.04 – info@fariborne.com

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Samuel DELPUECH – samuel.delpuech@lozere.chambagri.fr



III– Fiches Produits



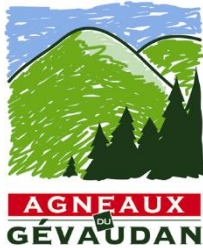
1. Filières viande

Agneau du Gévaudan



Signes de différenciation qualité

→ Indication de provenance
« Montagne »



Zone géographique

- Agneaux nés, élevés, abattus et transformés en Lozère

Cahier des charges et spécificités du produit

- Agneaux nourris au lait sous la mère
- Nourriture à base d'herbe et de céréales après le sevrage
- Elevage de type extensif avec respect du cycle traditionnel pâture/bergerie
- Age d'abattage : moins de 180 jours
- Sélection des carcasses : poids de carcasse entre 7 et 22.5 kg, conformation, état d'engraissement
- Système sécurisé durant tout le cycle du produit, contrôles internes et externes.

Circuits de commercialisation

- Vente en boucheries artisanales
- Vente directe pratiquée par les éleveurs

Contact

- Delphine OUSTRY – Lozère Développement – MENDE – ☎ 04.66.45.33.05 – d.oustry@lozere-developpement.com

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Agneau ELOVEL – Agneau de Lozère



Chiffres clés

→ 55 exploitations

→ 10 592 agneaux produits par an sur 13 700 labellisables

Signes de différenciation qualité

→ Identification géographique protégée (I.G.P)

Zone géographique

- Agneaux nés et élevés dans la zone de production (Lozère + 1 canton limitrophe Ardèche, Haute Loire et Cantal)
- Agneaux abattus à Antrenas

Cahier des charges et spécificités du produit

- Race : Blanche du Massif Central
- Animaux nés, élevés et abattus dans la zone IGP
- Animaux élevés sous la mère, complémentation possible exclusivement en fourrage et aliments à base de céréales
- Abattage à 3 mois en moyenne, à l'abattoir d'Antrenas (-130 jours)
- Poids carcasse : 12 à 19 kg, classement favorisant une grande homogénéité, sélection des carcasses selon couleur, conformation, gras.
- Système de production sécurisé à toutes les étapes avec contrôles internes et externes.



Circuits de commercialisation

- Vente via SA Languedoc-Lozère-Viande
- Livraison hebdomadaire sur Paris

📌 Contacts

- ELOVEL – CELIA – ANTRENAS – ☎ 04.66.32.43.08
- Olivier MAURIN – Président- PREVENCHERES – ☎ 04.66.46.20.53
- Lise NOËL – 06.82.23.89.64

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- François VALENTIN – francois.valentin@lozere.chambagri.fr

Agneau fermier des Pays d'Oc



Chiffres clés

- 704 exploitations dans la zone dont 18 en Lozère
- 75 200 agneaux produits par an, dont 2 900 en Lozère

Signes de différenciation qualité

- Label Rouge Agneau Fermier

Besoins

- Besoin d'agneaux particulièrement en automne



Zone géographique

- Agneaux nés et élevés dans la zone de production (Auvergne, Occitanie, Limousin)
- Agneaux abattus à Castres (Bigard), Rodez (Arcadie Sud-Ouest)
- 6 groupements de producteurs : Arterris, Capel, Copagno, OBL, Terre ovine et Unicor

Cahier des charges et spécificités du produit

- Race : rustique, allaitante ou issue d'un croisement de 1^{ère} génération (rustique X race bouchère)
- Animaux élevés sous la mère, complémentation possible exclusivement en fourrages et aliments fermiers ou du commerce à base de céréales
- Agneaux de 13 à 22 kg carcasse
- Les agneaux ne peuvent pas être sevrés avant 70 jours
- Abattage de 60 à 150 jours
- Poids moyen carcasse : 17.8 kg
- Système de production sécurisé à toutes les étapes avec contrôles internes et externes
- L'allaitement artificiel est interdit

Circuits de commercialisation

- 296 boucheries artisanales (28% des volumes)
- 165 GMS (72%)



Contact

- Agneau des Pays d'Oc – RODEZ – ☎ 05.65.67.89.52 – agneau.paysdoc@gmail.com



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- François VALENTIN – francois.valentin@lozere.chambagri.fr

Bœuf Fermier Aubrac



Chiffres clés

- 560 exploitations dont 148 en Lozère.
- Sur les 560 éleveurs, 400 livreurs ayant apportés 2633 animaux.
- Poids moyen : 409.5 kg, classements majoritairement R+, R= et U-.

Signes de différenciation qualité

- Label Rouge

Cahier des charges et spécificités du produit

- Bœuf, génisse ou vache de race Aubrac, élevé selon les méthodes traditionnelles des zones de montagne
- Ensilage de maïs interdit après 18 mois
- Alimentation exclusivement à base de fourrage et de céréales
- En période de finition (4 mois minimum), l'ensilage, l'enrubannage et le maïs sous toutes ses formes sont interdits.
- Les aliments achetés doivent être référencés (liste sur le site www.aliments-label.fr)
- Bœuf castré avant 12 mois, vendu à 30 mois minimum, poids minimum 330 kg carcasse
- Génisse commercialisée entre 30 et 42 mois ; poids minimum 280 kg carcasse
- Vache âgée de moins de 10 ans, poids minimum 280 kg carcasse
- Conformation U et R de la grille EUROP
- Engraissement 2, 3, 4 la note 3 étant la plus appréciée
- Chargement inférieur à 1.4 UGB/Ha de SFP
- Une seule cession dans la vie de l'animal, avant 36 mois, entre éleveurs qualifiés Bœuf Fermier Aubrac
- Système sécurisé à toutes les étapes du cycle de production avec contrôles internes et externes

Zone géographique

- Pas de zone définie, mais les élevages doivent être situés à plus de 800m d'altitude, ou doivent transhumer à plus de 800m d'altitude pendant 4 mois

Besoins

- **Manque d'animaux sur toute l'année, et particulièrement en période estivale**

Circuits de commercialisation

5 organisations de producteurs :

- CELIA (260 élevages, 70 lozériens)
- ELVEA NMLP (88 élevages, 24 lozériens)
- ELVEA SMC (73 élevages, 0 lozérien)
- UNICOR (90 élevages, 51 lozériens)
- EPV (49 élevages, 3 lozériens)

5 abatteurs :

- Bigard (Castres - 36%)
- Ruthenes Viandes (Rodez - 35%)
- Conquet (Laguiole - 10%)
- LLV (Antrenas - 19%)
- Covial (Aurillac) vient d'adhérer

87 points de vente dont :

- 52 boucheries traditionnelles
- 35 GMS

Contacts

- Association Bœuf Fermier Aubrac – RODEZ – ☎ 05.65.73.78.39 – contact@boeuffermieraubrac.fr
Président : Patrick MOULIADE – Animatrices : Claire VEDRINE et Émilie DOMERGUE
- CELIA – LAGUIOLE – ☎ 05.65.44.34.59
- ELVEA – RODEZ – ☎ 05.65.73.79.22
- UNICOR – RODEZ – ☎ 05.65.67.89.00

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Luc SARROUY – luc.sarrouy@lozere.chambagri.fr



Bœuf Fermier des Hauts

Terroirs

Signes de
différenciation
qualité

→ Marque

Zone géographique

- Zone de reconnaissance Unicolor + départements limitrophes de l'Aveyron

Cahier des charges et spécificités du produit

- Race : Aubrac ou Limousin en race pure, ou croisement avec un mâle de race à viande
- Animaux élevés, engraisés, et abattus sur une zone de reconnaissance
- Alimentation avec pâturage obligatoire en période d'élevage et en période de finition : 4% de l'aliment final reconstitué doit contenir du lin et un aliment complémentaire référencé par Unicolor
- Urée et OGM interdits
- Pas de traitement antibiotique durant la période de finition
- 370 kg minimum

Circuits de commercialisation

- Réseau Magasin Halles de l'Aveyron

Contact

- UNICOR – RODEZ – ☎ 05.65.67.89.00 – julien.volpelier@groupe-unicor.com

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Luc SARROUY – luc.sarrouy@lozere.chambagri.fr

Génisse Fleur d'Aubrac



Chiffres clés

- 86 élevages qualifiés en Lozère sur les 285 (naissieurs stricts + engraisseurs, dont 55 éleveurs apporteurs)
- Volumes produits : 1492 génisses
- Poids moyen : 421 kg carcasse à 5.08€ 90% classée U
- Chiffre d'affaires : 2.7 millions d'Euros
- Provenance : 44% Lozère, 54% Aveyron, 1% Cantal, 1% Haute-Loire

Signes de différenciation qualité

- IGP

Zone géographique

- Zone IGP, 313 communes dont 134 sur la Lozère, 96 en Aveyron, 69 sur le Cantal et 14 en Haute-Loire

Cahier des charges et spécificités du produit

- Adhésion à CELIA et à l'association Fleur d'Aubrac
- Race : croisement mère Aubrac et père Charolais
- Génisses nées, élevées dans la zone de production IGP selon les méthodes traditionnelles des zones de montagne
- Alimentation à base de fourrages issus de l'exploitation et céréales à l'exclusion du maïs au-delà de l'âge de 18 mois
- Age d'abattage : de 24 à 42 mois, âge moyen 32 mois
- Sélection des carcasses : état d'engraissement et conformation
- Abattage à Antrenas et Rodez
- Système sécurisé à tous les stades de production avec contrôles internes et externes



Circuits de commercialisation

- Vente chez les bouchers détaillants via la SA Languedoc Lozère Viande
- 50 boucheries, 4 supermarchés, 3 restaurants.

Besoins

- Animaux bien conformés : 400/420 kg carcasse
- Manque d'animaux particulièrement entre mi-décembre et fin février

Contact

- Association Fleur d'Aubrac – ANTRENAS – ☎ 06.07.38.28.32 – fleurdaubrac@groupe-celia.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Luc SARROUY – luc.sarrouy@lozere.chambagri.fr

Veau de Lozère et Veau Sous la mère, Label Rouge Fermier



Chiffres clés

- 16 exploitations
- Volumes produits : 250 veaux

Signes de différenciation qualité

- Marque collective, association
« Veau de Lozère »
- Veau Sous la mère Label Rouge
Fermier

Cahier des charges et spécificités du produit

- **Veau de Lozère :**
 - Veaux nourris au lait entier naturel complété si besoin d'un aliment d'allaitement en phase de finition (35 kg maxi par veau)
 - Veau issu de race à viande ou mixte
 - Animaux nés élevés et abattus en Lozère, introduction possible de veaux de la zone de production avant 5 semaines
 - Age d'abattage optimum : 160 jours (120 à 180 jours)
 - Poids moyen : 161 kg
 - Sélection des carcasses (couleur, conformation, état d'engraissement)
- **Veau sous la mère Label Rouge Fermier:**
 - Race femelle allaitante ou mixte (hors Prim'holstein, Tarentaise) ou issue du croisement de ces races
 - Race mâle race à viande
 - Admission traite tante et distribution au biberon
 - Possibilité 50 kg de poudre label/veau
 - Abattage entre 91 et 168 jours
 - Poids carcasse entre 85 et 170 kg

Circuits de commercialisation

- Vente à CELIA, SA Fabre et aux bouchers abatteurs adhérents de la filière



Besoins

- Baisse de la production
- Manque de veaux toute l'année, particulièrement d'Octobre à Février
- Attente qualité (veaux plus légers, plus clairs, plus gras)
- Pas de demande particulière des consommateurs



Contact

- Association Veau de Lozère – Catherine CHARRIE – ANTRENAS – ☎ 06.07.38.76.71 – c.charrie@groupe-celia.fr



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Filière Viande Bovine De Lozère



Signes de différenciation qualité

- Marque collective « De Lozère » avec contrôle tiers
- Indication de provenance « Montagne »

Production

- Une cinquantaine d'exploitations référencées
- Abattage opéré sur les 2 unités du département (agrément CEE) : Antrenas, et Langogne

Cahier des charges

- Animaux nés, élevés, abattus et transformés en Lozère
- Elevage selon les méthodes traditionnelles des zones de montagne : respect du cycle traditionnel pâture-étable
- Alimentation exclusivement à base de matières premières d'origine végétale et minérale, et provenant de fabricants et de distributeurs agréés par l'association.
- Age d'abattage : 2 à 12 ans génisses et vaches adultes
- Sélection des carcasses sur critères stricts : poids, conformation, état d'engraissement
- Système de production sécurisé à tous les stades avec contrôles externes et internes du produit
- Qualification des élevages généralisée
- Abattage : Antrenas et Langogne

Commercialisation

- Bouchers détaillants
- GMS
- 2 entreprises de commerce en gros des viandes
- Restauration collective
- Restauration commerciale : auberges et restaurants de Lozère
- Vente directe pratiquée par l'éleveur



Contact

- Delphine OUSTRY – Lozère Développement – MENDE – ☎ 04.66.45.33.05 – d.oustry@lozere-developpement.com

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Jeune Bovin Tendre d'Oc

Signes de différenciation qualité

→ Agriculture Biologique



Zone géographique

- Départements de l'ancienne Région Languedoc-Roussillon

Cahier des charges

- Veaux mâles et femelles de race à viande
- Animaux nés, et élevés en Languedoc-Roussillon et dans les départements limitrophes, en fonction des zones d'agrément des coopératives
- Préconisations techniques pour le sevrage
- Abattage en Languedoc-Roussillon d'animaux âgés de 8 à 12 mois
- Poids optimal 220 kg (180 à 270 kg), exclusion des classes P en conformation, engraissement supérieur ou égal à 2
- Pâturage selon le cahier des charges de l'agriculture biologique

Commercialisation

- Circuits courts
- Languedoc Lozère Viande et CELIA pour circuits GMS et autre
- OP des Pyrénées-Orientales, Coopérative Catalane des Éleveurs

Besoins

- Faibles, car filière en phase de démarrage

Contact

- Association Lozère Bio – MENDE – ☎ 04.66.65.62.00

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr



2. Produits Laitiers

Fromages Lait de Vache



AOP Bleu d'Auvergne

- AOC depuis 1975, AOP depuis 1990
- Fromage à pâte persillée non pressée, non cuite, 1 mois d'affinage au minimum
- Zone géographique de collecte du lait en Nord Lozère soit 60 communes sur les 1 137 de la zone, qui s'étend sur 3 départements
- 100 producteurs lozériens sont inscrits dans cette filière, cela représente 25 millions de litres
- Cette production correspond à la valorisation de 7% du lait collecté dans cette zone
- 8 entreprises de collecte/transformation, dont 2 sur le département : SODIAAL et LACTALIS
- Production totale : 4 800 tonnes dont ¼ à l'export
- Production du lait et affinage sur la zone. Pas d'impératif de race
- Lait produit uniquement par des vaches nées et élevées sur l'aire géographique à compter de la date d'homologation du cahier des charges. Introduction d'animaux nés et élevés hors zone interdite depuis le 14/11/2017. Chargement ne dépassant pas une vache laitière par hectare de surface fourragère.
- En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, refanée, ou ensilée représente au moins 70% de la ration de base des vaches laitières en MS et au moins 30% de la ration de base quotidienne.



AOP Bleu des Causses



- AOP depuis 1996
- Fromage à pâte persillée, non pressée, non cuite, caillé, moulé puis égoutté, ensuite ensemencement pénicillium roqueforti, affiné en cave naturelle. Age minimum avant commercialisation : 70 jours.
- Zone géographique de collecte en cours de révision, actuellement en Lozère, 77 communes sur le centre et l'ouest du département.
- Cette production valorise 3% du lait collecté dans la zone AOC
- Collecte et transformation : LACTALIS (26 producteurs pour 10 millions de litres) transforme à Rodez, SODIAAL va reproduire du Bleu des Causses au Malzieu (auparavant il n'était qu'affineur)
- Production totale : 434 tonnes
- Nouveau cahier des charges : 80% de l'alimentation sur la zone, moins de 1 800 kg de concentré par vache et par an, interdiction hors sol et OGM, 120 jours de pâturage minimum par an.
- La commercialisation se fait dans les régions méridionales (Occitanie, Auvergne, PACA)

AOP Laguiole

- AOC depuis 1961
- Fromage de la famille des fourmes (Cantal, Salers) au lait cru de vache. Pâte ferme non cuite à croute sèche, 4 mois d'affinage.
- Lait produit à partir de vaches Aubrac ou Simmental produisant moins de 6 000 litres de lait par an, et nourries avec des fourrages issus de la zone AOC, pâturage au moins 120 jours par an, et l'hiver, 30% de la ration en matière sèche sous forme de foin, pas d'ensilage ni d'enrubannage.
- Production totale : 780 tonnes produites, mais 604 commercialisées
- Zone géographique de collecte en Lozère : 27 communes, 14 coopérateurs Lozériens en 2020
- Production qui correspond à 33% du lait collecté dans cette zone (volume collecté : 2.438.000 L)
- Collecte et transformation : 1 laiterie (coopérative fromagère Jeune Montagne) 1 producteur fermier, 1 producteur treille



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Patricia LOUBAT – patricia.loubat@lozere.chambagri.fr

Lait de vache de Montagne

Mont Lait

Signes de qualité

- Marque Mont Lait appartenant aux producteurs regroupés au niveau de l'Association des Producteurs de Lait de Montagne (APLM)
- Origine Montagne (Décret UE)



Zone géographique

- Massif-Central (7 départements : Lozère, Cantal Creuse, Aveyron, Haute-Loire, Puy-de-Dôme et Corrèze)

Production

- Brique de lait UHT 1 litre et demi écrémé disponible en GMS depuis juin 2013. Élargissement de la gamme à la raclette et au beurre depuis 2018
- 19 exploitations en Lozère sur les 410 adhérents à la démarche, représentant 4 millions de litres sur les 140 millions produits
- 12 millions de litres commercialisés en 2020
- Producteurs regroupés en association et signataires d'un contrat de licence.

Caractéristiques

- Opérations de production avec siège d'exploitation en montagne
- Opération de transformation, de fabrication et d'affinage en montagne
- Cahier des charges en cours de mise en application : 70% herbe dans la ration, 80% surface ou herbe, les vaches sortent.
- Retour garanti aux producteurs
- Sur chaque litre vendu, 3cts pour l'entreprise pour les coûts de collecte et 7cts sont redistribués aux producteurs et au fonctionnement de l'association.

Commercialisation

- Plus de 900 GMS du Massif-Central, toutes enseignes confondues dont 6 en Lozère
- Conditionnement par Terra Lacta (63)
- Fabrication d'un fromage à raclette par la Société Fromagère du Livradois (63)
- Fabrication d'un beurre de baratte par la laiterie de Montagne d'Auzance

Contact

- Association des producteurs de Lait de Montagne (APLM) – ☎ 05.65.73.77.91 – berangere.carel@montlait.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Fromage de brebis

Roquefort



Chiffres clés

- 150 exploitations en Lozère, soit 70% des exploitations ovines lait du département
- 11 millions de litres de lait produits par an en Lozère (transformés essentiellement en fromage à pâte molle marque Salakis sur l'unité du Massegros)
- 9.5 millions d'Euros par an de CA pour sur Le Rayon

Signes de qualité

- AOP depuis 1996 et certification d'entreprise (démarche ISO 9000 sur les coopératives et les industries de transformation)

Zone géographique

- Zone appelée « Le Rayon » constituée de la presque totalité du département de l'Aveyron, d'une partie de la Lozère, du Tarn, du Gard, de l'Hérault et de l'Aude, soit 171 millions de litres produits par 769 000 brebis appartenant à 1 645 producteurs, dont 81 millions de litres transformés en 19 400 tonnes de Roquefort.

Produit et mode de production

- Fromage Roquefort d'environ 20 cm de diamètre et 10 cm de hauteur, d'un poids de 2.5 à 3 kg, à pâte persillée non pressée, non cuite,ensemencée avec des spores de *Penicillium Roqueforti*, 3 mois d'affinage minimum dans les caves de Roquefort situées sur la commune de Roquefort sur Soulzon. Lait cru, pur et entier de brebis race Lacaune, respect du cycle traditionnel de pâturage, 75% de la ration alimentaire issue de la zone AOC, moins de 200kg de matière sèche achetée par brebis et par an.

Collecte, transformation et commercialisation

- 7 fabricants
- 3 900 tonnes exportées (Espagne, Allemagne, USA, Grande-Bretagne)
- France : circuit traditionnel, crémiers, GMS (sous marques fabricants et sous marques distributeurs) et hard discount.



Contacts

- Société des caves de Roquefort – LE MASSEGROS – ☎ 04.66.65.67.01
- Confédération Générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort – MILLAU – ☎ 05.65.59.22.00

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Nathalie RIVEMALE – nathalie.rivemale@lozere.chambagri.fr

Fromage de brebis

Pérail



Chiffres clés

- Un potentiel de 1 800 exploitations au total dont 80 en Lozère
- Volume potentiel supérieur à 1000 tonnes

Signes de qualité

- Reconnaissance AOP Pérail en cours

Zone géographique

- Zone sèche du Sud du Massif Central concernant les départements de l'Aveyron, du Gard, de la Lozère, de l'Hérault, et du Tarn.

Produit et mode de production

- Fromage à pâte molle, au lait entier de brebis, cru ou pasteurisé, affinage 6 jours minimum, appellation à partir du 8^{ème} jour
- Cahier des charges Pérail :
 - 180 jours de pâture
 - Au moins 1 kg de matière sèche de foin par brebis
 - Moins de 200 kg d'aliment acheté (fourrage et aliments complémentaires) par brebis et par an
 - $\frac{3}{4}$ des fourrages et céréales produits dans la zone

Collecte, transformation et commercialisation

- Fromagerie Saint-Georges, Fromagerie du Lévezou, Fromagerie ABCA, 7 producteurs fermiers
- Marché national (73%), Export (17%) et Marché Local (10%)



Contact

- Association Pérail - ☎ 05.65.59.59.09 – contact@perail.fr – www.perail.fr

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Fromage de chèvre

Pélardon



Chiffres clés

- En Lozère on trouve 11 adhérents laitiers (soit 2/3 des producteurs) et 17 adhérents fermiers (soit 1/3 des producteurs) qui produisent du Pélardon
- 225 tonnes de fromages sont produits en AOP dont 139 en Lozère (71 en Fermier, 68 en Laitier)

Signes de qualité

- AOP Pélardon depuis 2001

Zone géographique

- En Lozère, les Cévennes et la Margeride Sud-Est soit 46 communes (dont 9 partiellement) sur 500 communes au total (Lozère, Gard, Hérault, Aude)

Caractéristiques du produit et mode de production

- Le mode d'élevage des troupeaux doit respecter le cycle traditionnel de pâture (de 180 jours si <800m à 210 jours si >800m). Une complémentation en céréales et en foin est permise sous certaines conditions, l'ensilage et l'enrubannage sont interdits.
- Le Pélardon est un fromage lactique à pâte molle fleurie, au lait cru entier de chèvre. Il a un diamètre de 60mm pour 25mm de haut et pèse environ 60g.
- Le lait est obligatoirementensemencé à partir de petit lait issu de la production de la veille. Après emprésurage, la durée minimum d'affinage est de 11 jours. L'égouttage est spontané, le moulage manuel à la louche à partir de caillé frais, la texture de la pâte est très fine. Selon la durée d'affinage, le Pélardon peut être jeune ou sec, salé, ou avec un léger goût de noisette.

Commercialisation

- Vente de fromages sous la marque AOC Pélardon
- Pour les producteurs fermiers, vente sur les marchés, vente directe à la ferme, vente par les crémiers, les revendeurs sur la zone ou sur Rungis par l'intermédiaire de grossistes.



Contact

- Syndicat des Producteurs du Pélardon – syndicat-pelardon@pelardon.fr

Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Françoise BOUILLON – francoise.bouillon@lozere.chambagri.fr



IV– Fiches Qualification des produits

Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage



Nombre d'adhésions

→ 70 exploitations mixtes

→ 290 exploitations lait

La charte des bonnes pratiques d'élevage, c'est :

- Un engagement volontaire de l'éleveur sur son professionnalisme et 41 de ses bonnes pratiques
- Une démarche de progrès pour tous les éleveurs, centrée sur le métier d'éleveur défini comme relation de l'éleveur avec ses animaux et avec leurs produits (lait, effluents)
- Une visite de validation par un technicien agréé
- Pour chaque pratique :
 - Un objectif
 - Des marges de progrès
 - Un niveau non validable

La charte a évolué :

- **En 2007 :**
 - Socle de Démarches qualité
 - Paquet Hygiène
 - Prise en compte de la conditionnalité, essentiellement le domaine élevage
- **En 2012 :**
 - Simplification de la rubrique identification qui s'appuie sur les suivis IGP existants
 - Renforcement des troupeaux
 - Évolution sur l'alimentation des animaux, hygiène et qualité du lait, bien-être et environnement
 - Analyse des risques pour la sécurité des personnes
- **En 2019 :**
 - Nouvelle version pour mieux répondre aux attentes sociétales
- **En 2021:**
 - Évolution des cheptels viande sur la charte Boviwell (en cours d'élaboration)



Interlocuteur Chambre d'Agriculture

➤ Luc SARROUY – luc.sarrouy@lozere.chambagri.fr

Paquet Hygiène



Date d'application

- 1^{er} Janvier 2006

Principe

- Dispositions fondées sur le principe de la responsabilité des professionnels, l'obligation des traçabilités, l'obligation de retrait du marché ou de rappel des produits à risque.

Champ d'application

Sont concernés par ces dispositions :

- La production primaire
- Élevage ou culture de produits primaires
- La traite
- La production d'animaux
- La cueillette
- Les activités de transport, d'entreposage, etc...
- La production secondaire : transformation des produits, animaux et végétaux.

Prescription générale

Principe

- La déclaration d'activité par le biais d'un guichet unique (DDCSPP)
- La réglementation est fondée sur **la responsabilité** des transformateurs, par le biais de la mise en place de la méthode HACCP (maîtrise des risques sanitaires)
- Les normes microbiologiques redéfinies concernent les produits d'origine animale et végétale.

La traçabilité

- Les professionnels doivent disposer de procédures écrites pour identifier leurs fournisseurs (**traçabilité amont**), identifier les entreprises clientes (**traçabilité aval**) retirer ou rappeler les produits du marché.

Le retrait ou rappel de lot

- Une procédure de retrait ou de rappel de lot doit être définie pour chaque produit et chaque type de système de commercialisation.

Les exigences renforcées

- Chaîne du froid : respect, contrôle, enregistrement
- Procédure HACCP : mise en place, enregistrement, évolutivité
- Formation du personnel
- Analyse de l'eau utilisée en transformation : analyse potabilité au minimum
- Hygiène du personnel
- Denrée alimentaire : réception, stockage, refroidissement
- Traitement thermique : vérification de l'ensemble des paramètres.

Statut Sanitaire de l'atelier

La réglementation sanitaire distingue les ateliers de transformation des denrées animales (hors abattage des volailles et conditionnement des œufs) en fonction des circuits de commercialisation et des quantités traitées :

- Statut remise directe aux consommateurs, qui exige de remplir le CERFA 13984
- Statut de dérogation à l'obligation d'agrément permettant de vendre à des détaillants avec des limites géographiques, et de quantité
- Statut d'agrément sanitaire qui permet aux producteurs de commercialiser sur tous types de circuits et sur l'ensemble du territoire européen, qui exige le dépôt d'un dossier de demande d'agrément accompagné du CERFA 13983

La notion de statut sanitaire n'existe pas pour les établissements de transformation des denrées végétales. Ils n'ont pas l'obligation d'obtenir un agrément sanitaire pour vendre sur tout type de circuits, par contre, ils doivent être déclarés à la DDCSPP ou recensés par le CFE de la Chambre d'Agriculture.

Les actions de la Chambre d'Agriculture

Une palette de formation est proposée pour permettre de répondre au paquet Hygiène : Formation Hygiène, Formation Conception de Bâtiments, Formation Technique et réglementaire (étiquetage, petite restauration etc.)

Un accompagnement sous forme de prestation propose :

- Le suivi de la qualité sanitaire et organoleptique des produits
- Une veille réglementaire
- Un accompagnement en cas de crise sanitaire



Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- David FOLCHER – david.folcher@lozere.chambagri.fr
- Marc FABRE – marc.fabre@occitanie.chambagri.fr
- Luc SARROUY – luc.sarrouy@lozere.chambagri.fr

Code mutuel des Bonnes Pratiques d'Élevage



Démarche de progrès pour promouvoir le savoir-faire des éleveurs caprins

Le Code Mutuel, c'est :

- Une démarche volontaire, collective et interprofessionnelle
- Le témoignage d'une volonté de mettre en œuvre un ensemble de bonnes pratiques au travers desquelles, l'éleveur contribuera positivement à l'image de la filière
- Des engagements valorisant le professionnalisme :
 - Respect d'une quarantaine de bonnes pratiques
 - Attirance de l'attention de l'éleveur sur la transparence, la traçabilité et sécurité de ses pratiques à l'égard de son troupeau, de la filière et des consommateurs
- Cette démarche a été initiée en 2004, revue en 2008 et se veut outil de développement et d'accompagnement :
 - Dans la mise en œuvre de la réglementation
 - Dans la maîtrise du paquet Hygiène
 - Visite d'un technicien agréé
 - Évaluation des pratiques : objectifs, améliorations à apporter, adhésion confirmée par un comité de pilotage
- L'adhésion est renouvelée tous les 3 ans
- 15 adhérents en Lozère

Depuis 2015

- De nouveaux points : énergie, sanitaire, sécurité des travailleurs
- Une mise à jour réglementaire
- De nouvelles règles d'adhésion qui renforcent les exigences
- Cette démarche fait partie intégrante de la démarche Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) avec les 2 volets Code Mutuel de Bonnes Pratiques pour les producteurs et la Charte des Bonnes Pratiques en cours d'élaboration pour les entreprises laitières.
- L'aide complémentaire de 3€ sur l'aide PAC n'existe plus.



📌 Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Françoise BOUILLON – francoise.bouillon@lozere.chambagri.fr

L'Agriculture Biologique

Champ d'application

- L'agriculture Biologique est un signe officiel de qualité dont le mode de production est soumis à la réglementation européenne pour les productions végétales, les ruminants, les monogastriques, les volailles et les abeilles, et à une réglementation française pour d'autres espèces dont : l'aquaculture, les lapins et les escargots.

Cahier des charges

Productions végétales

- Pas de produits chimiques (engrais, phyto)
- Semences certifiées AB
- Optimisation des fumiers/rotation de cultures

Productions animales

- Logement (litière obligatoire, surface minimale en bâtiment, accès au plein air quand les conditions climatiques le permettent)
- Alimentation 100% AB (sans OGM)
- Limitation des traitements chimiques (privilège les huiles essentielles)

Certification

- Tout opérateur qui produit, prépare ou importe des produits biologiques en vue de leur commercialisation doit se soumettre au régime de contrôle par un organisme certificateur agréé par l'Etat.

Contrôles

- Les contrôles portent sur l'ensemble des systèmes de production : parcelles, lieu de stockage, transformation, comptabilité matière, cahier d'enregistrement des pratiques et carnet d'élevage, factures et garanties apportées par les fournisseurs... L'organisme certificateur opère un contrôle physique annuel auprès de chaque agriculteur auquel peut s'ajouter un contrôle inopiné.

Conversion

Productions végétales

- Prairie temporaire, naturelle et parcours : 24 mois
- Culture annuelle : 24 mois avec possibilité de vente avec la référence AB si semé 24 mois après le début de la conversion
- Les cultures pérennes : Vente avec la référence AB si récolte 36 mois après la date de début de conversion de la parcelle.

Productions animales

- Conversion non simultanée

Catégories d'animaux	Production concernée	Durée de conversion
Equidés et bovins	Viande	12 mois et au minimum $\frac{3}{4}$ de leur vie en A.B
	Lait	6 mois
Ovins et caprins	Viande et lait	6 mois
Porcs	Viande	6 mois
Volailles	Viande et œufs	Conversion possible uniquement en cas d'achat de poussins de moins de 3 jours.

- Conversion simultanée : 2 ans pour les terres et le troupeau. Pour les bovins, la règle des $\frac{3}{4}$ de vie ne s'applique pas.

Interlocuteur Chambre d'Agriculture

- Maxime COLOMB – maxime.colomb@lozere.chambagri.fr



Marque « De Lozère »



Marque collective « de Lozère » au service de la valorisation des produits du terroir

- Créée à l'initiative du Conseil Départemental de la Lozère et des 3 Chambres consulaires, depuis 1998, la marque collective « de Lozère » a pour objectifs de promouvoir et valoriser les produits issus du département. Elle garantit aux consommateurs :
 - L'origine des matières premières
 - Le respect d'une agriculture extensive de montagne
 - Une maîtrise rigoureuse des conditions de production et de transformation des produits selon des méthodes traditionnelles et artisanales de Lozère.
- Depuis 2018, les missions d'animation et de développement de la marque collective « de Lozère » ont été transférées à l'agence d'attractivité, d'accueil et d'innovation territoriale Lozère Développement. Celle-ci met en œuvre ses compétences dans le domaine de la valorisation des productions agroalimentaires locales.

De Lozère regroupe :

- Une dizaine de cahiers des charges en place autour des productions agroalimentaires emblématiques du département (Viandes bovines et porcines, Agneaux du Gévaudan, Volailles, Œufs, Produits laitiers, Miels, Productions végétales, Lapins...)
- 100 agriculteurs, producteurs, artisans et entreprises engagés
- Des champs d'intervention diversifiés proposés aux acteurs économiques de la filière agroalimentaire en Lozère.

Actions

- Animation technique, développement commercial, conseil promotion et communication
- Appuyer les dynamiques collectives initiées par les acteurs de la filière



📌 Contacts

- Delphine OUSTRY – Lozère Développement – MENDE - ☎ 04.66.45.33.05 – d.oustry@lozere-developpement.com

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

- Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr
- Pauline FALLOT – pauline.fallot@lozere.chambagri.fr



- Marque Ombrelle des vins et produits agro-alimentaires de la Région Occitanie.
- Créée en 2006, elle s'est repositionnée en 2014 pour plus de crédibilité.

Nouveau dispositif d'adhésion :

- Produits : tous les produits agricoles, agro-alimentaires et de la pêche
- Postulants : entreprises régionales, producteurs, metteur en marché, groupement d'agriculteurs
- Seul le premier metteur en marché d'un produit demande sa labellisation
- Droits d'utilisation de logo délivrés au regard du respect des cahiers des charges, pour 2 ans renouvelable, contrôle de façon aléatoire.
- Démarche volontaire en ligne sur le site « Saveurs » de Sud de France
- Seule la Région est habilitée à statuer définitivement sur les adhésions
- De nouvelles exigences sur l'origine des matières premières (critère obligatoire), la qualité des produits (critère majeur), la conduite des systèmes d'exploitation
- 22 cahiers des charges pour une déclinaison par filière dont les produits agricoles non transformés et transformés-élaborés.
- Une adhésion quasi-automatique pour les signes officiels de qualité sous réserve du respect du critère de provenance.
- Un organisme de contrôle indépendant peut intervenir de façon inopinée
- Le bénéficiaire s'engage à : respecter la réglementation, la charte à l'usage de la marque, à apposer le bloc marque...
- La Région s'engage : communication événementiels...
- En 2018, création d'une segmentation spécifique pour tous les signes officiels de la qualité et de l'origine et adaptation de tous les référentiels au nouveau territoire Occitanie.



📌 Contact

➤ suddefrance@laregion.fr

📌 Interlocuteurs Chambre d'Agriculture

➤ Alain RAYNAL – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Marque « Esprit Parc National des Cévennes »



- Marque collective pour les professionnels du territoire du Parc National des Cévennes – agriculture et tourisme.
- Fruits et légumes
- Viandes
- Crèmerie
- Epicerie sucrée et salée
- Boissons
- Produits bien-être
- Horticulture
- Artisanat

Objectifs

- Mettre en valeur des pratiques qui répondent aux valeurs des Parcs nationaux :
 - Utilisation de la ressource spontanée et des écosystèmes en les préservant
 - Préservation de la qualité des paysages et des milieux
 - Préservation des ressources (eau, sol)
 - Respect de l'environnement.

Actions

- Contrat de trois ans renouvelables
- Redevance annuelle de 50 €



Cahiers des charges ouverts :

- Miel
- Viande
- Maraichage
- Châtaigne
- Vin
- Produits laitiers



Contact

- Parc National des Cévennes – FLORAC – ☎ 04.66.49.53.00

Ce document a été élaboré par Alain RAYNAL, Sébastien MARI, et le secrétariat de la Chambre d'Agriculture.

De nombreuses personnes y ont contribué, les conseillers de la Chambre d'Agriculture, les responsables d'entreprises, d'associations, de syndicats...

Cités en bas de chaque fiche, ce sont vos interlocuteurs privilégiés.

Merci pour leur contribution.



**aGRICULTURES
& TERRITOIRES**
**CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOZÈRE**



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Chambre d'Agriculture de la Lozère

25 avenue Foch – 48000 MENDE

☎ 04.66.65.62.00 📠 04.66.65.19.84

accueil@lozere.chambagri.fr – alain.raynal@lozere.chambagri.fr

Retrouvez-nous sur <http://lozere.chambre-agriculture.fr>