



alt.

# 1886



LES VIANDES DU

**MASSIF**

Prenez de la hauteur sur la viande

## Dossier de presse

**VALOMAC : L'exemple d'une concrétisation réussie de l'esprit des Etats Généraux de l'Alimentation**

Le 10 avril 2019 de 12h00 à 14h00  
Salle René Coty, Palais du Luxembourg

Contact presse :

Elsa BONSACQUET : 07.85.49.30.20

Association VALOMAC : 9 allée Pierre de Fermat 63170 AUBIERE

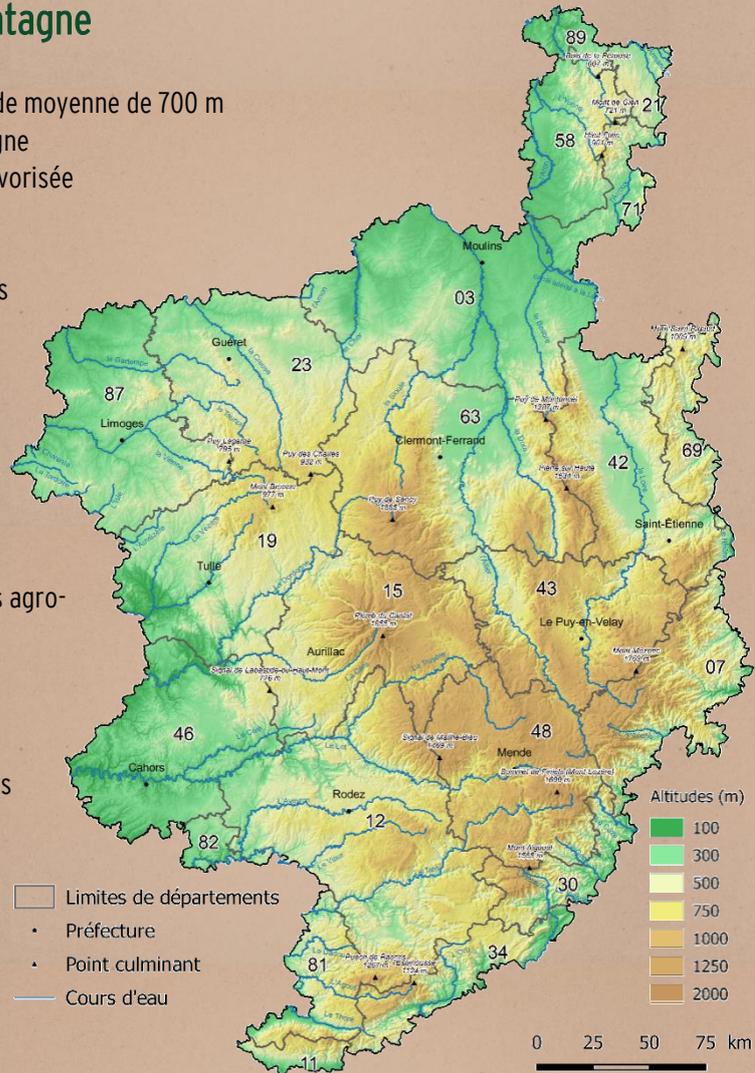
# Le Massif central

## Un territoire de moyenne montagne

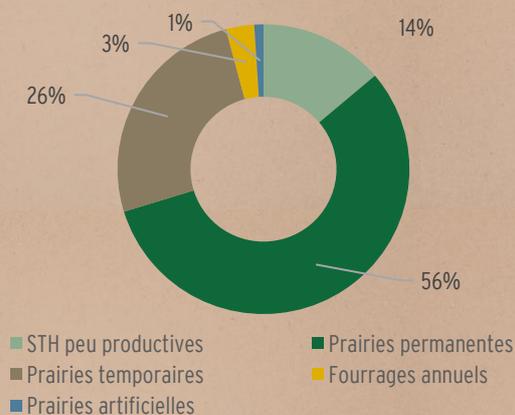
- 84 145 km<sup>2</sup>, présentant une altitude moyenne de 700 m
- 60 % du territoire en zone montagne
- 95 % des communes en zone défavorisée
- 1/3 des sources françaises
- 50 % des eaux minérales produites en France

## Une terre d'élevage

- 125 000 actifs agricoles
- 9 000 salariés agricoles
- 40 000 salariés dans les industries agro-alimentaires
- 85 % des exploitations en élevage herbivore
- 43 % des exploitations avec vaches allaitantes
- 1,4 million de vaches allaitantes
- 36 % du cheptel français
- 1/3 de la production française de femelles de boucherie de races à viande



## La plus grande prairie d'Europe



Composition de la SFP

Le Massif central présente 4,1 millions d'hectares parmi lesquels :

- 85 % de surface fourragère (3,5 millions d'ha)
- 60 % de surfaces toujours en herbe (2,5 millions d'ha de prairies permanentes et de surfaces peu productives)

Au global, le Massif central représente 1/3 de la prairie nationale.



# VALOMAC

## Du projet à la démarche

*Au départ, était une VOLONTE d'agricultrices, d'agriculteurs et de transformateurs du Massif central de prendre en main leur destin.*

*A l'arrivée, alt. 1886, plus qu'une marque, un EMBLEME de la filière viande bovine du Massif central, produite ici et nulle part ailleurs.*

### Le décor

Dans un contexte de cours de la viande chaotiques, d'aléas climatiques à répétition, d'attaques sociétales souvent blessantes, mais conscients du rôle central joué par l'élevage et les filières agro-alimentaires sur les territoires du Massif central, en matière de création de richesses, d'emplois, d'environnement, d'aménagement du territoire, les professionnels du secteur de la viande se sont mobilisés et ont choisi de travailler ensemble pour imaginer un modèle économique vertueux valorisant leur production. L'enjeu, au travers de la valorisation de l'élevage à l'herbe est d'assurer la pérennité de leur filière et de leur territoire.

### La méthode

Pour que la démarche porte ses fruits, il a fallu convaincre. C'est la somme de ses acteurs qui fait la réussite d'un projet, pas de valorisation sans éleveurs, pas de valorisation sans transformateurs et sans abatteurs. Et pas de valorisation surtout sans adhésion du consommateur et partage de valeurs.

Afin de conduire cette réflexion, les acteurs des filières se sont engagés dans un projet de recherche et développement en quatre grandes étapes :

- 1 Définir les atouts de la filière en fonction des attentes des consommateurs et des connaissances scientifiques
- 2 Confronter les ambitions identifiées aux réalités des marchés pour en dégager une stratégie partagée par tous
- 3 Construire notre démarche en termes économiques, organisationnels et opérationnels
- 4 Créer une image fidèle à nos valeurs et se projeter dans le déploiement de la marque

Ce travail s'est concrétisé en septembre 2018 par la création de l'Association VALOMAC et le dépôt de la marque collective alt. 1886 pour la valorisation des viandes du Massif.

### L'idée

**Alt. 1886, les viandes du Massif** : une marque collective responsable et solidaire, sélectionnant des produits vrais, bons et naturels, pour que producteurs et transformateurs valorisent ensemble les animaux des races emblématiques du territoire avec une juste rémunération de chaque acteur.

## Du pré à l'assiette, quelles sont les garanties de 1886 ?

Notre cahier des charges, certifié par un organisme indépendant, repose sur trois piliers :

### Des éleveurs qui travaillent au rythme de la nature

- Adhésion à la charte des bonnes pratiques d'élevage obligatoire,
- Au moins 75 % de la surface de l'exploitation en herbe,
- Une taille d'exploitation limitée à 100 vaches nourrices par travailleur,
- Un pâturage obligatoire dès que les conditions climatiques le permettent,
- Une alimentation non OGM.



### Des animaux sélectionnés pour leurs qualités bouchères

- Des animaux de race allaitante et les croisements issus de ces races (1<sup>ère</sup> génération),
- Des génisses, des vaches de moins de 12 ans, des jeunes bovins et des taureaux,
- Une conformation E, U ou R,
- Un état d'engraissement entre 2 et 4.

### Les savoir-faire de nos transformateurs

- Un abattage maîtrisé,
- Un pH devant rester inférieur à 5,8,
- Une maturation d'au moins 10 jours pour le muscle,
- Un cahier des charges de découpe spécifique pour ne garder que les pièces les plus nobles en muscle et une viande hachée de grande qualité.

## Une énième marque ? Non, une marque qui a du sens :

Au-delà de son engagement pour une production responsable, les acteurs de la marque alt. 1886 se sont engagés pour **une juste rémunération de chaque acteur de la filière**, c'est-à-dire la prise en compte des coûts de production à chaque étape de commercialisation. En cela, la marque alt. 1886 est la première à s'inscrire dans l'état d'esprit initial des #EGA. Ce principe est d'ailleurs inscrit dans le règlement d'usage de la marque 1886, et le règlement intérieur de l'association VALOMAC.

## Pourquoi 1886 ?

**Au cœur du Massif central, un point culminant : le Puy de Sancy -1886 m.**

Par ce choix, nous avons souhaité rendre ses lettres de noblesse à la consommation de viande bovine pour offrir un moment de plaisir et de convivialité au consommateur en répondant à ses exigences de saveur, d'authenticité et d'acte d'achat citoyen.

Ainsi, nous souhaitons nous dégager des débats actuels autour de la consommation de la viande pour revenir à l'essentiel : une consommation de viande de qualité, responsable et solidaire permettant à chacun de savourer sans culpabilité nos produits d'exception.

**C'est une invitation à prendre de la hauteur sur la viande ...**

## Quand pourra-t-on acheter un steak estampillé 1886 ?

### L'organisation mise en place

Tout au long du projet, tant des représentants professionnels que des acteurs des filières se sont impliqués dans la construction de la démarche. Avec la création de l'association en septembre, des organisations de producteurs, abatteurs et transformateurs s'impliquent maintenant aux côtés des membres fondateurs dans son développement. Prochaine étape : la commercialisation dans les grandes surfaces partenaires...



### Quoi de neuf depuis le Sommet ?

Lors du Sommet de l'élevage à Cournon d'Auvergne, nous avons dévoilé la marque « alt. 1886 » aux professionnels de la filière et au grand public. Depuis nous avons reçu le soutien du Commissariat Général à l'Égalité des territoires pour nous accompagner sur le chemin de la commercialisation.

Fort de cet engagement, les membres de l'association poursuivent leurs actions pour organiser leur filière : définition du plan de contrôle, préparation de la production,...



### Les produits prévus



L'objectif est d'avoir des produits en rayon pour la rentrée 2019.

Dans un premier temps, des steaks hachés et progressivement bavettes, rôtis, onglets,...



Nous prévoyons de commercialiser l'équivalent de 700 animaux dès la première année pour arriver à 6 000 animaux par an d'ici 2023.

# Informations complémentaires

## A l'origine, cinq membres fondateurs

### ARIA Auvergne-Rhône-Alpes

L'ARIA représente les Industries Agro-alimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes auprès des pouvoirs publics régionaux et de l'écosystème socio-économique régional (Chambres consulaires, enseignement, recherche et innovation...). Elle est le relais régional de l'ANIA, elle accompagne et sensibilise les dirigeants des entreprises de son réseau par le biais d'actions collectives, de réunions thématiques ou de programmes de formation. Enfin, elle contribue à la mise en réseau des organismes impliqués dans le développement des filières de l'agro-alimentaire de la région.

### Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes

Coop de France ARA représente et défend les intérêts de ses adhérents (coopératives agricoles et leurs filiales) auprès des tiers et des pouvoirs publics régionaux, assure la promotion du modèle coopératif auprès des agriculteurs et de la société civile et contribue à la structuration et à l'animation des filières. Elle accompagne également le développement économique des coopératives agricoles au travers de projets et actions collectives. Enfin, elle met son expertise au service de la stratégie et de la compétitivité de l'ensemble des coopératives et entreprises du secteur agro-alimentaire (filières et valorisation, transition environnementale, qualité et sécurité alimentaire, RSE, gouvernance...).

### ELVEA Sud Massif central

ELVEA Sud Massif central, Organisation de Producteurs Non Commerciale, reconnue auprès du Ministère de l'Agriculture, tient son rôle principal dans l'organisation du marché, autour de son collègue éleveurs (730 adhérents) et son collègue acheteurs (70 adhérents). La zone de reconnaissance s'étend sur les départements du Cantal, Sud du Puy-de-Dôme, Haute-Loire et Lot. Structurées au niveau national au sein d'ELVEA France, les OPNC travaillent au quotidien dans l'organisation de filières, le conseil et suivi technique des éleveurs, la défense de la liberté de commercialisation, la mise en place de circuits de commercialisation pour apporter une valeur ajoutée aux producteurs bovins viande.

### FRSEA Massif central

La FRSEA Massif central et son réseau, ont pour ambition de représenter et défendre les intérêts des agriculteurs du Massif. La FRSEA, c'est la force d'un réseau pour défendre un métier fondé sur des projets et des actions, dialoguer avec l'ensemble des acteurs ruraux et représenter la profession du niveau local au niveau européen. Son Président préside également la COPAMAC.

### COPAMAC SIDAM

Créé en 1974, le SIDAM, Service Interdépartemental pour l'Animation du Massif central, est un organisme du réseau des Chambres d'agriculture qui met en œuvre des projets de Recherche et Développement et accompagne l'adaptation des politiques publiques. Au total, il regroupe 16 Chambres départementales d'agriculture et 1 Chambre régionale.

La COPAMAC, Conférence des Présidents Agricoles du Massif central, est composée des Présidents des Chambres d'agriculture et des syndicats majoritaires du Massif. C'est une instance de réflexions et de propositions dont l'interlocuteur technique est le SIDAM.

## Aujourd'hui, une implication directe des acteurs de la filière

### Composition du Conseil d'administration :

#### Membres du CA collège amont :

- **Président** : Benoît JULHES (Altitude)
- **Trésorier** : Bruno DUFAYET (SIDAM)
- Patrick BENEZIT (FRSEA Massif central)
- Denis COSTEROUSSE (ELVEA Sud MC)
- Bertrand LABOISSE (SOCAVIAC)
- Edouard COGNET (SICAGIEB)

#### Membres du CA collège aval :

- **Vice-Président** : Philippe DUMAS (SICAREV)
- **Secrétaire** : Hervé PUIGRENIER (Ets PUIGRENIER)
- Philippe PLASSE (Coop de France ARA)
- Jean-Claude GUILLON (ARIA ARA)
- Félix PUECHAL (COVIAL)
- Stéphanie GAMBADE (SOCOPA)

### Présentation des membres du Bureau

#### ***Benoît JULHES, Vice-Président de l'Union de coopératives Altitude.***

Depuis 2011, il est installé en GAEC avec son père sur l'exploitation familiale de bovins allaitants (Salers) avec un atelier de porcs naisseur-engraisseur à Badailhac (Cantal). C'est son engagement qui le caractérise le plus. Il a tout d'abord été impliqué dans le syndicat agricole des JA 15, puis est devenu, en 2014, Président de la CAPP et un des quatre vice-présidents de l'Union Altitude.

Altitude est un groupe coopératif agricole et agro-alimentaire présent dans le Grand Massif central (Auvergne - Limousin) avec 5 branches d'activités : lait, génétique, bovins-ovins, porcs et agro-distribution. Outre son ancrage local fort, Altitude se caractérise par son organisation en filières afin de valoriser au mieux les productions de ses 2 500 adhérents actifs avec des produits finis de qualité à forte identité terroir. Le Groupe emploie 600 salariés.



#### ***Philippe DUMAS, Président du Groupe Coopératif SICAREV.***

Suite à l'obtention d'un BTS Productions Animales, Philippe DUMAS s'installe à Saint Symphorien de Lay (Loire) en tant qu'éleveur de bovins (vaches allaitantes). La Société d'Intérêt Collectif Agricole SICAREV est constituée de 7 coopératives d'éleveurs et de 9 filiales commerciales (négoce d'animaux ou transformation de viandes et produits élaborés). Le Groupe SICAREV travaille avec plus de 10 400 éleveurs, et met en marché, chaque année, plus de 456 000 bovins dont 220 000 bovins sont exportés et les autres commercialisés en France ou abattus et transformés dans les outils industriels du Groupe.



#### ***Bruno DUFAYET, Membre du SIDAM, Président de la FNB.***

Bruno DUFAYET est naisseur engraisseur dans le Cantal sur la commune de Mauriac. Il élève 55 Salers sur 60 hectares de prairies permanentes. Président de la FNB et de la Commission enjeux sociétaux d'INTERBEV, il s'implique pour un élevage qui allie économie et réponses aux attentes sociétales. La promotion de l'élevage à l'étranger est aussi un des enjeux pour lequel il s'engage au travers du Sommet de l'Élevage en tant que Président de l'APRAMAC. Plus localement, il est également Président de l'Association Salers Primeur du Cantal.



#### ***Hervé PUIGRENIER, Président du Conseil de Direction de PUIGRENIER SAS.***

Hervé PUIGRENIER exerce les fonctions successives d'acheteur et de directeur commercial au sein de PUIGRENIER pendant 14 ans. En 1998, il est nommé au poste de Président du Conseil de Direction. Il est également référent « Viandes » au sein du Conseil d'administration de l'ARIA.

PUIGRENIER SAS est une entreprise familiale de 400 salariés (répartis sur 4 sites). Son cœur de métier réside dans l'abattage, la découpe et la transformation de viande bovine de type race à viande principalement. Elle commercialise de la viande et des produits élaborés de viande auprès de partenaires professionnels : GMS, restaurateurs, boucheries et industriels (18 000 tonnes d'abattage). Elle réalise un chiffre d'affaires de 116 millions d'euros.





alt.

# 1886

## LES VIANDES DU MASSIF

Prenez de la hauteur sur la viande

Collectif

Bon

### Pâturages

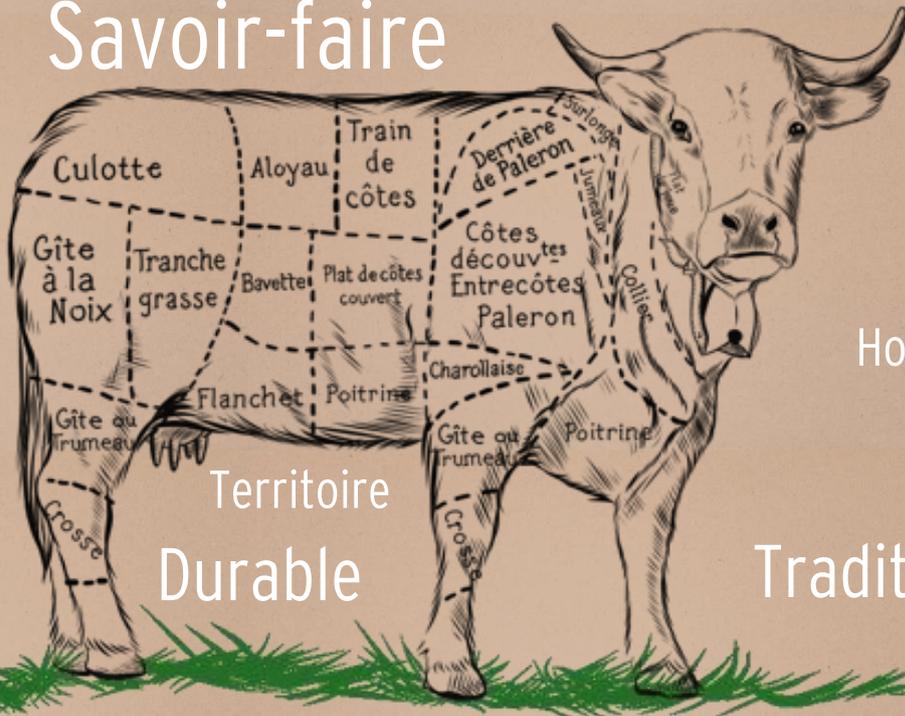
Agriculture

### Naturel

Partage valeur-ajoutée

### Savoir-faire

Massif  
central



Hommes

### Vrai

Territoire  
Durable

Traditions

Engagement filière

Systèmes herbagers

### Responsable

Respect attentes sociétales

Solidaire

### Prix justes