



alt. **1886**



LES VIANDES DU
MASSIF

Prenez de la hauteur sur la viande.

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

- 1** p.6 L'édito du Président
S'engager pour une filière à valeurs ajoutées
- 2** p.7 Chiffres clés du marché de la viande
Un marché en pleine révolution sociétale
- 3** p.9 Le territoire
Le Massif central, la plus grande prairie d'Europe
- 4** p.10 Portraits croisés d'acteurs engagés
Valorisation avant toute !
- 5** p.14 La marque
**« alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » :
une marque qui a du sens**
- 6** p.16 3 piliers essentiels
Bon, Sain & Solidaire
- 7** p.18 Produits & packaging
Un positionnement innovant
- 8** p.19 Une démarche mobilisatrice
Cinq membres fondateurs
- 9** p.22 Des éleveurs aux transformateurs
Une filière représentée d'amont en aval



S'engager pour une filière à valeurs ajoutées

Alors que le Massif central constitue la plus grande prairie d'Europe, nous nous efforçons d'y perpétuer un modèle agricole capable de répondre aux attentes sociétales actuelles. La vitalité du Massif central passe par la mise en valeur de ses ressources naturelles, et donc par l'agriculture et l'élevage.

Constituée en septembre 2018, notre association repose sur les valeurs de respect de notre territoire, allié à celui de notre travail et de la qualité de nos produits. Notre engagement au sein de VALOMAC manifeste notre volonté de développer ensemble un cycle de production vertueux d'amont en aval, « de la fourche à la fourchette »...

Alors que les relations économiques entre les différents maillons d'une même filière peuvent s'avérer délicates, nous sommes ici tous réunis, des agriculteurs aux transformateurs en passant par les abatteurs. Plus qu'un objectif commun, c'est bel est bien une mission que nous entendons remplir pour assurer la pérennité de la filière viande du Massif central.

Notre marque « alt. 1886 - LES VIANDES DU MASSIF » concrétise notre solidarité, avec la rémunération de chaque acteur selon ses coûts de production. Cette répartition équitable de la valeur ajoutée est un principe fondateur inscrit dans les conditions d'utilisation. Chacun doit pouvoir s'y retrouver, le consommateur y compris.

La qualité intrinsèque du produit ne suffit plus et ne justifie pas tout. Les enjeux environnementaux et territoriaux doivent nécessairement être pris en compte, il en va de la préservation de la biodiversité et de nos paysages. Tout en permettant à ceux qui font la filière de vivre au pays, cette démarche originale qui nous caractérise va dans le bon sens de l'histoire ; elle s'inscrit non seulement dans la durée, mais aussi dans l'air du temps.

Nous voulons revenir à l'essentiel, avec des produits vrais, bons et naturels, en prenant de l'altitude pour mieux assumer la responsabilité qui est la nôtre. L'avenir de notre filière comme celui du Massif central est à ce (juste) prix !

Benoît Julhes

Un marché en pleine révolution sociétale

Les informations publiées en 2019 par l'Interprofession de la filière bétail et viande (INTERBEV) dans le cadre de l'étude « Où va le bœuf ? » réalisée par l'IDEE ont de quoi rassurer en partie les professionnels français. La consommation de bœuf sur le territoire (consommation par bilan) affiche **+1,6 % entre 2017 et 2018**.

La consommation de viande en RHD a progressé de 5 % en 3 ans, le volume de viande bovine française écoulé y a augmenté de 50 %.

Le boom du burger en Restauration Hors Domicile, et notamment du burger haut de gamme en restauration commerciale (1,5 milliard de burgers vendus en 2017, soit 9% de plus qu'en 2016) a de réels impacts sur les approvisionnements.

La RHD améliore ses approvisionnements nationaux (passant de 34 % de viande de bœuf français en 2014 à 48 % en 2017) non seulement pour faire face à la hausse du haché (assurant le 100% muscle et des garanties sanitaires supérieures), mais également du fait d'une réelle volonté de certaines collectivités en restauration scolaire.

Parallèlement, l'import reste majoritaire sur le créneau de la viande piécée dont les volumes sont en baisse.

Alors même que 98 % des Français mangent du bœuf, l'achat de viande au détail par les ménages enregistre - 6,3 % entre 2017 et 2018.

La baisse de fréquence pénalise le niveau d'achat (quantité de viande achetée par an). Seule la viande transformée tire son épingle du jeu avec une augmentation de 8% en 3 ans. C'est la viande importée (- 13 % en 3 ans) qui a encaissé la quasi-totalité du fléchissement de l'achat de viande au détail entre 2014 et 2017.

Ainsi, la taille de la clientèle se stabilise et les consommateurs s'orientent globalement vers le moins mais mieux.

Dans ce contexte, si la viande de boucherie continue à maintenir sa clientèle avec une stabilisation sur le bœuf et que la vente directe s'installe dans les modes de distribution, les GMS voient leur hégémonie remise en cause.

En 2017, la consommation de viande en France se répartit de la façon suivante :



Un marché en pleine révolution sociétale

Le principal débouché de la viande bovine reste les Grandes et Moyennes Surfaces pour lesquelles la part d'import est de **12%**. En RHD, second débouché, la part d'import, bien qu'en baisse reste à **52%**. Au global la part d'importation est de **22%** en 2017. La France quant à elle exporte **19%** de sa production et principalement du Jeune Bovin.

Tandis que l'équilibre matière repose de plus en plus sur le milieu de filière, les accords de libre-échange (Cf. *L'accord MERCOSUR signé le 28 juin dernier par la Commission européenne et le CETA examiné par les parlementaires français en juillet 2019*) viennent le menacer. Avec le MERCOSUR, près de 100 000 tonnes de viande bovine sud-américaine supplémentaires voient leur accès au marché français facilité, l'arrivée d'un contingent de 65.000 tonnes de boeuf canadien étant prévue. Ces accords impliquent également l'appauvrissement des garanties sanitaires de la viande consommée, sans apporter de garantie en matière de modèles d'élevage conformes aux attentes sociétales des consommateurs.

Des consommateurs plus exigeants

Parmi les attentes sociétales qui s'affirment ces dernières années, la prise en compte du bien-être animal et le respect de l'environnement s'avèrent les plus importantes, sans oublier l'aspiration à une rémunération équitable de l'ensemble des parties prenantes.



des Français déclarent privilégier la qualité de la viande au détriment de la quantité¹



des Français déclarent vouloir manger de façon plus responsable²

Les Français ont une bonne image des professionnels de la filière Élevage et Viande³ :

- **84 %** d'entre-eux considèrent que le savoir-faire des éleveurs garantit une viande de qualité.
- **81 %** se déclarent vigilants quant à la provenance et à l'origine de la viande qu'ils achètent.
- **71 %** n'achètent que si l'origine française est mentionnée.
- Selon **63 %** des Français, les professionnels de la filière sont de plus en plus attentifs au bien-être animal.

¹Source : Interbev 2019

²Source : Panel KANTAR 2018

³Selon une étude Ipsos réalisée en Février 2019 pour INTERBEV

Le territoire

Le Massif central, la plus grande prairie d'Europe

Étendu

Avec ses **84 145 km²**, le Massif central est le plus grand massif français. Il s'étale sur **4 Régions** et **22 départements** (11 en partie et 11 en totalité).

Montagneux

Avec **60% de ses communes** situées en zone de montagne, les conditions géographiques et climatiques influencent les activités économiques du territoire, tout en façonnant ses paysages.

Agricole

Avec **85 % des exploitations** en élevage herbivore, le Massif central compte **4,4 millions de bovins** (dont 1,4 million de vaches allaitantes). Il représente **57 % du cheptel français**.

Herbager

Avec ses **3,5 millions d'hectares** de surface en herbe, le Massif central constitue la plus grande prairie d'Europe. Il se distingue par ses paysages de moyenne montagne (700 m d'altitude moyenne) et sa faible densité (44 habitants/km² en 2008).

Préservé

Les prairies du Massif central sont un **patrimoine culturel** mais aussi environnemental à l'origine de multiples services écosystémiques. Avec **1/3 des sources françaises**, ce massif produit près de la moitié des eaux minérales naturelles de France.



Portraits croisés d'acteurs engagés
Valorisation avant toute !

Éleveurs, transformateurs et abatteurs d'Auvergne et du Limousin, de l'Aveyron, de la Loire, de la Lozère et du Lot, ainsi qu'une partie des quatre départements de Bourgogne, de l'Aude, de l'Ardèche, de l'Hérault, du Gard, du Rhône, du Tarn et du Tarn-et-Garonne sont concernés par la démarche de VALORisation des produits du MASSIF Central intitulée VALOMAC.

Optimiste sans être naïf

« Agir pour ne plus subir », telle pourrait être la devise de Benoît Julhes qui, à tout juste 35 ans, compte déjà de nombreux engagements en faveur de l'agriculture à son actif.

« Convaincu qu'il faut essayer de comprendre les choses pour mieux les appréhender, je refuse de me laisser enfermer dans les problèmes. Des solutions peuvent être trouvées pour peu que l'on se donne la peine de les chercher. »

Dès son installation aux côtés de son père en 2011 à Badailhac, il s'implique dans le syndicat des Jeunes Agriculteurs du Cantal avant de devenir Président des JA d'Auvergne en 2014.

« C'est à nous de prendre en mains notre destin, en menant des réflexions abouties suivies d'actions. Je crois dans l'avenir de nos exploitations comme dans celui de nos productions, qu'il nous faut impérativement valoriser si l'on veut continuer à exister. »

Benoît Julhes est Président de la CAPP (Coopérative Agricole de Producteurs de Porcs) depuis 2014 et l'un des vice-présidents de l'Union Altitude (groupe coopératif agricole et agro-alimentaire présent dans le Grand Massif central). En tant que Secrétaire général d'Installer en Massif central (réseau des syndicats JA des vingt-deux départements du grand Massif central), Benoît Julhes est fer de lance du projet Témoin visant à accueillir et transmettre en milieu rural via l'ouverture à des initiatives novatrices. Témoin rassemble professionnels, universitaires et associations pour mener des audits sur les territoires.



Portraits croisés d'acteurs engagés
Valorisation avant toute !

Faire bouger les lignes

« Dans le Massif central, les responsables professionnels agricoles sont sûrs d'avoir de véritables atouts à faire valoir auprès des citoyens et des consommateurs... Et nous sommes plus forts lorsque nous valorisons collectivement ces atouts ! Fort de cette conviction, le SIDAM - réseau des Chambres d'Agriculture du Massif central - a été à l'initiative du projet VALOMAC dont il a assuré la coordination en lien avec les représentants des différents acteurs concernés (FRSEA Massif central, Coop de France ARA et ARIA ARA). L'enjeu était de surmonter les positions individuelles pour élaborer une véritable stratégie de filière. » Son désir d'avancer et sa fibre agricole ont rapidement incité Christine Valentin à s'engager.

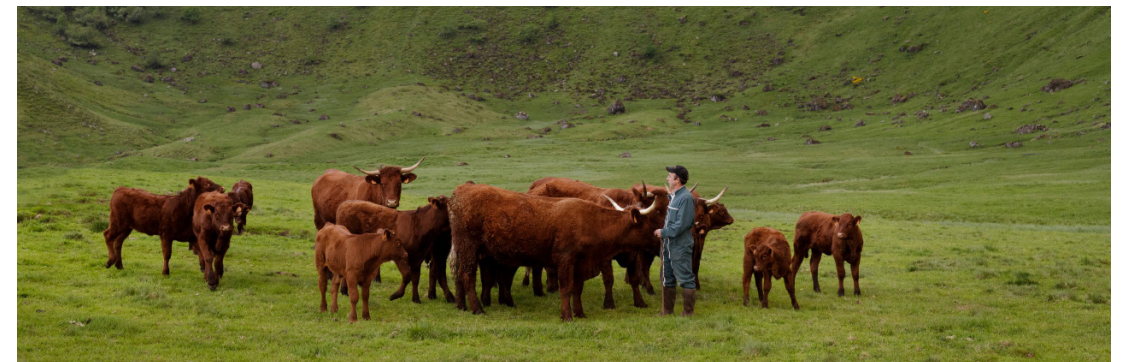
« Après mon installation en 1994 dans le GAEC familial spécialisé en bovin lait et ovin lait, je me suis investie dans la FDSEA de mon département la Lozère. Cette envie de faire bouger les choses pour que nos

exploitations soient viables et vivables ne m'a jamais quittée au fil de mes mandats. Mes convictions m'ont toujours animée, me poussant en permanence à défendre nos modèles agricoles et plus particulièrement les spécificités de l'élevage ruminant du Massif central. »

Que ce soit en portant la voix des agriculteurs auprès des différentes instances de l'État ou de l'Europe, ou par la construction de projets de recherche et développement comme VALOMAC, à chaque fois Christine Valentin fait entendre la voix du Massif central.

« Consciente que toutes les décisions ne se prennent pas localement, j'ai souhaité m'impliquer dans le réseau des Chambres d'agriculture à différentes échelles. C'est tout un territoire qui est en jeu : biodiversité, paysages, tourisme et emplois, qui ne seront pas maintenus sans une agriculture forte. Ce sont autant de raisons de nous faire connaître ! »

Présidente de la Chambre d'Agriculture de Lozère, Christine Valentin a été élue début 2019 à la tête du SIDAM (service interdépartemental pour l'animation du Massif central qui regroupe 17 chambres d'agriculture du Massif) et Vice-présidente de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agricultures en charge de l'élevage.



Portraits croisés d'acteurs engagés

Valorisation avant toute !

Tous mobilisés pour les consom'acteurs

Figurant parmi les premiers adhérents de VALOMAC, Philippe Dumas est le président de SICAREV Coop qui regroupe plus de 7500 éleveurs et une douzaine de filiales.

« Ce sont elles qui gèrent les activités d'abattage, de découpe et de transformation des produits viande. De par son organisation, notre groupe représente l'ensemble de la filière, depuis les pâturages jusqu'au conditionnement en barquettes. C'est pour cette raison déterminante que nous nous sommes investis dès le départ dans une démarche concrétisant nos efforts. »

Éleveur de vaches allaitantes dans la Loire,

Philippe Dumas cultive depuis des années cet « esprit filière » caractéristique de VALOMAC. « La phase de commercialisation qui démarre avec « alt. 1886 - LES VIANDES DU MASSIF » doit nous permettre de convaincre les consom'acteurs de son bien-fondé. Il faut qu'ils s'approprient cette marque à la qualité revendiquée proposée à leur intention. De la boucherie traditionnelle au supermarché en passant par le petit bouchon du coin, nos steaks hachés et morceaux choisis rendent leurs lettres de noblesse à la viande bovine. Si l'on veut privilégier un acte d'achat responsable, on doit aussi savoir choisir ses produits ! »

Philippe DUMAS s'est installé à Saint Symphorien de Lay (Loire) en tant qu'éleveur de bovins (vaches allaitantes). Il est aujourd'hui Vice-Président VALOMAC et Président du Groupe Coopératif SICAREV (intervenant sur la totalité de la filière de l'amont à l'aval). Il est également Président d'INTERBEV auvergne rhone alpes.

Tous partenaires d'amont en aval de la filière

« Particulièrement sensibles à l'élevage en pâturage pratiqué par les éleveurs de VALOMAC, nous entretenons des liens historiques avec l'amont de la filière » souligne Stéphanie Gambade, dirigeante du site SOCOPA de Villefranche d'Allier. L'entreprise exerce son savoir-faire dans plusieurs métiers (abattage, découpe, transformation et conditionnement) articulés autour d'une viande de qualité, le Charolais. D'ailleurs, une convention entre la communauté de communes et les acteurs locaux de la filière a été signée sur son site en mars 2019.

« L'entreprise entend poursuivre les partenariats public-privé noués dès lors qu'ils répondent aux exigences de qualité de ses clients et aux contraintes de l'entreprise. Dans le total respect des réglementations en vigueur, nous développons, innovons et créons en permanence des techniques et des produits qui tiennent compte des attentes sociétales » ajoute Stéphanie Gambade.

« acteur majeur de l'industrie agroalimentaire bourbonnaise, le site de SOCOPA Villefranche participe aux démarches de filières indispensables à la valorisation et à la pérennité du territoire » conclut-elle.

Membre du conseil d'administration depuis la création de VALOMAC, Stéphanie Gambade dirige le site SOCOPA de Villefranche d'Allier où travaillent plus de 600 personnes.



La marque

« alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » : une marque qui a du sens

Au cœur du Massif central, le Puy de Sancy culmine à 1886 mètres d'altitude. Par ce choix de nom emblématique, les acteurs de la filière du territoire ont souhaité rendre ses lettres de noblesse à la consommation de viande bovine. Leur objectif ? Offrir un moment de plaisir et de convivialité au consommateur, qui soit aussi capable de répondre à ses exigences de saveur, d'authenticité et d'acte d'achat citoyen.

Ils veulent se dégager des débats actuels autour de la consommation de la viande pour mieux revenir à l'essentiel : une consommation de viande de qualité, responsable et solidaire permettant à chacun de savourer sans culpabilité leurs produits d'exception.

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

Au-delà de leur engagement pour une production responsable, d'amont en aval, ils se sont engagés pour **une juste rémunération de chaque acteur de la filière**, c'est-à-dire la prise en compte des prix de production à chaque étape de commercialisation. En cela, « alt. 1886 - LES VIANDES DU MASSIF » est la première marque collective à s'inscrire pleinement dans l'état d'esprit des **États Généraux de l'Alimentation**. Ce principe fondateur est d'ailleurs inscrit dans les statuts tout comme dans le règlement intérieur de l'association VALOMAC. **Producteurs et transformateurs, tous sont ambassadeurs** d'une marque qui donne du sens à leurs métiers.



PRÉSERVER
un territoire,
ses paysages,
et le bien-être
animal



ENGAGER
un partenariat
à long terme



GARANTIR
un produit de
qualité



OPTIMISER
la valorisation



DONNER
du plaisir avec
des viandes
savoureuses

Écrin de verdure et berceau de races à viande, c'est en préservant les pratiques ancestrales de ses agriculteurs que le Massif central entend assurer son avenir économique durable.

Aubrac, Charolaise, Limousine, Salers...: la préparation d'un produit authentique de qualité commence par la sélection des animaux. De longs mois au pâturage permettent à la viande d'exprimer au mieux ses qualités nutritionnelles et gustatives.

La marque

« alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » : une marque qui a du sens

Pour la pérennité d'un territoire et de son agriculture

« Au-delà de leurs atouts génétiques, les races emblématiques sont issues de territoires contribuant pour une large part à leur développement naturel. Avec ses 3,5 millions d'hectares de surfaces en herbe, le Massif central est riche en pâturages de moyenne montagne où les exploitations sont restées à taille humaine. Il constitue un environnement particulièrement propice à un élevage de qualité. La démarche VALOMAC illustre les spécificités de nos modèles agricoles et marque la concrétisation d'une réflexion territoriale aboutie. Grâce au Sommet de l'élevage, nous bénéficions d'une vitrine internationale qui permet de valoriser nos races comme notre agriculture et ses productions. »

Bruno Dufayet souligne la fragilité économique de tels modèles qui s'inscrivent pourtant dans la montée en gamme préconisée par les États Généraux de l'Alimentation : « si on les met en concurrence avec des viandes en provenance de pays moins respectueux des bonnes pratiques, leurs prix seront forcément moins compétitifs. VALOMAC parvient à concilier les enjeux environnementaux, sociaux ET économiques de son territoire, dès lors que le consommateur traduit ses attentes au travers des produits qu'il choisit d'acheter en toute connaissance de (bonne) cause. Accepter un surcoût, c'est permettre aux modèles d'élevage français et du Massif central de subsister durablement. »

Bruno Dufayet est éleveur dans le Cantal (Mauriac) où il élève une cinquantaine de Salers sur 60 hectares de prairies permanentes. Président de la FNB (Fédération Nationale Bovine) et de la Commission enjeux sociétaux d'INTERBEV, il œuvre également au sein du SIDAM et de l'APRAMAC (Association pour la promotion agricole du Massif Central).



3 piliers essentiels
Bon, Sain & Solidaire

Les nouveaux modes de consommation privilégient des produits bons pour les papilles, favorisant les petits producteurs. « alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » vient répondre point par point aux attentes des consommateurs qui entendent désormais manger moins mais mieux.

Un cahier des charges exigeant, tant sur le choix de la matière que dans sa transformation
Des exploitations aux produits en passant par la sélection des animaux, l'Association VALOMAC a mis en place tous les éléments permettant de répondre aux attentes du consommateur tout en préservant un territoire, ses femmes et ses hommes. Et pour encore plus de transparence, ils seront vérifiés par un certificateur indépendant.

Chacun des critères mis en place, en offrant une viande sans concession tant sur sa qualité que ses conditions de production, permettent à la marque « alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » de prendre de la hauteur !

Sélection des animaux

Pour un produit de qualité, la sélection des animaux se fait sur leurs qualités bouchères. Ainsi, notre viande peut exprimer au mieux les qualités nutritionnelles et gustatives acquises dans les prairies du Massif central.

- Races à viande
- Conformation E U R¹
- Engraissement 2 3 4²
- Poids carcasse \geq 300 kg

Savoir-faire des acteurs de l'aval

Une découpe innovante de la carcasse et des viandes maturées constituent autant d'atouts en faveur de la qualité supérieure des produits « made in Massif Central ».

- pH ultime \leq 5,8³
- Maturation \geq 10 jours



¹ Niveau de développement musculaire de la carcasse

² Niveau de couverture de graisse de la carcasse

³ Impacte notamment la couleur et l'aptitude à la conservation

3 piliers essentiels
Bon, Sain & Solidaire



Préservation du territoire

Préserver un territoire herbager comme le Massif central, c'est permettre aux agriculteurs de maintenir leur activité et leurs pratiques ancestrales. Le pâturage et la part d'herbe sont incontournables tout comme une alimentation non OGM des animaux (\leq 0,9%).

- Surface en herbe \geq 75%
- Alimentation non OGM
- Pâturage obligatoire¹

Respect du bien-être animal

Les éleveurs travaillent au rythme de la nature, sur des fermes à taille humaine où les animaux bénéficient d'une surveillance de tous les instants.

- Respect de la CBPE (*Charte des bonnes pratiques de l'élevage*)
- Nombre de vaches \leq 100 /éleveurs

¹ Dès que les conditions climatiques le permettent



Engagement d'amont en aval de la filière bovine

Les adhérents de VALOMAC s'engagent pour et sur leur territoire et maintiennent les emplois sur place. L'abattage et la découpe sont effectués dans le Massif central par des acteurs proches de leurs producteurs et de leurs salariés.

Juste rémunération

Chaque acteur de la filière doit pouvoir vivre de son métier, notamment les agriculteurs. C'est l'engagement pris par alt. 1886 avec la prise en compte des prix de production à chaque étape de commercialisation.

Un positionnement innovant

S'appuyant sur les trois piliers hérités des valeurs de son terroir « bon, sain, solidaire », « alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » développe une gamme capable de satisfaire tous les amateurs de produits de qualité.

D'ici la fin de l'année 2019, les premiers produits estampillés « alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » vont être commercialisés. Avec du steak haché 100 % muscle et les morceaux les plus nobles réservés au piécé, la saveur de la viande veut garantir le plaisir de la dégustation.

Que ce soit en GMS (aux rayons boucherie et libre-service) ou dans les enseignes de restauration, hachés ou piécés, individuels ou familiaux, ces produits conditionnés sous atmosphère allient authenticité du goût et simplicité de préparation. Ils répondent ainsi aux attentes exprimées par les consommateurs (Cf. Étude Kantar de décembre 2018) qui se tournent davantage vers des produits orientés praticité.



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...). Relais régional de l'Association Nationale des Industries Alimentaires, elle accompagne et sensibilise les dirigeants des entreprises de son secteur par le biais d'actions collectives, de réunions thématiques ou de programmes de formation. L'ARIA contribue à la mise en réseau des organismes impliqués dans le développement des filières de l'agro-alimentaire de sa région.



Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes

Coop de France ARA représente et défend les intérêts de ses adhérents (coopératives agricoles et leurs filiales) et assure la promotion du modèle coopératif. Participant à la structuration et à l'animation des filières, elle accompagne également le développement économique des coopératives agricoles au travers de projets et d'actions collectives. Son expertise est mise 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

Organisation de Producteurs Non Commerciale reconnue auprès du Ministère de l'Agriculture, ELVEA Sud Massif central (Cf. Cantal, Sud du Puy-de-Dôme, Haute-Loire et Lot) tient un rôle principal dans l'organisation du marché, autour de son collège éleveurs (730 adhérents) et son collège acheteurs (70 adhérents). 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 et la mise en place de circuits de commercialisation pour apporter une valeur ajoutée aux producteurs bovins viande.





Une démarche mobilisatrice

Cinq membres fondateurs

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 agit 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 dirige également la COPAMAC.

COPAMAC SIDAM

Créé en 1974, le 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 Conférence des Présidents Agricoles du Massif central (COPAMAC) 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.



Des éleveurs aux transformateurs

Une filière représentée d'amont en aval

Cette implication directe de l'ensemble des acteurs oeuvrant sur le territoire du Massif central se trouve concrétisée au travers de la composition du Conseil d'Administration de VALOMAC :

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)

Édouard COGNET (SICAGIEB)

Membres du CA (collège aval) :

Vice-Président : Philippe DUMAS (SICAREV)

Secrétaire : Hervé PUIGRENIER

(Ets PUIGRENIER)

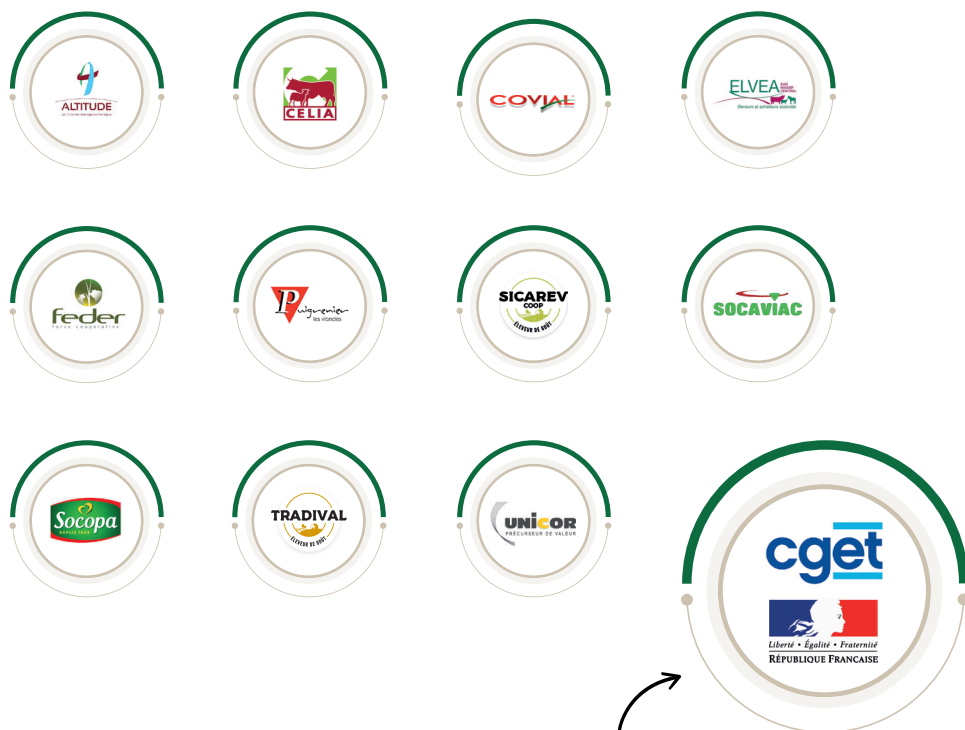
Philippe PLASSE (Coop de France ARA)

Jean-Claude GUILLON (ARIA ARA)

Félix PUECHAL (COVIAL)

Stéphanie GAMBADE (SOCOPA)

NB : alors que deux nouvelles coopératives (CELIA et UNICOR) viennent de rejoindre la démarche VALOMAC, l'adhésion de nouveaux éleveurs (en conformité avec le cahier des charges de la marque « alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF » s'effectue par l'intermédiaire des Organisations de Producteurs déjà engagées.





Association VALOMAC
« alt.1886 - LES VIANDES DU MASSIF »
9, Allée Pierre de Fermat
63170 Aubière

www.alt1886.fr

Contact VALOMAC
Elsa Bonsacquet
secrétaire générale
07 85 49 30 20
e.bonsacquet@alt1886.fr

Contact presse
Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit-Joubert
01 43 41 08 51 ou 06 63 70 61 69
yglinga@sbc-groupe.com