LES GIEE ELEVAGE EN REGION SUD PACA

Thème : valorisation des produits

Transformation fromagère et développement des circuits courts chez les membres du GIEE Champsaur Lait

Porteur : Association Champsaur lait

Intervention : Valentin Noebes (CA 05), Mickaël Pellegrin (éleveur)

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « Développement agricole et rural »

Fiche d'identité du GIEE

7 exploitations impliquées & **1** fromagerie collective

1 unité collective de transformation & **3** unités de transformation fermières

≈250 vaches laitières et 1 700 000l de lait/an

Structure porteuse du GIEE = Association Champsaur Lait

Structure accompagnant le GIEE = Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes

Avril 2015 Etat initial:

-Un prix du lait **volatil** et **bas**, dans un marché voué à se **libéraliser** (fin des quotas en vue),

-Une augmentation du **prix des intrants**,

-Une demande croissante de **qualité**, d'**authenticité** et **de respect de l'environnement** de la part des consommateurs

-Un groupe d'agriculteurs et de transformateurs prêts à **s'investir** et à **se remettre en question** pour pérenniser leur filière, en **améliorant leurs pratiques** valorisant **leurs atouts.**

OBJECTIFS DU GIEE

Accompagner les membres du GIEE vers le développement d'une ***filière alternative génératrice de valeur ajoutée****:* ***transformation fromagère*** *collective, ou individuelle sur chaque ferme, mise en avant de* ***l'identité territoriale*** *et* ***émergence d'un circuit court de commercialisation****.*

Aider les acteurs dans ***l'évolution de leurs pratiques*** *pour un meilleur* ***respect de l'environnement*** *et une* ***augmentation de la qualité du lait et des produits finis.***

Actions des membres du GIEE sur la transformation fromagère:

-Création d'un atelier de transformation collectif: **La Fromagerie du Champsaur**

⇒**Constitution du groupe et des grandes lignes avec la CA 05,**

⇒**Conception de l'outil par le groupe et la fromagère,**

⇒**Réalisation des travaux dans l'hiver 2015/2016 par les producteurs (170 000€ d'invest initial),**

⇒**Constitution de la gamme.**

⇒**Commercialisation des premiers produits en 2016**

Actions des membres du GIEE sur la transformation fromagère:

Chiffres 2019:

⇒193 000L transformés issus de 4 exploitations, qui livrent leur complément à Sodiaal, 5 employés,

⇒CA généré par la transformation: 200 000€,

⇒Activité de négoce pour d'autres fromageries artisanales ou fermières, pour 100 000€/an.

⇒Objectif pour 2020: transformer 250 000L (va être atteint!)

-Création d'un atelier de transformation fermier: **la Ferme Pellegrin Familly (2018)**,

⇒Construction de la fromagerie,

⇒Constitution de la gamme de produit,

⇒Développement du circuit commercial…

En 2020 => **25 000L** de lait transformé! Et une **activité en plein développement!**

Plus largement au sein du GIEE:

=> 3 transformateurs fermiers, dont **1 en Bio** et **1 en conversion Bio,**

$\Rightarrow$ **335 000 L** de lait transformés/an en **transformation fermière.**

- Perspectives du groupe:

Un GIEE reconduit en 2020-2025, autour d'un projet phare:

Une reconnaissance **SIQO de la Tomme du Champsaur**.

Finalités visées:

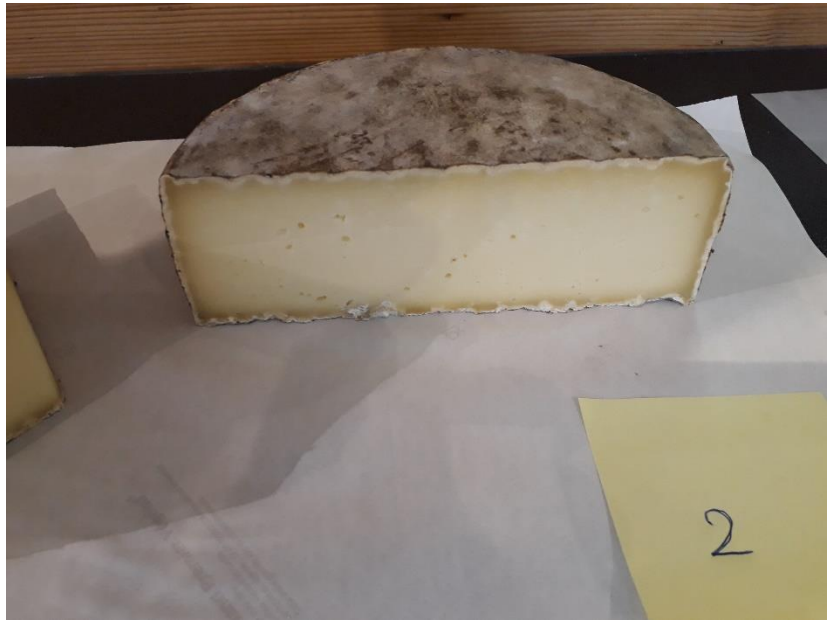
-Une meilleure rémunération du lait,

-La promotion d'un territoire et d'un métier dont ils sont fiers,

-Le plaisir de faire des produits reconnus par les consommateurs,

-Exiger des pratiques agricoles de qualité et respectueuses de l'environnement

-Offrir des perspectives attractives aux jeunes agriculteurs,



- **Travail réalisé à ce jour:**

-prise de contact avec l'INAO,

-description du produit,

-première ébauche d'aire Géographique (Nord des Hautes Alpes),

-première orientation sur la cahier des charges,

-diagnostic de l'ensembles des exploitations de la zone en vue de la rédaction de la note technico-économique