



Création de filière
d'approvisionnement
locale intra-zone

Création d'une filière d'approvisionnement en aliments produits dans la zone de l'AOP



Champagne

Contexte du travail réalisé : Nécessité d'avoir un niveau d'autonomie alimentaire et en concentrés élevé : autonomie alimentaire > 85 % requis dans le cahier des charges.

En 2011 pour la luzerne et en 2014 pour la betterave.

Partenaires : Désialis, syndicat betteravier de l'Aube, Syndicat du Chaource.



AOP
Chaource

Bénéfices pour les AOP

- ▶ Création de filières tracées de luzerne déshydratée et de pulpe de betterave.
- ▶ En 2011, création d'un partenariat portant sur 500 ha de luzerne dans la zone de l'AOP et tracé pour produire de la luzerne déshydratée. La récolte et la déshydratation sont assurées par Capdéa à Assencières et le stockage dans un silo dédié de France Luzerne. Les distributeurs d'aliments vendent une luzerne tracée à 20 % de MAT selon leur grille tarifaire. 1 500 tonnes sont vendues par an (davantage disponibles).
- ▶ En 2014, création d'une filière de pulpe de betterave surpressée tracée. Cette filière est gérée par le syndicat betteravier de l'Aube (sélection des parcelles de la zone AOP, envoi des bons de commande aux éleveurs, facturation, attestation de traçabilité). Le surcoût est négligeable. La récolte et le pressage se font sur 3 journées consécutives, dédiées à cet aliment tracé. Ils sont réalisés à la sucrerie Cristal Union d'Arcis sur Aube. La livraison est assurée immédiatement par transporteur. 2 500 tonnes sont produites sur 3 jours (la quantité est limitée donc la liste historique d'éleveurs bénéficiaires est fermée).

- ▶ Respect du cahier des charges pour une grande partie des producteurs, avec un prix proche du prix du marché.



d'infos