



# FICHE REPÈRES TECHNIQUE-ÉCONOMIQUES

## Produits fermiers - Auvergne-Rhône-Alpes

### Repères technico-économiques Ateliers porc/charcuterie en circuit court\*

Synthèse réalisée à partir d'enquêtes menées  
en 2021-2022 auprès de 19 exploitations agricoles  
de la région Auvergne-Rhône-Alpes

#### 1. PROFIL DES ATELIERS « PORC / CHARCUTERIE » FERMIS ENQUÊTÉS

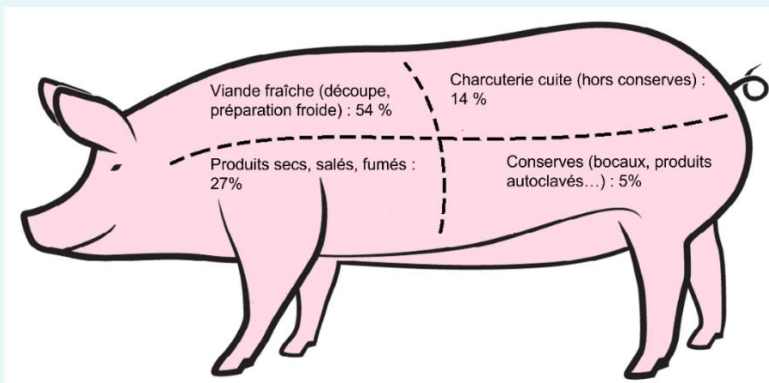
- Près de 75 % des fermes de l'échantillon font du porc en complément d'une production d'élevage bovin (lait ou viande).
- 84 % des structures enquêtées sont des sociétés agricoles (GAEC : 47%, EARL : 37%).
- Toutes les exploitations pratiquent la vente directe.

#### Caractéristiques des ateliers enquêtés

<b>Historique de l'atelier</b>	Atelier porc/charcuterie mis en place depuis plus de 20 ans 72 % des fermes travaillent en circuit court depuis le démarrage de l'atelier d'élevage porcin.
<b>Main d'œuvre dédiée</b>	<b>3,8 UTH mobilisées sur l'atelier porc/charcuterie</b> (médiane : 3) : - dont 1,7 UTH exploitant(e)s (médiane : 1,16) - et 2,1 UTH salarié(e)s (médiane : 1) 79 % des exploitations font appel à des salariés pour l'atelier porc/charcuterie, 11 % disposent d'une aide bénévole (familiale) régulière.
<b>Nombre de porcs par an</b>	461 porcs découpés et transformés par an en moyenne dans les fermes enquêtées (entre 47 et 2 100 porcs/an) - <b>(médiane : 250 porcs/an)</b>
<b>Orientation de l'atelier</b>	Naisseur-engraisseur : 5 %   Post-sevrage engraisseur : 21 %   <b>Engraisseur : 74 %</b>
<b>Gamme de produits</b>	

#### Devenir d'une carcasse de porc après découpe/transformation :

(moyenne des fermes enquêtées en % du poids total)



(\*): Vente en circuit court : au maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur



## 2. L'ÉLEVAGE-TYPE DE PORCS EN CIRCUITS COURTS

<b>Provenance des porcs achetés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleveur : 72,2 % (caractère fermier de la production depuis l'achat des porcelets)</li> <li>- Autres : coopérative, groupements, SARL/SAS-SAUS...</li> </ul>	
<b>Mode d'élevage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Litière (paille ou sciure) uniquement : 26,3 %</li> <li>- Caillebotis uniquement : 21,1 %</li> <li>- Litière <u>ou</u> caillebotis : 10,5 % (variable selon l'âge des animaux, l'orientation de l'activité, la disponibilité des places...)</li> <li>- Caillebotis + accès plein air pour les femelles uniquement : 5,3 %</li> </ul>	
<b>Production totale de porcs engraisés par an</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyenne : 450 porcs/an pour les ateliers en activité d'engraissement seule</li> <li>- <b>Médiane : 250 porcs/an</b></li> <li>- De 54 à 2600 porcs/an</li> </ul>	Répartition de l'échantillonnage : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moins de 180 porcs /an : 31,6% des fermes</li> <li>- Entre 180 et 500 porcs /an : 31,6% des fermes</li> <li>- Plus de 500 porcs /an : 36,8% des fermes</li> </ul>
<b>Génétique des porcs charcutiers</b>	Prédominance de « génétique classique » / croisements génétiques Races citées : Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, Naïma, Porc gascon	
<b>Durée d'engraissement des porcs (éleveurs)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Moyenne : 210 jours</b> (médiane : 195 jours)</li> </ul>	[Repère RCC 2011-2013* : 179 jours]
<b>Poids des porcs en sortie d'engraissement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Moyenne : 152 kg vif</b> (médiane : 145 kg vif)</li> <li>- De 115 à 220 kg vif</li> </ul>	[Repère RCC 2011-2013* : 135 kg vif]
<b>Consommation journalière d'aliments</b>	Activité d'engraissement seule : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2,57 kg d'aliments par jour et par porc (médiane 2,5 kg/j/porc)</li> </ul>	Activités de post sevrage et d'engraissement : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,8 kg d'aliments par jour et par porc (moyenne et médiane)</li> </ul>
<b>Recours à l'achat d'aliments pour l'engraissement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oui (achat d'aliments) : 47,4 % des fermes</li> <li>- Non (Fabrication à la Ferme, principalement pour l'aliment d'engraissement) : 52,6 % des fermes</li> </ul>	



## 3. L'ABATTAGE DES PORCS

<b>Distance parcourue pour l'abattage</b>	Les trajets réalisés concernent, le transport des animaux vivants de l'exploitation vers l'abattoir et la récupération des carcasses après ressuyage (soit 24h après l'abattage)	
	Distance totale « aller-retour » parcourue : <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Moyenne : 88,2 km</b> (médiane : 80 km)</li> <li>- de 20 à 236 km</li> </ul>	Distance moyenne : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 80,1 km si l'abattoir est dans le département</li> <li>- 135,2 km si l'abattoir est hors du département</li> </ul>
<b>Nombre de porcs abattus par an</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyenne : 473 porcs abattus par an</li> <li>- De 54 à 2300 porcs/an - Médiane : 250 porcs/an</li> </ul>	
<b>Période d'abattage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Régulière sur l'année : 94,7 % des cas</b> (soit environ 1 abattage par semaine par exploitation)</li> </ul>	
<b>Qualité des prestations d'abattage</b>	Satisfaction par rapport aux prestations fournies ? Oui : 84,2 %	Les points de satisfaction : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La qualité de l'abattage, du travail réalisé (citée 6 fois)</li> <li>- La proximité (citée 5 fois)</li> <li>- Le prix "adapté" de la prestation (cité 5 fois)</li> </ul>




#### 4. ORGANISATION ET DIMENSION DE LA DÉCOUPE/TRANSFO.

Localisation de la découpe et de la transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Laboratoire sur la ferme : 79 % des cas</b></li> <li>- Autres lieux : à l'abattoir, chez un autre producteur, dans un local à distance de la ferme, un lycée agricole, un atelier collectif...</li> </ul>
Transport des carcasses jusqu'au lieu de découpe	<p>Les carcasses sont transportées jusqu'au lieu de découpe :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par les exploitants eux-mêmes, dans des caisses ou des remorques isothermes : 38,9% (ex. caisse isotherme de 1000 L, contenant d'une capacité de 2 porcs) ;</li> <li>- par les exploitants eux-mêmes, dans un véhicule frigo ou une remorque réfrigérée : 39,9 %</li> <li>- par un prestataire, transporteur frigorifique en camion froid : 22,2 %</li> </ul>
Statut sanitaire de l'atelier découpe / transfo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrément CE : 31,6 % des cas</li> <li>- Dérogation à l'agrément CE : 52,6 % des cas [Repère RCC 2011-2013* : 55,1 % des cas]</li> <li>- Remise directe : 15,8 %</li> </ul>
Travail : Qui réalise l'activité ?	<p>Forte implication de l'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mobilisé sur la <b>découpe</b> dans 63,2% des cas, sur la <b>transformation</b> dans 73,7% des cas</li> </ul> <p>Salariés : personnel qualifié (CAP/BEP boucherie ....)</p>
Opérations spécifiques externalisées ?	<p>Externalisation en majorité sur la transformation, car elle demande de la place, de la technicité et des équipements bien spécifiques. Activités concernées : cuisson des jambons blancs, séchage jambons crus, produits fumés (poitrine...), charcuterie sèche : séchage, conserve...</p>
Nombre de porcs découpés et transformés par an	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyenne : 461 porcs découpés et transformés par an</li> <li>- De 47 à 2100 porcs/an - <b>Médiane : 250 porcs/an</b></li> </ul>
Poids moyen des carcasses transformées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyenne : <b>112,6 kg de carcasse issus de la transformation d'un porc</b></li> <li>- De 86 à 140 kg carcasse - Médiane : 110 kg</li> </ul>



#### 5. DÉTAIL DE LA GAMME DES PRODUITS PROPOSÉS

	Viande fraîche (découpe, préparation froide)	Produits secs, salés, fumés	Charcuterie cuite (hors conserves)	Conserves (bocaux, produits autoclavés...)
% d'élevages proposant ce type de produit dans sa gamme	94,4 % (RCC 2011-2013* : 97 %)	94,4 % (RCC 2011-2013* : 79 %)	77,8 % (RCC 2011-2013* : 80 %)	61,1 % (RCC 2011-2013* : 57 %)
Exemples de produits de la gamme	Carcasses, ½ carcasses, viandes découpées (côtes, morceaux grillades, rôtis...), saucisson à cuire, chair à saucisses, saucisses...	Saucisses et saucissons secs, jambons secs, poitrines et longues salées/fumées, coppa, bacon, chorizo, filet séché...	Pâtés, terrines, rillettes, boudin, jambons cuits, jambonneaux, frittons, andouillette, caillette, produits traiteur : pâté croûte, salade de museau, quiche, lard cuit, feuilletés...)	Terrines, pâté de campagne, pâté de tête, de couenne, rillettes, jambonneau, plats préparés : saucisses lentilles...

## 6. GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES EAUX USÉES

	Gestion des sous-produits carnés	Gestion des eaux usées
<b>Pratiques observées</b>	<p>Traitement par des <b>sociétés d'équarrissage</b> de produits carnés</p> <p><u>Stockage amont</u> : en général sur et par les exploitations ou auprès d'un tiers</p> <p><u>Ramassage</u> : hebdomadaire, "toutes les semaines"</p> <p><u>Coût moyen</u> : 12,5 €/porc</p>	<p>Dispositifs techniques relevés parmi les fermes enquêtées (15 obs.) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bac à graisse : 53 %</li> <li>- fosse (« toutes eaux », « lisier ») : 40 %</li> <li>- réseau d'assainissement / tout à l'égout : 33 %</li> <li>- épandage (champs, milieu naturel) : 27 %</li> <li>- filtre (dont filtre à sable) : 13 %.</li> <li>- station pour les eaux usées : 7 %</li> <li>- recyclage des eaux grasses pour l'alimentation des porcs : 7 %</li> </ul>



## 7. COMMERCIALISATION

### Circuits de commercialisation pratiqués et importance\*

<b>Circuits de commercialisation pratiqués</b>	<p><b>VENTE DIRECTE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vente à la ferme</b> (83 % des enquêtés - 16 % du CA)</li> <li>- <b>Marchés</b> (50 % des enquêtés - 51 % du CA - 6541 km par an)</li> <li>- <b>Point de vente collectif / magasins de producteurs</b> (50 % des enquêtés - 80 % du CA - 4755 km par an)</li> <li>- Drive fermier (22 % des enquêtés)</li> <li>- Vente par paniers /AMAP (11 % des enquêtés)</li> <li>- Tournées à domicile (6 % des enquêtés)</li> <li>- Salons et foires (6 % des exploit. enquêtées)</li> </ul>	<p><b>VENTE INDIRECTE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Commerçants détaillants</b> (56 % des enquêtés - 34 % du CA)</li> <li>- Restauration commerciale (11 % des enquêtés)</li> <li>- Restauration collective (5,6 % en appro régulier)</li> </ul> <p>(NB : circuits GMS, centrales d'achat et grossistes non mobilisés par les fermes de l'échantillonnage)</p>
<b>Nombre de circuits de vente pratiqués**</b>	2,9 circuits de vente en moyenne pour une exploitation - (médiane : 3) - (de 1 à 7)	
	- vente directe : 2,2 circuits en moyenne - (médiane 2) - (de 1 à 5)	
	- vente indirecte : 0,7 circuits en moyenne - (médiane 2) - (de 0 à 2)	
<b>Recours à la vente directe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vente directe seule (1% ou moins de CA en vente indirecte) : 44,4 % des fermes</li> <li>- vente circuits mixtes (vente directe + indirecte &gt; 1% du CA) : 55,6 %</li> </ul>	
<b>Part de chiffre d'affaires réalisée en vente directe</b>	83,7 % du chiffre d'affaires est réalisé en vente directe (médiane : 95,50 %) - (de 40 à 100 %)	

\* données relevées sur les 18 fermes de l'échantillon qui ne travaillent pas en négoce de porcs

\*\* les circuits de commercialisation dont le chiffre d'affaires est "minime" (1% et moins du CA total) ne sont pas considérés comme tels, donc non comptabilisés en tant de circuit de vente pratiqué.

### Signes de distinction mis en avant pour la commercialisation des porcs


**84,2 % des fermes enquêtées mettent en avant un signe de distinction pour la vente :**

« produit fermier », « porc élevé (et éventuellement) transformé à la ferme », « porc plein air », « sans antibiotiques », « sans OGM », « porc lourd »...





### Prix de vente pratiqués selon les produits et les circuits de commercialisation

	Prix de vente Circuits directs (ferme) (en € TTC / kg)	Prix de vente Circuits indirects (en € HT / kg)
<b>PRODUITS FRAIS</b>		
Saucisse / chipolata	Conventionnel : moyenne : 12,24 € (méd. : 11,5 €) (min : 8,06 € - max : 17 €) Agriculture biologique : 16,30 €	Conventionnel : moyenne : 10,88 € (méd. : 10,74 €) (min : 7,19 € - max : 14,5 €)
Côtes de porc / grillades	Conventionnel : moyenne : 10,61 € (méd. : 9,98 €) (min : 7,62 € - max : 16 €)	Conventionnel : moyenne : 10,22 € (méd. : 9 €) (min : 6,8 € - max : 13,9 €)
Rôti filet désossé	Conventionnel : moyenne : 12,04 € (méd. : 11,75 €) (min : 8,6 € - max : 16,5 €)	Conventionnel : moyenne : 10,88 € (méd. : 10,74 €) (min : 7,19 € - max : 13,5 €)
Caissette 10 kg	Conventionnel : moyenne : 10,77 € (méd. : 9,3 €) (min : 8,5 € - max : 15,5 €) Agriculture biologique : 14,5 €	(nbre de données insuffisant)
<b>PRODUITS CUITS</b>		
Jambon cuit	Conventionnel : moyenne : 19,61 € (méd. : 18,28 €) (min : 11 € - max : 30 €) Agriculture biologique : 16,30 €	Conventionnel : moyenne : 15,50 € (méd. : 15,78 €) (min : 12,56 € - max : 21,9 €)
Boudin noir	Conventionnel : moyenne : 11,18 € (méd. : 11,35 €) (min : 7,8 € - max : 15,3 €)	Conventionnel : moyenne : 8,90 € (méd. : 9,75 €) (min : 6,96 € - max : 10 €)
Pâté de campagne	Conventionnel : moyenne : 16,84 € (méd. : 14 €) (min : 6,99 € - max : 32,77 €) Agriculture biologique : 25,89 €	Conventionnel : moyenne : 15,69 € (méd. : 16,3 €) (min : 6,24 € - max : 23,88 €)
Rillettes	Conventionnel : moyenne : 19,82 € (méd. : 16,65 €) (min : 15,5 € - max : 28,5 €)	Conventionnel : moyenne : 16,8 € (méd. : 16,8 €) (min : 14,1 € - max : 19,5 €)
<b>PRODUITS SECS</b>		
Saucisse sèche	Conventionnel : moyenne : 19,91 € (méd. : 17,9 €) (min : 12,3 € - max : 32,45 €)	Conventionnel : moyenne : 17,58 € (méd. : 17,63 €) (min : 13,6 € - max : 21,5 €)
Saucisson sec	Conventionnel : moyenne : 23,72 € (méd. : 21,85 €) (min : 16,58 € - max : 35 €) Agriculture biologique : 33,75 €	Conventionnel : moyenne : 21,7 € (méd. : 20,7 €) (min : 14,8 € - max : 28,75 €)
Jambon sec tranché	Conventionnel : moyenne : 30,93 € (méd. : 30,95 €) (min : 26,8 € - max : 35 €)	(nbre de données insuffisant)

N.B : Prix qui varient en fonction des modes de commercialisation, des signes de distinction (ex : Agriculture Bio, races locales...), du type et poids de conditionnement (ex. verrines de 200 g de produit vendues plus chères au kilo que le même produit vendu à la coupe)...

### Chiffre d'affaires total de l'atelier porc/charcuterie

**859 € / porc**  
(de 400 à 1394 € / porc) (médiane 869 € / porc)

**7,71 € / kg carcasse**  
(de 3,64 à 10,64 € / kg carcasse) - (médiane 7,73 € / kg carcasse)



- **Valorisation basse** : ateliers avec une activité de découpe prédominante (vente de carcasse, ½ carcasse, viande découpée, pas ou peu de transformation en dehors des produits crus (chair à saucisse, saucisses) - prix de vente dans la fourchette basse.
- **Valorisation haute** : ateliers avec une activité de transformation majeure (exemple de gamme : 30% saucisses fraîches, 38% produits secs/salés/fumés, 14% charcuterie cuite, 6% conserves - signes de distinction (ex. races locales, bio, plein air...)



## 9. CHARGES DE L'ACTIVITÉ PORCS

/!\ : Enquêtes faites durant le printemps et l'été 2021 : depuis, l'inflation est passée par là, et les charges, comme les prix de vente ont augmenté

### Récapitulatif du coût de revient\* d'1 porc élevé, abattu, et transformé à la ferme



GLOBAL ATELIER PORC*	722 € / porc (médiane : 659 €)	Part des charges totales représentées
Coût d'engraissement*	260 € / porc engraisé (médiane : 198 €)	31 %
Charges opérationnelles directes* (Abattage / Découpe / Transfo. / Commercialisation / Gestion / Administration)	328 € / porc transformé (médiane : 364 €)	49 %
Charges de structure* (Transfo / Vente)	140 € / porc transformé (médiane : 100 €)	20 %

\*(hors main d'œuvre exploitants et charges financières)

### Détail des charges sur quelques postes (en € par porc transformé et par kg carcasse) :

Poste de charge	Précisions	Charge* moyenne (en € par porc transformé)	Charge* moyenne (en € par kg carcasse)
Salaires et charges de personnel		140,41 (méd. 122,51)	1,276 (méd. 1,123)
Découpe	Prestataires pour la découpe et/ou la transformation <i>N.B : Charge inversement corrélée avec le temps de travail découpe/transfo</i>	98,07 (méd. 49,62)	0,956 (méd. 0,464)
Charges sociales exploitants		72,92 (méd. 34,64)	0,68 (méd. 0,36)
Honoraires mandataires	Commission points de vente, atelier collectif...	68,55 (méd. 75,67)	0,640 (méd. 0,736)
Abattage	<i>N.B : Facteurs de variabilité observés : volume de porcs abattus, "politique prix" des abattoirs, productivité, coût de revient des abattoirs</i>	49,62 (méd. 47,96) (par porc abattu)	0,446 (méd. 0,446)
Intrants	Épices, boyaux, légumes, aromates...	40,48 (méd. 29,20)	0,356 (méd. 0,277)
Eau, électricité, combustibles		30,19 (méd. 29,78)	0,254 (méd. 0,249)
Transport	Pour la vente sur les marchés, les livraisons, la commercialisation en général	13,81 (méd. 12,89)	0,118 (méd. 0,118)
	Pour abattage (+ découpe / transfo.) : par prestation ou géré en interne par l'exploitation	10,35 (méd. 6,01) (par porc abattu)	0,101 (méd. 0,048)
Emballage	Conditionnement, emballage, étiquetage...	10,37 (méd. 9,32)	0,091 (méd. 0,085)

\*(hors main d'œuvre exploitants et charges financières)

Récapitulatif du temps de travail correspondant aux "tâches régulières" pour 1 porc élevé, abattu, découpé, transformé et vendu

GLOBAL ATELIER PORC*	20,3 heures / porc (médiane : 20,1 h – de 10,9 à 41,9 h)	Part du temps total représenté
Temps élevage *	2,7 heures / porc engraisé (médiane : 2,3 h - de 0,3 à 9,1 h)	15,3 %
Temps abattage *	0,6 heures / porc abattu (médiane : 0,6 h)	50,3 %
Temps découpe / transfo. *	10,8 heures / porc transformé (médiane : 9,9 h – de 4,8 à 22 h)	
Temps commercialisation / gestion*	6,6 heures / porc commercialisé (médiane : 5,8 h – de 2 à 13,9 h)	34,4 %

\* Chiffres correspondant aux fermes travaillant en activité régulière (entre 47 et 52 semaines par an)

## 11. PERSPECTIVES ET OPPORTUNITÉS

- Possibilité de développer une activité de **naisseur** pour aller vers plus d'autonomie.
- Engagement dans des **démarches de certification** (ex. Le porc Français, Porc fermier label rouge, AB, HVE...).
- Aller vers des **racés** avec plus de **spécificité** et de **rusticité** pour obtenir une meilleure valeur gustative et un produit adapté pour la charcuterie fermière.
- Diversifier la transformation et développer la gamme de produits (saucisson, jambon, traiteur, gamme barbecue...). Il s'agit de transformer au profit d'une **meilleure valorisation de tous les morceaux**.



## 12. POINTS DE VIGILANCE DE L'ACTIVITÉ

- **Réglementations** diverses et nombreuses : normes sanitaires, bien-être animal, biosécurité, ...
- **Temps de travail** : transformation très chronophage, importance de bien rationaliser le temps de travail par rapport à la valorisation qui est faite, peu de prestataires à proximité pour réaliser l'activité d'abattage et/ou de découpe -> temps de déplacements assez longs, vente sur les marchés : attention au surmenage !
- **Main d'œuvre** : difficulté de trouver des prestataires ou salariés compétents et disponibles pour la transformation et/ou la découpe.
- **Investissements financiers** conséquents (aménagement de l'atelier, équipement, laboratoire de charcuterie...) -> financement à trouver.



## EN SAVOIR PLUS SUR LA PRODUCTION DE PORC/CHARCUTERIE EN CIRCUIT COURT

- **RCC 2011-2013 : PRODUIRE ET COMMERCIALISER DES PORCS EN CIRCUITS COURTS : Organisation et performances-** Etude issue du projet CASDAR 2010 « *Elaboration d'un référentiel pour évaluer la performance technique, économique, sociale et environnementale et favoriser le développement des circuits courts de commercialisation.* »
- **Valorisation de viande et des produits transformés à base de porcs : découpe pour la vente directe :** Cas illustratif réalisé à partir de trois carcasses de porcs – CA Languedoc-Roussillon / OIER SUAMME - 2013
- **Atelier de transformation charcutière à la ferme :** coûts estimatifs - CRA Occitanie - 2017
- **Guide de Bonnes Pratiques pour la transformation fermière de produits à base de porc,** Sept. 2022, IFIP, Chambres d'Agriculture des Pays de la Loire et de l'Isère, CERD, ENILV.
- **Les autocontrôles dans les ateliers de transformation carnée à la ferme -** Guide d'accompagnement à la réalisation des autocontrôles microbiologiques et chimiques – Chambres d'agriculture France



### AUTEURS

Cette fiche "Repères technico-économiques - Ateliers porc/charcuterie en circuit court" a été réalisée par la CDA 42 (Jean-Pierre SAUVAGE, Noémie BERTHET) et la Chambre d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes, à partir des enquêtes réalisées et/ou de l'implication de Pauline SUSNJARA (stagiaire CRA AURA) et des conseillers des Chambres d'agriculture de l'Ain (Céline FACUNDO), du Cantal (Pascale BEL), de la Drôme (Nathalie SEAUVE), de l'Isère (Gilles TESTANIERE), de la Loire (Jean-Pierre SAUVAGE), de la Haute-Loire (Claire GARÇON), du Puy de Dôme (Monique TOURNADRE) et du Rhône (Marie-Pierre COUALLIER).

### CONTACT

Chambre régionale d'agriculture  
Auvergne-Rhône-Alpes  
Agrapole - 23, rue J. Baldassini  
69364 LYON Cedex 07

Aude MIEHÉ-GEORGET  
aude.miehe@aura.chambagri.fr



### Travaux réalisés avec le soutien financier de :



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

