

La production Chiffres clés 2013

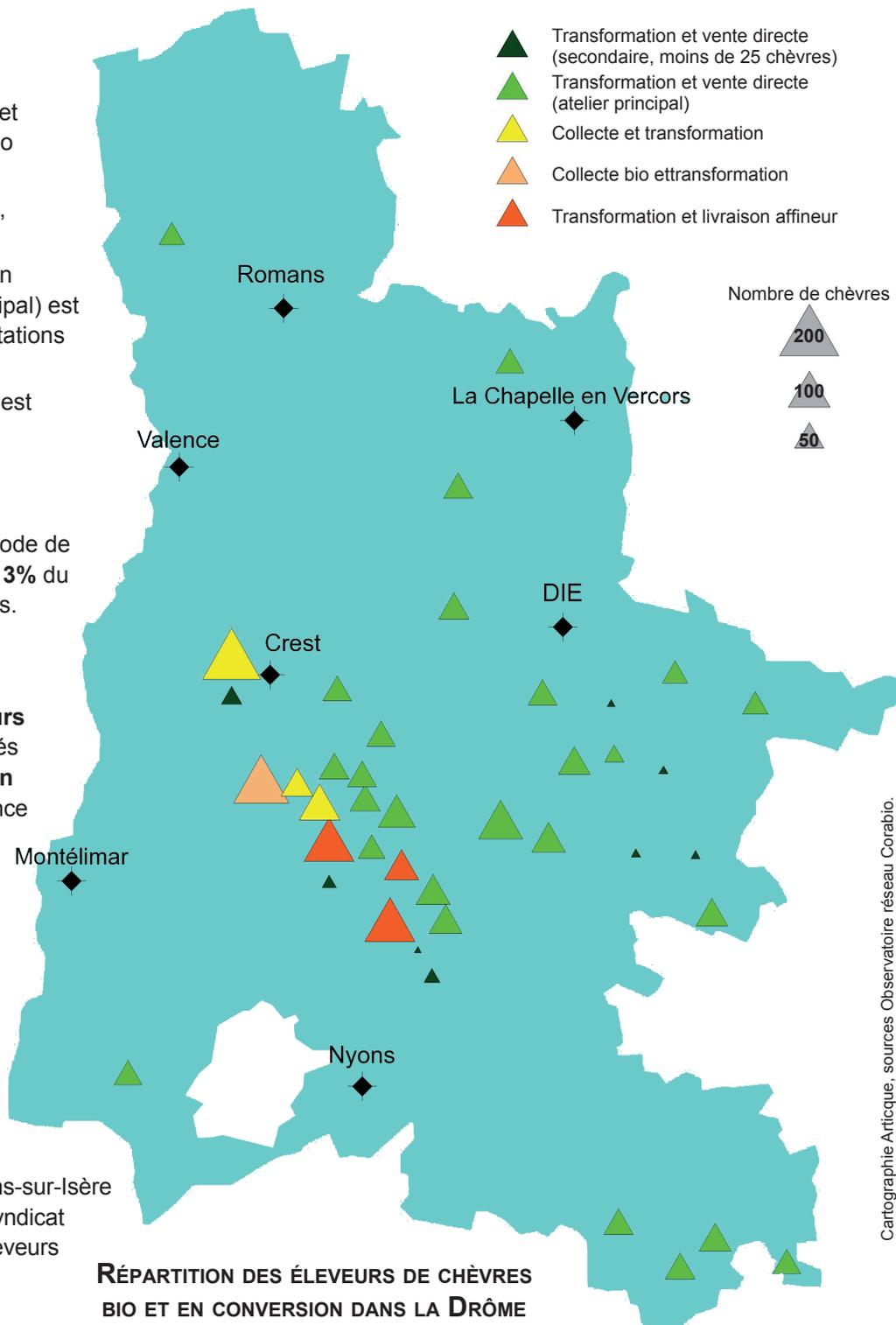
- 39 élevages laitiers et fromagers bio et conversion, **soit 29%** des troupeaux bio rhônalpins.
- 2 306 chèvres laitières et fromagères, dont **33% sont en conversion**.
- Le cheptel moyen des exploitations en transformation fromagère (atelier principal) est de 55 mères, contre 130 sur les exploitations livrant le lait en coopérative.
- Plus de 80% de la production laitière est transformée et valorisée en directe.

Poids de l'AB

- **6%** du cheptel total drômois est en mode de production biologique, pour seulement **3%** du cheptel total à l'échelle de Rhône-Alpes.

Valorisation

- **Picodon** : côté Drôme, **12 producteurs** adhérents à l'AOP Picodon sont engagés en agriculture biologique, **soit plus d'un élevage en AOP sur trois !** (La tendance et les chiffres sont similaires côté Ardèche.)
- **Réformes** : Les circuits courts sont demandeurs de viande bio, produit reconnu comme bon produit d'appel. Des solutions se mettent en place à l'échelle du département pour que les éleveurs puissent mieux valoriser leurs chèvres de réforme, en viande ou en charcuterie, notamment via **la restauration collective**. Les abattoirs et ateliers de découpe de Die et Romans-sur-Isère sont certifiés bio pour les caprins. Le Syndicat caprin de la Drôme accompagne les éleveurs dans cette démarche, afin de trouver **des solutions adaptées à chacun**.



Agribiodrôme

Rue Édouard-Branly 26400 Crest
T. 04 75 25 99 75
F. 01 57 67 04 86
contact@agribiodrome.fr



Appui Bio

Rovaltain TGV, BP 11141
26 958 Valence Cedex 9
T. 04 75 25 06 06
appui@wanadoo.fr

Les opérateurs de la filière

Plus de 80% du lait bio est transformé à la ferme et vendu en circuits courts. Une petite partie est transformée et vendue pour affinage. Le reste est collecté et transformé en laiterie en filière longue bio (un seul producteur est collecté mais non valorisé en bio).

NOM	COORDONNÉES	ACTIVITÉ
-----	-------------	----------

Les collecteurs, transformateurs

Un seul transformateur collecte du lait de chèvre sur le département pour le valoriser en bio. Cette fromagerie recherche principalement des élevages de brebis laitières (collecte actuelle en Lozère), mais reste ouverte à l'arrivée de nouveaux élevages caprins (proches de la collecte actuelle), notamment pour développer de nouveaux produits, comme le yaourt.

FROMAGERIE DU VAL D'ORMÈZE	07270 Gilhoc-sur-Ormèze - 04 75 06 21 31	Tommette, faisselle, picodons
----------------------------	--	-------------------------------

Les affineurs

Le mode de production biologique n'offre pas nécessairement de plus-value financière, cependant le marché des magasins spécialisés et plates-formes logistiques reste encore à exploiter.

CAVET	26220 Dieulefit - 04 75 91 82 00	Tomme fraîche, crémeux, picodons
-------	----------------------------------	----------------------------------

Pour aller plus loin

Des fermes de démonstration sont proches de chez vous

- Oda Schmidt et Jochen Haun (26) - 04 75 21 23 70
- Monique et Marc Perrusset (69) - 04 78 45 97 10

Autres contacts

- Référent technique régional petits élevages
Christel Nayet, Chambre d'agriculture de la Drôme
04 75 27 46 47 06



- Syndicat Caprin de la Drôme
Elina Harinck, animatrice
MFR-La Chauméane, 26400 Divajeu
04 75 76 78 75, elinaharinck.scaprin26@orange.fr