

ETHNOZOOTECHE N° 105

**Histoires des régions caprines
françaises
entre mondialisation et relocalisation,
modernité et tradition**

Journées d'étude des

7 octobre 2016 à Carmejane (04)

20 octobre 2017 à Saint-Front-sur-Nizonne (24)

1^{er} juin 2018 à Sainte-Maure-de-Touraine (37)

20 juillet 2019 à Saou (26)

Tome 1



2018

© Société d'Ethnozootechnie

ISSN: 0397-6572

Les opinions librement émises dans Ethnozootechnie n'engagent que leurs auteurs.

Société d'Ethnozootechnie – 4 rue Pierre Brossolette -F92300 Levallois-Perret

TABLE DES MATIÈRES

Bernard Denis	
Avant-propos	5
Introduction	9
Chapitre I: Les grandes transformations de la France rurale, de l'agriculture et de l'élevage des chèvres depuis la fin du XIXe siècle	11
Jean Claude Le Jaouen, Claire Delfosse	
Avant 1960, paysannerie et activités artisanales de transformation: une économie vivrière	13
Jean Claude Le Jaouen, Frantz Jénot	
1960-1990: les 30 glorieuses de la chèvre: de la marginalité à la construction d'une filière	21
Frantz Jénot, Martine Napoléone	
L'époque actuelle depuis 1990: double dynamique de globalisation et reterritorialisation	33
Chapitre II: - Pérégrinations historiques dans les régions caprines françaises	39
Introduction: une diversité de bassins caprins et de systèmes de production présents dans des contextes géographiques, pédoclimatiques, économiques et culturels différents	39
Martine Napoléone, François Casabianca, Jean Paul Dubeuf, Laurent Garde, Christine Guinamard	
La reconstruction des activités caprines au prisme des singularités méditerranéennes	41
Martine Napoléone (coordinatrice)	
Émergence et consolidation depuis 1960 d'une production caprine ancrée au territoire en Cévennes lozériennes et gardoises	47
Martine Napoléone (coordinatrice)	
Le pastoralisme caprin en Provence; l'histoire, les hommes et les produits	59
Jean-Paul Dubeuf, Jean-Michel Sorba, François Casabianca	
L'élevage caprin en Corse: un fort ancrage pastoral entre marginalisation et relance	73
Courrier des lecteurs, Analyses d'ouvrages	87
Frantz Jénot	
Lettre à propos du GEC	89
DEMOULE J.-P. (2019) <i>Les dix millénaires oubliés qui ont fait l'histoire – Quand on inventa l'agriculture, la guerre et les chefs.</i>	89
Philippe KUHLMANN – <i>Manuel d'attelage des bovins. Choix, soins et différents modes de débouillage de son animal d'attelage</i>	90
Régis RIBÉREAU-GAYON et Benoît BITEAU (sous la direction de) – <i>RACES EN HÉRITAGE. La biodiversité domestique dans l'élevage en Nouvelle-Aquitaine</i>	90
Eric ROUSSEAU – <i>Le baudet du Poitou,</i>	91

AVANT-PROPOS

Bernard DENIS

L'idée des groupes spécialisés, à la société d'Ethnozootechnie, répondait à plusieurs objectifs, les principaux étant:

- faire connaître la SEZ à des personnes peu soucieuses de s'intéresser à la grande diversité de nos journées d'étude mais acceptant toutefois de nous rejoindre sur des sujets plus précis;
- favoriser les échanges et le travail en commun sur le thème d'intérêt qui motive les participants;
- faire connaître à l'ensemble des adhérents le travail réalisé par le canal du site et de la Lettre, voire d'articles Varia;
- inciter les groupes à organiser une journée d'étude dès lors qu'ils disposent d'une matière suffisante.

Comme on le sait, quelques groupes se sont constitués, centrés sur une espèce ou sur une thématique "transversale". Celui qui, jusqu'à présent, a fonctionné de manière régulière et répondu pleinement aux objectifs que nous venons de rappeler est le "GEC" (Groupe d'Ethnozootechnie Caprine). Le présent numéro d'Ethnozootechnie en est un témoin direct puisque, en plus de réunions annuelles propres au groupe, auxquelles étaient d'ailleurs invités tous les adhérents qui le souhaitaient, il résulte de la tenue d'une journée officielle de la société d'Ethnozootechnie dans son ensemble.

Dans un document de présentation du projet RECAFRAN (Régions caprines françaises), l'auteur commençait par le passage suivant: "L'objectif de cet ouvrage est de montrer et de garder en mémoire la façon dont l'activité caprine s'est construite dans les territoires et les filières régionales depuis la fin du XIXème siècle et comment elle a accompagné des projets de production mais aussi de vie; des projets d'hommes et de territoires. Autant d'histoires singulières qui font la richesse de nos terroirs et leurs promesses d'avenir". En lisant ce passage, nous avons immédiatement pensé aux voyages d'étude de la SEZ, qui se déroulent sans aucune interruption au début du mois de septembre depuis 1975, car leur objectif est exactement le même: nous intéresser à l'élevage traditionnel de la région et à la manière dont il a évolué jusqu'à aujourd'hui aux plans technique et sociologique. Certes, il n'est pas facile, en trois jours et en visitant quelques exploitations seulement d'obtenir toute l'information souhaitée mais nous nous situons bien sur cette voie.

Peut-être l'espèce caprine se prête-t-elle particulièrement à des études ethnozootechniques? Peut-être ceux qui l'étudient ont-ils la largeur de vue qui convient pour s'extraire des caractères et des contraintes du seul élevage "moderne"? Toujours est-il qu'avec le document RECAFRAN, on a un magnifique exemple de ce qu'est l'ethnozootechnie en acte.

Ce numéro correspond au Tome 1 de *Histoire des régions caprines françaises*. Il formera donc un tout avec un autre numéro d'Ethnozootechnie, qui pourrait paraître à la fin de l'année 2020. L'ensemble comprendra trois parties. La première situe l'élevage caprin dans le contexte des grandes transformations de la France rurale, de l'agriculture et de l'élevage depuis les années 1950. Le cœur de l'ouvrage correspond à la deuxième partie, consacrée aux *"Pérégrinations historiques dans les régions caprines françaises"* dont, seules, les régions méditerranéennes figurent dans ce numéro. Une troisième partie, renvoyée elle aussi au futur Tome 2, contiendra une discussion générale transversale aux chapitres régionaux. Le lecteur appréciera un ouvrage très vivant, facile à lire et agréablement illustré.

Il nous paraît probable que *"Histoire des régions caprines françaises"* fera date dans la littérature zootechnique consacrée à la Chèvre. La Société d'Ethnozootechnie est fière d'avoir été choisie pour offrir un support à sa publication. Elle félicite chaleureusement le GEC pour son dynamisme et remercie ceux qui l'animent et le font vivre. Si, inconsciemment, la SEZ était, en ses débuts, volontiers associée au Mouton à cause de la personnalité et du parcours professionnel de Raymond LAURANS, peut-être la Chèvre est-elle, à cause du GEC et des publications qu'il nous confie, en train de prendre cette place symbolique... Il est probable que personne ne s'en plaindra.

Bernard DENIS

Président d'honneur de la Société d'Ethnozootechnie

RÉSUMÉ GÉNÉRAL

Au XIXe siècle, le passage d'une société à dominante agraire à une société industrielle a profondément affecté l'organisation sociale, les territoires, l'environnement, et l'économie, dont l'agriculture. L'industrialisation et la mécanisation ont permis d'augmenter toutes les productions et de réduire dans le même temps le nombre de paysans en accélérant l'urbanisation pour rapprocher les travailleurs des centres de production. De 1960 à 1970 apparaissent les premiers troupeaux laitiers spécialisés utilisant les techniques d'élevage et d'agriculture modernes (sélection, rationnement, intensification de la production fourragère,...). C'est aussi la période de naissance des organisations professionnelles et techniques qui vont structurer et accompagner le développement de filières spécialisées. Au cours des années 1970 le mouvement de spécialisation et de modernisation des élevages s'amplifie, principalement dans les trois régions du Poitou-Charentes, du Centre et de Rhône-Alpes qui vont totaliser les 2/3 du cheptel national. C'est la grande phase de décollage de la production laitière et fromagère industrielle, jumelée avec le développement d'un marché national du fromage de chèvre, et l'évolution des modes de distribution. C'est aussi la période de retour à la terre pour des néo-ruraux, qui marquera de façon importante une relance de l'activité caprine notamment dans les zones difficiles du sud de la France.

Ces évolutions se confirment pendant les années 1980 marquées par la première crise du lait de chèvre en 1981 qui conduira la filière à se doter d'une interprofession afin de mieux maîtriser les équilibres de son marché. A l'issue de ces mutations accélérées, la filière caprine présente une physionomie radicalement différente, en totale rupture avec son passé d'avant les années 1950. Le débat qui s'installe entre la production fermière traditionnelle et l'apparition d'une production de fromages de chèvre adossée à l'agro-industrie laitière se poursuit. La reconnaissance en AOP sera un outil de la préservation des savoir-faire traditionnels et des fromages de terroir. Le maintien de concours de fromages y contribue également. Dans les bassins plus laitiers adossés à l'industrie, l'augmentation des productivités humaine et animale permettent à l'aval de développer des marchés nationaux puis internationaux via la grande distribution. La production de fromages de chèvre français n'aura de cesse de se développer jusqu'à nos jours, entre tradition et modernité, en parallèle avec les nouvelles attentes sociétales et environnementales qui se renforcent. Au-delà de sa dimension technique, ce dialogue entre bassins caprins et systèmes d'exploitation touche à des représentations différentes de l'élevage, de la transformation laitière et de l'alimentation, situés entre tradition et modernité. La diversité des conditions pédoclimatiques des régions françaises participe pour partie à expliquer cette diversité de pratiques et de représentations personnelles et collectives de l'élevage caprin. L'histoire industrielle laitière des régions caprines ainsi que la proximité des bassins de consommation, ou encore l'attachement aux produits de terroir, participent également à expliquer cette tension entre deux grands types de filières tournées vers des circuits de distribution courts ou longs, du local au global. Les médias sont les témoins plus ou moins éclairés de ce débat passionnel auquel la filière caprine française bicéphale répond par l'affichage d'une *unicité Braudelienne riche de sa diversité*.

Mots clefs: bassin de production -chèvre -élevage caprin - industrie laitière - fromage -distribution – tradition et modernité – local et mondialisation –

COMPOSITION DU COMITÉ DE RÉDACTION

(AUTEURS, COORDINATEURS ET RELECTEURS DU TOME 1)

Claire DELFOSSE- Professeur de géographie à l'Université Lyon 2, Directrice du Laboratoire d'études rurales (16, Avenue Berthelot 69007 Lyon - claire.delfosse@wanadoo.fr) – Coauteur de l'article I.1,

François CASABIANCA - Zootechnie des systèmes d'élevage au sein du département Sciences pour l'Action et le Développement (SAD) de l'INRA - Directeur du laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage - LRDE. (Quartier Grossetti 20250 Corte – françois.casabianca@inra.fr)- Coauteur de l'article sur la région caprine de Corse,

Jean-Paul DUBEUF, Zootechnie des systèmes d'élevage et politiques publiques au sein du LRDE (INRA SAD) - Corte (jean-paul.dubeuf@inra.fr) - Coauteur de l'article sur la région Corse,

Laurent GARDE, Ecologue, Directeur adjoint du CERPAM (Centre d'Expérimentation et de Recherche Alpes Méditerranée, Manosque

Christine GUINAMARD, IDELE, Christine.Guinamard@Idele.Fr, 570 avenue de la Libération - 04100 Manosque

Frantz JÉNOT: Chercheur associé au Laboratoire Ruralités en géographie à l'Université de Poitiers et coordinateur de la Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine & Vendée (12 bis, Rue Saint Pierre – 79500 MELLE - fricap@orange.fr) - Coordinateur général et coauteur des articles 1.2 et 1.3,

Bernard LÉBOEUF – Zootechnicien, ingénieur de recherche en reproduction caprine à l'UEICP (Unité d'Expérimentation de l'Insémination Caprine et Porcine) à l'INRA de Lusignan de 1972 à 2010–(18, Rue de la Croix Rouge 86000 POITIERS - leboeufbe@wanadoo.fr) -Relecteur du Tome 1,

Jean Claude LE JAOUEN: Chef de la Section Caprine ITOVIC et rédacteur en chef de la revue La Chèvre jusqu'en 2006 (30, Avenue du Clos Prieur, 77150, Férolles-Attilly – jclejaouen@gmail.com) – Coauteur des articles I.1 et I.2

Pierre MORAND FEHR: Directeur de recherches à l'INRA, Past Président of the International Goat Association (11, Avenue du Parc de Sceaux - FR 92160 ANTONY - pierremorandfehr39@gmail.com) – Conseiller, relecteur et mise en forme générale,

Martine NAPOLEONE: Transformation des systèmes d'élevage INRA SAD, UMR Selmé (systèmes d'élevage méditerranéens et tropicaux), Montpellier(TA C-112 / A - Campus international de Baillarguet ou Avenue Agropolis - 34398 Montpellier Cedex 5 – Mail: martine.napoleone@inra.fr) - Coordinatrice et auteur des trois articles sur les pages transversales des singularités méditerranéennes, sur les régions caprines de Provence, sur les Cévennes lozériennes et gardoises et également coauteur de l'article I.3,

Jean-Michel SORBA, Zootechnie des systèmes d'élevage et sociologie des techniques et du marché au sein du LRDE (INRA SAD)- Corte (jean-michel.sorba@inra.fr) – Coauteur de l'article sur la région caprine de Corse,

INTRODUCTION

"Les chèvres font partie de nos vies, de nos familles. Sans les chèvres, nous ne sommes pas complètement nous-mêmes, mais, avec elles, nous nous sentons plus forts. S'il n'y avait pas eu les chèvres..."

Luan STAROVA - "Le temps des chèvres" (Editions FAYARD – 1997)

Les activités laitières et fromagères ont fait l'objet de transformations profondes depuis la fin du XIXe siècle dans toutes les régions françaises. Chaque territoire est riche d'une diversité de formes d'élevage et de technologie fromagère. Chacun a ses spécificités: des contextes pédoclimatiques propres, des projets individuels et collectifs, des productions fermières, artisanales ou industrielles, des races locales et des fromages spécifiques. Au fil du temps, l'ensemble de ces pratiques a contribué à forger des identités locales qui distinguent chacun de ces bassins caprins français ballottés entre mondialisation et relocalisation, ou modernité et tradition. L'attrait de la globalisation des échanges ou le ressourcement de chacun dans son ancrage local a participé à forger des identités territoriales propres que nous découvrirons au fil des pages.

Après une introduction générale retraçant les grandes transformations de l'élevage caprin français, nous découvrirons l'histoire des grandes régions caprines françaises. Ce dossier a notamment pour objectif de préserver la mémoire de cette histoire ainsi que des femmes et des hommes qui l'ont fait vivre. Dans le tome 2, la conclusion de l'ouvrage mettra en perspective la diversité et les spécificités des trajectoires singulières de ces régions caprines pour en découvrir des composantes communes riches d'enseignement pour l'avenir.

Cet ouvrage est coordonné par un collectif d'auteurs qui appartient pour partie au Groupe d'Ethnozootecnie Caprine (GEC), lequel s'est constitué dans le cadre de la Société d'Ethnozootecnie (SEZ), créée en 1971 par Raymond LAURANS. Depuis 2007 le GEC organise chaque année et de façon tournante dans des régions françaises une journée d'étude sur les bassins de production caprins. Douze ans plus tard, nous avons eu envie de partager avec le plus grand nombre la richesse et la diversité des histoires caprines propres à chaque terroir. Ce sont autant de connaissances, de passions et de goût pour nos fromages, pour l'élevage des chèvres et de leurs races, pour la gastronomie locale, la sociologie des organisations professionnelles, l'économie caprine, l'entretien des paysages et d'une façon générale pour l'histoire de la France rurale que nous vous proposons ici. Ethnozootecniens, notre regard se pose sur le fonctionnement du complexe "homme, animal, milieu", c'est-à-dire que nous nous situons au carrefour des sciences sociales, des sciences de la nature et des techniques d'élevage et de technologie fromagère.

"Histoires des régions caprines françaises" est un ouvrage en deux tomes. Le premier sera consacré aux trois bassins méditerranéens, essentiellement fermiers: Languedoc-Roussillon, Provence et Corse. Il sera édité fin 2019. Le second tome qui sera publié fin 2020 traitera des autres régions caprines (Rhône-Alpes, Bourgogne, Centre et le Grand-Ouest). En 2021 les deux tomes seront édités sous forme numérique en un seul ouvrage.

CHAPITRE I

LES GRANDES TRANSFORMATIONS DE LA FRANCE RURALE, DE L'AGRICULTURE ET DE L'ÉLEVAGE DES CHÈVRES DEPUIS LA FIN DU 19^È SIÈCLE

Avant d'entrer dans l'histoire des régions caprines, nous retraçons dans cette partie introductive les grandes transformations qui ont marqué la France rurale et affecté la production caprine. Nous distinguerons trois périodes, la fin de la paysannerie, la modernisation et le retour à la terre dans certaines régions, ainsi que de l'époque actuelle marquée par un double mouvement de globalisation des échanges et de territorialisation des activités ainsi que par le développement des questions environnementales et de bien-être animal.



La France est le pays aux 1000 fromages...

I – AVANT 1960, PAYSANNERIE ET ACTIVITÉS ARTISANALES DE TRANSFORMATION: UNE ÉCONOMIE VIVRIÈRE

Jean Claude LE JAOUEN, Claire DELFOSSE

Longtemps la chèvre a joué un rôle important dans la plupart des campagnes françaises, mais elle semble avoir été généralement ignorée, voire considérée comme un animal néfaste. Si on considère les écrits historiques consacrés à l'élevage il est rarement fait mention de la production caprine. Il faudra attendre 1906 pour que Joseph Crépin publie son livre intitulé *La chèvre, son histoire, son élevage pratique, ses bienfaits, ses services* pour disposer de quelques références...

en particulier sur les races exotiques, la chèvre commune, dans ses diverses variétés régionales, ne suscitant que de l'indifférence. Les réalités de l'élevage caprin rural sont pratiquement ignorées, alors que la France compte près d'un million et demi de caprins à la fin de la Seconde Guerre mondiale. Il faudra attendre la période charnière des années 1950-1960 pour que les prémices du renouveau caprin se dessinent.

1 - Fin 19^e siècle, la chèvre est très présente dans les campagnes et régions ouvrières

On la retrouve dans les pays de montagne où elle se mélange aux troupeaux d'ovins et de bovins, dans les campagnes méridionales où les bovins sont plus rares, mais aussi dans les campagnes du Nord et de l'Est, y compris dans les régions ouvrières. Dans les pays de grande culture, les régions viticoles ou spécialisées dans la viande comme le Charolais-Brionnais, les chèvres répondent aux besoins alimentaires fondamentaux et procurent un revenu aux populations précaires avec ses fromages. Elle assure aussi l'apport de protéines animales par son lait pour les populations qui disposent de peu de revenus et sans bovins. L'imagerie populaire associe la chèvre aux vieilles femmes ou aux enfants

(cf. photographie 2). Jean Noël PASSAL a décrit très en détail leurs périples à travers toute la France et même au-delà. A la campagne et en ville la viande de chevreau est très appréciée lors de repas de fêtes, à Noël et/ou à Pâques, que ce soit en Corse, en Bresse, en Cévennes, en Poitou, etc... Salée ou sous forme de saucisson c'est un aliment plus quotidien et populaire. La peau de chèvre et de chevreau est utilisée à des fins industrielles (ganterie de Grenoble et chamoiserie de Niort par exemple).



Photographie 1: une des premières étiquette de la fromagerie de Bougon (www.terredeschèvres.fr)

qui les gardent au bord des chemins. Les chèvres sont aussi présentes en ville de façon saisonnière, avec les troupeaux de transhumants. Les bergers, souvent Béarnais vendent le lait directement aux habitants de Bordeaux, Paris, Dijon, Royan...



Photographie 2: petit métier parisien, chevrier (© Collection Jean Noël PASSAL)

Dans les fermes la chèvre rend également des services: réputée pour son caractère nourricier, elle allaite l'agneau que la brebis dédaigne, le poulain ou le veau.

Quelques fromages de chèvre sont célèbres au XIX^e siècle, notamment celui des chèvres du Mont d'Or du Lyonnais qui a fait l'objet d'une monographie au début du XIX^e siècle. De même voit-on apparaître le nom de quelques fromages de chèvre dans les ouvrages de techniques laitières du XIX^e siècle. Le lait des chèvres entre dans la composition de nombreux fromages dont la fabrication n'est pas encore normée comme le roquefort, le bleu de Sassenage, les tomes des Savoie...

2 - Des animaux peu reconnus des *agromanes*, des forestiers et des pouvoirs publics

Pâturant au bord des chemins, dans les espaces collectifs, dans les forêts, la chèvre n'est pas appréciée des *agromanes* et encore moins des forestiers, qui, tout au long du XIXe siècle, cherchent à l'interdire; suscitant d'ailleurs des réactions vives des villageois pour lesquels elle constituait une ressource vitale (Cf. photographie 3). Dans les Alpes, par exemple, les forestiers prônent le développement de l'élevage bovin pour développer la production de gruyère. Les fruitières se développent alors dans les Savoie et en Isère et refusent de collecter le lait de chèvre avec celui des vaches.



Photographie 3: Auvergne, vente de chevreaux sur un marché (*La Chèvre*)

Le désintérêt et la disgrâce des chèvres se retrouvent dans les ouvrages d'agriculture et dans les grandes enquêtes statistiques. Ainsi apparaissent-elles peu dans l'enquête sur le commerce des produits agricoles d'origine animale de 1908 et dans l'enquête de 1901 sur l'industrie laitière (qui ne recense pas seulement les produits laitiers d'origine industrielle comme nous l'entendons aujourd'hui). Ainsi dans le département de l'Ain alors que les chèvres sont bien présentes et que leurs fromages tout comme les chevreaux sont ramassés par les coquetiers, leur présence est à peine mentionnée dans les grandes enquêtes statistiques. De même, rares sont les fromages de chèvre signalés dans l'enquête de 1901. Les enquêteurs notent la renommée des fromages de la région d'Apt, mais soulignent qu'ils sont concurrencés désormais sur les marchés par des fromages "à succès" comme le brie et le camembert.

Ce que montrent aussi les grandes enquêtes de 1901 et de 1908, c'est que le lait de chèvre ne participe pas de "l'industrialisation" de la fabrication fromagère, au contraire, il en pâtit car les fromages de chèvre sont copiés et produits à partir de lait de vache. La chèvre commence à être réhabilitée dans l'entre-deux-guerres. Des régionalistes font l'éloge de cet animal, symbole de campagnes "éternelles" et à l'origine de fromages locaux participant de la réputation gastronomique de quelques régions. Elle est aussi reconnue comme importante pour l'alimentation des villes par quelques hygiénistes. Alors que l'on sait désormais que la tuberculose peut se transmettre de la vache à l'homme par le lait, quelques défenseurs de la chèvre supposent que ce n'est pas le cas avec cet animal et prônent l'usage du lait de chèvre pour les nourrissons. Ainsi, la chèvre commence à faire l'objet de sélection autour de deux races l'alpine et la poitevine.

Quelques chèvres dans de petites structures

Extraits de l'étude: *Le marché du fromage de chèvre*, 1967- Jean-Claude Le Jaouen

Au début du XIXe siècle on trouvait des chèvres dans la plupart des exploitations, c'était la célèbre "vache du pauvre" qui fournissait le lait de chaque jour et un peu d'argent frais grâce à la vente des fromages, tout en se contentant de brouter la "rame" des taillis et l'herbe des talus.

Entre 1930 et 1950 les effectifs caprins ont régulièrement diminué: de 1,67 million de têtes le cheptel est tombé à 1,29 million dans les années cinquante, avec certains traits caractéristiques.

- la chèvre est essentiellement un animal de petites exploitations: 82% d'entre elles ont moins de 30 hectares.

- les troupeaux de chèvres ont de faibles effectifs: 3,2 animaux en moyenne par exploitation

- l'élevage de la chèvre n'est que rarement la spéculation principale des exploitations, c'est surtout un élevage d'appoint.

C'est essentiellement un élevage de subsistance basé sur un système de cueillette.

3 - Début XXe siècle, la sélection caprine démarre et redore l'image de la chèvre

Dans les années 1920, Joseph Crépin, membre de la société d'acclimatation, prône l'élevage de chèvre au foyer pour alimenter les nourrissons. Profitant d'un besoin de lait de consommation pour alimenter les villes mais aussi de l'organisation des premiers congrès internationaux de la chèvre

ainsi que de la création de l'Office des races, il se rapproche de Dechambre le président de cet Office, pour définir avec lui les premiers standards caprins. Ce sont pour l'essentiel des standards de races exotiques. Toutefois, il fonde le Livre de la

chèvre de race pure (race alpine), un livre privé et une revue, *La chèvre au foyer*.

Les membres du club de la chèvre de race pure sont essentiellement des femmes issues de la noblesse ou épouses de riches propriétaires. Elles viennent de la région parisienne et de régions rurales où la chèvre est très présente comme dans les départements du Rhône, la Mayenne, dans la Touraine et le Berry. Cet intérêt pour la chèvre amène, dans l'Indre, le comte de la Rochefoucauld, à Saulzais-le-Potier, à fonder, en 1938 un goat-book pour améliorer la race berrichonne avec des chèvres alpines.

Parallèlement une amorce de sélection se développe autour de la chèvre du Poitou. En 1906, les éleveurs caprins sous l'impulsion du pasteur Eynard fondent la première coopérative traitant du lait de chèvre à Bougon (cf. figure 1). Cette fromagerie coopérative se développe et a très vite une action en faveur de la race poitevine (définition de la race et mesures pour l'améliorer). D'autres coopératives se mettent à collecter le lait de chèvre dans les Deux-Sèvres, incluant ainsi la chèvre et ses produits dans le développement de l'industrie fromagère. En 1925, une épidémie de fièvre aphteuse décime une grande partie des troupeaux. On introduit des chèvres alpines venant de la région de Saint-Marcellin (Isère) (1). En

1936, le laboratoire laitier de Surgères, dédié au beurre des Charentes, fait des analyses du lait de la chèvre poitevine et prouve que son lait est plus riche que celui des alpines. Il conforte ainsi les défenseurs de poitevine face au puissant Club de la race alpine, que ses promoteurs avaient réussi à implanter dans la vallée du Cher ainsi que sur le plateau de Sainte-Maure et les cantons de Loches et Chinon.

La reconnaissance progressive du rôle de la chèvre dans l'économie rurale est attestée par la place que lui donnent les auteurs des monographies agricoles départementales rédigées après la grande enquête statistique agricole de 1929. La carte de l'élevage caprin s'est sensiblement modifiée depuis le XIXe siècle; sa répartition n'est plus diffuse; elle tend à se concentrer dans la région Centre étendue à Poitou-Charentes, en région Rhône-Alpes et en Corse (cf. figure 2). Cette "spécialisation" est à mettre en rapport avec la carte des fromages de chèvre établie à la même date. En effet, dans les départements où elle participait à des systèmes ovins transhumants elle régresse. La consommation de viande et de charcuterie de chèvre diminue dans les régions où il ne s'agissait que d'un aliment de pauvreté.

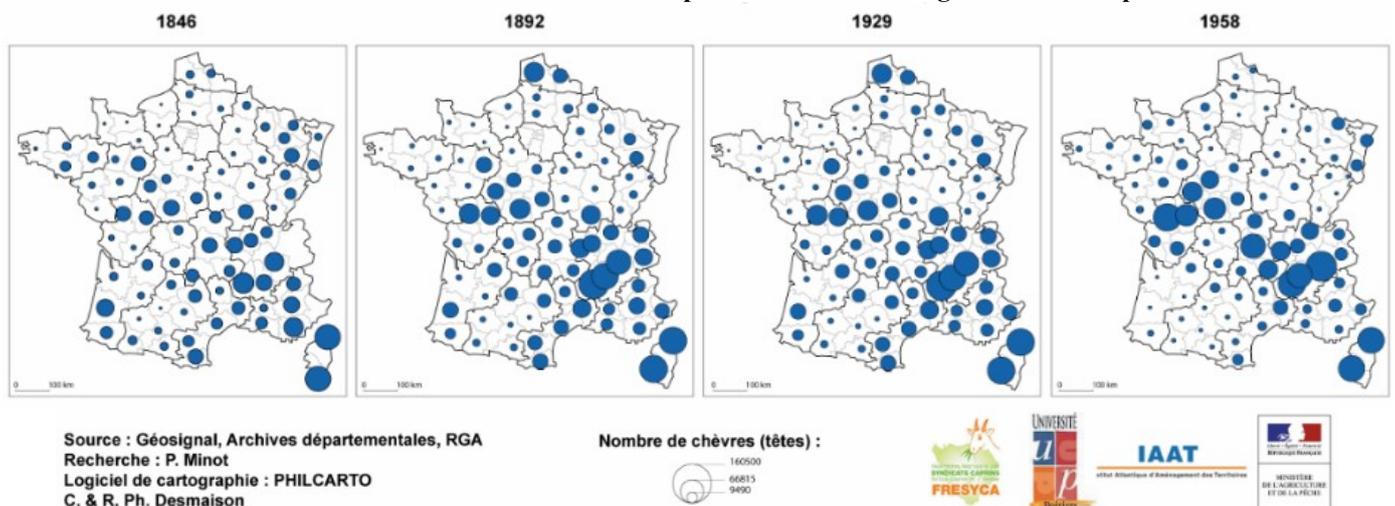
La chèvre richesse méconnue (1945).

Extraits d'une publication de 1945 intitulée "*La chèvre, son rôle économique et social en France*" par Pierre Charon, Ingénieur Agricole, éleveur chevrier, Directeur des Services Agricoles d'Eure-et-Loir.

"L'élevage de la chèvre est dans notre pays, il convient de l'avouer, fort négligé. Avant la guerre, nous avons peut-être des excuses de délaisser la production caprine; aujourd'hui, il n'en subsiste aucune. Il faut mettre la chèvre à la mode, s'y intéresser, provoquer une émulation entre les éleveurs, organiser, coordonner leurs efforts, encourager toutes les initiatives et surtout les plus modestes.

Sans préjuger des demandes qui seront faites par les Alliés au titre des Réparations de guerre, il est permis d'espérer que nous obtiendrons de nos anciens adversaires un certain nombre d'animaux sélectionnés pour reconstituer notre cheptel amoindri, atteint plus ou moins dans sa productivité par 5 années de réquisitions et de privations alimentaires. La chèvre, officiellement oubliée ou dédaignée jusqu'ici, peut apporter une contribution appréciable au relèvement de notre pays qui a besoin de toutes les énergies et toutes les ressources disponibles. En outre, cette minuscule laitière est, pour les humbles, un auxiliaire très précieux."

Figure 2: Dynamique de la population caprine française entre 1846 et 1958
Début de délocalisation et concentration caprine des zones montagneuses vers les plaines



1) NDLR. Le Saint-Marcellin est un fromage fait avec du lait de vache. Le Saint-Félicien était un fromage de chèvre. Il est maintenant fabriqué avec du lait de vaches.

4 - Les débuts de la structuration du commerce de fromages de chèvre en France

A l'inverse de la viande de chèvre, les fromages accèdent aux grands marchés urbains, dont ceux de Paris et de Lyon. L'essor du réseau ferré dès la fin du XIXe siècle a grandement favorisé la création de débouchés en permettant d'approvisionner les grandes agglomérations. Ce fut le cas, par exemple, pour le crottin de Chavignol avec la gare de Cosnesur-Loire en 1880 qui a permis d'acheminer le fromage à Paris, ou du fameux train Le Picodon qui transportait les Picodons de Dieulefit à Montélimar. Des commerçants spécialisés (des ramasseurs-affineurs) s'installent, ils collectent les fromages sur les marchés locaux, les affinent et les commercialisent dans les grandes villes. Par exemple, le premier ramasseur-affineur de crottin de Chavignol s'est installé en 1924; les maisons de collecteurs de Poitiers se structurent également.

Ces fromages étant renommés, ils ont l'objet de contrefaçons "industrielles" au lait de vache (plus faciles à

collecter et avec moins de variations saisonnières) ce que déplorent des acteurs locaux, comme le vétérinaire Vieilly pour le fromage de Saint-Marcellin qui réclame une protection pour ce fromage. En effet, les premiers décrets d'application de la loi de 1945 sur la Répression des Fraudes commencent à définir les produits laitiers dans les années 1920-1930 et le roquefort a obtenu une loi le protégeant au titre de l'appellation d'origine en 1925. Toutefois ces textes ne sont pas favorables aux fromages de chèvre: l'appellation roquefort interdit l'adjonction de lait de chèvre au lait de brebis et aucun fromage de chèvre n'est défini, ni protégé par la loi de 1935 définissant le fromage et les principales variétés de fromages. La chèvre doit encore pâtir de sa mauvaise image et les éleveurs et producteurs pas assez puissants, ni assez organisés pour obtenir une protection.

5 - Des systèmes d'élevage encore très traditionnels

Pâtissant d'une mauvaise image, associée en permanence au cliché ressassé de vache du pauvre c'est-à-dire l'animal des petits, des pauvres, des femmes, des pays déshérités, méprisé par les notables et les zootechniciens attirés, l'élevage de la chèvre joue cependant un rôle économique et social important dans la vie quotidienne de très nombreuses exploitations agricoles (cf. photographie 4). De façon schématique, nous distinguons trois grands types de systèmes d'élevage, bien différenciés, qui ont cohabité pendant longtemps:

- Les petits élevages familiaux de quelques chèvres (rarement plus de 10 ou 15) qui sont largement répandus dans la plupart des régions françaises. Ils constituent la grande majorité des troupeaux et des cheptels. C'est essentiellement l'affaire des paysannes qui en tirent lait, fromages et viande pour la consommation familiale le surplus étant vendu sur les marchés de proximité. Ces petits ateliers sont le "porte-monnaie" familial dont la fonction économique et sociale a toujours été une réalité significative. Ces élevages ont, de nos jours, pratiquement disparu.

- Les grands troupeaux, parfois transhumants, ovins et caprins des régions méridionales dont les effectifs dépassaient souvent les 100 ou 200 têtes. Ces élevages extensifs exploitaient en pâturage gardé des espaces incultes de garrigues, de maquis, de landes, de zones arbustives ou de montagne (communaux), leur vocation productive était généralement double, lait et viande. Ils ont aujourd'hui fortement régressé voire disparu dans leur forme ancienne, à l'exception notable de la Corse (dont le cheptel a cependant chuté de 225 000 à 35 000 têtes aujourd'hui). Dans cette

catégorie se classent également les troupeaux mixtes ovins-caprins dont il ne subsiste de nos jours que quelques dizaines.

- Le troisième type d'élevage vivrier, très fréquent autrefois, était celui des une ou deux chèvres fournissant le lait de consommation domestique, notamment dans les ménages des ouvriers-paysans de l'Est et du Nord de la France ou des gens les plus pauvres en milieu rural qui s'efforçaient de vivre en autosubsistance alimentaire. S'y rattachent les images traditionnelles de la chèvre de la garde-barrière ou de la grand-mère sans ressources en milieu rural. C'est la sociologie de ce groupe qui le distingue du premier.



Photographie 4: Luc FALCOT et son troupeau (Source: *la Chèvre*)

6 –Après 1945, cap sur la modernisation, la sélection et l'organisation professionnelle

La modernisation agricole française s'opère suivant quelques modèles. La chèvre ne participe pas à ces modèles. Elle n'a pas vraiment fait l'objet de sélection avant la guerre, sa production n'est pas dessaisonnée et la viande de chèvre n'est plus renommée, sauf pour quelques repas de fête. La loi de 1953 définissant à nouveau les différents types de fromage ne lui est pas plus favorable que celle de 1935. Toutefois

quelques voix s'élèvent en faveur de cet animal et très vite la chèvre va apparaître comme un animal de rapport intéressant pour des régions rurales laissées en dehors de la modernisation agricole, elle devient une chance pour quelques régions rurales "déshéritées" comme autour de Chavignol. Les fromageries industrielles qui se sont diffusées dans le Val de Loire et le Poitou depuis l'entre-deux-guerres et qui produisaient dans un

premier temps des camemberts, se mettent à produire des fromages façon chèvre avec du lait de vache, des fromages de sainte-maure par exemple. Quelques producteurs fermiers s'organisent pour protester contre ces copies et protéger les

fabrications fermières caprines. Ils vont aussi fédérer les noyaux d'éleveurs qui s'occupaient de la sélection caprine. Ils sont à l'origine de la revue *La chèvre* et d'un syndicat national d'éleveurs caprins.

Paysage des années cinquante dans le Centre

Extrait de "Une histoire des fromages de chèvre". *La Chèvre* n° 254, janvier-février 2003) par Jean-François Turpault.

"A cette époque, il existe encore de nombreux types de fromages de chèvre dans la région Centre. On peut les définir plus facilement par leur forme que par leur technologie. Tous ces fromages sont de type lactique plus ou moins prononcé. Les chèvres sont élevées en petits troupeaux composés de quelques animaux. Chaque ferme, métairie, locature en possède deux, trois, dix chèvres c'est alors un grand troupeau.

"Les techniques d'élevage sont proches dans toute la région. Les chèvres sont gardées, élevées au piquet, enfermées. On leur apporte parfois le vert, luzerne, feuillages, foin, céréales lorsqu'elles ne sortent pas. Elles passent l'hiver à l'attache, nourries au foin. Pendant cette période elles ne produisent plus de lait, attendant la mise-bas qui aura lieu au printemps.

"Cette production est marginale et signe d'une économie de pauvreté. L'élevage est le plus souvent dans les régions de petites structures, dans les vignobles ayant souffert du phylloxéra. Les chèvres seront peu à peu chassées du vignoble au profit de la vigne, production beaucoup plus noble et rentable. On fait les fromages avec le lait qui n'avait pas été utilisé en cuisine. Le mélange des laits, vache et chèvre, est fréquent, en particulier en automne quand le lait de fin de lactation, trop riche en matières grasses, donne des fromages trop typés "goût de bouc". La production est alors essentiellement fermière. Les fromages sont vendus localement sur les marchés ou à des affineurs. Les premières laiteries à s'intéresser aux fromages locaux n'apparaissent que dans les années cinquante."

Avec la modernisation de l'agriculture qui caractérise les années 1960, le statut de l'élevage caprin change: on passe d'un élevage de type "*Rustica*" à un élevage de type "*France Agricole*" pour reprendre la formule de Madame de Saint-Seine, qui fut une actrice majeure du monde caprin de l'époque. Deux mouvements professionnels liés aux races et à leur sélection se développent et se confrontent avec deux épïcêtres régionaux dans le Centre et le Sud-Est.

alpines et Saanen sont considérées comme des variétés d'alpine. Parallèlement les premiers syndicats départementaux caprins se créent, à l'initiative des éleveurs sélectionneurs.

Dans la région Centre, la sélection s'organise autour d'héritiers du Club de la race pure. Il s'agit de quelques éleveurs passionnés qui ne sont pas directement issus du milieu agricole; ce sont des nobles ou de riches propriétaires qui mettent au service de la chèvre leurs qualités de sélectionneurs et leur dynamisme. Ils organisent des concours départementaux (cf. photographie 5), promeuvent la chamoisée et sont à l'origine des syndicats d'éleveurs en Touraine et dans le Loir-et-Cher (1954).

Dans la Drôme l'organisation est créée autour d'Ernest Chosson fortement impliqué dans les mouvements syndicaux agricoles d'après-guerre. Il devient président du syndicat caprin de la Drôme. Dès 1942 une importation massive de Saanen a eu lieu et la sélection se fera surtout en croisement d'absorption des chèvres locales. Les structures de sélection se multiplient dans le Sud-Est avec la station de testage de Moissac en Lozère, parallèlement à l'insémination artificielle.

Ces deux noyaux caprins, promoteurs de deux rameaux différents de l'alpine s'affrontent au sein du Livre Généalogique Alpin qui se met en place à la fin des années 1950. Cette rivalité se retrouve au sein du syndicalisme caprin national, la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres (FNEC). Il faudra attendre le début des années 1970 et la mise en place de la section caprine de l'Institut Technique de L'Elevage Ovin et Caprin pour que les tensions s'apaisent, chaque organisme ayant trouvé sa place dans l'organisation nationale.



Photographie 5: Concours interdépartemental de caprins 2010 à Cezais (85) © La Chèvre

Deux noyaux de sélection de la race alpine se constituent: le premier autour de l'alpine chamoisée dans la région Centre avec le Livre Généalogique Alpin et le second autour de la Saanen dans le Sud-Est, en particulier dans la Drôme et dans la Lozère (en Cévennes) où sera créée la Station de testage de Moissac – Vallée Française, en 1966. A l'époque

Questions syndicales et professionnelles (1959):

Intervention de Mme Le Conte, vice-présidente de la Fédération Nationale Caprine, du 16 avril 1959 à la Journée de la Chèvre à Selles-sur-Cher

"Il y a quelques années existaient en France plusieurs groupements disséminés, sans aucun poids. Il y avait un Club de la Race Alpine, Le Livre des Origines de la Chèvre de Race Pure, la Fédération de la Drôme, Berry-Touraine, le Club des Isolés, et j'en oublie... Ces groupes réunissaient quelques éleveurs, marquaient quelques chèvres, touchaient un peu d'argent, nommaient quelques présidents et tout se bornait là. D'organisation générale, zéro; la progression des races nulle: il n'était pas question dans ces conditions que le Ministère de l'Agriculture reconnaisse, encourage et aide ces groupes épars..."

"Et c'est alors que s'est créé, en 1954, la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres: je dis non sans mal car il a fallu mettre d'accord les divers groupements ce qui n'était pas facile, les divers présidents, ce qui était encore moins facile..."

"Et c'est alors que les Syndicats se formèrent, sous l'impulsion de quelques éleveurs actifs..."

"Dans le Midi de la France, ceux de la Drôme et de l'Isère ont été les premiers à démarrer. Ceux de l'Île de France et de la Côte-d'Or existent. Dans le Centre, le Loir-et-Cher revendique d'être parti en tête puisque sa création remonte en 1954. Depuis l'Indre et l'Indre-et-Loire ont suivi créant le leur l'an dernier, et commençant d'ailleurs leur existence par de très belles expositions..."

"C'est alors que, justement pour créer une liaison, les Syndicats (du Centre) ont décidé d'éditer un Journal qui s'appellerait "La Chèvre", et qui remplirait, auprès des isolés, un peu le rôle des Syndicats..."

"L'Élevage caprin, enfin soudé et relié dans sa totalité, sort peu à peu de l'ombre pour prendre sa place officielle dans l'élevage français."

7 - Coquetiers et affineurs, un rôle majeur dans la commercialisation du "chèvre"

Depuis le XIXe siècle, à l'exception de quelques petites laiteries collectant du lait de chèvre (Poitou, Centre, Sud-Est), la production de fromages de chèvre a été essentiellement fermière. Ce n'est que dans les années cinquante que se développe une collecte laitière artisanale privée ou coopérative pour fabriquer des fromages régionaux. La quasi-totalité du lait produit est donc transformé à la ferme, les fromages non autoconsommés étant vendus sur les marchés locaux ou collectés par des ramasseurs qui passaient de ferme en ferme: ce sont, à l'origine, les coquetiers (ainsi nommés parce qu'ils achetaient les œufs avec les autres produits de la basse-cour) dont certains, par la suite, prendront le nom d'affineurs lorsqu'ils se spécialiseront dans le seul commerce des fromages; les réglementations (interdiction d'abattage des lapins, volailles et chevreaux) et la concurrence d'autres opérateurs les ayant contraints à abandonner les autres produits.

Les affineurs sont à l'origine de l'évolution moderne du marché du fromage de chèvre dans de nombreuses régions caprines, en particulier le Centre, la Bourgogne, Rhône-Alpes ou le Poitou (cf. photographie 6). En regroupant une offre atomisée, hétérogène et dispersée géographiquement ils ont joué un rôle majeur, à la fois pour maintenir les élevages éloignés des centres de consommation, créer la notoriété de nombreuses variétés de fromages locaux et organiser l'approvisionnement des villes.

Faute d'un recensement exhaustif des coquetiers-affineurs il est difficile de connaître leurs localisations et leurs effectifs. Ces commerçants ruraux ont été à l'origine de la création de bassins régionaux de production qui existent encore de nos jours. Ils ont grandement participé à améliorer

des pratiques fromagères et régulariser leur qualité voire homogénéiser des fromages souvent disparates. En imposant leurs exigences de poids des fromages, de forme en fournissant parfois les faisselles de moulage, de techniques de fabrication (pré-égouttage du caillé avant moulage pour les crottins), de produits (fourniture de présure, de sel cendré, de claies de séchage, etc.), ils ont ainsi fortement contribué à standardiser les fromages et participé à leur notoriété en les diffusant sous des dénominations locales. Bon nombre de fromages bénéficiant aujourd'hui d'une Appellation d'Origine Protégée, attachant le fromage à un terroir géographiquement délimité, ont ainsi directement bénéficié du travail des affineurs.



Photographie 6: Affineur Bernard SIVIGNON (Source: La Chèvre)

Témoignage de Roger Calvet, affineur à Dieulefit (Drôme)
Extrait du livre: *Le Picodon, un fromage dans les étoiles* (2003)

"La maison Calvet a été fondée par mon père en 1920. Il était coquetier, un métier très répandu à l'époque. A Dieulefit, il y avait sept ou huit coquetiers et une dizaine d'autres dans les communes de la région. A l'origine le coquetier était celui qui ramassait les œufs dans les fermes, en fait il achetait à la fermière tous les produits de la basse-cour, c'est-à-dire les œufs, les volailles, les lapins, les chevreaux et les fromages frais. C'est que les chèvres appartenaient, elles aussi, à la basse-cour puisque le revenu qu'elles génèrent était celui de la fermière. Le coquetier faisait l'épicier ambulant. Lorsqu'il passait dans les fermes, la ménagère pouvait lui acheter le sel, le sucre, le café le savon et toute l'épicerie dont elle avait besoin. Le revenu qu'elle tirait de ses produits servait aux besoins de la famille. Nous ramassions les fromages frais dans les fermes qui se trouvaient sur notre tournée, mais nous prenions également les fromages collectés par les autres coquetiers des cantons voisins. Jusque dans les années 80, si on compte les producteurs qui nous fournissaient des tommes, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un autre ramasseur on arrivait à presque 150. Il s'agissait de petits élevages entre quinze et vingt-cinq chèvres. Quarante chèvres c'était un très gros troupeau. On passait dans des fermes où il n'y avait que cinq chèvres."

Aujourd'hui les coquetiers ont disparu et le réseau d'affineurs connaît des difficultés grandissantes. Leur nombre a fortement diminué dans les régions où ils exercent encore. Cette évolution résulte des profondes mutations successives qu'a connu le secteur caprin avec, notamment, l'industrialisation de la transformation et le poids grandissant de la grande distribution, ainsi que l'évolution des normes

sanitaires. Les affineurs connaissent également des difficultés d'approvisionnement en fromages frais, liées à la baisse du nombre de fromagers fermiers, et au fait que ceux-ci préfèrent vendre directement leurs fromages sans passer par un affineur. De plus, nombre de maisons d'affinage ont été rachetées par des industriels, notamment dans le Centre.

II – 1960-1990: LES 30 GLORIEUSES DE LA CHÈVRE: DE LA MARGINALITÉ À LA CONSTRUCTION D'UNE FILIÈRE

Jean Claude LE JAOUEN, Frantz JÉNOT

Cette période des années 1960 à 1990 est à la fois celle de la modernisation de l'agriculture et de la construction de filières fortes, mais aussi d'un retour à la terre marqué dans certaines régions. L'émergence d'une filière caprine française avec sa spécialisation laitière et fromagère, telle que nous la

connaissons aujourd'hui, date de la seconde moitié du vingtième siècle. Après une longue période de déclin, marquée par un cheptel en régression et des systèmes de production traditionnels, les prémices d'un renouveau apparaissent au tournant des années 1960.

1 - 1960-1970: les prémices du renouveau

La décennie des années 1960 voit se mettre en place les bases de la structuration future de la filière, et de son processus d'intensification-industrialisation qui se généralisera par la suite.

Après-guerre, il est nécessaire de reconstruire rapidement une agriculture permettant de produire des biens alimentaires et de mettre en place les moyens de les acheminer et de les distribuer. Les lois de modernisation de l'agriculture et de l'élevage de 1962 et 1966 marqueront le début de cette relance et de l'organisation de nouvelles formes de distribution. Elles se mettent rapidement en place dans les régions de grande culture. Dans les régions à fort handicap naturel (Sud-Est et Corse notamment) la déprise poursuit son chemin. Si pendant cette période le cheptel caprin national continue de décroître, on voit se constituer des troupeaux laitiers spécialisés de plusieurs dizaines de têtes, certains "gros troupeaux" dépassant à cette époque la centaine de chèvres en production dans les zones de plaines. Ces troupeaux principalement composés d'Alpines dans le Centre et le Poitou et de Saanen importées dans le sud-est (Rhône-Alpes) adoptent les techniques d'élevage des troupeaux de vaches laitières performants: alimentation rationnelle avec complémentation en fonction de la production laitière, traite mécanique, contrôle laitier et sélection, première mise-bas à un an, stabulation libre en remplacement de la stabulation entravée, etc. La suppression du pâturage (cf. photographie 7) semblait pouvoir être facilement remplacée par l'alimentation à l'auge en stabulation libre qui à cette époque était jugée plus rationnelle car moins gourmande en temps de manipulation et plus indépendante de l'impact des fluctuations climatiques sur la production quotidienne de lait.

Ces révolutions alimentent alors bien des polémiques dans les réunions d'éleveurs...En 1970, on dénombre 160 000

éleveurs de chèvres en France avec une moyenne de 4,5 têtes par cheptel (ils ne seront plus que 4740 éleveurs caprins en France en 2017) et les effectifs au contrôle laitier totalisent 30 000 chèvres (contre 256000 en 2018).



Photographie 7: "chèvres au pâturage" (Revue *La Chèvre*)

Cette période voit se mettre en place les premiers centres de formation pour adultes spécialisés en élevage caprin, les CFPPA). Il s'agit alors non seulement de former les futurs éleveurs aux nouvelles techniques d'élevage, mais également de répondre à un nouveau besoin lié à l'attrait qu'exerce la chèvre. De même, les "instituteurs agricoles" nommés par l'Etat pour former les agriculteurs et organiser l'agriculture ont contribué au développement de la production caprine.

La profession et la recherche – développement se structurent

Les premiers syndicats caprins départementaux ont vu le jour dans les années 50 dans le Centre et le Sud-Est, ils ont à l'origine une vocation plus technique que véritablement syndicale. Le premier syndicat départemental caprin voit le jour en Indre et Loire en 1954. La Fédération Nationale des Eleveurs Caprins (FNEC) naît en 1958 autour des sept Syndicats Caprins de: la Bourgogne, la Drôme, la Touraine, le Loir et Cher, l'Ile de France, le Berry mais aussi du syndicat des éleveurs de chèvres inscrites au livre généalogique de la race alpine. Dans le numéro 2 de la revue "la Chèvre", le but de la Fédération est précisé: "Défense des éleveurs de chèvres, documentation en vue de l'amélioration de l'élevage, défense du marché du lait, des produits laitiers, des chevreaux, etc.". Les Syndicats Caprins de Dordogne, des Deux-Sèvres et Vienne, naissent en 1962 et 1963 et on dénombrera une trentaine de syndicats caprins en 1970, constitués principalement de sélectionneurs promoteurs des races Alpine et Saanen. Ces syndicats caprins seront les supports des actions de vulgarisation en bénéficiant des services des "moniteurs" caprins mis à leur disposition par la FNEC.

En 1967, l'Institut Technique de l'Elevage Ovin et Caprin (ITOVIC) se constitue, il comporte une Section Caprine autonome de par la volonté affirmée de la FNEC de s'affranchir de la tutelle ovine. C'est autour de l'équipe naissante d'ingénieurs de la section caprine et de sa quinzaine de techniciens départementaux que va s'organiser l'encadrement technique de la filière caprine. C'est de cette période que datent également les premières brochures techniques aux titres évocateurs comme "Peut-on alimenter rationnellement les chèvres". Naît aussi à cette période, en Touraine, un bulletin syndical qui deviendra la revue "La chèvre". La revue sera reprise en 1974 par la Section Caprine de l'ITOVIC qui en fera une revue nationale, support de diffusion de l'information dans le secteur caprin. Largement diffusée au plan national, elle permet six fois par an de toucher directement un grand nombre d'éleveurs spécialisés (1 sur 3 environ). Parallèlement l'INRA met en place des recherches ayant notamment pour objectifs d'améliorer la production et la qualité du lait, élever des chevrettes pour qu'elles reproduisent dès l'âge d'un an, faire reproduire les femelles en avance de saison et mettre en place un programme de sélection efficace et adapté à l'espèce caprine.

Avec la spécialisation laitière des élevages se développe en parallèle la collecte industrielle du lait de chèvre. D'environ 50 millions de litres en 1960, la collecte française double dans la décennie pour dépasser les 100 millions de litres. On dénombre alors en France une cinquantaine d'entreprises, de tailles diverses, collectant et transformant le lait de chèvre. Il s'agit généralement de coopératives dans le centre-ouest et le centre, dont l'activité principale est le lait de vache, tandis que le secteur privé artisanal domine en Rhône-Alpes.

Grande distribution et consommation de masse révolutionnent l'industrie laitière et l'élevage

L'évolution de la société française depuis la fin de la seconde guerre mondiale vers plus d'urbanisation a pour corolaire une évolution profonde des systèmes agraires traditionnels dans laquelle MENDRAS (1967) voyait "*La fin des paysans*". Elle génère une révolution de l'approvisionnement alimentaire de populations toujours plus urbanisées. Dans les années 1950, les petits commerçants détiennent plus de 80% du chiffre d'affaires du commerce de

détail. On compte alors une dizaine d'intermédiaires entre l'agriculteur et le consommateur. En 1948 puis 1957 s'ouvrent à Paris la première épicerie en libre-service puis le premier supermarché. Le premier hypermarché français suivra en 1963 à Sainte-Geneviève-des-Bois (91). Les parts de marché des grandes et moyennes surfaces (ou GMS) passent de 45% en 1980 à 61% en 1992 et autour de 85% en 2019. Cette révolution des modes de distribution est à l'origine de deux autres révolutions, celles de la transformation fromagère en industrie laitière et des élevages caprins qui les approvisionnent. Les types de fromages de chèvre consommés vont évoluer. La buchette industrielle est le produit de ce mouvement.

La production fromagère fermière caprine que nous connaissons aujourd'hui est une survivante de cette révolution. En conservant des circuits de distribution directs et de proximité certains consommateurs ont permis dans toutes les régions de préserver des fromages traditionnels, souvent fermiers ou d'affineurs à l'encontre d'une consommation de masse de fromages standardisés.

En 1965, Jean Ferrat, l'Ardéchois d'adoption, capte cette période dans sa chanson "La Montagne"

Extrait:

"Ils quittent un à un le pays - Pour s'en aller gagner leur vie - Loin de la terre où ils sont nés - Depuis longtemps ils en rêvaient-- De la ville et de ses secrets - Du formica et du ciné - Les vieux, ça n'était pas original - Mais ils savaient tous à propos - Tuer la caille ou le perdreau - Et manger la tome de chèvre;

Deux chèvres et puis quelques moutons - Une année bonne et l'autre non - Et sans vacances et sans sorties - Les filles veulent aller au bal - Il n'y a rien de plus normal - Que de vouloir vivre sa vie - Leur vie, ils seront flics ou fonctionnaires - Il faut savoir ce que l'on aime - Et rentrer dans son H.L.M.- Manger du poulet aux hormones."

2 - 1970-1980: décollage de la filière caprine et arrivée des néo-ruraux

Une recomposition socio-spatiale d'une ampleur inédite de l'élevage caprin en France

Alors que le cheptel caprin va s'accroître de 30% durant cette décennie, avec 949.000 têtes en 1980, on assiste à une reconfiguration de son implantation régionale. Poitou-Charentes s'installe en tête des trois principales régions caprines françaises avec 365.000 têtes en 1980 (soit + 66% en dix ans). Les Deux-Sèvres représentent la moitié des effectifs de Poitou-Charentes (cf. figure 3). Suivent désormais Rhône-Alpes, tandis que les effectifs de la région Centre restent stables.

Ces trois régions affirment dorénavant leur prédominance en totalisant les deux tiers du cheptel national (cf. figure 4).

La demande de fromage de chèvre booste la structuration des industries et l'élevage caprin

Durant cette décennie on observe un basculement de la production française des fromages de chèvre entre production fermière et industrielle. Alors que les fromages fermiers prédominaient dans les années 1960, l'année 1970 se clôture avec une production de 16.000 tonnes de fromages industriels pour 13.000 tonnes de fromages fermiers, soit un

total de 29.000 tonnes (en 2018, on estime à 120.000 tonnes la quantité de fromages de chèvre produite en France, dont 20.000 tonnes de fermier. En 48 ans, la production française de fromage de chèvre a été globalement multipliée par quatre: par 1,5 en production fermière et par 6 en production industrielle).

Les industries fromagères se concentrent et on assiste à une spécialisation des élevages de chèvres qui les approvisionnent. A titre d'illustration, on comptait 132 entreprises laitières en 1963 en région Poitou-Charentes, alors que nous n'en comptons plus que six en 2019. Ces entreprises, qui sont pour certaines des multinationales, coopératives ou privées, se sont adaptées au secteur de la grande distribution lui-même hyper-concentré et concurrentiel. Les gains de productivité humaine et de coûts de production ont été réduits très fortement. La généralisation de la congélation du caillé dès le début des années 1970 a permis de régulariser les fabrications de fromages grâce au report saisonnier et d'accroître, de ce fait, les ventes de fromages à toutes les saisons.

Cette structuration d'une filière verticale permet l'accès à des marchés nationaux et mêmes internationaux via

les grandes surfaces, avec des fromages de chèvre à des prix modiques.

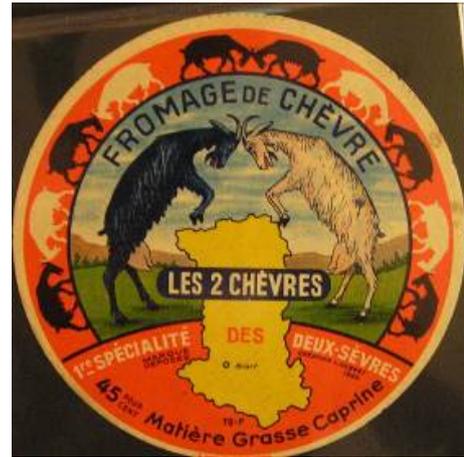
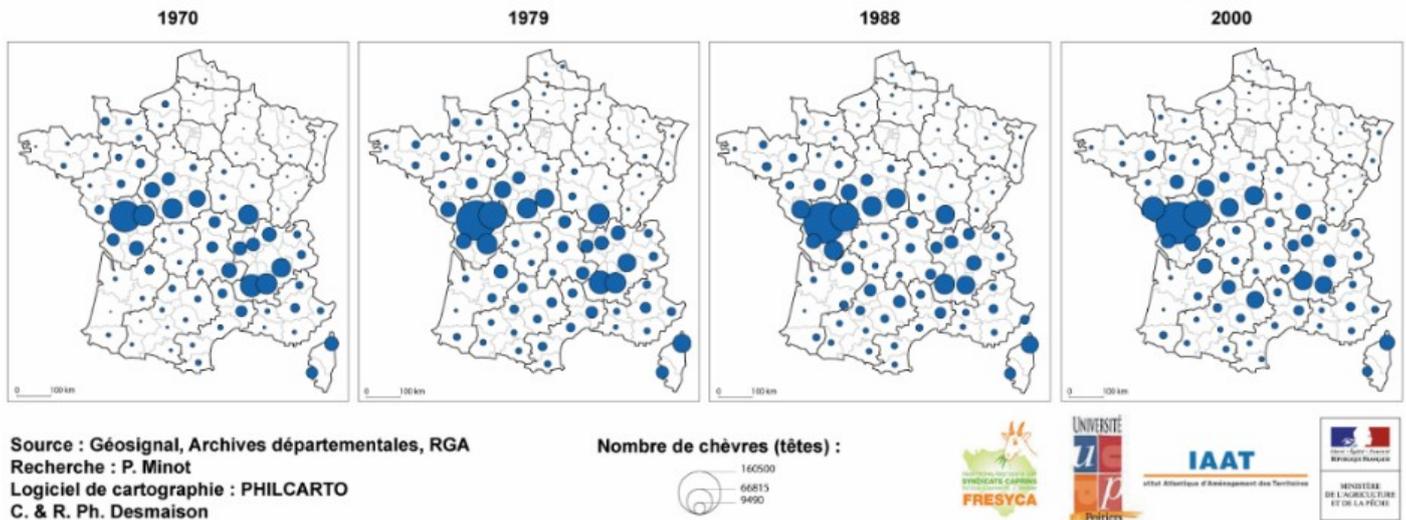


Figure 3: étiquette de fromage "2 chèvres" © www.terredeschèvres.fr

Figure 4: Dynamique de la population caprine française entre 1970 et 2000
Confirmation de la délocalisation et concentration caprine des zones montagneuses vers les plaines



Un certain mépris pour la chèvre

Extrait de "Problèmes techniques et économiques posés à un éleveur désirant se spécialiser en élevage caprin", J.-C. Le Jaouen, *La Chèvre* N° 75 – 1973

"Il apparaît nécessaire de resituer l'option caprine dans l'intégralité de son contexte en abordant la dimension affective et sociale à laquelle se sont vus et se voient encore confrontés les éleveurs caprins. En effet, pour de nombreuses personnes, le fait d'envisager une spécialisation caprine peut apparaître comme saugrenu, voire pour le moins original. Comment peut-on se spécialiser dans la chèvre, cet animal honni et méprisé dans bien des campagnes?"

Beaucoup d'agriculteurs éprouvent en effet un certain mépris pour cet animal et pour ceux qui l'exploitent. Cette attitude se rencontre tout particulièrement dans les régions d'élevage bovin traditionnel. De surcroît, l'élevage de la chèvre était autrefois réservé aux femmes, à qui il procurait un petit revenu, l'homme se réservant les tâches nobles de la culture ou de l'élevage des autres espèces bovine et ovine...

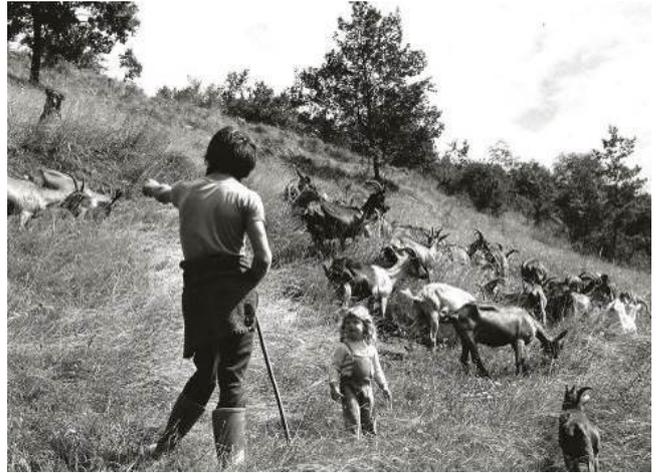
Beaucoup d'éleveurs considèrent, en effet, que ce serait déchoir vis-à-vis de leurs collègues de s'intéresser à cet animal, et, on trouve dans cette attitude l'origine de la réticence, et parfois même de la répugnance, que manifestent de nombreux agriculteurs à l'égard de l'élevage caprin. Il s'agit là d'un frein psychologique puissant qui, de ce fait, ne peut être négligé lorsqu'on aborde le problème d'une spécialisation caprine avec un exploitant.

Il est utile et nécessaire de rappeler tout cet environnement affectif, hérité des siècles passés, car celui-ci est très fréquemment sous-jacent dans les jugements et les appréciations portés sur l'élevage de la chèvre."

Le retour à la terre de la génération soixante-huitarde et l'attrait de l'élevage caprin

Dès le début des années 1970, ce qu'on a parfois appelé la génération "post-soixante-huitarde" provoque un afflux de candidats à un retour à la terre avec un tropisme méridional marqué, ce qui conduira à l'installation de plusieurs centaines d'élevages dans les départements du sud (voir ce propos les articles sur les régions PACA et Cévennes lozérienne et gardoise). Seuls, le plus souvent en couple ou en communauté, ces jeunes vont se lancer dans l'élevage des chèvres laitières avec transformation fromagère et vente directe. Le système "chèvres et fromages" s'accordait bien avec l'idéologie de refus de la société de consommation qu'ils fuyaient, car il permettait de vivre de façon autonome. Dans certaines régions, par exemple en Provence ou en Cévennes, leur arrivée marquera le début d'un développement d'une production caprine dans des territoires difficiles, avec des élevages spécialisés et une dynamique fermière (cf. photographie 8). Ce phénomène sera quelquefois à l'origine de tensions avec les éleveurs locaux de souche paysanne et contribuera à l'image de "marginalité" qui sera associée aux chevriers. Au fil des années les frictions s'estomperont, de sorte que ceux qui resteront (de l'ordre de 10 à 20% environ) feront souvent d'excellents éleveurs; certains accèderont

d'ailleurs à des responsabilités professionnelles importantes, en région et à l'échelle nationale; nous pouvons citer par exemple le cas de Denis VENE, un éleveur livreur du Tarn, qui est devenu président de la FNEC de 1977 à 1984.



Photographie 8: "Retour à la terre" (Ariège – 1972) © J. C. LE JAUEN

Extrait de "Le temps des chèvres, chronique cévenole" de Jacques LEVY STRINGER (Fayolle - 1978)

Le livre témoigne de la vie quotidienne de Marie et François dans des conditions précaires, de leurs difficultés d'installation avec quelques chèvres de pays dans les Cévennes après Mai 1968. Extraits:

"Ils tentent de vivre une nouvelle façon d'être. En communautés, en couples, c'est souvent la découverte de la vie rurale, de la vie des éleveurs, des bergers, des économies de survivance, à la limite de l'autarcie et de la pauvreté, une façon aussi de ne pas être victimes de cette société qu'ils rejettent. Quitter la ville, vivre à la campagne, produire sa nourriture, faire avec ses mains, apprendre avec tout son corps, redécouvrir la terre, les arbres, les bêtes: pour des parisiens sans expérience la découverte des réalités est parfois cruelle surtout en hiver, mais aussi avec des moments de bonheur. Le troupeau devient une famille aimée et le chevrier se sent responsable, l'échange devient permanent.

"Une utopie peut-être, une aventure, un témoignage de vérité certainement, des désillusions aussi... car ils repartiront pour la ville."

Modernisation du secteur fromager et nouvelle réglementation pour définir le chèvre

Dans les zones caprines marginales, la déprise se poursuit et la consommation locale baisse. L'Etat prend une série de mesures pour soutenir la collecte en zone montagne ou pour "compenser les régions à handicap naturel". Dans les zones les plus enclavées, les petites entreprises artisanales peinent à se maintenir. On y observe alors les premières fusions entre entreprises locales et régionales. La coopérative de Crest dans la Drôme absorbera par exemple plusieurs petites unités artisanales de Drôme-Ardèche. Mais l'arrivée des néo-ruraux, l'activité caprine connaît une nouvelle dynamique autour des élevages fermiers.

Malgré ce contexte difficile dans certains bassins, une filière fermière résiste au mouvement d'industrialisation et commence à se structurer autour d'actions de formation ou de recherche-développement. Afin d'aider et moderniser le secteur fromager fermier, un effort particulier sera développé dans toute la France par la Section Caprine de l'ITOVIC et de la FNEC avec des études spécifiques, des livres, des stages de

formation. Il permettra le maintien de la transformation à la ferme à un niveau significatif, contrairement à ce qu'on observera dans les secteurs bovin et ovin.

Une des conditions essentielles ayant favorisé l'assainissement et le développement du marché fromager caprin a été la nouvelle réglementation qui définit et protège les fromages de chèvre des imitations au lait de vache. Si le décret du 18 novembre 1971 a défini avec précision le fromage de chèvre (100% lait de chèvre) et le mi-chèvre (50% de lait de chèvre contre 25% auparavant), il réservait également les formes traditionnelles (bûchette, pyramide, bonde) aux seuls "purs-chèvre" ainsi que certaines dénominations les plus réputées (Sainte-Maure, Chabichou, Chabis, Valençay, Levroux, Pouligny-Saint-Pierre). Ces protections réglementaires seront d'ailleurs renforcées ultérieurement dans la réglementation "fromage" de 1988. Pendant la même période, les méthodes de détection des mélanges de laits (vache/chèvre) se sont perfectionnées permettant d'éliminer du marché les fromages frauduleux contenant du lait de vache, moins cher.

L'apparition de concours locaux, régionaux et national de fromages de chèvre fermiers

Pour défendre les fromages fermiers, plusieurs concours de fromages de chèvre fermiers naissent dans les années 1970 dans plusieurs bassins caprins français. Citons à titre d'exemple:

- En Bourgogne: au tout début des années 1970 le vétérinaire Devillard, organise les premiers concours de chèvres puis le concours de fromages. Ces manifestations autour des caprins participent à la reconnaissance et au progrès technique de cet élevage dans un territoire dominé par la viande charolaise.

- A Sainte Maure de Touraine (37): le premier concours de fromages fermiers est organisé en 1971 par le sénateur- maire de la ville afin de promouvoir les fromages locaux éponymes. Ce concours se développe avec la création de la Foire aux Fromages (en juin) pour atteindre une dimension régionale puis interrégionale, valorisant les AOP caprines.

- A Selles-sur-Cher (41): né dans les années 1970, initialement associé avec un concours des races caprines, c'est un des plus anciens concours de fromages de chèvre. Il rassemble principalement les fromages de la région Centre.

- A Faverges (74) se tient tous les deux ans en avril "le Printemps des chèvres" à l'initiative des Syndicats caprins de Savoie et de Haute-Savoie. Dans ce cadre un concours des fromages de chèvre met en valeur les fromages régionaux: Chevrotin, tome grise, persillé, sérac, etc.

- En Provence- Alpes- Côte d'Azur est organisé à l'initiative de la Fédération Régionale des Syndicats Caprins le concours régional des fromages fermiers valorise les fromages fermiers de PACA: banon, tome à l'ancienne, tome provençale, brousse du Rove, tome d'Arles, etc.

- En Poitou, c'est en 1968 que M. Saurais, vétérinaire à Saint-Maixent L'Ecole, crée avec le Maire M. Brebion et le député M. Fouchier, une Foire aux Fromages pour les néo-citadins en mal d'activités. En 1972, aidés de Paul Georgelet (79) et de Gilles Jousseume (16) ils lancent le Concours des Fromages de Chèvre de Saint Maixent. En 1979, la dimension interrégionale est atteinte avec un concours qui se déplace à Poitiers (86). En 1984, le concours régional se fixe finalement à Niort (79) dans le cadre de la Foire-Exposition. En 1988, la dimension nationale du concours est atteinte à Sainte Maure de Touraine. Il devient itinérant. 200 à 400 fromages proviennent de toutes les provinces françaises; c'est le Concours National des Fromages de chèvre fermiers qui est placé sous l'égide de la FNEC. Il réunit plusieurs centaines de fromages. C'est le seul concours national consacré aux fromages fermiers. En 1991, sous l'impulsion de Kacem Boussouar, le 1^{er} FROMAGORA est organisé à Oraison (04).

Révolution technique des systèmes d'élevages caprins: un changement d'échelle

Au niveau des élevages, la productivité des chevriers ainsi que la taille des troupeaux progressent rapidement. Les troupeaux laitiers de 100 à 200 chèvres se multiplient dans les régions plutôt laitières contre 50 à 100 têtes en système fromager fermier spécialisé. Dans le département des Deux-Sèvres, très orienté vers les livraisons de lait à l'industrie

laitière, la taille moyenne des cheptels passe de 23 chèvres en 1978, à 44 chèvres en 1988, à 125 chèvres en 2000 et elle atteint 330 chèvres en 2018, soit une taille moyenne de cheptel multiplié par 14 en 40 années! Le contrôle laitier poursuit son développement; en 1979, plus de 86.000 chèvres sont contrôlées avec une production moyenne de 595 kg de lait en 242 jours de lactation (en 2018, elle atteint 950 kg en 330 jours).

Maurice Gouy (président du Syndicat Caprin de l'Isère): le métier d'éleveur de chèvres

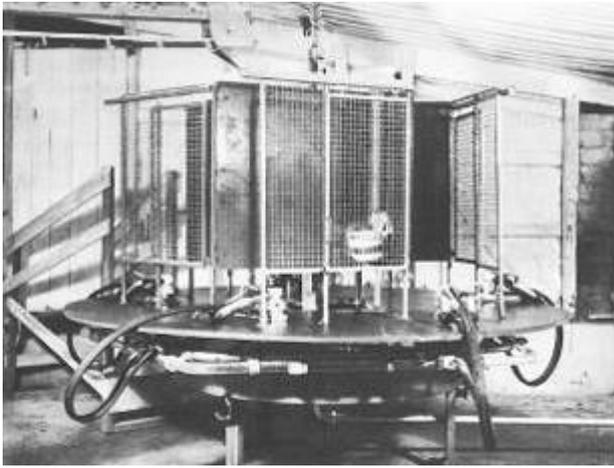
Installé dans l'Isère en 1968, Maurice Gouy ne vient ni de l'université, ni de l'usine mais d'un village voisin où ses parents étaient éleveurs.

"Quand nous avons décidé de ne faire que des chèvres, on nous a pris pour des rigolos. Ici, les chèvres étaient toujours associées à un troupeau de vaches, et les gens n'imaginaient pas que l'on pouvait faire du fromage pur-chèvre. Dans notre projet, il y avait aussi le souhait de vendre nous-mêmes nos produits, chose rare à l'époque. C'est vrai que, quand on a vécu dedans, on perçoit d'emblée le moindre détail qui fait que le troupeau va bien ou non; et certaines règles de travail vous paraissent évidentes. Pour réussir il faut avant tout avoir confiance en son troupeau; et pour cela il faut le connaître et le surveiller. Les animaux, il faut les accepter tels qu'il sont, avec toute la part d'incertitude liée au fait que ce sont des êtres vivants et qu'on ne peut les maîtriser entièrement".

Les étapes de la modernisation des élevages caprins laitiers: équipements, mécanisation et technicité

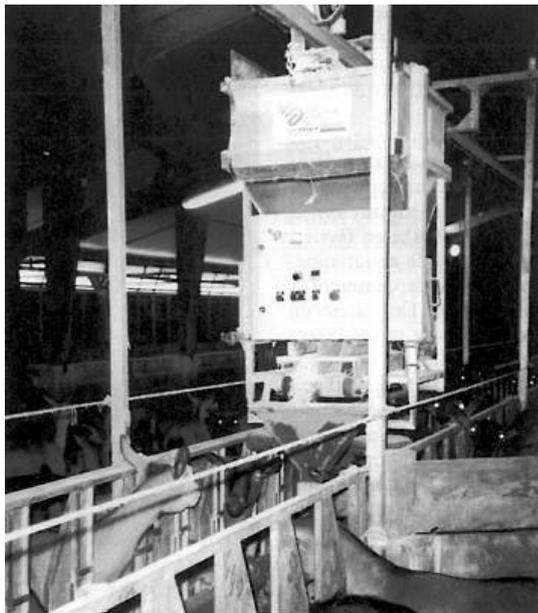
La modernisation des élevages caprins a pris la forme d'une véritable révolution technique. Elle passe par de la mécanisation des tâches et/ou par de nouvelles pratiques d'élevage, que ce soit dans les domaines de la traite, de l'alimentation, de la reproduction – sélection ou encore des technologies fromagères. En réduisant leur temps de travail d'astreinte, les éleveurs caprins ont augmenté leur productivité humaine. Nous en retraçons ici l'histoire et les étapes clefs.

Dans le domaine de la traite qui est un poste d'astreinte important en élevage caprin, 1958 voit l'arrivée du premier pot et de la première griffe de traite pour chèvres laitières. Les quais et salles de traite se généraliseront par la suite. En 1979, on compte une machine à traire dans 20% des élevages caprins deux-sévriens; ce sera 54% en 1988. L'acquisition de matériel est corrélée à la taille du troupeau. A partir du seuil de 50 chèvres, les éleveurs investissent dans du matériel de traite (en 1984, les troupeaux de plus de 50 chèvres sont à 87 % équipés en machine à traire).



Photographie 9: "Manège de traite" (La Chèvre)

Les tous premiers manèges de traite pour chèvre (cf. photographie 9) arrivent dans les élevages dès la fin des années 1960; le premier chien électrique est présent à la fin des années 1970; le décrochage automatique des griffes de traite ainsi que la sortie rapide par l'avant équipent certaines salles de traite au début des années 1990. Enfin, le compteur à lait apparaît en 1995. Ces équipements ont augmenté rapidement les cadences de traite. A l'approche de 2020, elles peuvent dépasser les 500 chèvres/heure. De même le passage à la monotraite limite le temps de la traite.



Photographie 10: "Robot d'alimentation" (La Chèvre)

Dans le domaine de l'alimentation des chèvres, c'est en premier lieu l'arrêt de la pratique du pâturage qu'il faut notifier dans les élevages principalement livreurs qui ont augmenté la taille de leurs cheptels. Si en 1984 on comptait encore 64% des élevages qui pâturent en Deux-Sèvres, ils sont moins de 10% en 1995. Parallèlement plusieurs équipements viennent simplifier et accélérer le travail des chevriers. Signalons par exemple l'apparition des tapis d'alimentation dans les années 1980 (cf. photographie 10), puis des mélangeuses et des distributeurs automatiques de concentrés (DAC) dans les années 1990, et enfin des dérouleuses à foin et des pailleuses. Ces équipements limitent le port quotidien de charges élevées par les éleveurs ainsi qu'un temps de présence important.

Dans le domaine de la reproduction – sélection, c'est à partir de 1966 que les premières inséminations en semence fraîche sont réalisées expérimentalement sur chèvres laitières en élevages. Avec comme objectif la mise en place d'un schéma de sélection sur la voie mâle, qui sera développé à grandes échelles à partir des années 1990, avec une progression continue de l'amélioration génétique sur la teneur du lait en protéines et matières grasses.

Depuis 2018, le schéma de sélection caprin français bénéficie de la sélection génomique.

Plus généralement, notons que les objets connectés sont aujourd'hui très présents pour optimiser la saisie et la valorisation des données d'élevage.

Mis bout à bout, ces équipements et ces techniques ont révolutionné les pratiques et le métier d'éleveur, en particulier dans les plus grands troupeaux. La question de la taille du cheptel est de première importance pour expliquer l'équipement et la mécanisation des élevages caprins. Les seuils de 50, 100 et 300 chèvres ont entraîné des modifications des pratiques et du métier de chevrier. Au contrôle laitier des Deux-Sèvres, la taille moyenne des cheptels est passée de 23 chèvres en 1978, 44 en 1988, 104 en 1999, 300 en 2010 pour tendre vers 400 en 2020. Ces chiffres situent dans le temps les évolutions d'équipements et de pratiques. Des voix se font parfois entendre et questionnent ces modèles d'élevage intensifs au regard des questions sociétales, environnementales ou sur le bien-être animal. Sur chacun de ces thèmes, différents outils et méthodes développés par la filière visent à apporter des réponses aux consommateurs libres de leurs choix.

Dans les zones difficiles, les éleveurs caprins ne disposaient bien souvent que de ressources pastorales. Ils ont adapté leurs systèmes de production pour parvenir à concilier un objectif de production et la valorisation de ces ressources pastorales (nous développons dans le chapitre II les spécificités de l'élevage en conditions pastorales).

Des livres rédigés pour les éleveurs de chèvres

Les assemblées générales des syndicats caprins ainsi que les diverses réunions ou concours de chèvres étaient des moments privilégiés d'échanges directs avec les éleveurs. Ces contacts de terrain permettaient ainsi aux ingénieurs et techniciens de l'ITOVIC et des Chambres d'Agriculture de mieux connaître les besoins d'information technique, ceci dans une période de mutations rapides des techniques d'élevage. Dès 1968, en lien avec la FNEC, la section caprine s'engage résolument dans l'élaboration de livres et de brochures associée aux stages de formation. Outre la revue La Chèvre, une collection de brochures et de livres ont été publiés dans les années 1970/1980 avec un réel intérêt d'édition. En témoignent cinq principaux tirages qui ressortent par leur succès:

- "L'élevage caprin en France" paru en 1973, de Jean-Claude Le Jaouen et Monique Bender-Vaillant aux Editions SPEOC. Conçue et financée par l'ITOVIC à 4000 exemplaires, cette brochure était destinée à casser l'image quelque peu "misérabiliste" de la chèvre (la vache du pauvre) qui prévalait alors, notamment dans l'esprit de nombreux responsables des structures agricoles et administratives.

- **"La fabrication du fromage de chèvre fermier"** paru en 1973, de Jean-Claude Le Jaouen aux Editions SPEOC. A l'époque aucun document spécifiquement n'est encore consacré à la fromagerie fermière caprine. C'est donc pour répondre à une forte demande des régions que ce livre a été conçu, tout en prenant en compte la diversité des fromages régionaux traditionnels, essentiellement des pâtes de type lactique.

- **"La chèvre - Guide de l'éleveur"** paru en 1976 à La Maison Rustique. Sous la direction d'Edmond Quittet en collaboration avec les ingénieurs de la section caprine de l'ITOVIC.

- **"Pratique de l'alimentation des caprins"** publié en mars 1986 rédigé par l'ITOVIC, l'INRA et l'INAPG.

- **"La chèvre"** daté de 1991, Jean-Christophe Corcy, La Maison Rustique

Les premières appellations d'origine contrôlée

C'est à la suite d'un travail interprofessionnel de terrain qu'apparaissent les premières Appellations d'Origines Contrôlées (AOC et suivront plus tard les AOP (Appellations d'Origines Protégées à l'échelle européenne) pour les fromages de chèvre.

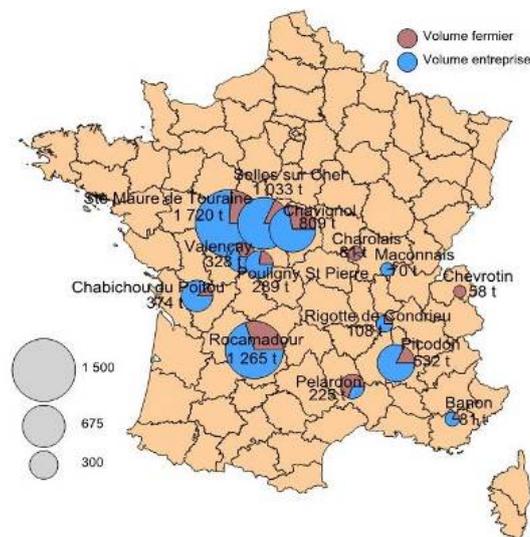


Figure 4: fromages de chèvre sous Appellation d'Origine Protégée en 2017 (GEB- IDELE d'après INAO – CNAOL)

Les premières sont promulguées dès le début des années 1970 et se développent dans les régions ayant la chance de posséder des fromages historiques, liant ainsi les produits à leur terroir de production. Les cahiers des charges redéfinissent les spécificités à l'origine de la typicité des fromages. Par ces demandes de reconnaissance en AOC, les acteurs des régions traditionnelles cherchent à protéger leur produit des copies hors zone, à tirer parti de la rente de situation liée au lieu et à accéder à des consommateurs éloignés des zones de production. C'est le Berry en région Centre qui est le précurseur dans ce développement. Pour révéler la dynamique sur le temps long de ces démarches, nous recensons ici sur cinq décennies les dates d'obtention des AOC caprines:

- **Années 1970:** démarches: *Poulligny-Saint-Pierre* (1972), *Selles-sur-Cher* (1975), *Crottin de Chavignol* (1976)

- **Années 1980,** une démarche: *Picodon* et *Brocciu* (1983). (Nb: le Brocciu est resté en Appellation d'Origine simple de 1983 à 1998, date à laquelle il est devenu AOP). (NB: l'AOP Brocciu est classée parmi les AOP ovin lait même si il peut s'en faire au lait de chèvre)

- **Années 1990,** quatre démarches *Chabichou du Poitou* et *Sainte Maure de Touraine* (1990), *Rocamadour* (1995), *Valençay* (1998),

- **Années 2000:** cinq démarches: *Pélardon* (2000), *Chevrotin des Aravis* (2002), *Banon* (2003), *Mâconnais* (2006), *Rigotte de Condrieu* (2009),

- **Années 2010:** deux démarches: *Charolais* (2010), *Brousse du Rove* (2018).

Il est à noter que quelques autres fromages de chèvre français auraient pu être candidats à une AOC. Outre le *Mothais sur feuille* qui est en cours d'instruction, listons: le *Saint-Félicien* caillé doux (Ardèche), la *Brique du Forez* (Loire), le *Levroux* (Indre), la *Tome de chèvre des Pyrénées*, plusieurs fromages corses (de chèvre et brebis) comme le *Niolo* et le *Venaco*, le *carré de Couhé*, etc.

En 2017, la production de fromage de chèvre AOP a été de 6973 T en France dont 1849 T en production fermière (soit 26% du volume AOP). Ce volume de chèvre AOP représente 6% des 120.000 T de fromage de chèvre produit la même année. En 2017, le volume produit par AOP varie entre 58 T au minimum et 1.720 T maximum. Le maximum de tonnage fermier en AOP est de 414 T en fermier. Pour le bassin laitier du centre-ouest, il est intéressant de noter que cette démarche n'a pas retenu l'attention des industriels puisque le *Chabichou du Poitou* représente avec 350 T moins de 1% des fabrications du bassin de production. Inversement, les cinq AOP de la Région Centre sont un fer de lance économique du territoire.



Photographie 11: Jean Noël PASSAL, pope des Enchabrées aux Fêtes des Caprines © J.-N. Passal

Il faut noter qu'à la suite de plusieurs obtentions d'appellations d'origines fromagères, des Fêtes de la chèvre ou de ses fromages sont organisées un peu partout en France, que ce soit en Drôme, à Saou, à Dieulefit, en Dordogne, en Poitou,

en Vendée, en Cévennes, etc. En Poitou, une route du Chabichou est ouverte en 1993. Elle continue encore son chemin.

Les Caprines organisées en Drôme au pays du Picodon (cf. photographie 11) seront une expérience de mise en relation des artistes, des éleveurs et de leurs partenaires.

Selon la formule "les Caprines ne sont ni une foire, ni un festival, ni un spectacle, mais plutôt une formule originale et inédite entre culture, agriculture et ruralité autour d'un thème fédérateur et identitaire d'un Pays: la Chèvre: - Promotion novatrice et animation de la filière – animation et valorisation du territoire – programmation culturelle et originale"

Extrait de l'éditorial de l'ouvrage "La fabrication du fromage de chèvre fermier" paru en 1973, de Jean-Claude Le Jaouen: un regard visionnaire sur le moment de l'histoire et l'impérieuse nécessité de préserver le savoir-faire fermier et les fromages traditionnels des terroirs français

"Chaque fromage fermier apparaît comme le reflet fidèle de la région d'où il est originaire, de ses ressources naturelles et de ses traditions locales. Ces fromages originaux appartiennent intimement au patrimoine de notre pays. Jusqu'à nos jours, la production fermière du chèvre a su maintenir à un excellent niveau sa qualité traditionnelle ce qui lui a permis de conserver sa place sur le marché face à la production industrielle, alors qu'à l'inverse, en fromage de vache, la part fermière apparaît désormais comme tout à fait marginale. L'industrialisation de la fabrication du fromage de chèvre ne date que de quelques années mais dans nombre de régions elle progresse au détriment de la production fermière. Transformer son lait en fromages, le commercialiser dans des conditions satisfaisantes requiert du temps ainsi que de la compétence; aussi la tentation est-elle grande pour le producteur de livrer son lait directement à la laiterie pour peu que les prix offerts par celle-ci soient intéressants. Mais qu'en sera-t-il dans l'avenir? La lente patience des paysans d'autrefois pour lesquels l'amour du travail bien fait comptait plus que le temps qu'ils y avaient consacré s'avère de nos jours difficilement compatible avec le rythme moderne et les exigences de la productivité par laquelle passe l'amélioration du revenu des agriculteurs. C'est ce marché encore largement ouvert que doit dorénavant viser la grande majorité des producteurs fermiers, grâce à un fromage de bonne qualité qui les place au-dessus de la moyenne industrielle de série et leur permette ainsi de retirer un juste prix de leur travail. Le coût d'un tel fromage bien que plus élevé que le produit similaire de série reste cependant compatible avec le pouvoir d'achat d'une assez large couche de consommateurs sensibles à leur satisfaction gustative. Pour cela il sera nécessaire de personnaliser chaque type de fromage en mettant notamment l'accent sur son caractère naturel, artisanal, fermier. Il devrait être ainsi possible de ressusciter de nombreuses spécialités locales ne voie de disparition faute d'une diffusion commerciale suffisante. C'est à cette seule condition que sera sauvé ce qui fait l'originalité de notre production fromagère caprine française.

"Le producteur fermier a l'immense avantage de travailler avec un lait cru fraîchement traité, c'est-à-dire un produit originel, intact, chaque fois unique et n'ayant subi aucune des transformations consécutives au stockage, à la pasteurisation et à toutes les manipulations technologiques de la transformation industrielle. Cet atout majeur doit être préservé et exploité car il est à l'origine de la saveur inimitable du fromage fermier liée à ses propres conditions de production.

"C'est donc avec le souci de bien dégager des traditions dans ce qu'il a de fondamentalement bénéfique que nous avons rédigé cet ouvrage tout en essayant de mettre au service des producteurs les connaissances de base indispensables à la meilleure maîtrise de leur produit, seule garantie de la régularité et de la sauvegarde de la haute qualité des fromages de chèvre fermiers."

Ouverture à l'international des acteurs caprins de la recherche & développement

Les mutations et la structuration professionnelle du monde caprin se sont progressivement accompagnées de contacts et de collaborations avec les pays étrangers. Les premiers liens sont d'ordre personnel et concernent essentiellement les éleveurs passionnés par les races. C'est ainsi que Madame de Saint-Seine, établie en Touraine, entretient des relations étroites avec les sélectionneurs de Grande-Bretagne. Elle sera à l'origine d'importations de British Alpines et de British Saanen.

Dans les autres régions comme le sud-est, en particulier la Drôme, la Loire, les Cévennes l'importation de Saanen provenant de Suisse, d'Allemagne et des Pays-Bas sera l'occasion de nouer des relations avec les Goat-Books et les éleveurs sélectionneurs de ces pays.



Photographie 12: Conférence de Tours 1971 (J. C. LE JAOUEN)

Mais l'évènement qui marquera le développement des relations internationales sera incontestablement la tenue, en France, de la Deuxième Conférence Internationale de l'Élevage Caprin. Organisée par l'ITOVIC à Tours, en mars 1971 (cf. encadré), cette conférence réunira 140 participants venus des cinq continents. Elle sera l'occasion de nombreuses rencontres entre éleveurs, techniciens, vétérinaires, chercheurs, responsables professionnels et représentants d'organismes internationaux (FAO, FEZ, etc.). Ses conclusions et recommandations, reprises dans son compte-rendu diffusé à plus de 1000 exemplaires, permettront d'affirmer le rôle économique et social de la chèvre dans ses différents systèmes d'élevage au plan mondial. Après une interruption de dix ans, les conférences internationales caprines ont repris à partir de 1981 à Tucson (EU), Brasilia, Delhi, Beijing (Chine), Tours – Poitiers, Pretoria, Mexico etc... La France y a toujours été très

active pour présenter les réussites de la recherche et du développement caprin français grâce à l'implication de l'INRA (deux de ses membres ont été élus président de l'Association Internationale Caprine, Pierre Morand-Fehr et Jean-Paul Dubeuf), et aussi de la FNEC qui par l'intermédiaire de son président Kassem Boussouar a organisé une session à Pretoria sur les organisations professionnelles caprines.

D'autres rencontres internationales professionnelles se tiendront ultérieurement à Tours (nutrition) et à Niort (pathologie) qui consolideront les relations et coopérations diverses. Des échanges entre éleveurs français et étrangers (Mexique, USA, Brésil, Espagne, Italie, Maroc, Tunisie, etc.) se mettront en place, en particulier dans les régions PACA, Poitou-Charentes, Rhône-Alpes et Centre. Certaines perdurent encore de nos jours.

3 - 1981, une année charnière avec une première crise majeure de surproduction

L'année 1981 marquera une rupture avec le choc de la **première crise de surproduction** du secteur (cf. photographie 13). Jusqu'alors le marché avait absorbé les augmentations de production dans une certaine inorganisation, car aucune structure ou système de régulation n'existait. Une hausse de 17% de la collecte industrielle en deux ans provoque une accumulation de stocks excédentaires de caillé congelé dans les entreprises, ouvrant ainsi une période de crise avec baisse du prix du lait qui prend la filière au dépourvu. A l'instar de la production bovine, il n'y a pas eu de mécanisme de régulation des marchés par la mise en place de quotas ou des mécanismes de retrait. La production caprine est restée dépendante de l'offre et de la demande, c'est-à-dire du marché.

Cette première crise, qui sera suivie d'autres périodes troublées, sera à l'origine d'une intervention des Pouvoirs Publics afin d'organiser la filière. Une première interprofession régionale caprine (le BRILAC pour bureau Régional du Lait de Chèvre) naîtra en 1981 en Poitou-Charentes; elle est suivie en 1983 de la naissance de l'ANICAP, l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, regroupant les producteurs et les transformateurs (privés et coopératifs). Des plans de campagne destinés à réguler la production de lait en fonction des capacités du marché seront établis. L'avenir montrera les limites de l'exercice, car d'autres crises de surproduction surgiront en 1987, 1995 et 2011. Outre la résorption des stocks excédentaires, sous forme de caillé congelé, l'action de l'ANICAP se concrétisera par la mise en place de règles nationales pour le paiement du lait de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité. Sera également lancée à la télévision, en 1984, la première campagne publicitaire nationale pour la promotion des fromages caprins avec le slogan présenté par l'acteur Claude Piéplu: *"Fromages de chèvre, goûter leurs différences"*(cf. photographie 14).

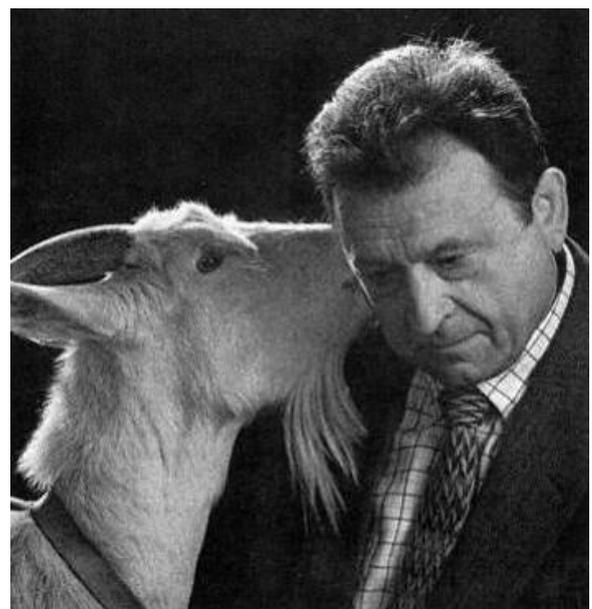


la Chèvre 



revue spécialisée des éleveurs de chèvres
n° 127 - novembre-décembre 1981 - 9 francs

Photographie 13: Crise de 1981 - Revue *La Chèvre* N° 127



Photographie 14: "Publicité télévisuelle avec C. PIEPLU"
© revue "La Chèvre"

En dépit de quelques soubresauts, la collecte industrielle poursuivra sa croissance pour atteindre 330 millions de litres en 2000, alors que 120 millions de litres sont

transformés à la ferme. Avec les premières crises du lait de chèvre, les industriels du centre-ouest développent leurs approvisionnements à partir du Sud-Ouest, du Sud Est et de Bretagne.

Le nombre d'éleveurs s'est fortement réduit; au plan national il ne reste plus que 10 000 éleveurs ayant plus de 10 chèvres, se partageant à égalité entre livreurs de lait et fromagers fermiers.

Bienvenue aux jeunes qui s'installent.

Dans un numéro spécial de l'ITOVIC consacré à l'installation (*La Chèvre* n°162. Septembre 1987) l'éditorial de François Etevenon, Président de la FNEC et de la Section Caprine de l'ITOVIC, s'adresse aux futurs éleveurs (extraits):

"Dans un contexte agricole et économique difficile à tous égards, l'installation caprine ne laisse pas place à l'improvisation, contrairement au mythe qui a eu cours autrefois... élever des chèvres est aujourd'hui un métier qui requiert une réelle compétence, d'où l'importance de la formation préalable...Qu'il en ait ou non le goût, le chevrier doit aussi se penser en chef d'entreprise...Certains se poseront la question de l'opportunité de ce "spécial installation" alors que la filière est sérieusement secouée par la reprise de la collecte. A cela la réponse est claire...Les installations d'ateliers performants sont nécessaires pour assurer le remplacement et le développement à un rythme qu'il faudra préciser. Les nouveaux éleveurs doivent savoir qu'ils entrent dans une filière qui n'a pas de mécanismes de soutien de marché financé sur fonds publics...le chevrier doit avoir conscience qu'il est pleinement responsable..."

Pour maintenir leurs niveaux de revenu, cela dans un contexte de stagnation du prix du lait en francs constants, les élevages laitiers doivent accroître leurs effectifs. Dans les régions laitières, la taille des troupeaux est en moyenne de 100 chèvres en 1990 mais elle peut atteindre 300 chèvres ou plus avec la généralisation des structures d'exploitation sociétaires. Dans le sud-est de la France, la taille des élevages y est

souvent inférieure avec une bonne valorisation du lait. Les coûts de production augmentent (mécanisation, bâtiments, main-d'œuvre...) avec une charge de travail parfois excessive pour la rémunération dégagée et une qualité de vie jugée dégradée par un nombre croissant d'éleveurs. Dans l'ouest, le pâturage est à cette époque remis en cause dans de nombreuses exploitations des plaines.

Témoignage sur l'arrêt du pâturage:

Jean Claude GAUVREAU du GAEC le Maras à CHAUVIGNY (86)

"Dès le début de la création du troupeau en 1982 (GAEC familial), nous transformons la totalité du lait en fromages, avec le pâturage comme "moteur" de l'alimentation sur quelques hectares de prairies plutôt de graminées, sur des chemins et des coteaux. Les premières années étaient un peu difficiles à vivre, les résultats en production de la ferme en dessous de la moyenne du contrôle laitier, l'état des animaux plutôt moins bon que ceux des collègues que je constatais au hasard des visites. Je remarquais que tout se passait beaucoup mieux en période hivernale avec des animaux dans les bâtiments. Les résultats au pâturage étaient fluctuants en fonction de la météo, de la pousse de l'herbe. Cela était trop technique pour moi à l'époque, par exemple la gestion du parasitisme, la fibrosité de l'herbe jeune.... D'où, en 1990, le choix de laisser les chèvres en bâtiment. La première année, le bond en production a été spectaculaire. La moyenne laitière du troupeau est passée de 562 kg par lactation (TB 30,4; TP 26,8) en 1989, à 787 kg par lactation (TB 30,6; TP 27,3) en 1990. Le franchissement de ce palier m'a permis de sortir d'une période anxieuse pour moi, avec des problèmes sanitaires liés au parasitisme, car nos prairies sont installées sur des terres humides, et une absence globale de maîtrise de la reproduction et de l'alimentation. Une période où je me sentais dévalorisé de ne pas atteindre le niveau des autres éleveurs. Depuis cette période, la situation est restée stable. L'alimentation est produite sur l'exploitation avec du foin à base d'un mélange de trèfle violet, trèfle blanc, lotier et de fétuque; de la luzerne aussi. Aujourd'hui, ce sont nos enfants qui ont repris l'exploitation depuis 2 ans. Il y a toujours eu une pression croissante des consommateurs et maintenant des associations pour faire sortir les chèvres. Je vis cette perspective avec d'une part beaucoup de craintes sur la difficulté de gérer un troupeau à l'extérieur: traitements contre le parasitisme, variations de production, de composition du lait... et d'autre part, je suis aussi sensible à cet argument des chèvres qui sortent. J'ai le souvenir de moments de grâce avec les chèvres heureuses en train de pâturer. Mais aussi d'autres moments moins idylliques où il ne fallait pas s'apitoyer devant les mêmes animaux voulant rentrer et faisant le dos rond devant la barrière sous une averse froide... Le souhait serait peut-être de commencer par réaliser une aire d'exercice mais pour l'instant, cela reste un projet."

Dans l'ère de la grande consommation, le Chavroux, un fromage à tartiner fabriqué par Bongrain, connaît un grand succès dès 1985. Mais à partir de cette période, c'est la bûchette qui devient la reine des linéaires des GMS. Facile à

produire industriellement, facile à découper, présentant une forme traditionnelle et très peu cher à l'achat pour un chèvre, la bûchette de chèvre est à la source du développement quantitatif de la filière caprine (cf. photographie 15). De son

côté, le chèvre-boîte, fromage emblématique des premières industries laitières entame son déclin. De 14% des parts de marché en 1985, il tombera à moins de 2% en 2018.

Durant cette décennie, la restructuration des laiteries continue. En 1980 en rachetant la laiterie de Riblaire (79), le groupe Besnier montre son intérêt pour la filière des fromages de chèvre en s'installant au cœur du bassin laitier du Poitou. Par ailleurs, on assiste en 1982 à la fusion des laiteries de La Mothe Saint-Héray et Bougon, voisines et sœurs ennemies. Les premières publicités télévisées fleurissent en 1980 pour les buchettes de Soignon, Lezay, Saint-Loup et Bougon.



Photographie 15: Linéaire de buchettes et fromages de chèvre en "GMS" © www.terredeschèvres.fr



Photographie 16: race corse (J. C. LE JAOUEN)

Dans le registre de la restructuration de la filière et de la profession caprine, la FNEC devient en 1988 la section spécialisée de la FNSEA; si cette décision a occasionné quelques départs d'éleveurs, cela confère à la fédération nationale une reconnaissance auprès d'institutions et lui permet

de bénéficier de ressources et moyens plus importants comme d'autres filières d'élevages.

Naissance des premières associations de défense des chèvres de races à petits effectifs

A partir de la toute fin des années 1970, neuf associations de races de chèvres représentant l'ensemble des races locales à petits effectifs de France métropolitaine, soit 900 éleveurs, se constituent en France; ce sont:

- **1979:** Défense des Caprins du Rove (10500 chèvres - 135 élevages)
- **1986:** Défense et Développement de la Chèvre Poitevine (3700 chèvres - 110 élevages)
- **1993:** Sauvegarde et Développement de la Chèvre Commune Provençale (1500 chèvres - 30 élevages)
- **1997:** Renouveau de la Chèvre du Massif-Central (1000 chèvres - 60 élevages)
- **2001:** Sauvegarde de la Chèvre des Savoie (1100 chèvres - 35 élevages)
- **2004:** Chèvre de Race pyrénéenne (4200 chèvres - 190 élevages)
- **2007:** Sauvegarde et Promotion de la Chèvre des Fossés (1000 chèvres - 137 élevages)
- **2007:** Amis de la Chèvre de Lorraine (900 chèvres - 90 élevages)

Et bien sûr la chèvre Corse (cf. photographie 16) qui représente 30000 chèvres dans 200 élevages

Ces éleveurs professionnels ou amateurs font le pari des races locales qui sont autant de mini-conservatoires de la biodiversité caprine. Ce choix est souvent associé à celui d'un système de production et à la production d'un fromage traditionnel. Ils détiennent aujourd'hui 54000 chèvres sur 800.000 chèvres présentes en France.

Une nouveauté: la chèvre Angora

Apparue en France dans les années 1980, la chèvre Angora originaire de Turquie est productrice de poils mohair donnant une fibre de haut de gamme, utilisée soit pure soit en mélange par l'industrie textile pour la réalisation de vêtements de luxe, lainages, etc. La chèvre angora est tondue deux fois par an et produit 3 à 4 kg de poil. Quelques dizaines d'élevages, à l'origine surtout localisés dans les régions méridionales françaises se sont constitués à partir de reproducteurs importés du Canada et originaires du Texas, complétées ensuite par des animaux provenant de Nouvelle-Zélande et d'Australie. Compte-tenu des fortes fluctuations des cours mondiaux, la valorisation du mohair est essentiellement assurée par la transformation artisanale des producteurs eux-mêmes et la vente directe. De nos jours on estime à une centaine le nombre d'élevages, totalisant près de 5000 têtes qui sont regroupés dans une association de Mohair – Angora.

III – L'ÉPOQUE ACTUELLE DEPUIS 1990: DOUBLE DYNAMIQUE DE GLOBALISATION ET RETERRITORIALISATION

Frantz JÉNOT, Martine NAPOLÉONE

Cette période récente de l'histoire caprine française est marquée par un double mouvement de fond qui touche l'amont et l'aval de la filière mais également les consommateurs et les politiques publiques. Ce double mouvement a touché la plupart des activités laitières-fromagères en France, et dans de nombreux pays. A partir du début des années 1990, si la production caprine poursuit sa croissance notamment à l'export, de nouvelles problématiques

sociétales et environnementales impactent les formes de consommation et de distribution et interrogent les systèmes de production caprins. On observe de nouvelles formes d'ancrage de la consommation vers plus de proximité et des cahiers des charges d'élevage fleurissent. La filière caprine est à l'interface du local et du global. Deux grandes dynamiques se distinguent, d'une part celle de la globalisation des échanges et d'autre part celle de la localisation.

1 - Encourager l'Agriculture Biologique et limiter l'impact sur l'environnement

Dans les années 90, les questions environnementales montent en puissance. Les politiques publiques successives mettent l'accent sur le renforcement des liens entre l'agriculture et l'environnement. Ainsi, la PAC de 1992 introduit un découplage des aides agricoles entre celles allouées pour soutenir la production et celle encourageant des actions de préservation de l'environnement.



Photographie 17: "sortie des chèvres au pâturage" © "La Chèvre"

Le développement de l'agriculture biologique (ou AB) dont le logo est reconnu en 1992 est au cœur de ce contexte. Né dans les années 1920, c'est en juillet 1980 que les pouvoirs publics reconnaissent l'existence d'une "agriculture n'utilisant pas de produits chimiques, ni pesticides de synthèse". En 1991, c'est l'adoption d'une réglementation européenne pour les productions végétales et en 2000 celle

pour les productions animales. Selon l'Agence bio, en 2018 plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits AB et 12% en consomment même tous les jours. En 2019, le nombre d'élevages caprins certifiés AB atteint les 1000 élevages, soit plus de 20% des exploitations caprines françaises. Toutes les régions sont concernées par son développement. Si cette production AB concerne essentiellement la production fermière, les industriels s'y intéressent de plus en plus. Depuis 1998, une laiterie, La Lémance, basée en Lot et Garonne puis en Vendée, s'en est faite une spécialité. En 2014, en lien avec le distributeur Biocoop elle appuie la constitution d'un premier groupement de producteurs caprins AB, Chèvres Bio de France (CBF), pour développer l'élevage caprin biologique. De son côté, l'ANICAP indique en 2018 dans son Plan de la Filière qu'il faut "encourager la production AB de lait et de fromages avec l'objectif d'une augmentation de +30% en cinq ans". Ce développement devrait bénéficier d'un prix du lait de chèvre supérieur de 120 € à 150 €/1000 litres en 2018 (de 825 € à 850 €/1000 litres selon les entreprises, contre 706 €/1000 litres en conventionnel).

Par ailleurs, il faut également signaler que ce contexte préoccupé par les problématiques environnementales contribue à un début de retour du système pâturage chez certains chevriers des plaines qui avaient progressivement abandonné cette pratique. Dès 1989, le travail de recherche et développement initié par la station du Pradel en Ardèche, en particulier par Yves Lefrileux, est une source d'inspiration et une ressource essentielle pour tous les chevriers français intéressés par cette pratique à partir des années 1990 (cf. photographie 17).

Jean et Lucette Blais, éleveurs de chèvres à Vernoux en Gâtine (79), qui ont repris le pâturage

"A la fin des années 1990, nous avons décidé de relancer la pratique du pâturage après plusieurs années en système zéro-pâturage. Nous avons un troupeau de 210 chèvres alpines qui produisait de 800 à 950 litres de lait par chèvre et an selon les années. Notre surface d'exploitation est de 42 ha avec un chargement de 6 chèvres/ha de surface fourragère; l'utilisation du pâturage pour les chèvres laitières nous

a permis de diminuer notre temps de travail d'astreinte et de nous libérer. Mais notre objectif était surtout de réduire les intrants sur l'exploitation. Le pâturage correspond à nos idées et à notre recherche de durabilité. Aujourd'hui, nous sommes quasiment en autonomie alimentaire complète sur l'élevage et nos coûts de production sont réduits. Toutefois, c'est une technique qui nécessite une bonne maîtrise. Il faut apprendre à conduire des chèvres au pâturage, à connaître les surfaces requises et les espèces fourragères adaptées. C'est différent des systèmes d'élevage classiques en zéro pâturage où la ration du technicien reste toute l'année la même. Nous sommes largement autonomes et ne dépendons que très peu de l'extérieur. Dommage que notre lait n'a pas été mieux reconnu et valorisé par la laiterie."

2 - Une orientation de l'agro-industrie laitière caprine vers l'international

A partir du début des années 1990, pour réagir à la seconde crise de surproduction caprine et à la crise de confiance des consommateurs, les fromageries industrielles mettent l'accent sur le gain de part de marchés en France et augmentent leurs flux transnationaux de lait de chèvre. Ces importations, principalement espagnoles et hollandaises, succèdent aux importations entre régions françaises (Sud-Ouest, Dauphiné, Bretagne etc.) des années 1980. Au fil du temps, ces importations finissent par représenter certaines années le quart de la production française de fromages de chèvre.

2010 connaît sa quatrième crise caprine de surproduction. Elle occasionne en trois ans la perte de plus du quart des exploitations caprines françaises en système livreur.

On a parlé "d'effet ciseau" pour témoigner de la situation des éleveurs de chèvres qui voit la baisse du prix du lait et la forte augmentation de leurs charges d'élevage.

Par ailleurs, la concentration des fromageries industrielles se poursuit. Par exemple, en 1995 les laiteries coopératives du GLAC fusionnent. Ce dernier changera de nom en 2012 pour devenir Terra-Lacta avant de "se rapprocher" en 2013 de Savencia (anciennement Bongrain). De son côté Eurial-Poitouraine se rapproche du groupe AGRIAL. Ces fusions concernent des groupes industriels ou encore des entreprises artisanales bénéficiant d'une notoriété ou d'un savoir-faire particulier. Ainsi, le groupe Lactalis a racheté la fromagerie de Banon (via le groupe l'Etoile).

Cinq groupes industriels représentent plus de 80% de la collecte française de lait de chèvre (Extrait d'un article du numéro 334 de la revue *La Chèvre* - 2016)

Depuis 10 – 15 ans, les regroupements, achats ou prise de participation, ont mené à une concentration des entreprises avec la création de structures de poids prépondérant. Ainsi, les cinq premiers groupes réalisent plus de 80% de la collecte nationale en 2015:

** Eurial: 9 sites de collectes et transformation de lait de chèvre en France avec 140 millions de litres (ML) de lait collectés en 2015 en France et 230 millions de litres transformés. (1)*

** Terra-Lacta Fromageries Lescure (51% Savencia): 4 sites et 110 ML de lait collectés - transformés*

** Lactalis: 6 sites de collecte et transformation pour 80 ML collectés en France et 100 ML transformés*

** Rians: 4 sites de collecte et transformation de 40 ML collectés*

** Coopérative Laitière de la Sèvre: 2 sites et 15 ML de lait de chèvre collectés*

Les fromageries les plus importantes en volume de lait de chèvre transformé sont toutes en Deux-Sèvres; ce sont les laiteries de Soignon à Saint-Martin de Saint-Maixent (Agrial), avec approximativement 25000 T fromage de chèvre produites par an, puis viennent Saint-Loup sur Thouet (fromageries Lescure) et Riblaire à Saint-Varent (Lactalis) qui produisent 15-20000 T de fromage annuellement. D'envergure internationale, ces entreprises tissent leurs propres réseaux d'usines en l'Europe et au-delà. Elles sont à la conquête de

marchés émergents à l'export qui offrent des perspectives de croissances importantes. En 2018, la part des fromages de chèvre exportés dépasse les 33% de la production française (source: GEB – IDELE). Il faut comparer ces volumes à ceux de l'ensemble des 2400 producteurs fermiers caprins français qui, réunis, produisent autour 20.000 T de fromage par an. La petite filière des fromages de chèvre est à présent inscrite de plein pied dans la mondialisation des échanges.

3 - Reterritorialisation de la production - distribution des fromages de chèvre

3.1 - Se protéger par le signe de qualification lié à un lieu

Les acteurs des petites régions caprines n'ayant pas encore d'AOC s'engagent à leur tour dans la demande d'une

reconnaissance. Cette "stratégie AOC" leur permet de se protéger des groupes industriels qui utilisaient des noms de

fromages d'origine comme le Banon, le Picodon, ou le Pélardon (cf. photographie 18), sans ancrage réel en région. Dès lors, les entreprises artisanales des régions ayant obtenu des AOP se font alors courtiser par des groupes industriels qui ont besoin d'avoir une implantation en zone pour poursuivre la production fromage reconnu sous appellation. Des industriels rachètent de petites fromageries artisanales hors de leur zone première d'activité; c'est par exemple le cas de l'Etoile du Vercors qui faisait du Picodon, du St Félicien et du St Marcellin. C'est le cas également du groupe Triballat Rians qui possède la fromagerie de St Félicien et la fromagerie de la Drôme à Aouste sur Sye et la Cloche d'Or ou encore d'Agrial qui rachète la laiterie de Crest. Certains industriels acquièrent même parfois des affineurs; par exemple Rians qui a racheté Dubois-Boulay.



Photographie 18: "Plateau de Pélardons" (© Syndicat des Producteurs de Pélardon.)



Photographie 19: Productrices fermières (© Jean Claude Le Jaouen)

3.2 Les circuits-courts et de proximité ont le vent en poupe: repenser global et local

Dans les années 2000, la crise de confiance sur l'alimentation participe au développement par les consommateurs des produits alimentaires achetés en circuits-courts (ils assurent la commercialisation de produits agricoles directement du producteur au consommateur ou avec l'intervention d'un seul intermédiaire). Ce développement des circuits courts est motivé par des enjeux à la fois: économiques (soutenir et développer une agriculture locale de proximité et permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leur production), sociaux (maintenir un tissu rural dynamique et répondre aux attentes liées à l'économie sociale) et de santé et d'environnement: favoriser l'accès des consommateurs aux produits locaux de saisons, sains et de qualité. Les consommateurs en circuits courts réguliers (au moins une fois par mois) représentent 42 % des ménages, ils y consacrent 25

% de leurs dépenses alimentaires, soit un marché pour les circuits courts de 10 % des achats alimentaires. Les politiques publiques contribuent à renforcer l'attention de l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement et les types de circuits de distribution. A titre d'exemple, en 2018, suite aux États généraux de l'alimentation, l'objectif est fixé par l'Etat à 50% de produits locaux ou sous signes de qualité dans la restauration collective publique à partir de 2022. Dans les régions, les politiques publiques des collectivités prennent la même orientation.

Dans ce contexte de renouveau des circuits courts, toutes les régions françaises reterritorialisent une partie de leur économie, en particulier par la production fermière (cf. photographie 19) et artisanale caprine qui connaît un regain d'attention de jeunes producteurs. *(note: on entend par territorialisation l'approche du développement qui met l'accent sur les spécificités de chaque territoire, par opposition à une approche verticale ou de filière organisant l'action par secteurs d'activités pouvant s'extraire, ne serait-ce que partiellement, des ressources et centres de décisions territoriaux).* C'est dans ce contexte que l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers ANPLF se constitue en 2016 dans le but de réunir à l'échelle nationale les organisations représentatives de producteurs de fromages et de produits laitiers fermiers.

3.3 - Un regain d'intérêt pour la valorisation de la viande de chèvre et de chevreau

Dans les années 2000, des éleveurs caprins se ré-interéssent à la valorisation de la viande caprine, que ce soit en viande fraîche, de chevreau ou de chèvre, ou de produits transformés (pâté, rilette, saucisson) et plats cuisinés. Les Syndicats Caprins de la Drôme et de Charentes-Poitou sont les premiers à s'y intéresser. Aujourd'hui, cette filière acquiert une réelle reconnaissance et un intérêt de la profession avec la structuration d'une section à l'interprofession nationale des viandes au milieu des années 2010. En 2018 le salon professionnel Capr'Inov à Niort en fit même sa thématique centrale. Ce travail de développement de la filière viande s'inscrit dans un contexte de difficultés de commercialisation et de valorisation des chevreaux et réformes via les circuits longs avec une part d'export très élevée, notamment vers l'Italie ou le Portugal par exemple pour les chevreaux. Le retour aux circuits courts favorise l'implication des éleveurs pour retrouver de la plus-value sur ces produits viande qui pèsent généralement moins de 5% de son chiffre d'affaire.

3.4 - Etre transparent

Dans les années 2010, on ne peut passer sous silence la montée d'un lobbying d'un nouveau type, venu du nord de l'Europe via des Organisations Non Gouvernementales (ONG), sur les questions de bien-être et de mort de l'animal. Il s'agit des "welfaristes", des "abolitionnistes" ou des vegans (ces derniers refusent de consommer tout produit issu des animaux ou de leur exploitation). Pour y faire face, l'interprofession caprine nationale développe notamment sa démarche du "Code Mutuel des Bonnes Pratiques en Elevage Caprin" et dont les objectifs visent "...à terme, d'être en mesure d'afficher, vis-à-vis du grand public, des pratiques transparentes communes à une majorité d'éleveurs de chèvres

et répondre aux exigences d'information des consommateurs qui sont de plus en plus sensibles aux conditions d'élevage, à l'environnement et au bien-être animal." En 2019, l'ANICAP intervient également auprès de ses éleveurs pour les inciter à de sortir leurs troupeaux au pâturage.

En perspectives.... avec quel renouvellement des éleveurs demain? Et quelle place dans la société?

A l'approche de 2020, la plus grande problématique à laquelle est confrontée la filière caprine française, est la question du renouvellement des générations de chevriers, qu'ils soient fermiers ou livreurs. Dans un contexte agricole en perpétuel questionnement, la capacité pour les bassins caprins

d'installer et de renouveler de nombreux ateliers est sans doute une clef fondamentale de l'avenir. Les questions financières, techniques et socioéconomiques mais aussi sociétales rattachées à l'installation nous renvoient sur la place de l'agriculture et des paysans dans la société. Favoriser l'installation de nombreux hors cadres familiaux et néo-ruraux pour vivre du métier de chevrier sera une clef essentielle de l'avenir des régions caprines françaises. Le dicton "*pas de pays sans paysan*" de Raymond Lacombe reste d'une très grande actualité.



Dessin Alain Chrétien (Revue *La Chèvre*)

Sigles

- AB: Agriculture Biologique
- ANICAP: Association Nationale Interprofessionnelle Caprine
- ANPLF: Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers ANPLF
- AOC: Appellation d'Origine Contrôlée
- AOP: Appellation d'Origine Protégée
- BRILAC: Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre
- CFPPA: Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
- DAC: Distributeur Automatique de Concentrés
- ESB: Encéphalite Spongiforme Bovine
- FAO: Organisation de l'Agriculture et de l'Alimentation pour les Nations-Unies
- FNEC: Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres
- FNSEA: Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
- FEZ: Fédération Européenne de Zootechnie

- FRESYCA: Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Charentes-Poitou & Vendée
- FNAB: Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
- GEB: Groupe d'Economie Bovine
- GEC: Groupe d'Ethnozootechnie Caprine
- GMS: Grandes et Moyennes Surfaces
- IDELE: Institut de l'Elevage
- INRA: Institut National de la Recherche Agronomique
- INA-PG: Institut National Agronomique Paris Grignon
- INTERBEV: Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
- ITOVIC: Institut Technique Ovin et Caprin
- MDD: Marque Distributeur
- ONG: Organisations Non Gouvernementale
- PAC: Politique Agricole Commune
- PACA: Provence Alpes Côte d'Azur
- SEZ: Société d'Ethnozootechnie

Principales références bibliographiques et webliographiques

BOUSSIÈRE Sébastien & co, 2018, "L'année économique caprine", IDELE – CNE, n° 497, 36 p.

- DELFOSSÉ Claire, 2007, "Chèvre des champs ou chèvre des villes? Les différentes fonctions de la chèvre dans l'entre-deux-guerres", *Ruralia* [En ligne], 20 | 2007,
- DELFOSSÉ Claire., 2007, *La France fromagère (1880-1990)*, Paris, Ed. La Boutique de l'Histoire, 2007, 270 p.
- DELFOSSÉ Claire, LE JAOUEN Jean Claude, 1999, "De la zoologie à la zootechnie: l'évolution de la sélection caprine au XXe siècle", *Ethnozootechnie* n° 63, p.101-112.
- JÉNOT Frantz, mars 2008, "Mutations productives et dynamiques territoriales. Etude de prospective stratégique à l'horizon 2016." Doctorat de géographie au département de Géographie de l'Université de Poitiers – mars 2008,
- LE JAOUEN Jean Claude, 1986, Fromages de chèvre et tendances de la consommation. Journées de la recherche ovine et caprine. P 352-366.
- LE JAOUEN Jean Claude, 1986, La transformation du lait de chèvre à la ferme. *Revue Laitière Française* n° 453. P 40-48.
- LE JAOUEN Jean Claude, 1988, Protection des produits traditionnels au lait de chèvre et de brebis. Séminaire Fédération Internationale de Laiterie (Crête): Production and utilization of ewes and goatmilk.
- LE JAOUEN Jean Claude, 1988, Fromages de chèvre: tradition et modernité. *Revue La Chèvre* n° 169. P.12-14.
- LE JAOUEN Jean Claude, 2003, "Les grandes mutations de l'élevage caprin", *La Chèvre*, n° 254, p.16-20.
- NAPOLÉONE M., CORNIAUX C., LECLERC B. (coords), 2015, *Voies lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*, Ouvrage collectif, Cardère Editions, 311 p.
- ROSSI Alexandra (ACTeon), POTTIER Eric [IDELE], DEFRANCE Pierre [ACTeon], DEVUN JEAN [IDELE], GRANGER Sylvie [Agrosup DIJON] "Gestion extensive des surfaces fourragères: menaces et risques de disparition des pratiques bénéfiques pour l'environnement"
- Syndicat du Picodon, 2003, *Le Picodon, un fromage dans les étoiles- Le picodon de Dieulefit*, p.38- 43.
- TURPAUL Jean François, 2003, "Région Centre: une histoire des fromages de chèvres", *La Chèvre* n° 254, p.21-23.

CHAPITRE II: - SPÉCIFICITÉS HISTORIQUES DES RÉGIONS CAPRINES FRANÇAISES

INTRODUCTION: UNE DIVERSITÉ DE BASSINS CAPRINS ET DE SYSTÈMES DE PRODUCTION PRÉSENTS DANS DES CONTEXTES GÉOGRAPHIQUES, PÉDOCLIMATIQUES, ÉCONOMIQUES ET CULTURELS DIFFÉRENTS

Cet ouvrage s'attache à présenter l'histoire de huit bassins caprins français dont trois dans ce premier tome. La carte ci-contre localise ces huit bassins: (Languedoc – Roussillon, PACA, Corse, Rhône-Alpes, Bourgogne, Centre, Grand-Ouest, Sud-Ouest) sur un fond de carte des régions d'élevage proposé par Alexandra ROSSI & al.

A noter en particulier sur cette carte les zones pastorales colorées en violet. La présence des milieux favorables à la pratique pastorale est un paramètre essentiel de la compréhension des systèmes du grand sud-est français.

D'autres milieux pédoclimatiques ont participé à développer des systèmes de production distincts. Certains reposant sur des milieux à faible potentiel agronomique reposant sur une économie fermière bien valorisée en circuits-courts. Dans les plaines de l'ouest et du centre, l'élevage caprin a profité de l'implantation de laiteries beurrières et de potentiels agronomiques favorables à la production agricole. Les ports de l'atlantique ont favorisé l'approvisionnement de matières premières à bas coûts et d'une relative proximité de grands centres urbains de consommation.



Figure 5: Carte des régions d'élevage français et des huit bassins caprins (selon A. Rossi & al).

I. – LA RECONSTRUCTION DES ACTIVITÉS CAPRINES AU PRISME DES SINGULARITÉS MÉDITERRANÉENNES

Martine NAPOLÉONE, François CASABIANCA, Jean Paul DUBEUF, Laurent GARDE, Christine GUINAMARD

Auteur de correspondance: martine.napoleone@inra.fr

Résumé: Dans ce texte nous mettons l'accent sur des traits de caractères communs aux trois régions méditerranéennes présentées dans cet ouvrage. L'élevage caprin se situe principalement dans les zones difficiles de piémont. Les éleveurs ont mis en place des systèmes d'élevage spécifiques pour concilier leur objectif de production et la valorisation des ressources dont ils disposent. Ce sont des régions fermières à plus de 80 %. La demande en produit de terroir a toujours existé, contribuant au maintien des produits locaux vendus majoritairement en vente directe ou en circuits courts. Outre quelques éléments de présentation des régions méditerranéennes et de leurs histoires, nous insisterons sur l'ancrage au territoire et aux valeurs patrimoniales par le produit et le pastoralisme.

Mots clés: élevage caprin, pastoralisme, terroir, production fermière, régions méditerranéennes

Dans ce premier tome, nous commençons l'histoire des régions caprines par celles sous influence méditerranéenne, Languedoc-Roussillon, PACA et Corse (1). L'histoire de chacune de ces régions est singulière. Toutefois, un ensemble de conditions et de traits de caractère est partagé entre ces trois régions. Avant d'entrer dans l'histoire de chacune, nous donnons quelques clés de lecture communes à ces régions,

pour mieux comprendre leurs spécificités, ainsi que les systèmes qui seront présentés, fruits d'une adaptation entre des façons d'élever, des ressources territoriales (au sens large) et l'héritage d'une histoire. Nous insisterons sur l'ancrage au territoire et aux valeurs patrimoniales des régions méditerranéennes par le produit et le pastoralisme.

1 - Des contrastes territoriaux marqués

Ces régions présentent des contrastes marqués entre les plaines et l'arrière-pays. Les plaines de grande culture sont fortement urbanisées. Elles concentrent les infrastructures et le développement industriel. La pression foncière y est très forte. Dans l'arrière-pays, distinguons d'une part le piémont, caractérisé par des mosaïques paysagères composées d'espaces naturels ou semi-naturels et de cultures et d'autre part des massifs boisés. Ces deux types de territoires sont peu peuplés, souvent enclavés (photo 1). Ils présentent une très forte valeur paysagère, qui contribue à la réputation touristique des régions méditerranéennes. Ce sont des milieux à forts enjeux environnementaux comme en témoignent les nombreux parcs naturels régionaux ou nationaux, ou les surfaces concernées par les aides du second pilier de la PAC lié à l'environnement et au développement rural.



Photo 1: paysage de piémont, © M. Napoléone

2 - Des régions fermières, des consommateurs attachés aux produits traditionnels

Dans ces trois régions, la production caprine se situe essentiellement dans l'arrière-pays. Elle est fermière à plus de 80 % et artisanale. Les consommateurs de ces trois régions, citadins ou ruraux, souvent originaires des arrières-pays, sont

attachés aux produits traditionnels. La persistance d'une demande en produits de terroir a contribué au maintien, voire à la relance, d'un élevage caprin fermier familial. L'essentiel de la distribution est en vente directe ou en circuits courts.

3 - Au fil du temps: de profondes mutations socioéconomiques

Jusqu'aux années 50, l'agriculture est essentiellement paysanne et diversifiée(2). En arrière-pays, les paysans valorisent les ressources dont ils disposent pour leurs usages

domestiques et vendent l'excédent. A partir de la fin du XIXe siècle, l'économie de marché se généralise. Plusieurs "révolutions" modifient en profondeur le système agraire traditionnel qui prévalait jusque-là (cf. partie 1).

La révolution industrielle a eu besoin de bras. Elle a drainé vers les villes les paysans ou leurs enfants. Les économies villageoises se déstructurent. L'arrière-pays fait face à une profonde déprise. Les milieux anciennement pastoraux et agricoles font l'objet de reboisement ou s'embroussaillent, les rendant de plus en plus sensibles aux incendies et de moins en moins propices à l'agriculture.

1) La Drôme du Sud et l'Ardèche, qui sont aussi des territoires méditerranéens, auraient pu être présentées dans ce tome. Pour des raisons, d'édition elles feront partie du tome 2.

2) Mais il y a aussi des exploitations orientées vers le marché, en montagne par exemple pour le lait de vache, ou en Crau dans les grands troupeaux ovins transhumants.

La révolution fourragère, la modernisation, la mécanisation de l'agriculture et de l'élevage ont conduit à une spécialisation croissante des agricultures et des territoires, très marquée en zone méditerranéenne. La céréaliculture vivrière, marqueur des paysages ruraux méditerranéens disparaît, ce qui a modifié en profondeur les liens entre culture et élevage. L'agriculture intensive (vignes, arbres fruitiers) s'est développée en plaine. L'élevage est resté la principale activité agricole dans l'arrière-pays, soutenu par les aides de la PAC qui se mettent en place progressivement.

La révolution des circuits de distribution et des systèmes alimentaires, a concerné les régions méditerranéennes à partir du milieu des années 70. Les supermarchés se sont implantés en périphérie des zones urbaines. Ils ont peu à peu drainé une partie importante de la consommation et ont facilité la distribution de fromages industriels standards, produits par l'agro-industrie des régions laitières. Les ventes de produits agro-industriels ont connu un fort développement dans les réseaux de la grande distribution de ces régions, à partir de la première crise laitière nationale (1981).

Mais une résistance des formes de commercialisation et de consommation traditionnelles à travers le maintien d'une demande en produits de terroir, provenant des villageois restés en zone rurale, ou des urbains originaires du piémont (Haute Provence, Cévennes, montagne Corse, ...), mais aussi des néo-ruraux qui repeuplent certaines zones, voire de la clientèle touristique en recherche des valeurs de la ruralité. La persistance ou la renaissance de ces demandes, l'attachement aux produits du terroir et l'enclavement des territoires ruraux, ont permis à des activités artisanales ou fermières, ainsi qu'à des produits de terroir, de perdurer et parfois de se réinventer.

Une coexistence de différents circuits commerciaux (grande distribution, marchés, vente à la ferme, épiceries, ...) et de différents produits s'est maintenue. Dans les années 70 et 80, les circuits longs et les circuits courts ont fonctionné en parallèle répondant à des demandes différentes. Avec la seconde crise laitière caprine nationale (1990), les industriels diversifient leurs gammes de produit en jouant sur l'image du produit. Devant la multiplication des fromages industriels, produits hors zone, ayant des "allures de local", les producteurs et artisans locaux s'organisent pour protéger leurs produits et leurs savoir-faire (1). Actuellement, avec l'engouement pour la

proximité, la relation directe au producteur suffit au consommateur... Ce qui peut nécessiter à l'avenir de rendre plus lisible, les pratiques d'élevage, l'ancrage au terroir ou encore la reconnaissance du produit par un signe de qualification.

Protéger des savoir-faire et des produits: L'AOC est un premier type de démarche qui préserve, par un signe officiel lié au lieu, des savoir-faire, un produit, une réputation (*Brocciu, Pélardon, Banon, Brousse du Rove*). Nous invitons le lecteur à se référer aux textes de chaque région. Un second type de démarche concerne la définition et la protection d'un "produit fermier". Ces démarches sont portées par des acteurs régionaux. En PACA, la chambre régionale a mis en place une charte "produit fermier". En Corse, la démarche est portée par l'association "*Casgiu Casanu*". Ces démarches ont fédéré les producteurs qui y ont adhéré autour d'un objectif: protéger leur produit, qualifier et rendre lisibles des savoir-faire. L'organisation de foires agricoles et de concours de fromage, renforce la dynamique collective. Ces signes de qualité contribuent à la notoriété des produits, à la bonne valorisation du lait, ainsi qu'à la construction d'une image de productions ancrées dans des territoires (Sorba et al, 2015). Toutefois, tous les producteurs ne sont pas concernés par – ou impliqués dans ces démarches.



Photo 2: Luxe apprécié: quai de traite en plein air (Var, 1983), © M. Napoleone.

4 - Le mouvement de retour à la terre a marqué la dynamique territoriale en LR et PACA

L'arrivée des néo-ruraux dans les territoires d'arrière-pays méditerranéens considérés "en retard de développement", relance une dynamique sociale et agricole, hors des sentiers battus, ou plutôt, ne s'inscrivant pas dans les modèles de développement prônés dans les trente glorieuses. Des formes innovantes d'élevage vont, chemin faisant, se mettre en place.

Ces territoires, considérés comme impropres à l'agriculture "moderne", vont offrir des espaces propices à la réalisation des projets de retour à la terre des nombreux néo-ruraux arrivés dans les années 70 en PACA, LR, Drôme ou Ardèche. En rupture avec le mode de vie urbain, ils ont trouvé dans l'arrière-pays un espace de liberté pour construire un autre rapport à l'activité de production, mettant au centre le mode de vie et le rapport à leur environnement (2).

Leur arrivée en masse a été décisive pour le devenir des territoires d'arrière-pays et des massifs du sud. Arrivés sans ressources (photo 2), l'accès à la terre a été facilité par le peu de valeur de celle-ci. La chèvre leur permet d'obtenir un produit de leur travail (le lait), de le transformer en fromage et de le vendre à des consommateurs habitués aux fromages de chèvres. A l'époque, l'absence de normes de fromagerie a permis de créer l'activité avec peu d'investissements. Comme il est dit dans les chapitres LR et PACA, certains d'entre eux, devenus des leaders professionnels, ont contribué à faire reconnaître la profession et la réalité du pastoralisme, ou encore de la production fermière au lait cru.

1) (voir le témoignage de D. Sauveplane dans le chapitre LR)

2) (voir le témoignage K. Boussaouar en PACA ou encore celui de D. Sauveplane en LR)

5 - La reconnaissance du pastoralisme comme acteur de l'entretien du territoire

La loi pastorale (1972)

Le pastoralisme concerne l'utilisation par le pâturage d'espaces naturels ou semi-naturels. La loi pastorale de 1972 donne un cadre juridique à l'utilisation de ces espaces. Elle propose des outils pour "favoriser l'organisation des propriétaires fonciers privés ou publics", "favoriser l'organisation des éleveurs", ou encore définir par les conventions pluriannuelles de pâturage les modalités d'utilisation de ces espaces. Au départ, les Directions Départementales de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) sont chargées de son application. Par la suite les services pastoraux, gérés par la profession, sont créés: le Centre d'Etude et de Réalisations Pastorales Alpes-

Méditerranée (CERPAM) en PACA et le Service Interdépartemental Montagne Elevage (SIME) en LR. Ils interviennent d'abord sur les estives, puis en début des années 80 sur toutes les zones pastorales. En piémont, un des enjeux du pastoralisme est de maintenir le maillage de territoires, favorable à la biodiversité ordinaire, à la valeur paysagère, à la capacité des activités agricoles à renforcer les services écosystémiques. Dans les massifs forestiers, très sensibles aux incendies, l'enjeu est de créer des discontinuités à l'intérieur des massifs et de limiter l'embroussaillage pour réduire les risques de propagations des incendies.

Du hors la loi au partenaire de la DFCI

La chèvre fût longtemps l'ennemi public N° 1 des forestiers. Le code forestier (1824), toujours en vigueur, interdit le caprin en forêt soumise. Mais un fléau, le feu, menace les espaces forestiers, voire les habitations. Depuis le recul d'activités domestiques en forêt, la forêt méditerranéenne se ferme et devient de plus en plus sensible aux incendies, (en 1979, 6500 ha sur les 9773 du massif des Maures ont brûlés; en 1985 l'incendie du col de Porte (Cévennes) a brûlé 6000 ha; en 2003, 27 000 ha partent en fumée en Corse). Une politique globale de lutte et de prévention contre les incendies de forêt se met en place. L'entretien et le débroussaillage des "bandes débroussaillées de sécurité" (pare-feux) et des abords d'habitation est une priorité. Son coût est important pour la société. Les pouvoirs publics et les élus s'intéressent au pastoralisme, comme un moyen d'action pour entretenir des milieux naturels et réduire le risque d'incendie. Le CERPAM et le SIME étendent leurs activités à toutes les zones pastorales. L'INRA crée, en 1983, à la demande de la DRAAF PACA, une équipe de recherche en Avignon, pour travailler sur les relations entre l'élevage pastoral et l'entretien du territoire (1). Une coopération entre éleveurs, organisations professionnelles, pastoralistes et chercheurs se met en place pour acquérir des références et des connaissances sur ces systèmes et étudier les verrous à leur développement (photo 3). Des dérogations, à titre expérimental, sont accordées à des éleveurs caprins en zone forestière soumise. Dépassant le stade de l'expérimentation, des élus mettent à disposition des espaces pastoraux communaux pour faciliter l'installation d'éleveurs.



Photo 3: Forestiers pastoralistes chercheurs éleveurs échantent en situation. (Gard, 1990), © M. Napoleone

Les mesures agroenvironnementales appuient de façon décisive l'introduction de troupeaux en forêt sous forme de contrats rémunérés en fonction de l'impact de l'élevage: nettoyage de l'herbe avant l'été, réduction de la broussaille, débroussaillage complémentaire par l'éleveur. Les investissements sur fonds public façonnent des territoires d'accueil au sein des massifs forestiers pour des éleveurs locaux, des installations, des transhumants hivernaux: clôtures, points d'abreuvement, logements de berger.

De la reconnaissance par l'INRA de la spécificité de l'élevage et contextes méditerranéens

Fin des années 70, la singularité des territoires d'arrière-pays méditerranéens interroge des chercheurs l'INRA, (J.-C. Flamant, J.-P. Deffontaines,...): la richesse de la biodiversité naturelle, la présence de races autochtones, la spécificité des pratiques pastorales, la contribution de ces pratiques à la valorisation de ces territoires. J. Poly, directeur de l'INRA crée deux unités de recherche (2), devant travailler sur le rôle de l'élevage pastoral en zone méditerranéenne. Le

LRDE, crée en 1979 à Corte, met l'accent sur l'élevage pastoral extensif et ses produits (Casabianca et al, 1994). L'Ecodéveloppement, crée en 1982 en Avignon, travaille sur les liens entre l'élevage et l'entretien du territoire au regard de la DFCI. Dans les deux cas, il s'agit d'apprendre des situations locales, en partenariat avec les acteurs locaux et d'accompagner le développement par la mise au point de méthodes et de connaissances adaptées, mais ayant aussi une certaine **généricité** pour les systèmes d'élevages pastoraux du pourtour méditerranéen.

1) Mission de départ. Par la suite les thématiques de recherche de cette unité ont évoluées

2) Au sein du département SAD, lui-même créée en 1979. SAD: Systèmes Agraires et Développement qui deviendra plus tard le SAD: Science pour l'Action et le Développement.

6 - Gérer un système d'élevage caprin pastoral: tout un art

Le terme "élevage pastoral" indique un troupeau qui utilise par le pâturage, des milieux naturels et semi-naturels tout ou partie de l'année. Utiliser un milieu naturel pour alimenter le troupeau, même en partie, c'est accepter l'incertitude et concevoir des souplesses dans le système d'élevage afin qu'il soit résilient aux aléas. Les éleveurs raisonnent à l'échelle d'entités, en gérant des combinaisons

entre des aptitudes diverses. La diversité est bien souvent créée et entretenue, dans un équilibre dont le barycentre est sans cesse approché par l'éleveur au cours d'ajustements successifs. "L'un dans l'autre, ça compense", est une expression de berger souvent employée. Elle peut s'employer aussi bien pour la ressource que pour le troupeau.

Diversité et souplesse dans le troupeau.

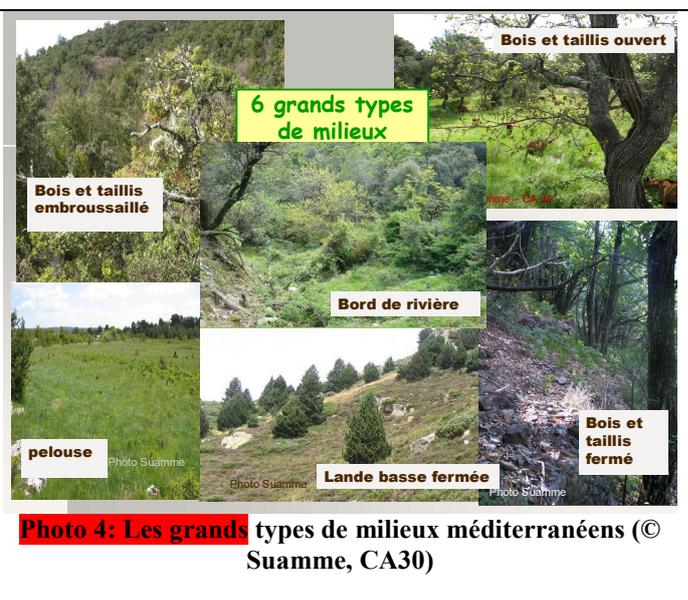
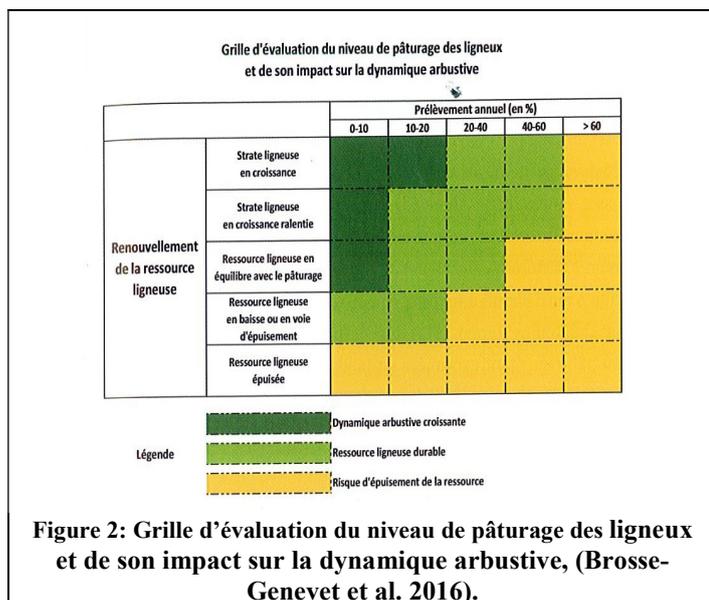
En système fromager fermier, l'objectif de production de l'éleveur est pensé à l'échelle du troupeau et de l'année (produire par exemple 30 000l). Il est aussi pensé en termes de répartition pour ajuster la saisonnalité des fromages produits à la demande dans les circuits retenus par l'éleveur. Pour maintenir la production du troupeau, aux périodes identifiées, l'éleveur joue sur plusieurs leviers, le(s) type(s) d'animal (aux) bien sûr, mais aussi sur des régulations au sein du troupeau,

entre des groupes d'animaux. Il peut jouer sur la diversité des produits (fromages typés ou moins typés), des conduites (périodes de mise bas, alimentation, ...), des types d'animaux (différentiation par le type génétique, ou par la conduite des productions ou de la reproduction). Autant de stratégies qui peuvent constituer des innovations de nature à rendre le système plus robuste et résilient ((Napoléone et Hubert, 1987; Santucci et al, 1991).

Une ressource diversifiée dont il faut gérer la durabilité

La diversité des ressources concerne la diversité intrinsèque de chacun des milieux et les différents types de milieux présents dans le territoire (photo 4). La structure de végétation ligneuse, sa diversité et sa dynamique de pousse font la richesse d'un milieu pastoral caprin, (Brosse-Genevet et al., 2016). L'éleveur combine les divers types de milieux pour gérer le prélèvement de son troupeau au pâturage (Meuret et Potenza, 2015), et organiser le calendrier de pâturage au fil des saisons, combinant des milieux naturels, des prés, des cultures

s'il y en a (Napoléone et al, 2012). L'équilibre entre les dynamiques végétales et les prélèvements par les troupeaux doit être réalisé avec finesse pour maintenir une structure de végétation favorable, garantir la durabilité de la ressource et de l'alimentation du troupeau, (Garde et al., 2013). Le réseau caprin pastoral a identifié ainsi une grille d'évaluation du niveau de prélèvement ligneux représentant un bon outil de pilotage, (figure 1), (Brosse-Genevet et al. 2016).



Pastoralisme et contribution du milieu naturel à l'alimentation d'un troupeau

Revenons ici sur la distinction entre le pastoralisme, c'est-à-dire le fait d'utiliser un milieu naturel en pâturage et l'autonomie fourragère d'un troupeau, qui qualifie la part de l'alimentation "grossière" produite ou prélevée sur l'exploitation. Or, pour alimenter un troupeau au pâturage, il faut du temps et de la surface. 6 à 8 ha de pâturage sont nécessaires, dans des milieux pastoraux, pour que le troupeau prélève sa ration quotidienne. En milieu pastoral on estime le chargement à 2 ha par chèvre (1). Tous les éleveurs ne

disposent pas à la fois de temps et de surface. Dans ce cas, ils complètent l'alimentation par un apport de foin à l'auge, en général acheté. Un éleveur pastoral sera plus ou moins autonome selon les surfaces dont il dispose et le complément en foin qu'il achète. Temps et surface sont des verrous conditionnant la conception du système d'élevage.

1) Si l'éleveur dispose de prairies naturelles ou cultivées, le chargement peut être plus important

Quelques données technico-économiques

Les réseaux d'élevage INOSYS (2017) identifient 4 cas types en élevage caprin fromager, (tableau 1). Ce tableau montre des relations étroites entre les surfaces disponibles, l'effectif du troupeau et son niveau de production des chèvres et la complémentation en foin. Notons que le revenu par unité de main d'œuvre est relativement proche quel que soit les systèmes. Les réseaux d'élevage mettent en évidence que les

différences sont plus importantes à l'intérieur d'un système, qu'entre les systèmes. Ces cas-types donnent des indications technico-économiques, à partir de données issues d'un échantillon d'élevages suivis. Ils ne préjugent pas de la diversité des systèmes d'élevage rencontrés en région, ni de la proportion de chaque cas type dans les territoires.

Tableau 1 : Quelques éléments technico-économiques (Cas types Inosys – réseau d'élevage)

	Fromager grand pastoral	Fromager petit pastoral	Fromager herbager	Fromager hors sol
Litre/ an	22 000	27 500	33 000	30 000
Nombre de chèvres	100	50	55	40
Unité de Main d'œuvre (UMO)	2	2	2,2	1,5
Ha parcours	220	65	25	/
Ha surfaces fourragères	5	5	22	/
Foin/an/chèvre	167	611	641	1 000
Revenu disponible par UMO	18 836 €	17 835 €	14 298 €	16 867 €

Conclusion

Les systèmes sylvo-agro-pastoraux occupent une place importante dans les territoires méditerranéens, dont ils marquent depuis des siècles le paysage. Divers facteurs ont permis aux systèmes d'élevage et aux produits d'échapper à la standardisation et à l'homogénéisation des pratiques et des savoir-faire. Cette forme de développement, perçue comme rétrograde il y a 30 ans, est aujourd'hui vue comme une des pistes d'avenir, pour répondre aux attentes sociétales mettant en avant la proximité ou le terroir, et pour renforcer les liens entre la durabilité des activités et celle des territoires. La persistance des circuits courts et des produits de terroir sont

des atouts majeurs contribuant à l'identité des régions méditerranéennes. Toutefois, l'accès au foncier ou le travail sont des contraintes de plus en plus grandes pour l'éleveur. S'y rajoutent de nouvelles menaces: la difficulté à faire reconnaître les parcours ligneux comme surfaces productives éligibles aux primes du 1^{er} et donc du 2nd pilier dans la nouvelle P.A.C.; et la présence des loups en voie de se généraliser dans tous les paysages méditerranéens. Nous laissons au lecteur le soin de poursuivre sa lecture à travers les chemins de traverse propres à chacune des régions.

Références bibliographiques

- Brosse-Genevet E., Fabre J., Garde L., 2016. *Guide pastoral caprin*. Ed. CERPAM, 124 p.
- Casabianca F., Sainte Marie (de) Ch., Santucci P.M., Vallerand F., Prost J.A., 1994. *Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs: La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse*. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement. 28, 343-358
- Garde L., Cabannes B., Fabre J., Genevet E., Thavaud P., 2013. *Produire durablement du lait avec des chèvres en forêt méditerranéenne*. Forêt méditerranéenne, 34 (2), 99-105.
- Inosys, 2017, *Résultats 2016 des exploitations caprines laitières et fromagères. Synthèse annuelle des données des réseaux d'élevage*, Idèle, collection résultats, 8p.
- Meuret M., & Provenza, F. D., 2015. *When art and science meet: integrating knowledge of French herders with science of foraging behavior*. Rangeland Ecology & Management, 68, 1-17.
- Napoléone M., Genevet E., Martin B., Buchin S., Agabriel C., Marty P., Hulin S. 2012. *L'ancrage du produit au terroir par la diversité des pratiques agropastorales et des territoires: analyse exploratoire dans les systèmes caprins de l'AOP Pélardon*. In: *Fourrages*, 297-306
- Napoléone M., Hubert B., 1987, *Caractérisation et évaluation des systèmes de production caprins utilisateurs de parcours*. Symposium "Philoetios" - FAO – Santarem, 23-25 septembre 1987, Actes édités en 1989 par la CEE, L'évaluation des ovins et des caprins méditerranéens, (Flamand JC, Morand Fehr P, (Coords)), 72-84.
- Santucci P.M., 1991, *Le troupeau et ses propriétés régulatrices, bases de l'élevage caprin extensif*. Thèse de doctorat, académie de Montpellier II, 85 p.
- Sorba J.M., M. Millet, F. Casabianca, 2015, *Enjeux et conflits de légitimité sur l'origine territoriale des fromages corses*, séminaire FAO-CIHEAM, 16-18 juin 2015, Montpellier, 4p.

II. - ÉMERGENCE ET CONSOLIDATION DEPUIS 1960 D'UNE PRODUCTION CAPRINE ANCRÉE AU TERRITOIRE EN CÉVENNES LOZÉRIENNES ET GARDOISES

Martine NAPOLÉONE (coordinatrice)

Avec les contributions écrites ou orales enregistrées de A. et F. Basserie, H. Calvet, N. Etienne, B. Etienne, C. Flayol, J. Flayol, R. André, J-M. et A. André, F. Monod, S. et J-P. Rauzier, C. Podeur, J. Rosset, B. et D. Sauveplane, V. Sauveplane, J-M. Vincent.

Résumé: Ce texte s'intéresse à l'histoire d'une petite région du Languedoc-Roussillon: les Cévennes. Nous montrons comment l'élevage caprin a été un moteur de développement dans ce petit pays en très forte déprise dans les années 60. Nous retraçons l'histoire de l'élevage caprin dans ce territoire, à travers trois phases d'installation (années 60, années 70, années 2010). La première concerne la mise en place d'un élevage laitier, moderne et performant, par des jeunes voulant vivre dans leurs vallées; la seconde l'arrivée des néo-ruraux et l'émergence d'un élevage fermier, caprin et pastoral. Ces installés, porteurs de deux conceptions de l'activité caprine, ont réussi à construire des valeurs communes, d'ancrage au territoire, au cours de la construction de la demande d'AOP Pélardon: une production fermière, artisanale, valorisant par le pastoralisme leurs milieux. Ils ont ainsi protégé leur produit et se sont démarqué dans un marché de plus en plus globalisé. Enfin, dans la troisième vague, actuellement, les nouveaux installés revendiquent une approche paysanne (laitière ou fermière), qui s'avère en cohérence à la fois dans les valeurs sociétales actuelles mettant en avant le terroir et la proximité, et celles construites par leurs prédécesseurs. Autant d'atouts pour renforcer la lisibilité de cette production localisée et son adaptation aux mutations sociétales futures.

Mots clés: Production caprine, zone méditerranéenne, élevage pastoral, production fermière, production laitière, ancrage au terroir, AOP Pélardon, trajectoire des activités, systèmes d'élevage caprin

1 - Introduction

Entre la Méditerranée au S, les Causses au N et les Pyrénées au SO, le Languedoc-Roussillon (LR) présente des visages contrastés: de larges plaines viticoles et des zones de piémont, terres d'élevage et de petite paysannerie. Après-guerre, l'exode rural et la déprise agricole marquent les territoires de piémont. Les bois et parcours s'y développent. Les milieux se ferment, ce qui les rend de moins en moins

propices à l'activité agricole. S'inscrivant dans des logiques différentes, l'élevage caprin va concourir à relancer dans les zones difficiles de piémont et de montagne des activités économiques et sociales. Les phases d'installation successives, écrivain de nouvelles pages de l'activité caprine et de la dynamique territoriale. Cette dynamique caprine a été particulièrement forte en Cévennes.



Photo 1: paysage de piémont Cévenol © M. Napoléone

Orientation technico-économique de la commune

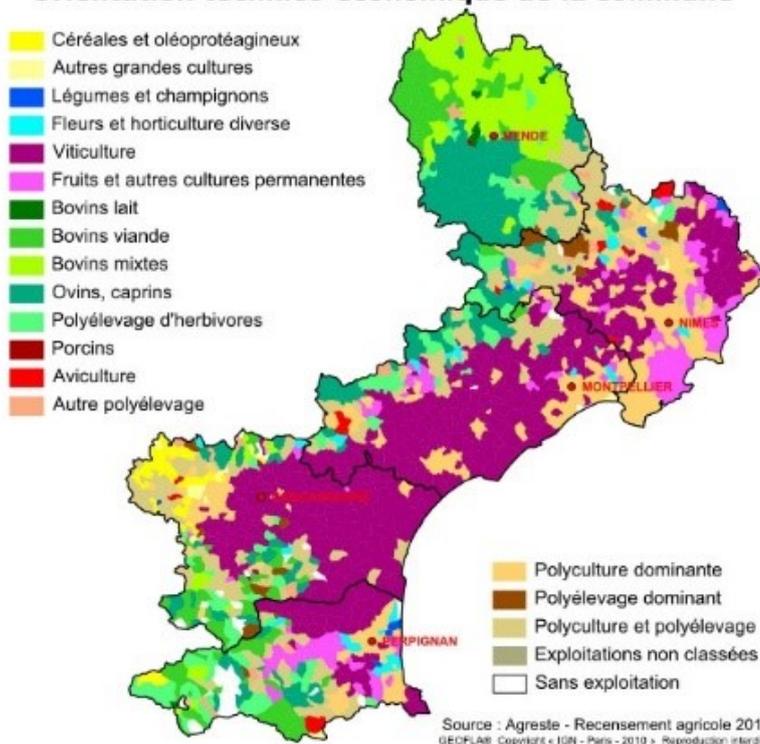


Figure 1: Orientation technico-économique de la commune, Agreste, 2010

Dans ce texte nous retraçons l'histoire de l'élevage caprin à travers trois phases d'installation (années 60, années 70, années 2010). La première s'inscrit dans la mouvance de la modernisation de l'agriculture d'après-guerre, la seconde dans celle des mouvements sociaux de 1968, la dernière dans la dynamique que nous connaissons actuellement de regain d'intérêt pour le local et d'interrogation sur des systèmes agri-alimentaires durables. Chaque phase d'installation porte une vision nouvelle de l'activité caprine, la décline et l'adapte aux conditions de son exercice (ressources matérielles, sociales, économiques, ...). Par l'ancrage de leur production au terroir et sa reconnaissance à travers un signe officiel de qualité lié au lieu, l'appellation d'origine protégée (AOP), les acteurs de l'élevage caprin de ce territoire ont réussi à protéger leurs activités et leur produit de la banalisation. Des formes d'agricultures différentes coexistent, échangent, interagissent et contribuent à construire une part de l'identité régionale et de

la notoriété de ses produits. Nous centrerons cette analyse sur les Cévennes (lozériennes et gardoises) dans lesquelles l'activité caprine a été un puissant moteur de développement depuis le milieu du XXe siècle.

Ce texte repose sur des témoignages, des entretiens compréhensifs enregistrés, des archives ou des publications et de multiples échanges au fil des années et des projets.

Nous présenterons tout d'abord les caractéristiques du LR et de la filière caprine. Au travers de trois phases d'installation nous présenterons ensuite la construction des activités caprines en Cévennes, petit "pays" de piémont dans lequel il y a la grande majorité des éleveurs caprins de la région. Nous terminerons par le produit, vecteur de lien entre les modes de production, entre les anciens et les nouveaux éleveurs, entre les éleveurs, les acteurs des territoires et les consommateurs.

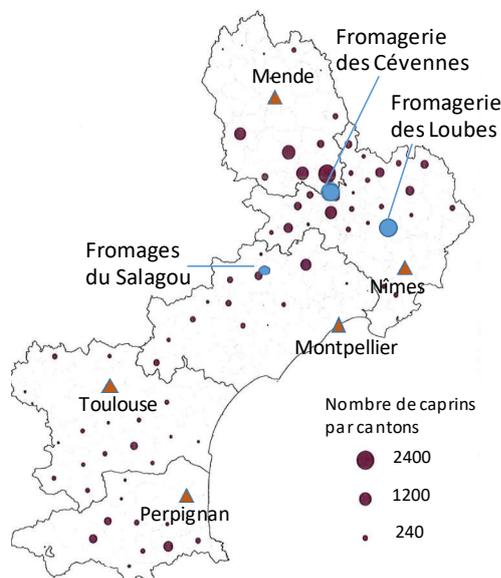


Figure 2: Répartition des caprins en L R., Agreste, 2010



Photo 2: Vente directe sur le marché du Vigan © M. Napoléone

2 - Quelques éléments sur la production caprine du Languedoc-Roussillon

2.1 Un territoire contrasté

La spécialisation des agricultures et des territoires est marquée en LR, comme dans les autres régions méditerranéennes (figure 1). Les plaines de grandes cultures sont fortement urbanisées. Elles représentent un grand bassin de consommation, estimé à 2,5 millions de consommateurs (LRE, 2014), avec des consommateurs connaisseurs des produits locaux et en été une demande touristique.

Les zones de piémont et de montagne, sont accidentées et enclavées (photo 1). 65% du territoire du LR

sont classés "zones défavorisées". Ce sont des terres traditionnelles d'élevage. En Cévennes, un parc national est créé dès 1970. En 2011, "les paysages culturels de l'agropastoralisme méditerranéen" sont inscrits au patrimoine mondial de l'humanité. Cette inscription est une forme de reconnaissance de l'ancrage de l'élevage et du pastoralisme au territoire et de sa valeur culturelle.

2.2 Le piémont: terre traditionnelle d'élevage

Le piémont, où les bois et parcours règnent en maître, a toujours été une terre d'élevage et de petite paysannerie. La chèvre, vache du pauvre, fournissait le lait et le fromage pour la famille. En 1959, le préfet du Gard écrivait: *"Le sol et le climat interdisent presque partout les bovins. L'élevage caprin rencontre des conditions favorables. C'est dans la montagne que la densité caprine est la plus élevée. De très nombreuses*

fermes ont 2 ou 3 chèvres" (Ministère de l'agriculture, 1959). Les années 50 marquent le déclin des manufactures locales, la fin de l'économie vivrière et l'exode rural. A partir des années 60 de nouvelles formes d'élevage se mettent en place, tout particulièrement en vallées Cévenoles et garrigues. L'élevage caprin est toujours situé en piémont, principalement en Cévennes (figure 2).

2.3 Une production essentiellement fermière et artisanale

Plus de 80 % des éleveurs sont des producteurs fermiers. Ce pourcentage reste fixe depuis 1997 (tableau 1). Au dernier recensement, le Languedoc Roussillon comptait 350 éleveurs caprins (de plus de 20 chèvres) dont plus de 280 éleveurs fermiers, transformant leur lait en fromage (photo 2) et 70 des éleveurs laitiers. En 2019, d'après les estimations des conseillers départementaux en élevage caprin, le LR compte, 288 exploitations de plus de 20 chèvres, totalisant environ 20 000 chèvres, (réunion Cilaisud, Montouliou, 16 04 19).

La première laiterie, la coopérative "*Fromagerie des Cévennes*" a été créée en 1957 à Moissac-Vallée-Française. Nous reviendrons sur l'histoire de cette coopérative portée comme un projet local. En 1977, une coopérative de collecte de lait pour l'Union Laitière des Pyrénées (ULP, Toulouse) est créée dans l'Hérault (Lodève). Avec l'arrêt de ces livraisons en début 80, elle devient la coopérative des "Chevriers de

l'Hérault". En 2011, celle-ci cesse ses activités. 3 des éleveurs adhérents créent une coopérative ouvrière, "*Les fromages du Salagou*". Enfin, fin des années 80, deux ateliers d'affinage, la Cigaloise et la fromagerie des Loubes, collectant chacun une dizaine de producteurs, ont été créés par des éleveurs caprins cessant leur activité de production.

Actuellement, sur la zone retenue, trois opérateurs collectent et transforment du lait de chèvre. La fromagerie des Cévennes, collecte une quinzaine d'éleveurs. Elle produit 750 000 litres dont 220 000 litres sous label agriculture biologique (AB). La coopérative "*Les fromages du Salagou*" transforme le lait de trois éleveurs. Ces laiteries artisanales mettent en œuvre des pratiques de transformation proches des pratiques fermières. Enfin, la fromagerie des Loubes, fabrique à partir de caillé provenant d'élevages caprins locaux ou achetés hors de la région.

Tableau 1: Quelques chiffres sur la production caprine en Languedoc Roussillon.

Source: Rio, 1999; LRE, 2011; LRE, 2014; Réunion Cilaisud 14 04 19.

	1997	2009	2014	2019 (estimations)
Nombre d'exploitations caprines	547	350	283	288
Nombre de laitiers	97	70		28
Nombre de fermiers	450	280		260
Nombre de chèvres en LR	24 090	21 790	20 100	20 300
Litrage produit (million de litres)	14	11,1	10,1	8,6
Dont litrage fermier				7,7
Dont litrage laitier				0,9
Nombre de chèvres / exploitation laitière	75	104		110
Nombre de chèvres par exploitation fermière	54	55	60	60
Exploitations caprines en AOP Pélardon		101	82	73
Tonnage en AOP Pélardon		224		229

Les estimations 2019 sont celles des conseillers départementaux (réunion Cilaisud le 14 04 19), complétées par la chambre régionale (litrage produit), et par des données du Syndicat des Producteurs de Pélardon (SPP).

Citons aussi le développement récent, d'une demande en lait de chèvre par des laiteries ou par des groupes

industriels, situés en Nord Lozère, en Midi Pyrénées ou en Ardèche. 12-13 éleveurs caprins de Nord Lozère livrent leur lait à 5 laiteries qui diversifient leur gamme de produits avec des fromages au lait de chèvre (tableau 2).

Tableau 2: Laiteries collectant du lait de chèvre en Nord Lozère

Laiterie	Volume de lait de chèvre collecté en Lozère	Nombre d'éleveurs caprins collectés	Localisation
Laiterie du Dolmen	300 000	2-3	Nord Lozère
Groupe La Lémance	100 000	6-7	Midi Pyrénées et Vendée
La Laoune	400 000	2	Ardèche
Lou Passio Bio	100 000	1	Nord Lozère
Groupe Lactalis	250 000	1	Une laiterie en Nord Lozère

Source: Exposé Conseillère élevage caprin de Lozère (F. Bouillon) à la réunion Cilaisud du 16 04 19

2.4 Des élevages de petite taille

Les exploitations sont familiales, avec 1 à 2 UTH par exploitation. L'effectif du troupeau est en moyenne de 55 chèvres pour les fromagers et de 104 chèvres pour les laitiers. Le foncier utilisable est constitué essentiellement de parcours avec très peu de surfaces fourragères (1): 78 ha de parcours et 12 ha de surfaces fourragères sont en moyenne

alloués aux chèvres. Le niveau de production moyen des ateliers est de 30 000 litres pour un fermier et de 80 000 litres pour un laitier. Le revenu disponible pour la famille est comparable pour un fermier ou un laitier: entre 44 000 et 42 000 euros en 2017, (cas types Inosys, 2019).

2.5 Pélardon, "pélardou"... fromage traditionnel des Cévennes

Dès 1756, il est mentionné la fabrication en Cévennes d'un fromage appelé *Pélardou*. Les tableaux du maximum

(1793-1794) indiquant les prix des denrées alimentaires dans les districts des départements de la république, indiquaient pour le district d'Uzès: "*Pélardons des Cévennes: le livre poids de marc: 18 sols*" (Bérard et al, 1997). Le Pélardon fait partie de longue date de l'alimentation locale.

1) Les données relatives aux régions Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes et à la France sont issues de la base de données DIAPASON et BTE GTE Logicap 2009 (LRE, 2011).

Avec le temps, son intérêt s'est maintenu pour les consommateurs. Dans les années 90, pour démarquer leur produit des fromages industriels et pour protéger leur produit de copie hors zone, les producteurs et transformateurs engagent une demande de reconnaissance en AOC.

"Dans les années 80, la région a créé la marque régionale "Languedoc-Roussillon" pour mettre en valeur les produits phare de la région, dont le Pélardon. Grâce à ces actions de promotion le Pélardon acquiert une réputation plus importante. Mais les retombées n'ont pas été celles que l'on espérait. A cette époque, le Pélardon n'était pas protégé par

un signe de qualité. Des entreprises industrielles françaises, situées hors région, en mal de diversification ont développé une gamme Pélardon, sans aucune contrainte. Pour protéger notre fromage des copies hors zone, démarquer notre fromage d'un produit standard, tirer parti de la rente de situation liée au lieu, dans une période de saturation des marchés et de forte concurrence, nous avons décidé d'engager une demande de reconnaissance en AOC de notre fromage. Nous avons alors créé le Syndicat de Défense du Pélardon", (témoignage D. Sauveplane).

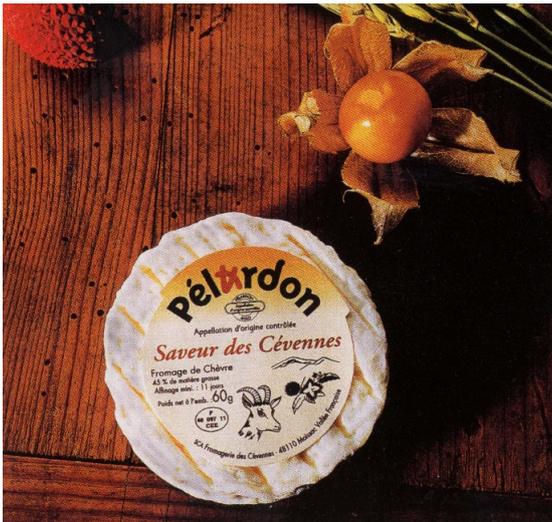


Photo 3: Un Pélardon AOC, Fromagerie des Cévennes © Fromagerie des Cévennes

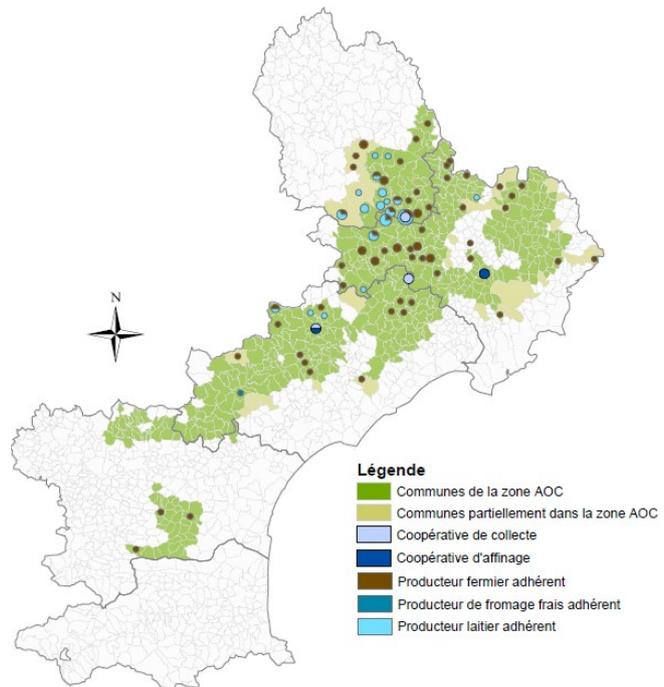


Figure 3: La zone AOP Pélardon et la répartition des producteurs et laiteries. Source: AOP Pélardon

Le Pélardon est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2000 (et AOP depuis 2001), (photo 3). En 2018, 229 tonnes de Pélardon ont été commercialisées. Ils ont été produits par 56 producteurs fermiers et 18 producteurs laitiers collectés par des petites laiteries et par un affineur. L'aire du Pélardon, relativement étendue (figure 3), se limite toutefois aux zones pastorales de piémont sous influence méditerranéenne. Il y a peu de surfaces cultivables dans l'aire d'appellation. Les troupeaux valorisent ces surfaces par le pâturage (au moins 210 jours de sortie obligatoire dans le cahier des charges et 180 jours en montagne). Le cahier des

charges met en avant un lien au lieu par le pastoralisme et des pratiques traditionnelles de transformations (lait cru, moulé à la louche...). Depuis l'obtention de l'AOC, les producteurs fermiers ont travaillé leurs pratiques de transformation pour maîtriser, sans ferments du commerce, la fabrication du fromage. Ils revendiquent la diversité sensorielle comme une richesse et un ancrage au terroir. "Chaque ferme en fonction de ses pratiques et de son terroir produira un Pélardon typique avec une forte identité sensorielle et visuelle (croustage), (...)", (encadré 1: témoignage JM Vincent).

Encadré 1: Et si l'identité sensorielle d'un fromage dépendait de la flore naturelle du lait cru provenant des pratiques d'élevage et du pâturage? Témoignage JM Vincent

Le cahier des charges interdit l'utilisation de ferments du commerce pour les Pélardons fermiers sauf lors des accidents de fabrication. Le lait de la traite est acidifié par le sérum de la fabrication précédente sans être trop refroidi. Cette pratique donne des Pélardons à forte identité, mais elle est difficile à maîtriser. Les producteurs fermiers aidés des techniciens fromagers (I. Wyon, G. Allut et J. Barral) ont travaillé pour maîtriser l'acidification et la flore de surface sans ferments. Les résultats sont au-delà des espoirs. Beaucoup de fermiers maîtrisent aujourd'hui tous les critères de fabrication grâce à des mesures d'acidité quotidiennes, à des reports de culture de flore de surface mais aussi à des échanges de conseils, de sérums et de croustage. Une fois maîtrisées ces pratiques s'avèrent plus simples et moins coûteuses que les ferments du commerce.

L'expression de la flore naturelle du lait cru révèle l'identité de chaque ferme liée à ses pratiques et à son territoire. En effet, favoriser une flore naturelle c'est toute l'année respecter le rythme et la logique de vie de son troupeau et de son territoire. Le pâturage prend donc une place prépondérante dans l'alimentation

des animaux. Les goûts et les envies du troupeau en fonction de ses besoins et des saisons vont passer naturellement de l'herbe fraîche aux ligneux aux feuillus aux ronces aux fruits... Les compléments en foin (si possible de l'exploitation) vont varier, souvent s'arrêter. La diversité de ces rations à base de plantes endémiques va produire un lait en petite quantité mais d'une grande richesse autant en fromageabilité qu'en flore.

La production de ce type de fromages est une force. Localement les consommateurs locaux retrouvent les goûts et la typicité des Pélardons qu'ils ont toujours mangés. Les touristes découvrent une production locale avec une forte identité reconnaissable et incomparable. Sur le marché national (type Rungis) les Pélardons A.O.P. se démarquent par leur qualité propre et leur typicité forte.

3 - Trois périodes, trois vagues d'installation, trois conceptions de l'activité

3.1 L'émergence d'une activité laitière moderne en vallées cévenoles fin des années 50 ⁽¹⁾

La première vague d'installation concerne l'émergence d'une activité laitière spécialisée, dans les vallées cévenoles.

Avant les années 50, des activités manufacturières (filatures de soie) et minières génèrent une dynamique économique et sociale dans cet arrière-pays enclavé. L'agriculture est paysanne. Les surplus, (châtaignes, œufs, fromages, pommes, ...) sont vendus aux bourgs voisins. Une production de cocons pour les filatures locales apporte un complément de revenu. Dans chaque ferme quelques chèvres (population de pays) produisent du lait et des fromages. L'arrêt des manufactures dans les années 50 renforce la déprise agricole, la baisse de la demande et l'exode rural. Les vallées périclitent.

Fin des années 50, face à cette déprise, quelques personnes portent le projet de relancer une activité économique en vallées cévenoles. Dans le cadre de la politique de modernisation de l'agriculture d'après-guerre, l'état nomme un "instituteur agricole" (A. Blanchemain) pour mettre en place des "cours postsecondaires agricoles", accompagner l'organisation des agriculteurs et le développement des productions. En 1957, les agriculteurs mettent en place un CETA (2). A. Blanchemain en sera l'animateur. Ils chercheront des productions "*permettant de vivre sur ces petites fermes*". La chèvre est vue comme le meilleur moyen de redévelopper une activité économique en vallées. Ce projet passe par la recherche d'une production et d'itinéraires techniques rentabilisant les facteurs de production et par l'organisation collective des producteurs.

3.2 L'invention d'un système d'élevage moderne, adapté aux Cévennes "pour vivre sur ces petites fermes"

Le système d'élevage proposé dans R. Dumont en visite en Cévennes "*3 ha, 30 chèvres et 1 million de revenu brut*" fait référence(3). Il repose sur l'amélioration de la productivité de trois facteurs de production: la terre (cultivable), le travail (le rationaliser), les animaux (les sélectionner). Pour valoriser le foncier, le modèle met l'accent sur la valorisation de l'herbe des quelques terres cultivables et les prés. Les bois et parcours sont délaissés. Pour économiser le travail, l'herbe est ramassée à l'auto-chargeuse. Les animaux restent en chèvrerie. Ils sont alimentés en vert par un couloir d'alimentation central. Ce système de production perdurera tant que l'équilibre entre le dimensionnement du troupeau, la ressource fourragère produite sur les prés disponibles et la valorisation du lait ne sera pas déstabilisé.

Ce challenge portera une dynamique locale, sociale et scientifique. Les éleveurs veulent importer des chèvres de Sarre et demandent à l'INRA génétique (G. Ricordeau) de les accompagner. Une station caprine, lieu de recherche et de production est créée. La coopérative contribuera à des

avancées majeures en zootechnie caprine dont les retombées dépassent largement les vallées: mise en place du contrôle laitier, débit de traite, stérilité du gène sans corne, gène alpha S1 (G. Ricordeau 2008; entretiens avec B. Etienne 2003, J. Flayol, 2003, J. M. André, 2018).

Le système de production initial évoluera peu à peu. Trois facteurs y contribuent:

i) l'augmentation d'effectif des troupeaux. Ne disposant pas d'assez de terres, les éleveurs achètent le foin nécessaire à l'hivernage;

ii) l'intérêt de sortir les troupeaux au pâturage, pour réduire les charges d'alimentation, mais aussi en vue de la demande de reconnaissance du Pélardon comme AOP;

iii) la diversification des productions et des activités sur l'exploitation à nouveau vue comme une perspective. Actuellement les éleveurs de la coopérative ont en moyenne 100 chèvres. Ils produisent environ 85 000 l par an. Le troupeau pâture sur les milieux pastoraux et les prés. L'éleveur complète le pâturage par un apport de foin.

3.3 L'organisation collective des éleveurs pour transformer et vendre

Dès 1957 les éleveurs mettent en place un groupement de producteurs. Un jeune agronome, J. Bouillon, installé

éleveur en Cévennes, en devient l'animateur. Ensemble, ils créent une coopérative laitière pour collecter le lait d'une centaine de fermes des vallées Cévenoles. Le lait est transformé en caillé vendu en partie à une entreprise de l'Ouest de la France. Fin des années 70, les coopérateurs embauchent un fromager et une commerciale. Dès lors, ils transforment la totalité de leur collecte en fromage (4) et vendent localement

1) Sources: Entretiens réalisés auprès des éleveurs laitiers et des responsables de la coopérative entre 2003 et 2018.

2) CETA: Centre d'études des techniques agricoles

3) Source: entretien avec Mr A. Blanchemin 2003

4) Source: G. Ricordeau, 2008; entretien avec J.M. André 2018.

leur production. Au fil du temps la stratégie commerciale de la coopérative évolue pour s'ajuster aux caractéristiques des marchés et de la consommation (figure 4).

Dans la première période, de 1957 à 1990, c'est une coopérative de proximité. La coopérative, forte de sa clientèle de proximité, échappe à la crise laitière caprine de 1981.

De 1990 à mi 2015, les investissements successifs réalisés pour mettre aux normes obligent la coopérative à augmenter le volume collecté. Les 30 coopérateurs collectés à cette époque ont augmenté l'effectif de leurs troupeaux, pour satisfaire les besoins de leur coopérative. En "1990 le seuil du million de litre est dépassé, les ventes locales ne suffisent plus". La coopérative se tourne vers la grande distribution régionale et se retrouve en concurrence avec les fromages industriels des régions laitières. Après l'obtention de l'AOC (2000), la coopérative, premier producteur de la zone (30 % de la production régionale dans les années 2000), crée un accord commercial avec la SCOOF, groupe coopératif de Rhône-Alpes (RA). Cet accord lui permet de réduire les coûts logistiques d'accès aux circuits longs nationaux, mais il engage la coopérative dans une logique de croissance des volumes (cf. témoignage ci-dessous). Dans les années 2010, le groupe

coopératif de RA (devenu Valcrest) fusionne avec le groupe nantais Eurial. La coopérative cévenole, change de stratégie commerciale et arrête en 2015 le partenariat avec Eurial.

A partir de 2015, la coopérative favorise des niches commerciales, vers les circuits "bio" (accords bio-coop), vers les circuits régionaux. Depuis les années 2010, les formes de vente directe et les circuits courts se sont diversifiés et développés en LR. Les critères de proximité, d'impact de l'activité sur l'environnement prennent de l'importance pour les consommateurs. Cette évolution a permis à la coopérative de redéployer ses circuits commerciaux en mettant en avant ses spécificités.

"Nous pensions, fin des années 2000 que pour nous en sortir il fallait amortir les coûts fixes, développer les ventes, faire du lait, baisser les prix... Nous sommes arrivés à 1,8 M de litres collectés. C'était de pire en pire... Suivre cette voie n'est pas pour nous. En Cévennes, on ne sait pas faire du lait pas cher, transformer pas cher, livrer pas cher. On n'a rien pour être compétitifs sur des volumes et des prix. En 2012 on a repris le problème autrement, par l'amont, par la production, la transformation et le produit. Notre seule porte de sortie: la qualité." (Témoignage C. Flayol (1).)

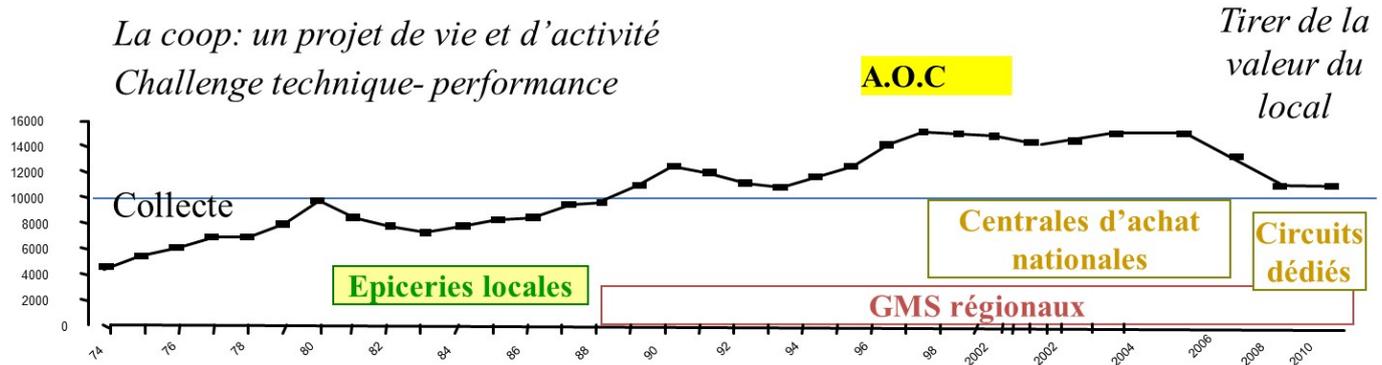


Figure 4: La trajectoire de la coopérative à travers l'évolution de sa stratégie commerciale et de sa collecte

3.4 Emergence d'une activité caprine fermière pastorale dans le courant des années 70.

Le second mouvement d'installation, celui de l'arrivée des néo-ruraux, s'inscrit dans une logique très différente. Il fût porté par des personnes en rupture avec les modes de vie urbains, l'industrialisation et la standardisation des activités. "La nature est représentée comme un espace d'équilibre, équilibre que l'on voudrait immuable et auquel on fait appel pour conjurer la crise d'une civilisation qui – précisément a renié les liens fondamentaux de l'Homme et de la nature. La "ruralité" apparaît comme l'antidote à la crise urbaine" (Léger et Hervieu, 1979). Ils s'installent dans les zones délaissées par l'agriculture et mettront peu à peu en place un système de production fermier et pastoral. S'installer en agriculture dans les zones boisées?

En région méditerranéenne et notamment en Cévennes, ils s'installent dans les zones boisées et de garrigues. Ils se heurtent dans un premier temps à la méfiance des locaux, qui avaient dû abandonner leurs activités paysannes, dont les descendants étaient souvent partis chercher de l'activité en zone urbaine. "Nous avons récupéré des surfaces abandonnées. Nous avons débroussaillé, ouvert le milieu. L'arrivée de nouveaux éleveurs dans les zones difficiles de montagnes et de garrigues était vue comme une utopie par les habitants et par les agriculteurs qui ne voyaient pas

d'avenir dans le monde agricole. Mon grand-père, dont le métier de paysan cévenol lui avait rendu la vie dure, n'a plus voulu nous adresser la parole lorsqu'il a connu notre décision. Dans son village, il nous a été impossible de nous installer malgré quelques terres de famille et des hectares abandonnés". (Témoignage D. Sauveplane).



Photo 4: Relations étroites entre le troupeau, le chevrier, les milieux pastoraux © M. Napoléone

1) C. Flayol a été directrice de la Fromagerie des Cévennes entre 2009 et 2015. Elle s'installe ensuite en élevage caprin laitier et livre à la coopérative.

La construction d'une activité de chevrier fermier pastoral

Beaucoup de néo-ruraux abandonnent dès les premières années. Ceux qui restent construisent peu à peu un système d'élevage fondamentalement différent des recommandations zootechniques et des modèles qui ont soutendus l'émergence de l'activité laitière décrite ci-avant. L'objectif de ces nouveaux installés est avant tout la capacité du troupeau à "tenir" sa production entre le printemps et l'hiver, en condition de conduite pastorale. Deux piliers guident leurs activités: celui d'aller au bout de leur activité en transformant leur lait en fromage et vendant leur production directement aux consommateurs et celui d'adapter leur troupeau et leurs pratiques à la valorisation des ressources dont ils disposent. (cf. chapitre 2 - Article 1), (Photo 4).

"Les débuts ont été difficiles. La production laitière caprine est exigeante. La facilité aurait été d'abandonner les parcours, d'appliquer les rations alimentaires standard et nous serions devenus des éleveurs hors-sol (1) en contradiction avec notre éthique. Nous avons appris à connaître et à utiliser au mieux les ressources de notre milieu au fil des saisons, suivant le rythme de la nature: la poussée de l'herbe au printemps, le démarrage des buissons et arbustes, les feuilles des arbres qui donnent du vert en été quand tout est sec, leurs fruits en automne et la repousse de l'herbe suivant les années. De l'observation du troupeau au pâturage et de celle de notre parcours, nous avons appris à organiser des circuits de pâturage au fil de la journée pour aller chercher la coronille, passer par ce fond de vallon encore frais, etc. Peu à peu nous avons acquis le savoir-faire pour gérer l'alimentation du troupeau au fil de la journée comme au cours des saisons" (témoignage D. Sauveplane).

Avec le temps, les néo-ruraux auront peu à peu accès à des prés ou à des terres libérées par la cessation d'activité de leurs voisins. Les systèmes d'élevage initiaux utilisateurs principalement de bois et de parcours évolueront vers des systèmes combinant des ressources pastorales et des ressources fourragères. Les systèmes d'alimentation se diversifient en fonction des ressources accessibles aux éleveurs.

De leur reconnaissance à la construction de connaissances sur les systèmes d'élevage pastoraux

Dans les années 80, l'enjeu du pastoralisme prend de l'importance en zone méditerranéenne. Les grands incendies des années 70 et 80 sensibilisent les acteurs des territoires, les médias, les politiques, sur l'intérêt d'entretenir les espaces forestiers et sur le rôle du pastoralisme (cf. chapitre 2 - Article 1). Les états généraux du développement (1982) mettent en avant, en région méditerranéenne, l'intérêt de la diversité des systèmes de production et leurs contributions à l'entretien du territoire. Les éleveurs pastoraux s'impliquent dans les organisations professionnelles. Des services pastoraux sont

créés (SIME (2) en Languedoc et CERPAM (3) en Provence). L'INRA crée une unité de recherche, l'Ecodéveloppement (4). Débute alors une dynamique de coopération entre éleveurs-pastoralistes-chercheurs, pour mettre au point des références sur ces systèmes et des innovations techniques ou organisationnelles adaptées à la situation.

L'accompagnement des éleveurs sur les questions fromagères, a été réalisé quant à lui dès les années 70. Dans les Cévennes, comme ailleurs, les éleveurs ont pu bénéficier des conseils de l'Institut Technique Ovin Caprin (ITOVIC) (cf. chapitre 2 - Article 1). Ils ont appris à faire du fromage à partir de caillé lactique, plus facile à réaliser que le caillé doux traditionnel des zones méditerranéennes.

"Isolés dans leurs exploitations, les éleveurs pouvaient se rencontrer grâce aux syndicats caprins. Réunis autour des syndicats, de l'ARCA (association régionale caprine), du SIME (service interdépartemental montagne élevage), les éleveurs ont travaillé sur leurs méthodes d'élevage et de technologie fromagère, mais aussi l'amélioration pastorale, le pastoralisme (remise en culture des parcelles abandonnées; débroussaillage des landes; éclaircies des bois; brûlage dirigé; l'intensification de petites parcelles et avoir ainsi de la ressource en été (Sorgho) pour compléter le pâturage sous-bois...), pistes DFCI (5) pour l'accessibilité,..." (Témoignage D. Sauveplane)

Note au lecteur: La prochaine vague d'installation décrite concerne la période actuelle. Un saut de 20 à 30 ans la sépare des précédentes. Ces années ont-elles été un long fleuve tranquille?

Globalement, jusqu'en 90 – 95, la trajectoire des éleveurs fermiers et laitiers, comme celle des artisans, s'est poursuivie sans grandes difficultés. Ils trouvaient auprès des consommateurs locaux une demande suffisante pour écouler leurs produits. A partir des années 90 les choses changent. Les mises aux normes des fromageries obligent bien souvent à augmenter les volumes produits, à chercher de plus en plus loin, vers les zones urbaines, de nouveaux marchés... et à se retrouver en concurrence avec les fromages produits hors zone, ainsi qu'avec tous les producteurs de la région. Courant des années 90-2000 tous les marchés de la région sont saturés. C'est une période difficile pour les laiteries comme pour les fermiers. Depuis les années 2010, la situation a changé. L'évolution des attentes sociétales mettant en avant l'environnement, la santé, la proximité, contribue à construire de nouvelles valeurs donnant aux jeunes (et moins jeunes) l'envie de s'installer. Les formes de vente directe se sont développées offrant de nouvelles alternatives aux producteurs et la possibilité de développer des circuits commerciaux en mettant en avant un caractère fermier... et paysan.... Comme les témoignages ci-dessous l'expriment.

3.5 Les nouveaux installés en Cévennes: vers une nouvelle agriculture, fermière ou laitière

L'évolution des attentes sociétales renouvelle les valeurs et les modèles considérés comme dignes d'intérêt. Les

nouveaux installés mettent l'accent sur le sens du métier, le lien au territoire et l'ancrage social de leur activité. Quatre

1) Ndr: D. Sauveplane parle "d'éleveurs hors sol", car les éleveurs pastoraux ne disposaient pas de surfaces cultivables. Ne pouvant produire ni fourrages, ni céréales, appliquer les rationnements types impliquait d'acheter toute l'alimentation et laisser le troupeau en stabulation... donc devenir éleveur hors sol.

2) SIME: Service Interrégional Montagne Elevage

3) CERPAM: Centre d'Expérimentation et de Recherche Provence Alpes Méditerranée

4) La mission initiale (1983) de cette unité était de travailler sur le pastoralisme en tant qu'acteur de la protection des forêts contre les incendies et de la valorisation des zones marginales méditerranéennes.

5) DFCI: défense des forêts contre les incendies

nouveaux installés, laitiers ou fermiers, en Cévennes, évoquent leurs motivations et leurs projets. Trois d'entre eux, ont pratiqué une autre activité auparavant.

Donner du sens, c'est être acteur: F. et A. Basserie s'installent en Cévennes après 15 ans dans d'autres activités non agricoles et en milieu urbain. "On n'était plus en phase avec la façon de vivre. L'hyperactivité, l'hyperconsommation, l'hyper communication". Ils veulent donner du sens aux choses et au travail, en ayant le moins d'impact possible sur l'environnement, en travaillant avec le vivant, en trouvant un équilibre avec le milieu, en construisant des liens avec des anciens et des locaux. "Je suis parti pour construire à notre mesure dans une direction que l'on croit juste" (F. et A. Basserie).



Photo 5: Le pastoralisme se perpétue © Syndicat des producteurs de Pélardon

Pour J. Rosset, installée en élevage laitier en 2017 (photo 5), après une activité de ferme auberge en périurbain, être acteur c'est "contribuer à protéger ce à quoi on croit. (...) Le fait d'avoir une AOC c'est ce qui nous a amené ici. On veut avoir quelque chose à protéger. On voulait une coop. Une petite coop. Voir notre action dans ce qui se construit collectivement. On veut apporter quelque chose à ces collectifs

qui œuvrent pour la qualité. Celui de l'AOC. Celui de la petite coop" (J. Rosset)

Donner du sens c'est construire une autre agriculture: "Devenir paysan est un choix politique au sens noble. D'où la démarche de petite agriculture. Nous sommes en harmonie avec nos idées: vente directe, locale. On produit peu, mais avec peu de charges. Être paysan c'est ça. Être en phase avec son environnement. ... (silence).... Mais c'est un luxe. On peut se le permettre car on n'a pas été obligés de prendre des crédits. On n'a pas de banque à rembourser". (F. & A. Basserie)

Mais encore, C. Flayol, installée en 2015: "Pour moi, c'est le sens noble de l'agriculture paysanne. Nos exploitations devraient pouvoir donner au village quelques produits de base. Il faut voir jusqu'où on peut aller pour relocaliser les emplois. Si je veux valoriser les ressources de mon territoire, toute seule je n'y arriverai pas. Il faudra que j'embauche" (C. Flayol).

Donner du sens c'est faire de la qualité: Plus qu'une qualité sanitaire ou une qualité organoleptique, pour ces nouveaux installés faire de la qualité c'est un ensemble harmonieux d'un produit messager entre les hommes, le milieu, le territoire, les consommateurs. "Faire de la qualité avec un cahier des charges, une petite coop, des valeurs, un produit gouteux, avec une façon de produire du lait, avec des gens qui travaillent leur territoire, qui vivent là", (J. Rosset).

Donner du sens c'est être en cohérence avec son milieu: "Mon objectif ultime, est de partir de ce qu'il y a pour le valoriser du mieux possible. Mes deux hectares de châtaigniers greffés, remis en état, me donneront 3 mois de revenu. Les chevreaux, il faudra les valoriser, remonter une filière. Les réformes aussi. Il y a quelque chose à faire pour pérenniser nos exploitations. Mais il ne faut pas partir tout azimut. Juste faire au mieux avec ce que tu as, sans excès." (C. Flayol).

Pour tous, l'installation en Cévennes relève d'un choix fort. De par ses spécificités physiques, sociales, organisationnelles (1), ce territoire leur permet de traduire en acte, leurs conceptions de leurs activités et les façons de vivre auxquelles ils aspirent. Rompant avec le modèle de l'exploitation agricole spécialisée orientée vers la performance zootechnique, ils reconstruisent une approche paysanne et diversifiée, "méthodiquement" en approfondissant les connaissances de leur milieu en adaptant leurs pratiques, en construisant du lien social. Ils mettent en œuvre des formes de "promesse de différence" pour plagier R Le Velly (2015).

3.6 La reconnaissance des parcours comme une ressource alimentaire pour le troupeau

Les systèmes pastoraux méditerranéens, reposent en grande partie sur l'utilisation de surfaces à la végétation composite. Ce sont des espaces d'alimentation pour les troupeaux, essentiels pour les activités de production et de transformation. Ces espaces sont plus ou moins enherbés. Les feuilles des arbustes et des arbres constituent souvent une grande partie du prélèvement au pâturage.

A partir de 1992, la PAC instaure un découplage des aides, entre le "premier pilier" pour soutenir l'activité de production, et le second pilier concernant des mesures liées à l'environnement et au développement rural. Elle harmonise les modes de calcul en se basant sur les surfaces agricoles. Les règles d'éligibilité des surfaces à ce dispositif de soutien mettent en question la manière de considérer les parcours. La

PAC propose de retenir les surfaces au prorata de l'occupation du sol par la strate herbacée en grevant toutes les surfaces arborées et arbustives. De fait dans des espaces boisés tels ceux de la majorité des Cévennes, cette option rendrait non éligible une grande partie des surfaces pastorales. Les éleveurs ovins et caprins se sont mobilisés pour faire reconnaître le caractère alimentaire d'un parcours en système pastoral. Hélène Calvet, éleveuse et présidente de l'AOP Pélardon en témoigne dans l'encadré 2.

Retenir une démarche unique pour considérer la vocation agricole d'une surface, qui serait utilisée tant sur les plaines de grande culture qu'en zone pastorale méditerranéenne pose la question de la reconnaissance de ces surfaces comme une ressource alimentaire pour un troupeau, et au-delà, de la reconnaissance des systèmes d'élevage pastoraux. Les éleveurs des Cévennes ont trouvé un compromis, mais la question reste d'actualité dans d'autres zones méditerranéennes.

1) Par exemple via les collectifs présents dans lesquels ils s'impliquent

Encadré 2: Mobilisation pour la reconnaissance des parcours comme une surface alimentaire

Témoignage H. Calvet, éleveuse, présidente de l'AOP Pélardon.

"Lors de la mise en place de la PAC 2015-2020, le gouvernement français a opté pour une répartition au prorata des surfaces agricoles pâturées en fonction de leur potentiel en herbe. Ainsi les surfaces jugées "peu productives" (parcours de landes, plus ou moins embroussaillées, bois pâturés de châtaigniers et de chênes) dans les milieux de montagnes sèches méditerranéennes ont été fortement impactées, ce qui signifiait une forte diminution des surfaces subventionnées pour un élevage traditionnel pastoral. De fait, cet élevage essentiellement d'ovins et de caprins a été menacé par une baisse des revenus agricoles pour les exploitants, voire de disparition pour les productions de viande. Le territoire de l'AOP Pélardon est chevauché en grande partie par le territoire reconnu depuis 2011 par l'UNESCO comme patrimoine culturel de l'humanité par sa tradition de pastoralisme.

Alertée dès l'hiver 2015 par des éleveurs engagés au sein de syndicat agricole, je me suis engagée en tant que présidente du SPP et personnellement en tant qu'éleveuse de chèvres et productrice de Pélardon, dans un collectif d'éleveurs informel (ovins viande et caprins fromagers) sur le secteur du pays viganais et Aigoual terre solidaire.

Fort de notre collectif, nous avons agi vite et avec témérité pour faire entendre nos inquiétudes et nos revendications de reconnaissance de nos pratiques pastorales sur ces surfaces jugées "peu productives" et pourtant si importantes dans notre calendrier de pâturage, leurs ressources (broussailles, fruits, châtaignes, glands) faisant partie intégrante de la ration de nos animaux au pâturage.

Nous avons mis en place une pétition en ligne, un panneau revendicatif au SIA avec les logos de tous les syndicats agricoles et professionnels, une manifestation à Pont d'Hérault (carrefour stratégique d'éleveurs et route de la transhumance sur le massif de l'Aigoual) et sollicité des élus locaux, départementaux, régionaux et nationaux, des techniciens, des chercheurs et des citoyens. Ces actions médiatisées nous ont permis d'être entendus et soutenus par la région L R dans une année politiquement importante. Ainsi, lors d'une visite sur le terrain nous avons pu expliquer au cabinet du ministre de l'agriculture en charge de la mise en place de cette répartition au prorata, l'importance de la valeur de ces parcours traditionnels boisés et embroussaillés pour la viabilité de nos exploitations et son impact environnemental pour le maintien de la biodiversité.

Nous avons obtenu une dérogation de reconnaissance sur la zone AOP Pélardon et aussi Unesco grâce à notre action collective et aussi grâce à notre AOP qui spécifie l'obligation de pâturage dans son cahier des charges. Seul bémol, la dérogation ne concerne que les élevages d'ovins et de caprins de notre zone. A nous maintenant de rester collectivement vigilants et de continuer à défendre les spécificités de pastoralisme lors de la mise en place de la prochaine PAC et des suivantes".

4 - Le produit, un objet pour travailler des valeurs communes, les transmettre, s'adapter aux mutations?

Les mutations des activités et des systèmes de production décrites précédemment ont été largement influencées par les évolutions des formes de consommation et de distribution. Au fil de la trajectoire, le produit a constitué un moyen pour se démarquer dans un marché de plus en plus globalisé, pour échanger sur la diversité des pratiques, pour construire des valeurs communes.

La constitution du dossier de demande de reconnaissance en AOC du Pélardon (1990-2000) a réuni les éleveurs laitiers, les fermiers et les artisans. Elle a été un lieu de rencontre et d'échange entre deux conceptions de l'élevage (celle des laitiers et celle des fermiers pastoraux), portées par un même objectif "protéger le produit et le distinguer d'un fromage industriel". Dans ce but, tous revendiquent les modes de transformation fermiers et artisanaux (lait cru, moulu à la louche). Les pratiques d'alimentation ont fait débat. In fine, les éleveurs laitiers et fermiers décident de rendre le pâturage obligatoire (210 jours ou 180 jours en altitude). L'AOC sera donc un lieu d'échange collectif sur les pratiques et les savoirs

et un lieu de construction d'une vision stratégique pour le produit dans une économie de plus en plus concurrentielle. Elle aura conduit à des évolutions des pratiques d'élevage (par exemple passage de la stabulation à l'utilisation du pâturage pour les éleveurs laitiers (Napoleone et Boutonnet, 2004). Actuellement, pour nombre de nouveaux installés, le pâturage est une évidence non seulement au regard du cahier des charges de l'AOP mais aussi de leur conception de leurs activités.

Les différences entre les systèmes de production ainsi qu'entre laitiers et fermiers, perçues dans les années 90 comme des difficultés, sont actuellement vues comme des atouts à valoriser pour augmenter la notoriété du produit. Les différences entre les caractéristiques organoleptiques des fromages produits dans l'AOP sont vues comme un caractère indissociable d'un produit fermier (encadré 3). L'AOP demeure donc un cadre de négociation où se construisent, se transmettent et se transforment des valeurs et des visions prospectives.

Encadré 3: Témoignage sur la diversité vue comme un atout du produit fermier

Des complémentarités entre laitiers et fermiers: *Notre force est d'avoir une petite AOC avec une image et des pratiques fermières. Sans industrie. On peut travailler sur des niches. Notre force à la coop est de pouvoir fournir toute l'année. On peut fournir aux centrales d'achat de la région, ou à Rungis. Le fermier lui va donner une image du produit ancrée au territoire, avec sa saisonnalité. Dans les magasins on va trouver plusieurs Pélardons. Chacun ses spécificités. Les clients le savent. Chacun de nous contribue à la notoriété du produit... Mais il faut que nous fassions tous de la qualité.* (C. Flayol)

La diversité du produit vu comme un atout: *C'est la force d'un produit fermier, d'avoir une gamme d'affinage. C'est par le produit que l'on peut véhiculer les pratiques, le territoire, les idées. Pour le cévenol, le Pélardon est affiné. Il est bleu. Pour d'autres c'est un fromage crémeux avec une petite peau de crapaud. Il faut montrer une diversité et parler de nos pratiques.* (F & A Basserie)

Toutefois, avec l'engouement actuel pour les produits de terroir, les circuits en vente directe se développent et se diversifient. Ils multiplient dans la région des opportunités de vente, pour des producteurs de fromages fermiers. Ils favorisent des démarches individuelles de producteurs, qui redéfinissent petit à petit les caractéristiques de leurs produits et de leurs pratiques en échos aux attentes de leurs clients. Le lien direct entre les producteurs et les consommateurs peut être vu comme d'un grand intérêt, mais il atomise les lieux où se discutent la (les) qualité (s) du produit. A l'extrême, ne risquent-on pas d'avoir une multiplicité de fromages fermiers de tel ou tel producteur, bien ancrés auprès de leurs consommateurs, mais une perte de notoriété et de lisibilité pour le produit de terroir conduisant à une sensibilité accrue aux évolutions futures (par exemple de la consommation)? L'existence d'un cadre d'action collective dans lequel les acteurs concernés peuvent construire une vision commune, raisonner la manière de jouer de leurs différences et complémentarités, se positionner dans un contexte élargi, peut être considérée comme un enjeu pour s'adapter au mieux aux transformations à venir.

Notamment, la place d'un produit de terroir, tel le Pélardon, et des formes d'élevage associées, pourraient être réinterrogées au regard de l'évolution de la carte d'identité caprine de la nouvelle région Occitanie, née de la fusion du

Languedoc – Roussillon et de Midi Pyrénées (encadré 4). L'Occitanie présente une diversité importante, que ce soit au niveau des entreprises de transformation ou des systèmes d'élevage. Elle est riche d'entreprises agro-industrielles bien implantées dans le marché des fromages de chèvres en circuits longs ou à l'export. Elle est riche aussi de producteurs fermiers et d'artisans, qui ont maintenu des savoir-faire et des productions traditionnelles bien ancrées dans leur terroir, répondant à la demande de consommateurs en quête de proximité et de local. La production fermière et les formes d'élevage pastoral, contribuent à la construction d'une image d'une activité et d'un produit ancrés dans un territoire et une histoire. Le marché du fromage de chèvre est un marché en développement, sur différents segments de marché: à la fois celui des circuits longs et celui des formes alternatives de commercialisation mettant en avant le local. Ces différents segments ne sont pas compatibles avec toutes les formes de production. Ce sont des demandes spécifiques qui nécessitent la mobilisation de ressources différentes (économiques, sociales, techniques, ...). La diversité des formes d'agriculture à l'échelle de la région peut être vue comme un atout. Cela implique de les reconnaître, dans leurs spécificités et leurs différences, pour mettre en place les moyens adéquats pour accompagner leurs développements respectifs et leurs durabilités au sein de territoires contrastés.

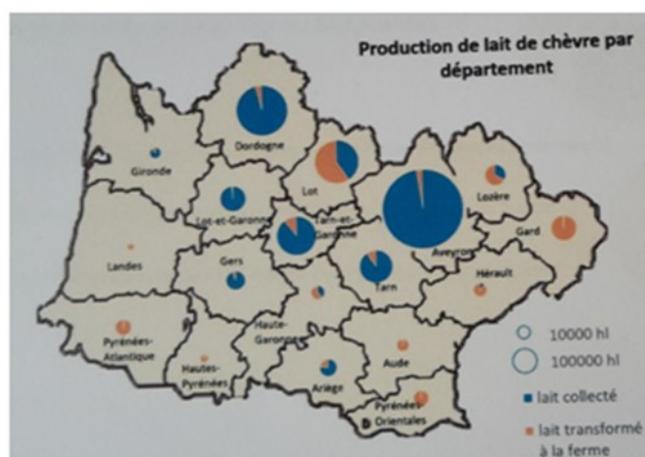


Figure 5: Production de lait par chèvre et par département du Sud-Sud-Ouest de la France. Source: présentation Cilaisud 2019

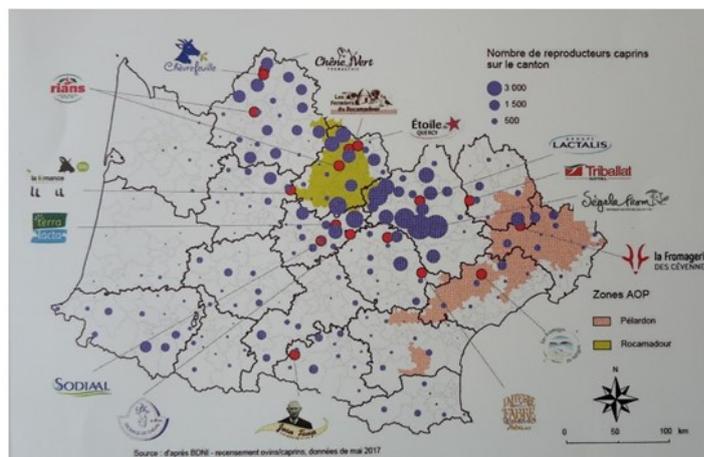


Figure 6: Répartition des laiteries et du cheptel de caprins laitiers sur le bassin Cilaisud. D'après Boni, 2017, présentation Cilaisud, 2019

Encadre 4: Du Languedoc Roussillon à l'Occitanie: la production caprine change de visage

Suite à la réforme administrative territoriale de 2014, le LR et Midi Pyrénées (MP) ont été fusionnés en une seule région, l'Occitanie. Au regard des activités caprines, ont été réunies une région fermière et artisanale (LR) et une région laitière par de grands groupes laitiers (MP), (figure 5), (Source: CRA, 2018). La carte d'identité caprine régionale a donc évolué. En Occitanie 50 % de la

production est laitière et 50 % fermière. Avec 71,3 millions de litres de lait de chèvre produit, c'est la troisième région productrice de lait de chèvre, derrière Rhône Alpes et Nouvelle Aquitaine. Dans le Nord de la région (Aveyron, Tarn,...), 84% de la production est destinée aux entreprises agro-alimentaires. Elle a triplée en 20 ans (agriscope, 2018). Dans le Sud, le Sud Est et le Lot, la production fermière et artisanale prédomine (70% des volumes), (agriscope, 2018).

L'Occitanie compte deux AOP: l'AOP Rocamadour dans le lot (en 2016: 1275 tonnes produites, dont 29 % en production fermière, exploitations de polyculture-élevage), et l'AOP Pélardon en LR (en 2016; 228 tonnes produites, 70 % en production fermière, élevages pastoraux). L'agriculture biologique concerne 232 exploitations sur le bassin S-O, en augmentation de 33 % par rapport à 2011 (CRA, 2018).

5 - Conclusion: quand le traditionnel devient modernité

Un ensemble de facteurs a contribué au maintien de savoir-faire traditionnels et à leur acquisition par les nouveaux arrivants, sur la zone étudiée. Ces savoir-faire concernent aussi bien les procédés de fabrication du fromage, que les façons d'élever des animaux en valorisant une diversité de ressources spontanées et cultivées. Il en résulte à l'instar d'autres régions, une diversité de systèmes d'élevage, qui contribue à la qualité paysagère et environnementale de ces espaces. La question des formes d'élevage qu'il serait souhaitable de développer pour le futur, les synergies et complémentarités entre différentes conduites des activités d'élevage s'en trouve ainsi relativement ouverte.

Ces savoirs et pratiques considérés dans les trente glorieuses comme rétrogrades au regard des modèles de production modernes et performants, sont aujourd'hui parés

d'une nouvelle modernité et porteurs de technicité. Le traditionnel et le local sont peu à peu requalifiés au regard des nouvelles valeurs portées par certaines formes de demandes sociales. Le maintien de ces savoirs, constitue un facteur de différenciation et d'avantage concurrentiel sur les circuits commerciaux, ainsi qu'un enjeu fort pour contribuer à la construction d'une dynamique territoriale autour d'un Système Productif Localisé (Pecqueur, 2006).

Les formes d'agriculture et d'élevage sont actuellement mises en débat dans la société. Les modes de consommation évoluent. Dans cette reconfiguration des valeurs sociétales, la production caprine de Languedoc Roussillon (et plus largement des systèmes pastoraux en zone difficile) a donc bien des atouts à valoriser.

Références bibliographiques

- Bérard L., Napléone M., Marchenay P., Ricard D., 1997, *Demande de reconnaissance en AOC Pélardon* – rapport des experts pour la définition de l'aire de production. INAO, 14 p. + annexes
- Cerfrance, 2018, *agri'scopie*, éditions 2018, Chambre d'agriculture d'Occitanie, 36-37.
- Cilaisud, 2019, Présentation de la filière laitière dans le Sud Ouest, réunion du 14 04 19, Montouliou
- CRA, 2018: "*Des éleveurs caprins s'installent dans le Sud-Ouest*", Jeu de fiches éditées par la chambre régionale d'agriculture en partenariat avec l'Idèle, l'Anicap, GIE Elevage Occitanie, Cilaisud.
- Inosys, 2019, *Cas type L.R 01 caprin laitier spécialisé livreur de lait AOP Pélardon*, Inosys réseaux d'élevage, Idèle, 2 p.
- Inosys, 2019, *Cas type L.R 02 caprin fromager, AOP Pélardon vente en circuit court*, Inosys réseaux d'élevage, Idèle, 2 p.
- Léger D. et Hervieu B., 1979, *Le retour à la nature – Au fond de la forêt... l'Etat*, Editions Le Seuil, 231 p.
- Le Velly R., 2015. *La promesse de différence: sociologie des systèmes alimentaires alternatifs*. Dossier pour l'habilitation à diriger des recherches préparé sous la direction de Mme Sophie Dubuisson-Quellier. Paris: Institut d'études politiques de Paris. 234 p.
- LRE Languedoc Roussillon Elevage, 2011, *Caprins laitiers et fromagers fermiers*, synthèse des données 2009 de l'appui technico-économique caprin (BTE-GTE Logicap) et des suivis de fermes de références (Diapason), 16 p.
- LRE Languedoc Roussillon Elevage, 2014, *Programme prévisionnel d'action 2014* – Région Languedoc Roussillon – Fiche caprin lait – 15 pages.
- Ministère de l'agriculture, 1959, *Le Gard, Monographies agricoles départementales*, La documentation française: éditions du secrétariat général du gouvernement, Paris, 85 p.
- Napoléone M., Boutonnet J.P., 2004, *AOC Pélardon: du compromis vers l'émergence d'actions collectives*, Séminaire SFER sur "Les systèmes de production agricoles: performances, évolutions, perspectives". Lille 18 – 19 /11/ 2004, 10 p.
- Pecqueur B., 2006, *Le tournant territorial de l'économie globale*, Espaces et sociétés 124-125: 17-32
- Ricordeau G., 2008, *Histoire de la station caprine de Moissac-Vallée Française et travaux de recherche réalisés au profit de la filière. Hommage à Jean Bouillon et André Lajous*, Ethnozootechnie n° 85, 47-58
- Rio M., 1999, *Etat des lieux et perspectives de la filière produits laitiers fermiers en Provence Côte d'Azur et en Languedoc Roussillon*, mémoire de fin d'étude ESITPA, 62 p.

III. - LE PASTORALISME CAPRIN EN PROVENCE: L'HISTOIRE, LES HOMMES ET LES PRODUITS

Martine NAPOLEONE (coordinatrice)

Avec les contributions écrites ou orales de K. Bousouar, D. Carel, J. Corbon, V. Enjalbert, L. Falcot, L. Garde, C. Guinamard, A. Gouiran.

Cet article a été écrit à partir des présentations faites à la réunion du GEC-SEZ en octobre 2016 à Carmejane, complétées par des entretiens, des sources bibliographiques et des archives.

Résumé: L'élevage pastoral, caprin et ovin, occupe une place importante dans les milieux difficiles de PACA, dont il structure les paysages depuis des siècles. Après l'exode rural des années 50, l'arrivée des néo-ruraux dans les espaces en déprise, a contribué à relancer une dynamique locale agricole et sociale. Grâce à l'élevage caprin ils ont pu s'installer avec peu de moyens. Des formes originales d'élevage se sont mises en place. Elles ont reposé sur un territoire difficile mais disponible, sur une demande en produits locaux et sur le pastoralisme. La production caprine est aujourd'hui fermière (82 %). Les élevages sont familiaux et de petits taille. 328 éleveurs caprins produisent 8,5 millions de litres de lait, dont 7 millions de litres sont transformés en fromage à la ferme et vendus en vente directe. Les éleveurs ont œuvré pour la reconnaissance de deux appellations d'origine: le Banon et la Brousse du Rove et la sauvegarde de deux races: la Rove et la commune Provençale. Ils ont œuvré aussi pour organiser la filière et professionnaliser l'élevage caprin et le pastoralisme. Au-delà de la production de biens alimentaires, les éleveurs pastoraux sont partenaires de projets de valorisation du territoire ou de protection des forêts contre les incendies. Le secteur fromager fermier constitue le principal moteur du renouvellement de la filière.

Mots clés: production fermière, élevage caprin, pastoralisme, chèvre du Rove, Chèvre Commune Provençale, AOP Banon, AOC Brousse du Rove, circuits courts, Provence, lutte contre les incendies de forêts.

1. Introduction

Dans ce texte nous invitons le lecteur à un voyage en Provence, à travers l'histoire de son élevage caprin. La chèvre a toujours fait partie des activités traditionnelles de Provence, qu'elle accompagne les troupeaux ovins transhumants, qu'elle soit une des composantes d'une économie autarcique locale.

Après-guerre et jusqu'aux années 70, l'effectif caprin n'a cessé de chuter avec l'organisation d'une économie de marché et la spécialisation des agricultures et des territoires. Quelques chèvres, de races rustiques et locales (Rove et Commune provençale), se sont toutefois maintenues, principalement dans les grands troupeaux d'ovins viande transhumants, ou dans des fermes produisant des fromages, ou de la viande de cabris, vendus aux bourgs voisins à des consommateurs habitués aux produits traditionnels.

A partir des années 70 – 80, avec l'arrivée des néo-ruraux, une filière et des activités caprines vont s'organiser, se structurer, se professionnaliser. Différents systèmes d'élevage vont naître de ces transformations. Leurs fonctionnements, leurs conduites du troupeau, leurs relations au marché, seront

modélisés pas à pas pour produire et durer en cohérence avec les spécificités des ressources locales.

L'élevage caprin est aujourd'hui majoritairement pastoral et fermier. Il s'inscrit dans des dynamiques locales et territoriales. Cette forme d'élevage trouve un écho renouvelé dans les valeurs sociétales montant en puissance depuis une dizaine d'année (environnement, alimentation, santé, ...).

L'objectif de ce texte est de mettre en évidence les liens forts liant le territoire, le contexte et les formes spécifiques d'élevage. Après avoir présenté les grandes caractéristiques de la région, et quelques rappels de l'histoire, nous décrivons les systèmes actuels, avec un zoom sur les races et les produits traditionnels qui ont aujourd'hui acquis une reconnaissance. En discussion nous mettrons l'accent sur les liens unissant les territoires marginaux, terres de projets en élevage caprin, sur le fromage de chèvre comme marqueur de l'identité provençale ainsi que sur l'organisation d'une profession.

2. Contexte régional en région Provence Alpes Côte-d'Azur (PACA)

2.1 Des territoires contrastés

La région PACA comme les autres régions méditerranéennes présente des différences marquées entre des milieux de plaine et ceux de colline ou de montagne. Globalement distinguons des plaines agricoles littorales au Sud et dans les vallées du Rhône et de la Durance, d'où émergent çà et là des massifs forestiers (Maures, Estérel, Lubéron, ...), les zones humides du delta du Rhône (Crau et Camargue), les collines et les plateaux de Haute Provence et la montagne au Nord et à l'Est (figure 1).

Du littoral aux massifs alpins, la région présente une diversité de climats et de milieux naturels, d'étagements de la

végétation. Ils constituent des ensembles paysagers contrastés qui contribuent à la richesse paysagère et biologique de la région (encadré 1) et à son attrait touristique. Les bois, les parcours et les surfaces toujours en herbe couvrent 59 % du territoire (dont 44 % de bois et forêt). Les terres arables, les vignes ou les vergers ne représentent que 10 % du territoire de la région (Agreste, 2018).

Les vallées formées par les rivières (Durance) et les petits fleuves qui descendent des montagnes de la région, constituent autant de voies de pénétration du littoral urbanisé vers les territoires ruraux. Elles facilitent le transport de

denrées mais aussi les déplacements des urbains vers l'arrière-pays dont ils sont souvent originaires. Les échanges entre ces petits "pays" d'intérieur de la région (flux de personnes, d'animaux, de produits), et les zones littorales urbanisées ont toujours existés.

Près de 5 millions d'habitants, dont 90 % sont citadins, se concentrent dans quelques grands pôles urbains et sur la frange littorale. Cela représente un important bassin de consommation avec des consommateurs amateurs de produits inscrits dans les traditions alimentaires régionales, comme le fromage de chèvre, la viande d'agneaux ou de cabris.



Figure 1: Topographie et grands axes routiers

Encadré 1: Un riche patrimoine environnemental

L'inventaire des zones naturelles d'intérêt écologique faunistique et floristique identifie 54% du territoire de la région concernée par des enjeux de conservation de la biodiversité.

Les sites Natura 2000 occupent 30% du territoire.

Il existe 7 parcs naturels régionaux, 4 parcs naturels nationaux et 12 réserves naturelles nationales

Source: Insee, 2016

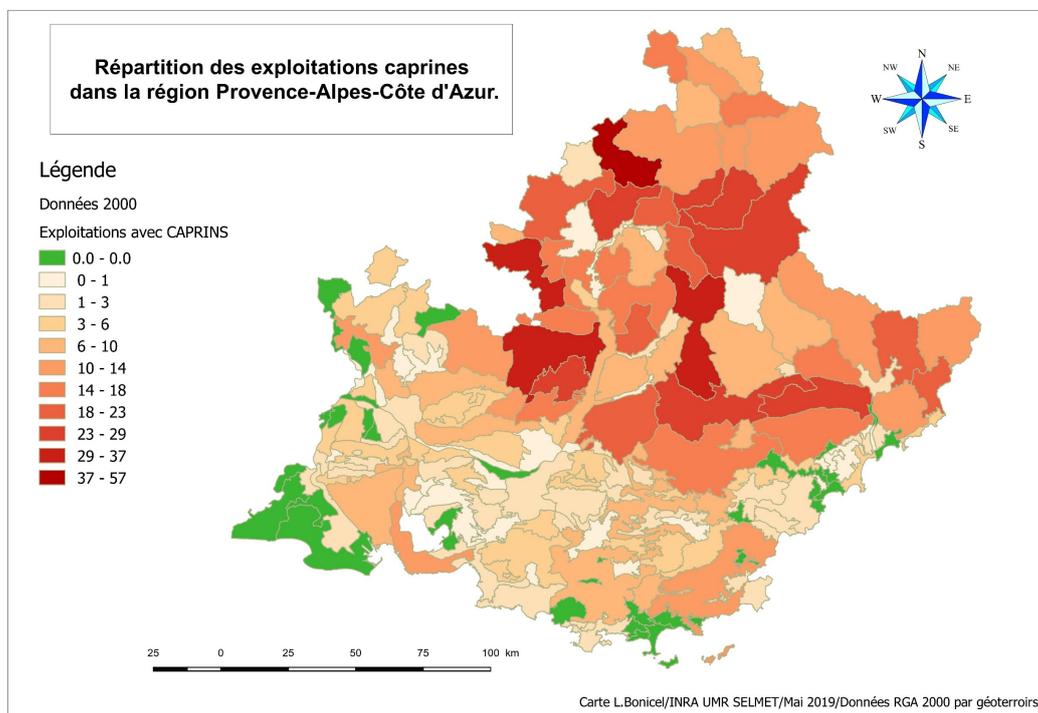


Figure 2: Répartition des élevages caprins par géoterritoirs (Données: RGA en 2000)

2.2 Des terroirs aux formes traditionnelles d'élevage caprin

Avant les années 70

La Crau est le royaume des grands troupeaux ovins transhumants. Quelques caprins, de race Rove, accompagnaient les troupeaux ovins, nourrissaient les agneaux doubles ou orphelins. Les éleveurs ovins ont contribué au maintien de cette race locale.

En Haute Provence l'activité paysanne d'économie domestique prédominait. Quelques caprins produisaient du lait et du fromage pour la famille. Le surplus de "fromageons" pouvait toutefois être vendu aux bourgs voisins (Royer, 2016).

En Basse Provence, les caprins n'étaient présents que dans deux systèmes d'élevage spécifiques. L'un d'eux concerne les élevages de chèvres du Rove, au village du Rove.

Les chèvres étaient élevées pour la production de fromages, appelés "Brousses du Rove", vendus à Marseille (Gouiran, 2019). L'autre concerne quelques élevages de chèvres en zone littorale pour la viande de cabris, (Blanchemin, 1979). Dans les deux cas, le produit répond à une demande urbaine locale, culturellement inscrite dans les usages traditionnels.

En montagne, les caprins étaient peu présents, la vache étant préférée à la chèvre pour produire du lait.

Notons qu'avant les années 70 – 80, la spécialisation ne concernait que deux systèmes périurbains, la production de viande de cabris et celle de Brousse du Rove. Dans tous les autres cas, les caprins étaient une des composantes d'une activité agricole tournée vers d'autres productions.

A partir des années 70

La spécialisation de l'agriculture, la mise en place de l'économie de marché et la disparition progressive de l'agriculture autarcique, ont généré une régression importante des caprins, en particulier en Haute Provence. Ceux-ci se sont maintenus quasi uniquement dans les systèmes ovins transhumants et dans les élevages du Rove, produisant des Brousse du Rove.

L'arrivée des néo-ruraux en PACA dans les années 70, comme dans d'autres zones méditerranéennes, relance une dynamique sociale et agricole dans ces zones en déprise. En rupture avec le mode de vie urbain, ils choisissent un "retour à la terre" (Léger, Hervieu, 1979). "Nous avons un rejet de la société de consommation. Nous sommes partis pour trouver une liberté d'entreprendre et être libres de notre vie", (entretien avec K. Boussouar, 2019). Arrivés avec peu de moyens, ils s'installent dans les territoires en forte déprise et tentent de vivre de leur activité. Quelques caprins leur permettent de démarrer une activité agricole avec peu d'investissements (1). Bien adaptés aux terres difficiles, les chèvres leur permettent de produire des fromages puis de les vendre à une clientèle locale qui renoue ainsi avec ses habitudes de consommation de fromages de chèvre. Les parcours d'installation des néo-ruraux, depuis leur arrivée jusqu'à la construction d'une activité professionnelle bien ancrée dans un contexte

économique et social, ont été spécifiques des contextes dans lesquels ils se sont établis.

En Haute Provence, ils s'installent souvent dans des fermes abandonnées. Ils garderont longtemps l'image de marginaux, de par leur installation dans des zones jugées par les locaux comme impropres à l'agriculture (2) et de par l'élevage de chèvre, qui n'était pas perçu comme une activité agricole digne de ce nom, pour un homme et pour un agriculteur (encadré 3). Peu à peu, reculés dans leur ferme, mais riches des réseaux de relations qu'ils créent entre eux, les néo-ruraux apprennent à connaître leur territoire fait de milieux composites, à ajuster leurs pratiques pastorales à la diversité des ressources pour maintenir dans le temps l'alimentation de leur troupeau. 10 – 15 ans après leur retour à la terre, ceux qui sont encore là, ont fait leurs preuves. Dans les années 80 une seconde vague d'installation plus technique arrivera. Quelques chevriers s'intéressent à la Commune Provençale, population de pays en Haute Provence, et demandent la reconnaissance de cette race. Au contact des personnes âgées, ils découvrent la fabrication du caillé doux et demandent la reconnaissance en AOC du banon. Les néo-ruraux ont contribué en Haute Provence à la relance d'une activité agricole dans les milieux difficiles ainsi qu'à la sauvegarde d'une race, la **Commune Provençale**, et d'un produit, le **Banon**.

Dans les garrigues, maquis et massifs forestiers du Sud de la Provence, les nouveaux installés ne disposent que de milieux forestiers pour élever des chèvres... en étant... hors la loi! Les nouveaux installés dans les forêts soumises au code forestier rencontreront des difficultés récurrentes avec les services forestiers (encadré 2). Toutefois, la Défense des Forêts contre les Incendies (DFCI) devient un problème majeur, (encadré 2 et chapitre 2.1. de l'ouvrage).

En bref, l'élevage caprin est essentiellement implanté dans les zones avec handicap naturel, dans les massifs côtiers du sud ou dans les collines d'arrière-pays (figure 2). Avec l'élevage ovin, c'est un acteur majeur de la mise en valeur du territoire.

Encadré 2: Du hors la loi au partenaire de la DFCI

Depuis toujours, chèvres et forestiers ne font pas bon ménage. Capable de s'alimenter sur des milieux arbustifs, la chèvre est gourmande des jeunes pousses d'arbres. Cette particularité lui a valu une fin de non-recevoir: la chèvre est interdite dans les forêts soumises au code forestier.

Les forêts du midi, non utilisées depuis le milieu du XXe siècle se sont embroussaillées. Dans les années 70 - 80 le Sud-Est fait face à de grands incendies. Les élus s'en émeuvent et cherchent des solutions. L'intérêt de l'élevage pastoral comme partenaire de l'entretien des forêts fait du chemin. Plusieurs projets d'installation d'éleveurs caprins en forêt émergent, (par exemple, le projet de A. Sadorge avec le parc du Lubéron (13), ou celui de D. Carel avec l'ONF (83), ou encore celui de T. Faure (13)). Ces éleveurs obtiennent des dérogations, pour élever des chèvres en forêt, moyennant un suivi de leurs pratiques et des impacts sur la ressource par des organismes scientifiques ou techniques (INRA, CERPAM en PACA, parcs régionaux) (Photos 1 et 2). Une dynamique de recherche-développement sur le pastoralisme et le maintien de milieux ouverts se met en place en région méditerranéenne.

3. Evolution des caprins en quelques chiffres

Depuis 20 ans, la production caprine en PACA est relativement stable (tableau 1): 338 exploitations

professionnelles en 1998 (M. Rio, 1999) et 328 en 2011 (MRE, 2012). La production caprine en PACA est diversifiée: des fermiers fromagers, des élevages laitiers, des éleveurs de chèvres Angora pour la production de poil et quelques élevages pour la viande.

7,5 à 8,5 millions de litres de lait sont produits, en moyenne depuis 20 ans. La production fermière prédominante

1) A l'époque, il n'y avait pas de normes sur les équipements et la fromagerie.

2) Voir aussi dans l'article sur le Languedoc-Roussillon le témoignage de D. Sauveplane

s'élève à 5,5 à 6 millions de litres. 1,3 à 1,5 million de litres sont livrés à une laiterie.

L'effectif des troupeaux fermiers a peu évolué: 55 à 60 chèvres par élevage pour un couple en élevage fermier fromager. Celui des troupeaux laitiers, à la hausse dans la dernière décennie (environ 200 chèvres), compense la disparition des petits élevages laitiers. 85 % des éleveurs utilisent le pâturage, en système pastoral ou en système herbager.

En 2005, la région comptait 9 ateliers de transformation fromagère (Frécap, 2005), livrés par 30

éleveurs laitiers. La filière laitière compte actuellement 8 laiteries artisanales, livrées par 18 éleveurs: la fromagerie de Banon dans les Alpes de Haute Provence est la seule spécialisée dans la transformation du lait de chèvre. Les autres fromageries situées en zone de montagne (Hautes-Alpes et Ubaye) produisent des fromages de vache principalement et des fromages de chèvre en complément de gamme.

C'est une filière dynamique en majorité fermière et pastorale, qui attire les candidats à l'installation, (MRE, 2012), malgré certaines difficultés (l'accès au foncier par exemple), (UMT, 2018).

Tableau 1: Quelques données sur l'évolution des activités caprines en PACA

	1998	2005	2011
Nombre d'élevage de plus de 20 chèvres	338	332	328
Nombre de chèvres	18 488	16 000	
Volume de lait total produit (l)		7 200 000	8 500 000
Lait livré à une laiterie			1 500 000
Nombre de chèvres par élevage fromager	54	59	56
Volume de lait par élevage fermier			28 000 l/an
Volume de lait par élevage laitier			85 000 l/an
Nombre d'exploitations:			
Fromagères	278	242	287
Laitières	26	30	18
Angora	11	10	12
Viande	?	27	11

Sources: M. Rio, 1999; MRE, 2005; MRE, 2012.

Biquettes « débroussailleuses » à La Roquebrussanne

Denis Carel est chevrier. Il bénéficie d'une dérogation qui l'autorise à faire paître son troupeau en sous-bois dans la forêt du Défends. Une expérience riche d'enseignements dans le domaine de la prévention des incendies

L'Institut national de recherche agronomique (INRA) et l'Office national des forêts (ONF) mènent depuis presque six ans une expérience unique en France, dans la forêt du Défends à La Roquebrussanne : l'étude du comportement de la race caprine en pleine forêt et ses effets sur le milieu. Jusque-là, la biquette dévoreuse y était interdite. A cause justement de sa gourmandise dévastatrice. Mais d'un autre côté, elle pouvait rendre certains services dans le domaine de la prévention contre les incendies.

POUR que la travailleuse-débroussailleuse puisse pénétrer dans la forêt défendue, une première dérogation a été délivrée par la préfecture en 1983. En 1986, elle était prorogée pour trois ans. Représentants de l'INRA, de la direction départementale de l'Agriculture, de l'ONF et de la commune se sont réunis récemment pour donner suite à l'expérimentation. A la fin de l'année, le « contrat » sera reconduit pour trois ans.

Bénéficiaire de cette « première » : le chevrier Denis Ca-

rel. Quatre-vingt-dix bêtes de race alpine ou rove pâturent sur cent quatre vingt douze hectares de forêt communale. Denis Carel a créé deux parcs, limités par des clôtures électriques.

Avec l'aide de la municipalité, il a restauré la bergerie communale de l'Agnis, sur le plateau. Lui-même a construit sa maison au pied du Défends. Aujourd'hui, la « Chèvrerie des deux vallons » est cotée pour son fromage de chèvres typé : deux cent soixante par jour. La chèvrerie, c'est aussi en 1988,

260.000 F de chiffre d'affaires.

Néanmoins, les avis sont partagés sur cette gestion sylvipastorale. Les services brignolais de l'ONF sont les plus réticents. Ils ne sont pas hostiles au nettoyage de la forêt par les chèvres, « mais nous devons adapter le pâturage à la forêt et non pas la forêt au pâturage ».

Sur les bons conseils de l'INRA et après une étude minutieuse, il est question d'étendre la surface en dérogation. Afin d'éviter un trou de trois mois dans l'alimentation du troupeau. Sur ce point, l'ONF n'a pas donné son accord, alors que la commune et la D.D.A. sont favorables.

Dans un premier temps et dans le souci de ne pas outrancièrement déroger au code forestier, l'ONF doit marquer de nouvelles zones de passage des chèvres, les arbres à abattre ou à préserver, en compagnie de l'INRA et de Denis Carel.



Denis Carel : chevrier, mais homme pressé.
(Photo M.-J. Rossi.)

Les parties concernées se sont entendues pour faire un point tous les trois ans. Mais Denis Carel veut aller toujours plus vite. En bon défenseur de sa profession, le chevrier veut ouvrir définitivement la forêt aux caprins. Donc changer les lois. **A.M.**

Photo 1: Extrait d'article, "La Provence" juin 1989

L'agriculture au secours des feux

Pour le prix d'un bombardier à eau,
on pourrait installer 50 jeunes

« **U**N MILLIARD de francs dépensés par l'Etat pour empêcher la région de brûler sont partis en fumée. » C'est ce que vient de déclarer Raymond Lacombe, le président de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA). « Avec la somme dépensée pour l'achat d'un "Canadair", 50 jeunes pourraient se doter d'un troupeau et s'installer », a-t-il précisé.

En visite à Tanneron au cœur même de ce terroir ravagé cet été par les incendies, Raymond Lacombe a posé clairement la question : « Pourquoi ne pas prendre un peu sur l'enveloppe et permettre à des jeunes de maintenir une présence et d'assurer l'entretien de la forêt ? ».

En effet, devant une parcelle de mimosa grillée par le gel puis dévorée par les flammes, le président de la FNSEA a expliqué que « dans le domaine de l'entretien de l'espace, le système agro pastoral s'avérerait être moins coûteux. Les chevaux, les ânes, les vaches, les moutons et les chèvres constituent d'excellents débroussailliers », a-t-il conclu.



UNE EXPLOITATION « COUPE-FEU »

Dans le Var, Félix Fasseta exploite un domaine de 80 hectares. Il produit des céréales (40 hectares), de la luzerne (15 hectares) et du vin sur 15 hectares. Tout le reste est couvert par la forêt.

Félix Fasseta a fait venir les bûcherons, ceux-ci ont abattu les arbres et récupéré le bois transformant le taillis (A) en futaie (B). Celle-ci clôturée avec un treillis soudé a permis à Félix Fasseta d'introduire 30 chèvres et 30 brebis avec bouc et bélier, de mai à octobre, dans le sous-bois. Les résultats sont là : la forêt est propre, elle n'est pas abîmée. M. Fasseta va ensemer le sol ainsi nettoyé avec une luzerne particulière.

Son exploitation constitue aujourd'hui un véritable coupe-feu.

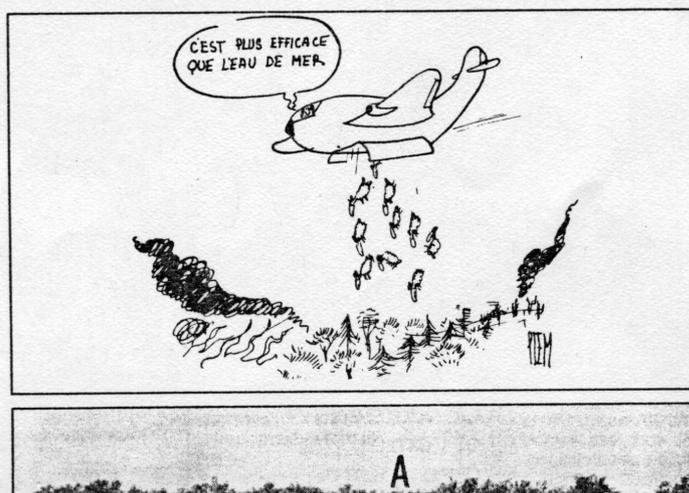


Photo 2, Extrait d'article, "Le nouvel agriculteur", 14 11 1986

4. Se professionnaliser, se structurer, devenir un acteur de l'élevage dans la région

Dans la fin des années 70, les éleveurs caprins de PACA se sont mobilisés pour faire reconnaître leur activité et la filière comme un acteur de la région. Ils ont mené de front

d'une part la professionnalisation de l'activité d'élevage et d'autre part l'organisation collective, la structuration et la défense d'une filière.

4.1 Acquérir des compétences en élevage, en pastoralisme, en transformation

Dès le milieu des années 70, la profession s'est structurée au plan départemental autour des syndicats caprins pour la défense des intérêts des éleveurs et des Chambres départementales d'Agriculture pour les services en élevage (contrôle de performance, insémination artificielle, notamment). Elle met l'accent sur trois axes de travail : l'élevage, la transformation fromagère et la gestion économique, travaillés en partenariat avec diverses institutions, et coordonnés à l'échelle régionale par la FRECAP.

Dès sa création, la FRECAP embauche un technicien fromager (Mr Le Page), et collabore avec l'ITOVIC, pour organiser des formations à la transformation fromagère.

Les aspects économiques sont tout d'abord travaillés avec la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles. Les éleveurs participent ensuite aux appuis technico-économiques

caprins mis en place au niveau national ou inter-régional (programme ATEC, en début des années 80, programme Cap-Sud à partir de 1990, suivis de fermes de référence par les conseillers départementaux et l'Idèle). Les aspects sanitaires sont travaillés en étroite relation avec les GDS.

Les premiers appuis techniques (élevage et fromagerie) furent travaillés avec l'ITOVIC (courant 70 – début 80). Par la suite, conscients des spécificités de l'élevage pastoral, et de la nécessité d'acquérir des références adaptées, deux réseaux caprins de recherche-développement, travaillant en étroite relation avec les éleveurs, se sont mis en place. Entre 1985 et 1990, le réseau de recherche-développement caprin pastoral (INRA, Cerpam, EDE) (Napoléone et al, 1993), et le réseau caprin pastoral créé en 2008 (CERPAM, chambre régionale d'agriculture de Languedoc Roussillon et chambre

régionale d'agriculture de Corse) (Brosse-Genevet et al, 2016). Ces travaux, ainsi que les nombreux travaux de recherche conduits sur le pastoralisme (Hubert et al, 1988; Meuret, 1993,...), auront permis d'établir les bases de connaissances

solides sur ces milieux, sur les modes de gestion pastoraux, sur la contribution de la diversité des ressources pastorales à l'alimentation, sur l'adéquation entre la durabilité d'un milieu et celle de l'activité.

4.2. L'organisation et la structuration collective de la filière

Des leaders œuvrent au regroupement des intérêts professionnels à l'échelle régionale. Ils créent la Fédération Régionale de l'Élevage Caprin (FRECAP), en 1981, pour défendre leur profession et coordonner les actions au niveau régional, pour donner plus de lisibilité à la filière caprine. Le président en sera K. Boussouar. La FRECAP participe, en tant que force de proposition, à la construction du premier contrat de plan état – région en PACA. A partir de 2007, les filières d'élevage ont été fusionnées au sein de la Maison Régionale de l'Élevage (MRE), qui coordonne et fédère les politiques de développement de la filière. Ils œuvrent aussi à la création d'un centre fromager caprin (créé en 1990), à proximité de l'école d'agriculture de Carmejane. Pour promouvoir le fromage fermier, ils organisent le premier "Fromagora" à Oraison en juin 1991, puis s'investissent, avec d'autres leaders de régions, dans la défense du lait cru. Ce combat aboutira à la reconnaissance du lait cru par le règlement européen de 1993, et à l'édition d'un guide des bonnes pratiques fromagères.

Le centre fromager est devenu Actalia, institut technique fromager spécialisé dans l'appui technique, l'expérimentation et la formation fromagère fermière. L'école et le centre fromager facilitent la mise en relation d'éleveurs, d'élèves, de personnes en reconversion, de conseillers ou de formateurs. Il génère une dynamique qui favorise l'émergence de motivations de candidats à l'installation, et répond aux besoins de réactualisation des connaissances en matière de fromagerie. En parallèle à ces actions, des éleveurs passionnés ont œuvré pour la préservation et la reconnaissance d'un patrimoine. Deux associations de races locales gèrent ces populations caprines: chèvre du Rove et Commune Provençale et deux Organisme de Défense et de Gestion (ODG) assurent la gestion de l'AOP Banon et de l'AOC Brousse du Rove (le Syndicat de Défense et de Promotion du Banon, et le Syndicat de Défense et de Promotion de la Brousse du Rove), (encadrés 3 et 4, ainsi que 5 et 6)

Encadré 3: Contribution à l'histoire de l'élevage caprin en Provence et de la chèvre Provençale Texte de J. Corbon

La chèvre *Commune Provençale* est une population de pays, reconnue "race à petit effectif" (photo 3). Son berceau d'origine est situé dans la "Provence des collines". L'histoire de la chèvre Provençale peut se résumer dans ce paradoxe: la chèvre est une ressource indispensable pour les familles et par ailleurs, elle est considérée comme un animal nuisible par les pouvoirs publics. A ces éléments factuels, viennent s'ajouter des considérations socio - religieuses qui confèrent peut-être cette spécificité à l'histoire de la chèvre en Haute Provence.

La chèvre et les pouvoirs publics en Provence: Probablement que la loi du 15 Germinal de l'an 10, qui interdit d'avoir des chèvres, est un élément décisif pour le devenir de la chèvre provençale. Le XIXe siècle sera une période de conflit des pouvoirs publics, soucieux de préserver la ressource forestière (l'intérêt collectif), contre les paysans pour qui la chèvre est essentielle pour la survie de la famille (l'intérêt privé). Alors que les autres animaux confortent le statut social du paysan, la chèvre devient dévalorisante. Elle va devenir un animal que l'on cache et rejoindre ainsi les autres animaux de basse-cour dont les femmes et les enfants s'occupent.

La chèvre et la religion chrétienne, en Provence: Dans la culture provençale, la chèvre est associée au mauvais sort. Le bouc, lui est l'incarnation du diable, désigné par le clergé, dans sa volonté de combattre le lucre, comme l'incarnation de l'exemple sexuel à ne pas suivre.

Evolution du statut de la chèvre en Provence au XXe siècle: En Provence, non seulement la chèvre devient *l'animal de la femme* mais elle devient aussi l'animal qui *féminise* celui qui l'élève. Au XXe siècle, un homme, "un vrai", ne peut pas s'occuper de chèvres sous risque d'être mis au ban de la société par ses pairs. Or à la sortie de la seconde guerre mondiale, l'agriculture se spécialise, les troupeaux s'agrandissent... Seuls les troupeaux caprins déclinent. Pour sauver l'élevage caprin, il aurait fallu que des éleveurs créent des ateliers spécialisés. Or en Provence c'était impossible du fait des valeurs négatives associées à la chèvre.

La chèvre *Commune Provençale*, une population de pays reconnue race: Au cours de la seconde moitié du XXe siècle, les effectifs de chèvres Provençales vont diminuer. Ce scénario dramatique va connaître un tournant avec l'arrivée dans tout le sud de la France de néo-ruraux, en plusieurs vagues, entre 70 et 90. Ces élevages vont souvent s'orienter vers la chèvre, pour s'installer à peu de frais, dans les zones



SAUVEGARDE
CHEVRE PROVENÇALE

Photo 3: Dessin de chèvre Provençale, © Association de sauvegarde de la chèvre Provençale

en déprise. Ils acquièrent quelques chèvres, souvent des alpines. Les troupeaux pâturent, ce qui relance le pastoralisme caprin en Provence disparu depuis quelques décennies. Dans les années 1990, une seconde vague de néoruraux mieux formés, s'installera en élevage caprin. Quelques éleveurs pastoraux, soucieux de préserver un patrimoine bien adapté à l'élevage pastoral, initieront la relance de la chèvre Provençale (création de l'Association de Sauvegarde et de Développement de la Chèvre Commune Provençale) et la fabrication du caillé doux (Création de l'Association de promotion du Banon AOC).

La Commune Provençale sera reconnue race en 2000. En 2005, on ne dénombrait que 500 à 600 femelles pures réparties chez une dizaine d'éleveurs spécialisés. En 2015, l'effectif atteignait 1600 femelles pures répartis chez 30 éleveurs spécialisés. Ayant échappé à l'uniformisation de l'élevage, la Commune Provençale a conservé une diversité génétique. Un plan de sélection est en cours pour préserver le riche patrimoine génétique de la race (Danchin, 2017). Devenue symbole du fromage de Banon qui a obtenu une AOC en 2003, on peut espérer qu'un nouvel essor va permettre à cette chèvre de se développer.

Encadré 4: Le Banon, un fromage traditionnel portant de nom d'un village de Haute Provence La fin d'un savoir-faire?

Tomes (1) de Provence et *Banon* sont parmi les rares fromages fabriqués avec la technique du caillé doux qui était traditionnelle, du fait de la chaleur, dans le Sud de la France (emprésurage après traite, découpage et moulage rapide). Dans le cas du Banon, le fromage est plié dans des feuilles de châtaignier, dont les tanins contribuent à son affinage (photo 4).

Avec la déprise rurale et la disparition des chèvres "domestiques", les fromages de chèvre à technologie "présure" sont en forte régression... D'autant plus, qu'à partir des années 70, les nouveaux éleveurs seront formés à la technique du caillé lactique, plus facile à réussir.

Transmission réussie

Quelques néo-ruraux, s'intéressent alors au produit local et veulent apprendre des anciens. "On avait créé de bons contacts avec les personnes âgées. Nous étions plusieurs à vouloir apprendre à faire ce fromage traditionnel. Souvent dans une cuisine, des anciens nous ont montré" (entretien G. Loup, 1993). Ayant acquis cette technique, certains transforment une partie de leur production en Banon, qu'ils écoulent sans difficulté localement ou auprès des crémiers spécialisés. Dans les années 90, le caillé présure et le pliage dans des feuilles de châtaignier, ne sont plus fabriqués que par quelques éleveurs et par la fromagerie de Banon.

Protéger le fromage local

Dans les années 80-90, il y aura beaucoup plus de faux "Banon" produits en dehors de la zone traditionnelle, que de Banon locaux. D'autant plus que ces copies, vendues en Provence, sont souvent faites avec du lait de vache, ou à partir de caillé lactique. En effet, suite aux crises de surproduction de lait de chèvre (81 et 90), les industriels des régions laitières, cherchent à diversifier leurs produits par des signes de différenciation. Le nom Banon bénéficiant d'une réputation dans toute la Provence, sera utilisé pour des fromages produits hors zone et/ou avec des techniques ne relevant en rien des savoir-faire traditionnels.

Les chevriers fermiers et laitiers et les laiteries et la fromagerie de Banon, se groupent pour protéger leur produit des copies hors zone, en demandant la reconnaissance du Banon en AOC.

Le Banon sera reconnu AOC en 2003. Aujourd'hui, 18 producteurs fermiers, 8 producteurs laitiers et deux fromageries artisanales, dont la fromagerie de Banon, adhèrent à l'association. Le Banon est un fromage de diversification. En 2018, 85,7 T de Banon ont été produites.



Photo 4: Un "Banon" AOP © AOP banon

1) NDLR: sur la différence entre *tomme* et *tome*, voir le site: <https://www.produits-laitiers.com/tomme-ou-tome/>

Encadré 5: La Chèvre du Rove: pastoralisme, traditions et réalité économique

Source: Présentation de L. Falcot à la réunion GEC 2016 (*Ethnozootechnie*, 101) et sources citées dans le texte

La présence des chèvres du Rove en France remonterait à 2 600 ans, à la création de la ville phocéenne.

Chèvre des collines: La chèvre du Rove est une race mixte, aussi bien allaitante que laitière. C'est une chèvre des milieux pauvres méditerranéens. Elle était utilisée dans les grands troupeaux ovins transhumants comme meneuse du troupeau et pour allaiter les agneaux orphelins ou doubles. Dans les collines autour de Marseille, au village du Rove, elle était élevée pour la production de Brousse. Dans les années 70-80 elle a accompagné de nombreux retours à la terre de néo-ruraux devenant éleveurs dans les massifs forestiers de la région.

La chèvre du Rove a failli disparaître: Le premier inventaire de la race, effectué en 1960 par A. Sadorge, estimait son effectif à 15 000 dans le Sud-Est de la France. Mais, la lutte contre la brucellose dans les années 70 - 80 a conduit à l'abattage massif des chèvres dans les troupeaux ovins. En 1980, un second inventaire estime son effectif à 500 individus.

Plusieurs personnes et institutions sonnent la sonnette d'alarme: la Société d'Ethnozootechnie (Blanc, 1972), A. Sadorge (1978, et photo 5), du parc régional de Camargue (1976), JC Le Jaouen (1978) et des chercheurs A. Audiot et J.-J. Lauvergne (1981),...

Nouveau départ pour la chèvre du Rove: En 1979, des bergers passionnés, créent l'Association de Défense des Caprins du Rove (ADCR) et lancent un programme de sauvegarde. En 1987, un nouvel inventaire de la population de chèvre du Rove en recensait 1 800 chèvres (Lagacherie, 1987). En 2003 l'effectif atteignait les 5 200 mères, et en 2010 8 000 chèvres (Duclos, 2010). Ainsi, la population de chèvres du Rove a doublé en moins de dix ans.

La chèvre du Rove, une débroussailleuse naturelle, écologique et économique: La chèvre du Rove est de petit gabarit. Elle produit peu (150 à 250 litres), mais se suffit de l'alimentation pauvre des collines. En élevage allaitant, l'alimentation est prise à 100% sur les parcours. Les élevages fromagers fermiers sont autonomes à près de 85% (cas type grand pastoral, Inosys 2017). On compte en moyenne 2 ha pour nourrir une chèvre en système pastoral.

La chèvre du Rove, productrice de qualité...

Un lait riche en goût: La chèvre du Rove compense sa faible production par un bon rendement fromager, (TP moyen 34 g/kg et TB de 48 g/kg, Idèle, 2011). Tous les éleveurs fermiers fromagers ayant un troupeau de Rove transforment leur lait à la ferme. Ils fabriquent essentiellement des fromages lactiques. Une partie d'entre eux fabriquent aussi des Brousses du Rove, devenue depuis 2018 AOC.

Sa viande est réputée: Historiquement dans le Sud-Est de la France, des cabris du Rove étaient consommés pour Pâques. Un travail est mis en place pour relancer cette filière. La production de cabris est essentiellement le fait de troupeaux mixtes (lait-viande). Une partie des chèvres élèvent quelques cabris sous la mère. Elles peuvent ensuite être mises en traite au sevrage du chevreau.

La réalité économique de ce type d'élevage extensif: Du fait de sa faible productivité, les éleveurs de chèvres du Rove ont longtemps été considérés comme des passionnés de la race conservant cet élevage dans un but de folklore. Pourtant, l'élevage de chèvre du Rove est une réalité économique et les éleveurs, qu'ils soient fermiers fromagers ou allaitants, vivent de leur production. Ainsi, une exploitation type employant deux UMO exploitant un troupeau de 90 chèvres du Rove pâturant sur 185 hectares, transforme 25 000 l de lait par an et commercialise ses produits en circuits courts. Cette exploitation génère un revenu disponible (pour vivre et pour l'autofinancement) de 31 284€ par an (Inosys, 2017, cas type grand pastoral).

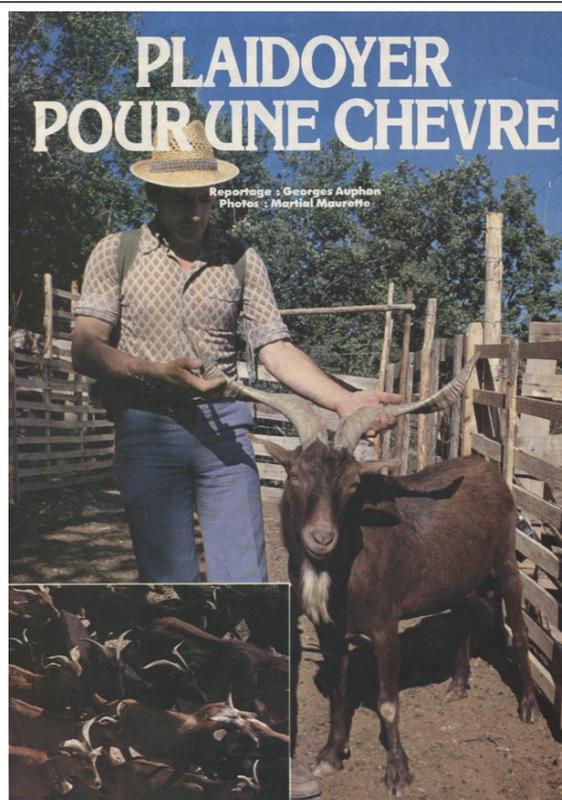


Photo 5: A. Sadorge plaide la Rove, Photo de couverture de "Provence Magazine", 1983

Encadre 6: La Brousse du Rove, un fromage dont le nom est associé à un village et à une race
Sources: entretien avec A. Gouiran (2019) et texte présenté par L. Falcot à la réunion du groupe d'ethnozootechnie caprine (GEC) en 2016 (Falcot, 2016). Les autres références sont citées dans le texte.

Le Rove est un petit village dans la rade de Marseille entre mer et colline. Depuis des siècles, les familles du village vivaient de la production de brousses. En 1900, il y avait 400 habitants et 4000 chèvres. Les chèvres pâturaient les garrigues du Rove. Après la traite les femmes des bergers transformaient le lait en brousse. Les brousses du Rove (Photo 6) étaient vendues par les bergers ou avec l'aide de *broussiers* (vendeurs) à la criée dans les rues de Marseille (Gouiran, 2019; Di Florio, 1995). Certains, au retour, passaient par le port maritime, prenaient du tourteau d'arachide, pour compléter à l'auge l'alimentation que les chèvres prélevaient en colline (mémoire de docker des années 50 et entretien avec A Gouiran, 2019).



Photo 6: Des Brousse du Rove AOP. (© A. Gouiran)

Ce mode d'organisation est un cas remarquable. Nous parlerions aujourd'hui de relation entre des zones urbaines et des zones rurales périurbaines, ou de coexistence entre activités, ou de projet alimentaire territorial, ou encore d'économie circulaire. Il mettait en relation des éleveurs valorisant un milieu difficile, des consommateurs urbains, des activités portuaires. Le tout complété par la vente de "mignon" (*migon* ou crottin des chèvres) aux producteurs de fleurs de la Côte d'Azur pour fumer leurs parcelles (A. Gouiran, 2019).

Un produit traditionnel

La *brousse* est faite sans présure. Le lait entier, chauffé (80-85°), floccule avec l'ajout de quelques gouttes de vinaigre. Les Brousses du Rove sont moulées pour la commercialisation. Initialement le moule était en osier tressé puis en fer blanc avant d'être en plastique, forme sous laquelle nous les trouvons aujourd'hui.

Victime de son succès

En 2007, "la Provence pays d'Aix", faisait sa une en titrant: "la guerre des brousses du Rove". "L'absence de cadre réglementaire permet de fabriquer des fromages frais, appelés "brousse du Rove" sans aucune contrainte". En 2007 des producteurs décident de se grouper et de demander la reconnaissance en AOC de la brousse, pour protéger le nom du produit et les savoir-faire d'élevage et de transformation associés, pour éviter les contrefaçons.

Un cahier des charges reflet des systèmes d'élevage et des pratiques traditionnelles

Il a été bâti à l'image des pratiques traditionnelles, suivant le rythme des saisons et des cycles biologiques. Le troupeau ne doit pas être dessaisonné. Il doit y avoir une période d'arrêt de production en décembre, correspondant au tarissement. Les animaux doivent pâturer au moins 210 j/ an et plus de 5 heures /j. Le foin est limité à 0,5 kg par chèvre/j en moyenne et l'apport de concentré ou de céréales à 0,5 kg de matière brute/ j/chèvre en production. Le chargement ne doit pas dépasser 2 chèvres par ha. L'aire géographique de l'AOC a été limitée aux "zones sèches calcaires et boisées de chêne kermès du département des Bouches du Rhône, de l'extrémité Sud du Vaucluse et de l'ouest du Var", (extrait du cahier des charges).

Le litre de lait est actuellement valorisé entre 3 et 6 euros, ce qui compense la faible productivité individuelle des chèvres. C'est un produit sentinelle *slow food*.

La production de Brousse du Rove s'élève à une quinzaine de tonnes par an. Elle est produite par une dizaine d'éleveurs (INAO, 2018).

5. La filière caprine en région PACA, aujourd'hui

Les informations ci-après sont extraites en majorité de la présentation que V. Enjalbert, (MRE) a faite à la réunion du

groupe d'ethnozootechnie caprine en 2016 et du texte qu'il a rédigé (Enjalbert, 2016).

5.1 Une filière fromagère fermière et artisanale

La filière caprine représente 328 éleveurs caprins de plus de 20 chèvres, soit 21 100 chèvres. 287 éleveurs transforment le lait à la ferme, 18 livrent leur lait à une laiterie, 12 éleveurs produisent de la laine angora et 11 des cabris sous la mère.

La production de lait de chèvre en région PACA s'élève à 8,5 millions de litres (MI) de lait en 2011 (contre 7,2 MI en 2005). Le secteur fromager fermier représente 82% du lait produit et le secteur laitier 18 %. 7 MI sont transformés à la ferme et 1,5 MI sont livrés au secteur artisanal. Celui-ci

compte 8 laiteries artisanales. La fromagerie de Banon, en Haute Provence, transforme en 2016, 900 000 litres de lait, dont 650 000 l en AOP Banon produit selon les méthodes artisanales décrites dans le cahier des charges de l'appellation. 9 éleveurs livrent la fromagerie, dont 8 sont dans l'aire d'appellation. Elle fait partie du groupe l'Etoile (Lactalis), (Source: visite à la fromagerie de Banon, 8 octobre, 2016). Les autres fromageries sont situées dans l'Ubaye (04) et dans les Hautes Alpes, collectent le lait de quelques éleveurs caprins pour diversifier leurs gammes de produits.

5.2 Des exploitations familiales et spécialisées

Les élevages caprins sont spécialisés, de type familial. La main d'œuvre est comprise en majorité entre 1,5 et 2,5 Unités de Main d'Œuvre (UMO). Il s'agit majoritairement d'un couple. Toutefois, 1/3 des élevages caprins n'ont qu'un

seul UMO. 82 % des éleveurs n'emploient pas de salariés. Quand il est fait appel à de la main d'œuvre salariale, c'est au maximum pour 1 UMO.

5.3 De petits ateliers rentables ancrés dans les territoires

En élevage fromager fermier, la taille moyenne des troupeaux est de 56 chèvres en 2011 et la production annuelle moyenne est de 25 000 litres de lait. En élevage laitier, l'effectif moyen des troupeaux est de 181 chèvres en 2011 et la production annuelle de 85 000 litres de lait.

88 % des troupeaux sont conduits en système pâture. Seuls, 12% des élevages caprins lait sont en stabulation permanente ou en hors-sol, par faute de foncier. Les principales races de chèvres sont l'Alpine, la Rove et la Commune Provençale.

La production moyenne des chèvres est de 450 à 500 l par an, pour des chèvres alpines ou Communes Provençales, conduites en système pastoral en zone méditerranéenne (1) (250 l en moyenne pour les chèvres du Rove). Ces chiffres peuvent paraître faibles, au regard d'un critère de productivité laitière individuelle. Toutefois, en système pastoral, l'éleveur

juge la performance ses animaux à leurs capacités à tenir le lait durant la toute période de lactation, tout en utilisant un milieu pastoral. Un animal à 450 – 500 l en système pastoral sera capable de s'adapter au regard des variations de son environnement ou de son alimentation. Cette productivité individuelle relative est compensée par l'effectif du troupeau, qui permet à l'éleveur d'atteindre son objectif de production (environ 25 000 à 30 000 litres par élevage fromager), ainsi que par une bonne valorisation du litre de lait en tomme lactique (en moyenne 2,30 euros par litre). "Le revenu disponible par UMO des fromagers fermiers du Sud Méditerranée est très stable. Malgré des dimensions plus modestes ils dégagent le même revenu que les fromagers des autres régions (25 900 euros) grâce à un niveau d'annuités moins important et à une très bonne valorisation du lait" (Inosys, 2017).

5.4 Une production fromagère diversifiée à haute valeur ajoutée

La production totale de fromages fermiers en PACA est évaluée à 1 500 tonnes toutes espèces confondues et à 1 100 tonnes en fromages de chèvre (200 T en laitier et 900 T en fermier), (MRE, 2016).

La région PACA est riche d'une gamme variée de fromages traditionnels ou de spécialités régionales. La production principale de fromages de chèvre est le tome lactique. D'autres fromages sont également produits: le Banon

AOP, la Tome de Provence, la Brousse du Rove AOC, ainsi que des pâtes pressées. 50 exploitations fromagères sont en Agriculture Biologique, soit 15 % des éleveurs caprins. La commercialisation des fromages est tournée vers la vente directe et les circuits courts (vente à la ferme, sur les marchés, intermédiaires locaux...). La vente collective est peu développée.

5.5 Une filière dynamique en matière d'installation

La professionnalisation des élevages caprins, engagée depuis les années 1980, s'est accentuée avec l'application de la réglementation sanitaire européenne. La mise aux normes des ateliers a été l'occasion d'un plan de modernisation dans les années 1990.

Le nombre d'élevages caprins est assez stable ces dernières années puisque seulement 11% des exploitations ont disparu depuis 1999, contre 45% en France. Sur la période 2005 / 2011 le nombre d'exploitations caprines est remonté

légèrement (+ 5%). Les éleveurs caprins sont assez jeunes. 28 % d'entre eux ont moins de 40 ans.

Le secteur fromager fermier constitue le principal moteur du renouvellement de la filière. La plupart des installations se font par création ex-nihilo sous forme d'exploitations individuelles. Les reprises, qu'elles soient familiales ou hors cadre, sont rares. Pourtant le renouvellement des exploitations était loin d'être évident. En effet, nombre d'éleveurs caprins sont arrivés entre 1970 et 1980, dans la période post-68. La filière doit faire face à un nombre important de cessation d'activité, depuis 5 à 10 ans. L'organisation des éleveurs, les dynamiques collectives et locales, une production ancrée dans un territoire en lien avec

1) En montagne, l'éleveur a en général accès à des herbages. Les niveaux de production par chèvre sont plus élevés.

les consommateurs, la présence d'une école d'agriculture formant les futurs éleveurs et d'un centre fromager, ont joué un rôle important dans les projets de reprise.

Toutefois, le renouvellement des générations reste pour l'avenir un enjeu majeur. Les difficultés d'accès au foncier, l'importance des investissements nécessaires à

l'installation, les problèmes de prédation, ou encore les incertitudes sur les aides PAC (voir témoignage H. Calvet, article Languedoc-Roussillon), sont autant de facteurs pesant sur les possibilités d'installation. Les collaborations avec des collectivités territoriales peuvent constituer des opportunités notamment pour les systèmes grands pastoraux.

5.5 Défendre le produit fermier

Les éleveurs fermiers ont créé l'Association "Les Elevages Alpes Provence" pour défendre et promouvoir le fromage fermier. La filière a travaillé à l'élaboration d'une Charte Régionale Fromages Fermiers dès le début des années 2000. "*La Charte codifie les pratiques de production spécifiques à notre métier et à notre région pour mieux les promouvoir*". Elle est conçue comme un outil de développement pour la défense et la reconnaissance des fromages fermiers régionaux et du métier de fromager fermier. Outre les obligations légales, elle revendique une définition stricte du terme fermier, portant tout à la fois sur le système

d'exploitation pris dans sa globalité (petits ateliers, main d'œuvre familiale) et sur le mode de fabrication (lait cru, exclusion de l'ensilage, pastoralisme, utilisation de lactosérum pour semencier, vente directe...). Il s'agit d'une démarche collective et volontaire de la profession. La charte garantit le consommateur du respect de son cahier des charges. Défendre le produit fermier c'est donc, pour les producteurs, faire de la qualité, en définissant ce que "fermier" veut dire, et en s'engageant à travers une Charte Régionale Fromages Fermiers.

6. Discussion

L'élevage pastoral est une composante essentielle de l'identité Provençale. Le pastoralisme a contribué à la construction et au maintien de paysages composites. Des milieux boisés, des landes, des prés et des espaces cultivés s'imbriquent dans une savante organisation, image emblématique des collines provençales. Le "petit chèvre", parfois agrémenté de "*pebre-d'ase* (1)" et le cabri ou l'agneau à la "*farigoule* (2)" sont des grands classiques de l'alimentation traditionnelle des Provençaux.

Cette image de la Provence et cet équilibre furent modifiés en profondeur dans les années 50, avec l'arrivée de l'économie de marché, la spécialisation des activités, la transformation des systèmes alimentaires... et l'exode rural qui a drainé les territoires de colline et de montagne de leurs paysans, partis chercher des jours meilleurs vers les zones urbanisées de basse Provence.

Avec l'arrivée des néo-ruraux, cette dynamique d'exode rural et de déprise agricole s'infléchit. Malgré les difficultés, les abandons, nombre de néo-ruraux se sont "accrochés" à leurs idées. Avec les moyens dont ils disposaient (leur travail et leur envie) – et la chèvre – ils ont construit peu à peu une activité agricole ancrée au territoire et au local, et impulsant une nouvelle dynamique sociale. Cette activité d'élevage s'est structurée depuis 50 ans autour d'un modèle reposant sur deux fondements; d'une part sur le pastoralisme pour alimenter le troupeau en valorisant la diversité des ressources et des espaces disponibles, et d'autre part sur la transformation à la ferme et la vente directe ou en circuit court à des consommateurs amateurs de fromages de chèvres.

Dans cette discussion, nous mettons l'accent sur les territoires marginaux, terres de projet, sur le fromage de chèvre, marqueur de la culture alimentaire locale, sur la soif d'apprendre et l'organisation professionnelle.

6.1. D'hier à aujourd'hui: des espaces de projet

En Provence Côte d'Azur (comme en LR), l'élevage caprin s'est développé dans les années 70 dans les interstices de la production végétale, dans les espaces jugés impropres à l'agriculture, ou trop difficiles pour les hommes. Ces espaces ont permis l'acquisition, avec très peu de moyens, d'un petit espace pour vivre et pour débiter une activité permettant un "retour à la nature". Ce furent souvent quelques ruines isolées dans les collines, ou un endroit où poser une caravane, le troupeau pâturant les vastes espaces de parcours, provoquant dans les zones soumises au code forestier, le courroux des services forestiers.

Cette réalité des années 70 a bien changée aujourd'hui. S'installer avec très peu de capital, hors le travail, est quasiment impossible aujourd'hui, du fait de la nécessité de travailler dans une fromagerie aux normes et du fait de la pression foncière. Il est difficile d'avoir les ressources financières nécessaires à l'acquisition du foncier et de trouver de l'espace disponible pour le pâturage, des bâtiments pour

l'habitation, l'élevage et la fromagerie. De fait, les nouveaux installés, souvent contraints par la surface disponible, ajustent leur système d'élevage pour parvenir à produire avec les ressources dont ils disposent. L'alimentation repose sur le pâturage des espaces de parcours et des terres éventuellement disponibles, complétée au besoin par du foin et des compléments en chèvrerie (voir *La reconstruction des activités caprines*, p. 41).

Toutefois, les systèmes pastoraux ont fait leur preuve au regard de l'entretien des territoires, de la DFCI et de leur intérêt pour la dynamique locale. Depuis quelques années, des projets d'installation voient le jour, sur un modèle "grand pastoral", souvent impulsés par une collectivité locale, mettant à disposition du foncier public pour soutenir l'installation d'un éleveur pratiquant le pastoralisme et contribuant par son action à l'entretien de zones boisées de la commune, ou des pare-feux DFCI.

6.2. D'hier à aujourd'hui: Le fromage de chèvre: un marqueur du "manger local"

Le maintien d'une demande en "fromageons" a contribué à la consolidation d'activités caprines fermières et

artisanales. Cette demande émanant tant des ruraux habitués à

1) Sarriette

2) Thym

trouver au marché leur fromage de chèvre, que des urbains, originaires de Provence retrouvant dans le produit une part de leurs origines. La demande s'accroît en été de celle des touristes. Ces demandes ont été un rempart à la standardisation des activités. Elles ont permis de maintenir une bonne valorisation du lait, indispensable aux systèmes pastoraux. La relation forte entre des consommateurs - des produits - des territoires a permis à ces élevages d'être résilients et de traverser la période de modernisation en faisant perdurer un système fermier pastoral adapté au contexte sociotechnique.

Les systèmes d'élevages de chèvre du Rove, dans les collines du Rove, écoulant leurs brousses auprès de la clientèle urbaine proche, sont un témoignage vivant de l'intérêt d'un ancrage dans un territoire, dans une tradition, dans des

habitudes alimentaires, pour la durabilité des systèmes d'élevage.

Actuellement les attentes sociétales évoluent. Les critères de proximité, de local, d'environnement, montent en puissance. Des formes de mise en marché mettant en relation directe des producteurs et des consommateurs se multiplient. Dans une perspective de développement durable et d'agroécologie, la relocalisation des productions est présentée comme un enjeu important, en particulier pour la production laitière (Poux et Aubert, 2018). En PACA, l'élevage caprin s'inscrit depuis longtemps dans des systèmes de production valorisant les ressources territoriales. Les formes de mise en marché des fermiers reposent sur le contact direct avec les consommateurs en région. Autant d'atout pour l'avenir de la production caprine fermière et artisanale.

6.3. Soif d'apprendre et d'organiser et de faire reconnaître des activités fermières pastorales

La volonté de professionnaliser la filière caprine, d'acquérir des savoir-faire, d'augmenter la maîtrise de l'activité en situation pastorale, a réuni dans un même objectif des éleveurs, des organisations professionnelles, des acteurs du développement et de la recherche. "*Je voudrais insister sur le fait que si la filière caprine s'est bien développée c'est parce qu'il y a eu conjonction des acteurs qui se sont mis à son service, à savoir la recherche, le développement sur le terrain grâce à l'appui technique et la mobilisation des éleveurs*

organisés en syndicats... et bien sûr la motivation sans faille des producteurs qui ont fait le choix de cette activité qui leur a permis de vivre assez dignement. Saluons le travail permanent des techniciens de la filière et des éleveurs puisque toute cette organisation mise en place depuis 30 /40 ans dure et est encore active sur le terrain avec un taux de syndicalisation assez fort!" (K. Boussouar, ex-président de la Frécap, ex-président de la FNEC (Fédération Nationale de l'Élevage Caprin).

7. Conclusion

Entre innovation et tradition, les éleveurs caprins pastoraux ont construit chemin faisant une activité nouvelle tout en étant en harmonie avec les valeurs patrimoniales associées aux paysages composites de Provence et à la culture alimentaire locale. Ils ont acquis du savoir-faire pour tirer parti de – et entretenir – leur environnement et répondre à une clientèle recherchant la proximité et le local. Au-delà de la production de biens alimentaires, ce type d'élevage s'inscrit dans des dynamiques locales. Il représente un atout indéniable

pour penser l'avenir des territoires ruraux, pour reconstruire du lien et du sens entre des dynamiques urbaines et rurales. L'entretien du territoire, mais aussi la relocalisation de l'alimentation, deviennent des enjeux de plus en plus prégnants qui interpellent les élus. A travers la mobilisation du foncier public ces élus peuvent jouer un rôle majeur dans l'avenir d'un élevage caprin pastoral, ouvert sur le local et contribuant à produire des biens alimentaires dans une perspective de localisation de l'alimentation et d'entretien du territoire.

Références bibliographiques

- Agreste, 2018, *Mémento de la statistique agricole*, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Avril 2018
- Audiot A., Lauvergne J.J., 1981, A propos de l'implantation d'un troupeau pépinière de chèvres du Rove dans le Lubéron, Note interne au département de génétique animale de l'INRA, 17 p.
- Blanc L., 1972, *Sauvegarde des espèces domestiques, espèce caprine, race du Rove*. Ethnozootecnie N°8, 5-6
- Blanchemain A., 1967, *La production caprine dans le Sud Est*, BTI 223, 773-778
- Brosse-Genevet E., Fabre J., Garde L., 2016, *Guide caprin pastoral*, Ed Cardère, 123 p.
- Danchin C., 2017, Chèvre Provençale: bilan 2015 des inventaires des animaux, IDELE, 6 p.
- Di Florio J., 1995, *Traditions de Provence – La brousse du Rove*, Réussir la chèvre, N° 207, 40-42
- Duclos D., 2011, *Race caprine du Rove. Répertoire 2010 des éleveurs*, IDELE, CR n° 001172 011, 24p.
- Enjalbert V., 2016, *Caractéristiques de la filière caprine et fromagère fermière en région Provence-Alpes-Côte d'Azur*, Rencontre GEC à Carmejane, 7 et 8 octobre 2016, Power Point 27 p. et texte 4p.
- Falcot L., 2016, La chèvre du Rove: Pastoralisme, traditions et réalités économiques, *Ethnozootecnie* n° 101, 2016, 2 p.
- Gilbert Y., 1989, *Elevage, forêt et société – Analyse socio-historique*, Forêt méditerranéenne, Tome XI, N°3, décembre 1989, 203-225
- Gouiran A., 2019 (ré édition), *Le Rove, ses chèvres et ses collines*, Editions Tacussel, 194 p.
- Hubert B., Lachaux M., Meuret M., Leclerc B., Etienne M., Napoléone M., Léouffre M.C., 1988 *Le pâturage des landes et des espaces boisés méditerranéens: objectifs et méthodologie de recherche*, B.T.I. 431/532: 357-373
- INAO, 2018, *La brousse du Rove obtient l'AOC*, site: inao.gouv.fr

- Inosys, 2017, *Résultats 2016 des exploitations caprines laitières et fromagères. Synthèse annuelle des données des réseaux d'élevage*, Idèle, collection résultats, 8p.
- Insee, 2016, *Un patrimoine naturel exceptionnel à préserver*, Dossier N° 4, juin 2016, 13-16
- FRECAP (Fédération Régionale des Eleveurs CAPrins), 2005, *Etat des lieux de la filière caprine-ovine laitière et fromagère et bovine fromagère fermière*, document PowerPoint 10p.
- Lagacherie M., 1987, *Eleveurs caprins utilisateurs de la race Rove*, Thèse de doctorat (encadrement Inra Ecodéveloppement et Itovic), 41 p. + annexes
- Le Jaouen J.C., 1978, Actions de sauvegarde des entreprises en race Rove, *Ethnozootechnie* (22) 96-97
- La Provence, pays d'Aix, 2007, *La guerre des brousses du Rove*, Article de S.Pardini, 3-11- 2007, 1 p.
- Meuret M., 1993, *Piloter l'ingestion au pâturage*, in Landais E. (coord), *Pratiques d'élevage extensif: identifier, modéliser, évaluer*. In *Etudes et recherches* n° 27:161-198
- MRE (Maison Régionale de l'Élevage), 2012, *Etat des lieux et perspectives des filières caprines, ovin lait et bovin fromager fermier*, document Power Point, 36 p.
- Napoléone M. (coord), 1993, *Des parcours pour chevriers – PACA 1985 – 1990 – Un réseau de recherche-développement étudie les élevages caprins laitiers qui utilisent le parcours*. INRA, Cerpam, EDE, 139 p.
- Poux X., Aubert P.M., 2018, *Une Europe agroécologique en 2050: une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine*, IDDRI, Study, ed SciencesPO, N°09/18, 78 p.
- Rio M., 1999, *Etat des lieux et perspectives de la filière produits laitiers fermiers en Provence Cote d'Azur et en Languedoc Roussillon*, mémoire de fin d'étude ESITPA, 62 p.
- Royer J.Y., 2016, *Tomes, Banons et fromageons – Histoire et légendes caprines en Haute Provence*, Présentation à la réunion GEC, octobre 2016, 14 p.
- Sadorge A., 1978, La chèvre originelle doit-elle mourir? *Courrier du Parc Naturel Régional de Camargue*, 18-24.
- UMT Pasto, 2018, *Diversité des formes d'installation en élevage dans les territoires méditerranéens*, collection Synthèse, éditions Idèle, 46 p.

IV – L'ÉLEVAGE CAPRIN EN CORSE: UN FORT ANCRAGE PASTORAL ENTRE MARGINALISATION ET RELANCE

Jean-Paul DUBEUF, Jean-Michel SORBA, François CASABIANCA

Résumé: - Les chèvres à peine domestiquées ont été introduites en Corse au Néolithique ancien et cette longue histoire commune a permis de construire des activités ancrées culturellement et économiquement dans le territoire de l'île. La chèvre est l'animal pastoral par excellence et nous décrivons comment les pratiques pastorales, fondées sur la valorisation de la diversité des ressources spontanées sont à la base des systèmes d'élevage caprin jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle. Nous montrons ensuite comment l'implantation de Roquefort et l'intégration de la Corse au modèle de la brebis à l'herbe a contribué à la marginalisation et à la stigmatisation de la chèvre qui a régressé de manière irrégulière mais continue jusque dans les années 1970.

La race caprine corse, les pratiques de sélection, ses facultés d'adaptation à un éco – système si particulier sont décrites à travers la culture technique qui leur est liée. Les caractéristiques de la chèvre corse et les règles de conduite des systèmes de production éclairent à la fois les performances présentes de l'élevage caprin et les conditions d'exercice du métier.

L'élevage caprin corse est à l'origine de productions traditionnelles à forte typicité (fromages, brocciu, cabris, etc...) aujourd'hui reconnues et recherchées. Alors que la Corse fait face à un ensauvagement préoccupant de ses espaces naturels avec recrudescence dramatique des risques d'incendie, la timide relance à laquelle on assiste ne pourra se consolider que si l'ensemble des acteurs renforce leur mobilisation actuelle pour proposer des modèles pastoraux stabilisés, répondant aux attentes des éleveurs d'aujourd'hui sans être la pâle imitation de modèles intensifs qui tendent partout à être remis en question. Le patrimoine caprin est à l'origine d'un regain d'intérêt récent pour l'élevage de chèvre et suscite des attentes fortes de la part d'un noyau de jeunes éleveurs motivés aussi bien que des autorités régionales.

Mots clés: Corse; élevage pastoral; identité; Méditerranée; transition agro - écologique



Photo n°1 - Chèvre de race Corse. (INRA Bouche R., 2004)

Introduction – La Corse, une île pastorale

La géographie, l'histoire, et la situation insulaire et méditerranéenne de la Corse ont favorisé la construction d'une identité pastorale qui reste encore très présente dans la société corse d'aujourd'hui.

Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, la plus grande partie de la population vivait dans des villages de moyenne montagne et de piémont et on y élevait des petits troupeaux familiaux mixtes de brebis et de chèvres surtout pour la viande et le lait, mais aussi la laine et les peaux. Le commerce de fromages affinés permettait aussi d'avoir quelques recettes monétaires. La conduite des troupeaux était déterminée par la géographie

de l'île en hiver vers les plaines littorales (non cultivées car insalubres l'été), la *piaghja*, puis en été la transhumance vers les estives de montagne *a muntagnera*. Au printemps et en automne, les troupeaux utilisaient les espaces interstitiels de villages dans des enclos (*chjosi*), dans les maquis (*machja*) ou les landes (*purette*). Quelques auteurs se sont attachés à garder la mémoire de cette réalité pastorale qui a marqué les noms de lieu et même la délimitation des communes actuelles (Ravis Giordani, 1983). De plus, comme ailleurs en Méditerranée, l'élevage pastoral était associé à la culture de céréales y compris dans des zones d'altitude.

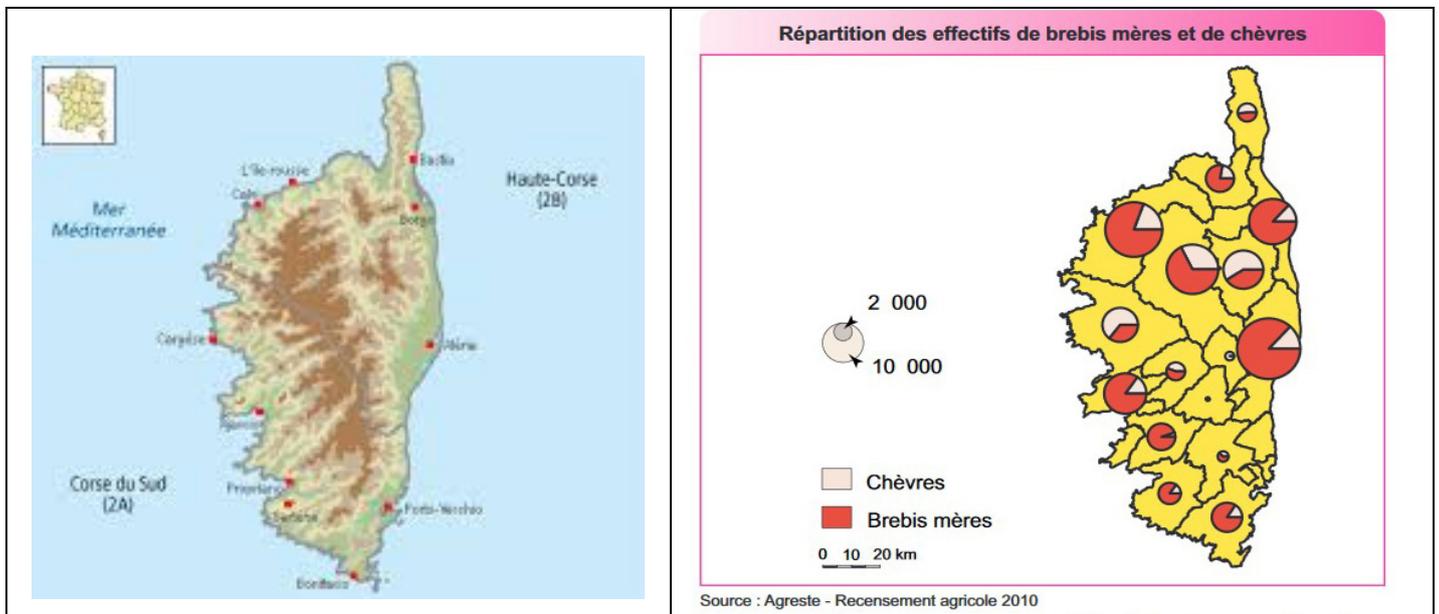


Figure 1a et 1b – Les massifs montagneux de Corse et la localisation des petits ruminants dans l'île (Agreste, 2010)

C'est l'arrivée des fromagers de l'Aveyron pour la production de Roquefort en 1893 qui a commencé à mettre en avant le modèle de la brebis à l'herbe au détriment de la chèvre avec une double stigmatisation progressive de l'espèce (la chèvre) et du milieu (le maquis) relayée par la volonté de l'administration de la chasser (Girod Genêt, 1912).

Les évolutions et les recompositions de l'élevage caprin en Corse, sa marginalisation constante malgré

l'engouement qu'il suscite, seront présentées dans une première partie. On montrera comment la chèvre corse s'est construite dans les interactions avec les milieux qu'elle valorise et dans quels systèmes d'élevage et comment ces systèmes d'élevage ont été à l'origine de productions traditionnelles à forte typicité; enfin on interrogera les perspectives de l'élevage caprin en Corse demain, les conditions et les formes que pourrait prendre sa relance.

1 - Ruptures, redéploiement spatial et recomposition de l'élevage caprin en Corse

Dans cette île-montagne de Méditerranée, l'activité caprine est historiquement présente sur tout le territoire bien que son caractère pastoral soit plus affirmé le long de la dorsale nord-ouest sud-est. Son emprise spatiale, dans les faits une grande partie des terres non arables, a alimenté depuis l'antiquité grecque, une controverse sur le caractère domestique ou sauvage des élevages corses. Faut-il voir dans ces élevages un contrôle à distance de troupeaux divagants plus ou moins sauvages ou l'expression d'un système d'élevage ignoré de l'agronomie (1)?

Une des raisons de l'incertitude tient probablement aux deux modes d'existence des chèvres dans l'île tels qu'ils nous sont rapportés depuis le Moyen Âge. On distinguait en Corse jusqu'à la sortie du second conflit mondial, un élevage domestique destiné à une production laitière vivrière et familiale (2) peu ou pas transformée et un élevage conduit en

troupeau de façon continue ou périodique. La chèvre de la maisonnée (*a sgiocca, a capra casareccia*) est tenue à proximité du village, le plus souvent par des femmes dans les interstices de l'espace péri-villageois (*u circulu*) et des parcelles communales destinées aux cultures (*e prese*) alors que les chèvres menées en troupeau (*capra di banda*) font l'objet d'un gardiennage plus ou moins lâche sur les zones de maquis, à distance respectable des cultures vivrières, arboricoles et horticoles des villages. Les deux formes d'élevage mobilisent les territoires du commun (*u cumunu*). Après regroupement, les troupeaux font l'objet d'une double transhumance vers les estives de montagne et vers les zones de piémont durant l'hiver.

Au long des siècles, du haut Moyen Age jusqu'au XXe, l'élevage de chèvres, plus que celui de la brebis, a suscité un ostracisme tendant à l'éloigner des territoires habités (3). Pointée du doigt pour les dommages créés aux cultures, la chèvre constituait également un moyen de subsistance irremplaçable qui ne pouvait être ignoré des communautés villageoises. L'histoire judiciaire de la Corse foisonne de plaintes et d'accommodements pour tenir les deux bouts du problème: rendre possible la coexistence d'un espace pastoral et d'un espace agricole.

Lorsqu'en 1854 la libre pâture est interdite sur les communs, c'est essentiellement la chèvre qui est visée. La puissance publique va s'employer durant tout le XIX^{ème} et

1) Alors que Timée, historien Grec du IV^{ème} siècle avant J.C., ne voit en Corse que "chèvres et moutons sauvages que les habitants passent leur temps à chasser et que c'est toute l'occupation de leur vie", Polybe au II^{ème} siècle avant J.C. lui répond qu'il faut plutôt y voir une manière d'élever: "les bergers ne peuvent pas accompagner leur bétail dans les pâtures, du fait que l'île est boisée, rocailleuse et accidentée. Lorsqu'ils veulent le rassembler, ils se postent aux endroits commodes et appellent les animaux au son de la trompe et tous accourent sans erreur vers leur trompe", rapporté par Mercury, 2013).

2) Le lait de brebis trop gras ne peut être consommé de façon quotidienne.

3) Les chèvres étaient cantonnées dans les seuls lieux incultes et abandonnés, tenues à 300 pas des vignes, des bois, des champs, des près et autres lieux cultivés (Edit Royal, avril 1777, Rapporté par Mercury, op.cit.).

jusqu'à la seconde moitié du XXe siècle à réduire par la Loi et une série de rappels, l'espace de pâture des troupeaux caprins. Conscients du rôle nourricier des chèvres domestiques, de nombreux conseils municipaux vont tenter de lui opposer le droit coutumier indéfectiblement attaché aux usages du commun (1).

A la fin du XIXème et au début du XXe, l'intégration de l'île à l'ensemble économique et juridique français devient effective et transforme en profondeur les systèmes agro-sylvo-pastoraux. L'importation de céréales continentales renchérit les céréales locales qui sont abandonnées. Une grande partie des espaces de terrasses cultivées ainsi libérés entraîne un redéploiement spatial des troupeaux dont vont tirer parti les éleveurs caprins de l'intérieur. Dans le même temps, l'implantation des affineurs de Roquefort, Louis Rigal en 1893, rapidement imité par Maria Grimal et par la "Société des Caves et Producteurs réunis de Roquefort sur Soulzon" conduit à une spécialisation ovine partielle des élevages pastoraux renforçant ainsi la marginalisation des activités caprines relativement aux bergers devenus éleveurs de "brebis à l'herbe".

Enfin, il faut noter qu'à la fin des années 60 la consommation de lait de vache remplace au quotidien celle du lait de chèvre. La pratique devient la norme suite aux nouveaux procédés de pasteurisation, de déshydratation (lait en poudre) et de conditionnement (généralisation du *Tetra Pak* puis *Tetra brik*). Dès lors, suite à la disparition de la chèvre familiale (*a sgiocca*), les effectifs de chèvres vont décroître puis s'effondrer.

L'effondrement des effectifs caprins à la fin du XXe siècle (2) tient donc à la fois à une forme de bannissement lancinant prononcée au nom du progrès agricole, à l'ouverture brutale de l'île à l'économie continentale et à la disparition de la fonction vivrière de l'espèce.

Néanmoins, n'étant plus relégué aux marges des autres activités agricoles, l'élevage caprin se conforte au fil des décennies en un système d'élevage relativement stable composé de troupeau de 200 à 400 individus dont la cohérence est soutenue par une culture technique éprouvée (Santucci, 2015). Les savoirs des chevriers combinent la connaissance fine des milieux de production, de leurs ressources (espèces ligneuses et semi-ligneuses du maquis, flores étagées), des cycles zootechniques et de l'aptitude des différentes catégories d'animaux de la race locale. La valeur de ces systèmes repose sur les compétences du berger à identifier, relier et évaluer des composantes qui, prises individuellement perdent de leur sens et de leur utilité. Il n'est pas abusif de dire que la résilience des troupeaux et leur maintien jusqu'à nos jours - alors que tout a convergé pour les voir disparaître - est dû à ces *savoir-combiner* des ressources inscrites dans des milieux spécifiques, des savoirs orientés par de fortes contraintes sociohistoriques formées conjointement par l'agriculture sédentaire, les régimes de propriété foncière et les politiques coercitives et excluantes de la puissance publique. A ce titre, la race caprine locale est le produit d'une histoire multiséculaire qui a forgé des aptitudes à valoriser les espaces marginalisés de l'île en en révélant leurs ressources, de même que les paysages de maquis ont été façonnés en grande partie par les pratiques pastorales (Franceschi, 2015).

Hors texte 1 - la situation actuelle de l'élevage caprin en Corse et son évolution

L'élevage caprin stigmatisé et victime d'une image d'archaïsme a commencé à régresser dès le début du XXe siècle. Cette tendance s'est accentuée dans les années 1960 avec un cheptel passant de 145000 têtes en 1957 à 35000 en 1970. Certains se souviennent même qu'à cette époque des bateaux entiers de caprins partaient vers l'Italie pour y être abattus (Miquet, 1968).

Tableau 1 – Chiffres clés sur la chèvre en Corse aujourd'hui
(Agreste DRAAF, ODARC, Chambre d'Agriculture de Corse, 2015, 2016)

Évolution	1970	1979	1988	2000	2012	2016	2017
Nombre d'exploitations détentrices de caprins	1 273	982	599	341	384	377	382
<i>Dont troupeaux mixtes</i>					72	73	76
Nombre de mères	29 500	44 400	37 600	29 600	30240	33790	35235
Nombre de chèvres par exploitation	23	45	62	86	78	88	92
Production laitière (en hl)	nd	Nd	55 250	53 700	44200	57150	59740
<i>Dont transformés en fromages à la ferme</i>					37100 (84%)	42300 (74%)	44104 (74%)
Production laitière par chèvre présente (l)	nd	Nd	146	181	146	169	170

A partir de 1970, l'effectif d'animaux s'est relativement stabilisé autour de 35000 mères adultes mais avec des troupeaux plus importants et plus spécialisés. La tendance depuis 2000 à une ré-augmentation du nombre de têtes témoigne de l'attractivité de la production caprine avec récemment un nombre significatif d'installations mais les statistiques régionales ne permettent pas de différencier l'origine raciale

1) Pascal Paoli souligne le rôle de la chèvre dans les communautés villageoises "Que l'on se souvienne qu'il est des lieux en Corse qui ne sont bons à autre chose qu'à servir de pacage aux troupeaux de chèvres, qu'elles sont la dernière ressource du pauvre dans les années de famine"(Londres, 2 avril 1789). Par ailleurs, Mercury rapporte: "Alors que le tribunal de Corte condamne les bergers, le Conseil Municipal de Cozzano décide à l'unanimité, de restituer le montant des amendes payées et d'intervenir devant les différentes juridictions, de 1848 à 1875" cité par Mercury, op.cit.).

2) Les effectifs caprins passent de 200.000 têtes en 1950, 145.000 en 1955 et sont de 35.000 individus aujourd'hui toutes races confondues.

3) Dans le jargon technique de l'administration forestière, il est dit que la pâture donne aux arbres une forme typique, en boule, en diabolos ou en coussinet, significative d'un "faciès caprin" (Mercury, op.cit.).

du cheptel. Le nombre d'installations en races Saanen et Alpine sur des systèmes non pastoraux est à ce jour mal connu mais on peut penser que la diminution du cheptel caprin de race corse se poursuit.

La transformation fermière reste très majoritaire et la productivité laitière a régulièrement mais faiblement augmenté. Porté par la demande de l'industrie pour le lait de chèvre toujours plus importante, le prix du lait livré à l'industrie est plus élevé que sur le continent de 20% (0,96 € en 2016) mais correspond à la différence de matière utile produite.

De plus, contrairement à la situation continentale, le chevreau constitue toujours un coproduit bien valorisé. 24825 chevreaux de lait ont été abattus en 2015 correspondant à 158 t de viande (16 kg /chevreau en moyenne entre 7 et 23 kg) vendus entre 14,4 €/kg (à Pâques) et 16,5 €/kg (à Noël). Mais depuis récemment, certains éleveurs se plaignent toutefois de difficultés jusque-là inconnues à vendre leurs cabris pour Noël indiquant peut-être des changements dans les modes de consommation. Certains cabris sont abattus à la naissance quand leur naissance ne correspond pas aux grandes périodes de consommation.

2 - Les animaux, la race et les systèmes d'élevage

La race caprine Corse

La chèvre est le premier animal domestique à avoir été introduit sur l'île dès le tout début de sa néolithisation (VIII^e millénaire avant JC). Elle est donc présente de façon sûre depuis le VI^e millénaire avant JC grâce aux ossements retrouvés par les archéozoologues (Vigne, 1988), et fait partie de ces races concernées par la voie méditerranéenne du Néolithique ancien (avec la Sicile et la Sardaigne). Il est probable qu'elle est restée assez longtemps le seul animal laitier présent en Corse dans la mesure où les premiers ovins introduits étaient des animaux à viande qui, une fois féralisés, ont donné les mouflons corso-sardes et que les ovins laitiers ont été introduits plus tardivement. On a montré par des analyses génétiques des caprins corses une claire continuité entre ces peuplements fondateurs et la population actuelle, en particulier grâce à l'ADN mitochondrial inchangé au cours des siècles.

Cette race répond à un standard assez original puisque les colorations sont diverses (comme pour beaucoup de races locales de Corse) et non fixées autour d'un seul patron. Ainsi, les robes présentent-elles des nuances, formes et combinaisons variées. Chaque patron est désigné par une dénomination précise qui comprend la couleur dominante, sa disposition et sa combinaison. Par exemple Santucci et Franceschi (2009) ont montré comment chaque individu était désigné selon la ou les couleurs avec une hiérarchie des couleurs (blanc, roux, puis noir ou brun), leur disposition (ceinture, cou, arrière). Une chèvre avec la tête et l'avant-train blanc et l'arrière train noir serait nommé *collata nera* (le blanc reste alors sous-entendu).

La tête peut également offrir des éléments distinctifs comme l'œil (*ughjata*), le chanfrein (*facciata*), le front (étoilé *stellata*), la bouche (*bucchisgiola*), etc... Des particularités anatomiques peuvent alors être ajoutées, telles que celles concernant les cornes, les pampilles, la barbiche, les oreilles, les yeux, la longueur du poil, la conformation de l'animal et le port de la tête. Dans le cas des cornes, les dérivés sont nombreux: i) la forme des cornes: dressées *pinzutella*, étalées *palmulina*, recourbées *coppata*, recourbées du même côté *ciacca*, recourbées de manière inégale comme une corne collée à l'oreille *ghjerba*, ii) l'absence de cornes *motina*. Des travaux récents (Luneschi, 2017) ont permis d'en constituer un corpus impressionnant qui montre la richesse culturelle associée. Il est important pour l'éleveur de pouvoir d'un coup d'œil repérer ses animaux dans le maquis et les éventuels manques (fraction du troupeau qui s'est séparée) ou mélanges (avec des animaux d'autres troupeaux voisins). Entre éleveurs, les identifications vernaculaires permettent également d'échanger facilement afin de retrouver des animaux égarés ou qui ont changé de vallée.

Les caractéristiques communes aux animaux de race Corse sont donc plus morphologiques que de patron coloré. Il s'agit d'une chèvre de petite taille, la femelle adulte pèse entre 35 et 45 Kg et le mâle entre 45 et 65 Kg. Le poil est long ou semi-long, la tête est fine avec de petites oreilles, et généralement cornue avec des pampilles fréquentes. La mamelle est accrochée assez haut et se prête bien à la traite manuelle. La reconnaissance officielle par la CNAG est intervenue le 13 juin 2003.

Les aptitudes de la race Corse dans le système d'élevage traditionnel

Ses aptitudes sont sa rusticité, ses facultés d'adaptation à l'écosystème corse, et sa capacité à se nourrir sur des terrains faiblement productifs couverts de ligneux et semi-ligneux que les autres animaux (en particulier la brebis) ne sauraient utiliser. On qualifie de *caprunu* ce type de couverts végétaux fait de maquis bas et de parcours embroussaillés. Il est parfois difficile à comprendre que de tels couverts considérés comme impropres à tout élevage soient les mieux appropriés aux caprins. Les aptitudes laitières sont marquées même si les volumes sont en rapport avec le mode de conduite, avec environ 200l par chèvre traite et par an, et un lait de qualité avec un taux moyen de matière grasse de 48 g/l et un taux moyen de matière protéique de 32 g/l.

Traditionnellement, la traite est effectuée à la main, le trayeur se tient au milieu d'un enclos circulaire (*a mandria*), les chèvres sont appelées et viennent spontanément se faire traire à l'inverse des brebis qui sont maintenues dans un

couloir de contention (*u compulu*). Aujourd'hui, la généralisation des quais de traite et de la machine à traire conduit à une complémentation systématique au moment de la traite.

Une aptitude majeure est le désaisonnement qui conduit, dans le système traditionnel, à privilégier les mises-bas en Novembre. Le troupeau se voit ainsi (Santucci et al. 1994) composé de femelles précoces (*primaticce*) qui chevrotent en novembre, de tardives (*tardive*) qui chevrotent en février, et des improductives (*u speitame*). Pour chaque campagne laitière, les individus se distribuent entre ces trois catégories et tout l'art du chevrier consiste à maximiser les précoces en limitant les deux autres catégories. La conduite suppose alors d'écarter les mâles du troupeau pour les introduire en juin et déclencher la venue en chaleur par effet mâle. Une même chèvre, au cours de sa carrière, va donc passer successivement par ces différents états. La chèvre qui

reste improductive deux années d'affilée est qualifiée de *lunatica* et elle sera éliminée (c'est celle qui sera utilisée pour élaborer la viande séchée ou *misgiccia*). La recherche de chèvres précoces est liée au caractère structurant du cabri de Noël, un co-produit bien valorisé. Dans ce cas, on recherche également une production laitière qui montre un rebond printanier alors que la femelle est en 5^{ème} mois de lactation, ce qui est contraire aux modèles classiques de persistance

négative. Certains chevriers ont fait le choix de privilégier les mise-bas en Février (donc en saison naturelle) et de ne pas miser sur le cabri de Noël, ce qui leur donne la possibilité d'une campagne laitière incluant la saison estivale. C'est surtout le cas d'éleveurs placés en proximité des zones touristiques et qui peuvent facilement écouler leur production en été.



Photo 2 – Un troupeau de chèvres de race corse (photo INRA R. Bouche)

La conduite sur parcours

La chèvre corse montre une forme de grégarité quand elle est conduite en troupeau d'une taille importante (150 à 300 têtes). Le chevrier se constitue une connaissance fine des apparentements au sein de son troupeau. A l'intérieur du troupeau (*a banda*), il distingue des familles (*a greghja*) de forme matrilineaire, avec les femelles qui ont une ancêtre commune et vont avoir le même comportement alimentaire et spatial sur les parcours ainsi que la même zone de couchage dans l'enclos (*a mandria*). On a pu montrer, par l'analyse de l'ADN mitochondrial, l'importance de ces familles de femelles (Hughes et al., 2012) comme témoignage des pratiques de gestion des lignages au fil des siècles. Pour une bonne utilisation du territoire (*u rughjone*), l'éleveur organise des circuits qu'il induit au sortir de l'enclos (*a versura* ou *a mossa*) en donnant la direction que va emprunter le troupeau ce jour-là. Selon les configurations du territoire, il peut disposer de 4 ou 5 circuits différents. Le troupeau est souvent mené par un mâle castré (*u castratu*) qui porte une cloche particulière dont le son signale de loin où en est le troupeau dans son mouvement.

Ce genre d'exploration par des troupeaux sans gardiennage continu était déjà connu dans l'antiquité par Diodore de Sicile qui écrit: "Les propriétaires ne perdent jamais leurs troupeaux marqués par des signes distinctifs, lors même que personne ne les garde". Ce marquage aux oreilles est appelé *u segnu* et a fait l'objet de travaux d'ethnologie (Ravis Giordani, 1983) et de linguistique (Luneschi, 2017). Sa

complexité repose sur des entailles partielles sur une ou deux oreilles qui portent des noms précis et sont affectés à des familles distinctes. Certains marquages peuvent faire l'objet de transformations d'une marque en une autre (*trasingnà*) utilisables en cas de vols ou de pertes d'animaux.

Le troupeau est également constitué d'animaux de différentes classes d'âge avec des qualificatifs précis. Pour désigner les femelles, on distingue 0-6 mois: *zighina*, 6-18 mois: *turriccia* ou *annechja*, 18-30 mois: *bima*, 3 ans: *trima*, chèvre adulte: *maiò*. Pour les jeunes mâles, Luneschi signale la succession de *eghju*, *buscionu* une fois sevré et *annincu* pour le jeune bouc. Avant d'élever une chevrette ou un bouc à partir d'une femelle, l'éleveur va attendre de disposer de suffisamment d'information sur l'individu. Une chevrette ne sera donc élevée que d'une chèvre adulte (donc pas avant une troisième mise-bas). Et un jeune bouc sera issu d'une femelle qui montre une régularité de mise-bas précoces, en évitant les naissances gémellaires (*nescu*, littéralement impair). De plus, chaque famille matrilineaire devra être présente lors de la génération suivante afin d'approvisionner en continu les différentes familles du troupeau. Le sevrage requiert la pose d'un dispositif qui permet au jeune de se nourrir sur le parcours sans pouvoir téter sa mère. Il s'agit d'un morceau de bois dur (en bruyère arborescente *scopa*) appelé *cavestra* ou *bucognulu* qui est ficelé en croix sur le museau et sera retiré après un certain temps.

Les orientations productives

La forme la plus traditionnelle de cet élevage est celle représentée par le producteur fermier qui assume toutes les fonctions depuis la sélection des animaux jusqu'à la vente directe des fromages et des cabris. On a proposé le concept d'"homme-filière" (Casabianca et al., 1994) pour désigner ce mode de fonctionnement où c'est le cumul des activités qui permet la constitution du revenu. Pour un troupeau de 215 têtes, on peut compter une emprise de 215 ha dont une grande partie est constituée de ligneux et semi-ligneux. Seuls 60% de ces surfaces sont éligibles aux aides PAC avec des coefficients réduits du fait de la faible productivité. Aucune mise en culture ni prairies permanentes ne sont présentes et, en général, aucun foin n'est produit. Les achats sont importants, des céréales et concentrés ainsi que du foin en grande quantité. Le troupeau comprend 215 chèvres dont 140 à la traite pour une production de 31 000 litres de lait et qui permettent d'obtenir 110 cabris à mettre en vente, 28 chevrettes de renouvellement et deux futurs boucs. La production de fromages frais, de fromages affinés, de *Brocciu* vient constituer la plus grande partie du

chiffre d'affaire. On estime à 120 000 € le produit total de l'exploitation dont 36 000 € d'aides PAC et de prime caprine. Les charges sont estimées à 85 000 € pour un résultat net de 35 000 €, ce qui signifie que ce sont les aides qui forment le revenu.

Une fraction du lait de chèvre (environ un quart de la production régionale) est également livrée à des laiteries qui sont localisées principalement en Plaine Orientale et sur Ajaccio. Les installations récentes en Saanen et Alpines sont souvent concernées par cette forme. De plus des importations de lait de chèvre sont le fait de certaines laiteries mais qui restent discrètes sur les tonnages et la destination. Elles concernent quelques dizaines de milliers de litres seulement. Cette pratique est d'ailleurs en baisse et moins répandue (environ 30 000 l) que dans le cas du lait de brebis (environ 2 millions de litres). Il demeure difficile de disposer de chiffres précis sur cette activité dont le manque de transparence alimente des polémiques locales.



Photo 3 - Une chèvre avec son chevreau en cours de sevrage avec une *cavestra*. (Photo INRA R. Bouche)



Photo 4 - La conduite du troupeau vers l'estive (Photo N. Lazzarini)

3 - La chèvre en Corse, un animal circulant dans des milieux variés mais des modèles pastoraux remis en question

La chèvre est bien l'animal pastoral par excellence en Corse comme dans de nombreuses régions méditerranéennes et le système d'alimentation pastoral est basé sur la valorisation des ressources spontanées complété par du foin et des aliments concentrés. Le guide pastoral caprin méditerranéen (2016) classe la stratégie d'organisation du système d'alimentation des élevages caprins en Corse en grande majorité parmi les "très grands pastoraux", caractérisé par de gros effectifs (80 à 200 chèvres) avec une faible production individuelle (150 à 300 litres/chèvre), un chargement de 2 à 3 ha par chèvre sur des territoires pastoraux entre 200 et 500 ha.

Ces systèmes seraient caractérisés par une très forte contribution des parcours à l'alimentation (70 à 85%) avec une très faible quantité de foin distribuée et une quantité de concentrés modérée (80 à 140 kg). Il y a 35 ans, B. Leclerc (1984) décrivait ainsi le régime alimentaire des caprins corses et leur capacité à valoriser une diversité de ressources ligneuses et herbacées. Le régime alimentaire de la chèvre corse sur parcours, très diversifié, est dominé par les plantes de maquis arboré de chêne vert, chêne liège, ou chêne pubescent, de cistaies, de bruyères, de pelouses à brachypodes, mais inclut aussi des arbousiers, des phylaires, des ronces, lentisques etc. Selon les saisons, la part des ligneux à feuilles non caduques peut ainsi varier de 61% en hiver contre seulement 22% en été alors que la part des graminées dans la ration de 21% au printemps à 6% en été. De plus, de nombreuses espèces végétales peu fréquentes ou rares contribuent aussi à l'équilibre alimentaire de la ration. A la descente d'estive, les glands peuvent constituer aussi un complément énergétique très bénéfique pour la remise en état des troupeaux avant les premières mises-bas de contresaison.

On voit ici l'importance d'offrir aux chèvres le choix alimentaire le plus large possible pour une meilleure valorisation de l'alimentation qu'elles reçoivent. La disponibilité du couvert végétal a une grande importance et dépend à la fois des pratiques de l'éleveur et de l'état d'entretien et d'ouverture du maquis. L'assiduité du berger à garder et guider de manière plus ou moins contraignante son troupeau ou simplement à lui indiquer dans quelles parties les chèvres peuvent se diriger et effectuer librement leur choix

modifie l'efficacité alimentaire des parcours. La quantité et le type de foin ou de concentrés distribués avant de lâcher le troupeau, le choix d'une période de pâturage (diurne au printemps, nocturne en été) sont autant d'éléments de conduite qui modifient l'utilisation du parcours, et évitent l'embroussaillage comme le surpâturage. Les interventions de l'éleveur lui-même sur le parcours ont aussi une grande importance: sur semis d'espèces fourragères intéressantes, débroussaillage et recépages adaptés, chemins d'accès... Utiliser la valeur alimentaire de rations types calculées sur la base des méthodes de calcul de ration dans des systèmes alimentaires contrôlés est donc peu adapté au pastoralisme pour gérer la conduite alimentaire des troupeaux dans ces systèmes (Stehlin, 1992).

La réalité décrite pour le système "grand pastoral" correspond bien à un ensemble de pratiques stabilisées mais est aujourd'hui très largement à nuancer. La transmission des pratiques de conduite des troupeaux entre les générations ne s'est souvent pas faite et les assez nombreuses installations récentes de jeunes éleveurs ne s'inscrivent pas dans un continuum familial. De plus une grande majorité d'entre eux sont des éleveurs fromagers fermiers. Ils cherchent donc souvent à sécuriser la fabrication et à optimiser la production laitière au détriment de la surveillance des troupeaux exigeante en travail. Certains de plus en plus nombreux cherchent à concilier surveillance et conditions de travail en utilisant des colliers GPS sur les chèvres leaders. Mais les quantités de foin distribuées (souvent achetées dans la plaine de la Crau en Camargue) et de concentrés sont très importantes et l'autonomie alimentaire des troupeaux est très variable et fréquemment beaucoup plus faible que le modèle type (Lafitte, 2017; CDA2B, 2015; Devos, 2018). Enfin, devant ces difficultés, des éleveurs de plus en plus nombreux cherchent aujourd'hui à s'installer avec des chèvres de race alpine, Saanen ou Anglo-nubiennes sur des systèmes non pastoraux mais il n'existe à ce jour aucun registre fiable sur le nombre d'élevages de ce type en activité. De plus, un grand nombre d'éleveurs possède quelques animaux de race non Corse ou croisés dans leur troupeau.



Photo 5 – Un territoire d'estive utilisé par les caprins, Noceta (Photo N. Lazzarini).

4 - Des productions traditionnelles à forte typicité

Les laits et les fromages:

Dans la Corse des communautés villageoises de l'intérieur, chaque famille détenait peu ou prou de 3 à 5 chèvres, rarement plus du fait de la limitation par quota, imposée par la puissance publique sous la pression des propriétaires cultivateurs. La chèvre domestique (*Casareccia*, *sgiocca*), vache du pauvre, était destinée prioritairement à l'alimentation laitière des enfants alors que le surplus de lait souvent mélangé au lait de brebis servait à la production fromagère de garde, au troc pour le paiement des herbages et à une rare vente directe.

Parallèlement à l'achat des fromages blancs de brebis par les affineurs aveyronnais et consécutivement à la diminution de la consommation en l'état des laits de chèvres, s'est développée durant la 2^{ème} partie du XX^e siècle une activité de transformation et de négoce de fromages de chèvres assurées par des bergers-fromagers et des commerçants locaux. Le cas des affineurs commerçants (*l'incitaghji*) balanins est

particulièrement signalé et resté dans les mémoires (Ravis Giordani, 1983). Ces derniers achetaient des pièces de quelques jours aux chevriers niolins et les affinaient dans les caves du village de Calinzana au moyen d'un personnel féminin employé à façon (*e casgilante*). La réputation du fromage éponyme est associée depuis à l'espèce caprine. Dans les autres régions de l'île, la non collecte des laits de chèvre par les industriels de Roquefort a contraint bon nombre de chevriers à transformer eux-mêmes leur lait. Il n'est pas faux de dire que les chevriers ont contribué au maintien des pratiques fromagères locales. Lorsque Roquefort stoppe brutalement la collecte des laits corses pour la fabrication du Roquefort en 1980 plus d'un tiers des éleveurs va se convertir dans un temps très court en producteurs fermiers prouvant ainsi que la transmission de la tradition fromagère s'était bien réalisée (Sorba, 2015).

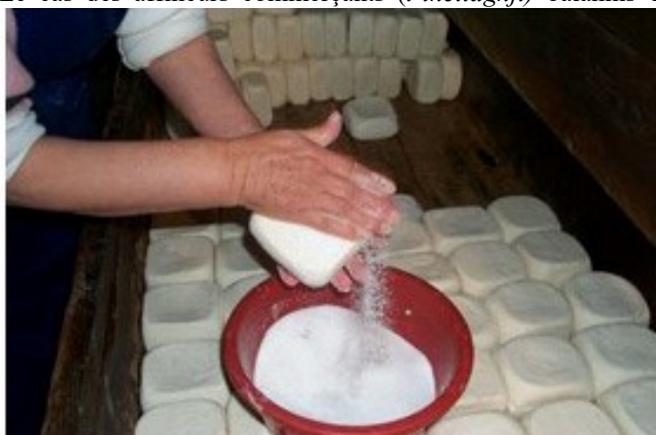


Photo 6 – Le *Calinzanincu*, un fromage souvent fabriqué avec du lait de chèvre (Photo INRA J.-M. Sorba)

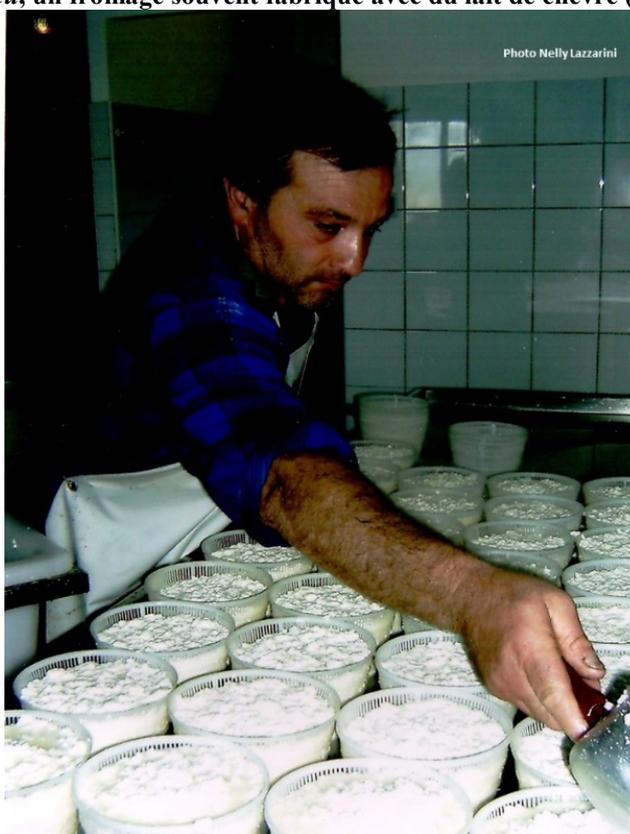


Photo 7 – Fabrication de *Casgiu Venachese* (Photo N. Lazzarini)

Le brocciu:

Ce fromage de lactosérum est le seul produit laitier à bénéficier d'une appellation d'origine. Elle a été octroyée en 1983 sous forme d'appellation simple suite au retrait des industriels de Roquefort et à la demande des syndicats généralistes. Elle a ensuite fait l'objet d'un enregistrement européen en 1998 en tant qu'appellation d'origine protégée. Il s'agit de la seule AOP en France qui autorise l'utilisation du lait de deux espèces, les ovins et les caprins.

L'élaboration de ce produit suppose le recueil du petit-lait suite à la fabrication fromagère. Ce lactosérum (*u seru*) est chauffé jusqu'à 45°C par du chauffage direct, puis on ajoute du lait entier (*u puricciu*) dans une proportion de 16 à 20% en volume. Le tout reçoit une pincée de sel et est porté à 85°C ce qui permet une floculation des protéines. Le coagulat est ramassé à la surface du récipient et mis en moule pour égoutter. Il peut ensuite être consommé en frais (*frescu*), ou sous forme ressuyée et légèrement salée (*passu*) ou encore salé et séché (*salitu*). Ce produit est largement utilisé en gastronomie, aussi bien pour des plats que pour des desserts.

La présence des laits et/ou lactosérum des deux espèces se justifie par la tradition ancienne de troupeaux mixtes ovins et caprins. Aujourd'hui, la plupart des productions est mono-espèce et le *brocciu* de chèvre est très apprécié dans l'offre fermière de proximité, le *brocciu* de brebis étant dominé par les productions industrielles. A noter que certains producteurs combinent les espèces en mélangeant le lactosérum de brebis et le lait de rajout de chèvre, ce qui combine les protéines solubles des deux espèces et les caséines caprines. Ces derniers sont dans le prolongement de la tradition des troupeaux mixtes.

Il faut souligner une tendance au retrait volontaire de l'appellation de la part d'un nombre croissant de producteurs fermiers qui ne se reconnaissent plus dans la standardisation du Brocciu aujourd'hui. Sa faible traçabilité (du fait des importations de lait) pose des problèmes de contrôle et engendre des risques de banalisation (Linck et al., 2009).

La chèvre et sa viande, *a misgiccia*

Lors des nombreuses crises alimentaires qu'a connues la Corse, les bergers ont été contraints à transformer les viandes d'animaux destinés à d'autres fins. C'est le cas de la viande de chèvre, *a misgiccia* aujourd'hui disparue. Mercury rapporte que "la viande de chèvre, de mouflon ou de brebis était découpée en lanières, dans les meilleurs morceaux. Elle était mise à macérer dans du vin avec sel, poivre, piment en

poudre, laurier, thym de montagne (*arba barona*), romarin, le tout mélangé avec du pain sec râpé. Ces lanières étaient ensuite séchées à l'air. Elles étaient enfin enveloppées dans un linge et conservées au frais. La *misgiccia* se mangeait grillée à la façon du porc salé" (Mercury, 2013). Certaines traditions rapportent également l'usage de vinaigre en cuisson acide, et la sèche par boucanage (Ceccaldi, 1968).



Photo 8 - Cabris maintenus dans la chèvrerie (*u chjostru*) durant la journée. (Photo INRA R. Bouche)

Le cabri de lait

Alors qu'elle a quasiment disparu des tables françaises, la consommation de viande caprine demeure très présente dans la gastronomie corse à travers le coproduit majeur de l'élevage caprin, le cabri de lait ou *caprettu*. Il s'agit d'un pré-ruminant strict qui n'aura consommé que le lait de sa mère jusqu'à son abattage à environ 45 jours. Durant toute sa courte existence, il sera maintenu enfermé dans un réduit au

sein de la chèvrerie appelé *chjostru ousarconu* durant la journée (alors que sa mère est sortie sur le parcours). Ainsi, l'éleveur peut être sûr qu'il ne consomme pas de brindille ou autre nourriture solide. Le soir, il présente à chaque chèvre son cabri, faute de quoi la chèvre peut tuer un chevreau qui ne serait pas le sien. Lorsque l'éleveur a des dizaines de chevreaux à distribuer, il est important de ne pas se tromper.



Photo 9- Présentation du produit tel qu'il est commercialisé en région ajaccienne: pattes arrière repliées, pattes avant insérées dans le cou, couverture avec la crépine et touffe de poils à l'extrémité de la queue. (Photo INRA Limongi)

L'absence de rumination assurée par ce mode d'existence du cabri permet à l'abattage de récolter sa caillette qui est la présure utilisée pour la transformation fromagère. L'animal est souvent abattu (égorgé au couteau *scannatura*) à la ferme par des pratiques traditionnelles qui sont devenues illégales quand ont été créés les abattoirs officiels (Limongi, 2018). Il est abattu juste après sa dernière tétée, ce qui permet de disposer de caillettes pleines de lait. Ces caillettes sont salées et séchées pour être ensuite utilisées lors du caillage du lait. La carcasse est apprêtée après dépeçage et éviscération,

avec apposition de la crépine et la fressure (*curatella*) est cuisinée ou transformée (intestins en *rivia*).

On observe un délitement des usages de consommation, le cabri étant souvent remplacé à la Noël par la dinde ou le chapon. Certains chevriers souhaitent relancer ce produit par une action collective d'ensemble visant à le protéger par un signe d'origine (Bordeaux et al., 2008). Toutefois, le maintien de l'abattage à la ferme pour 75% des cabris vendus confine pour le moment ce produit sur des marchés informels.

Les cordes (*e fune*), cornes (*e corne*) et cape du berger (*Pilone*)

A l'instar du porc, peu de choses étaient mises à l'écart des activités caprines. Les chèvres fournissaient des peaux utilisées pour fabriquer des outres (appelées *zani*) voire des fourrures (figure 10 et 11), des cornes appréciées pour l'élaboration des couteaux traditionnels, des cordes en poils de chèvre réputées pour leur robustesse et le fameux *pilone*, cape omniprésente dans l'image du berger.

Les cordes en poils de chèvre (*e fune*) offraient aux utilisateurs une particularité intéressante, avec une relative

élasticité absente des autres types de cordes, en particulier celles faites avec le chanvre (*u cannabu*). En effet, les cordes de poils de chèvre étaient utilisées par les muletiers pour leur capacité à être tendues une fois les charges attachées sur les bâts des mules. Un outil réalisé dans un bois dur (en général en bruyère arborescente (*a scopu*), appelé *u turcinellu*, servait à tendre par torsion les cordes en place de façon à bien assurer que les charges ne bougent pas lors du transport.



Photos 10 et 11 - Jaquette et vestons en chèvres corses et Berger vêtu du *pilone* en poils de chèvre (Photo extraite de "La vie au grand air", Paris, 1898)



Photo 12 –Traite manuelle d'un troupeau de chèvres corses (Photo N. Lazzarini)

Hors texte 2 – Le témoignage d'une jeune éleveuse de chèvres de la région de Corte

Émilie est une jeune éleveuse de 27 ans de la région de Corte en cours d'obtention de la DJA. Fille et nièce d'éleveurs ovins transhumants, elle est issue d'une famille de bergers du Niolo (Haute vallée du Centre de l'île) dont on retrouve la trace des troupeaux nous dit-elle depuis le XVIIème siècle sur des registres de la République de Gènes. Après deux ans d'études supérieures à la faculté de Corte, elle a choisi de s'installer en caprin parce qu'elle aime cet animal et pas trop les brebis. Elle élève actuellement 150 chèvres et 10 boucs tous de race Corse. Seul 3 à 4% du troupeau est improductif mais cette année une partie du troupeau a été touchée par la Chlamydie qui a provoqué de nombreux avortements. Ses chèvres utilisent réellement environ 150 ha de parcours sur les 400 ha dont elle dispose. Elle nous dit qu'elle ne fera jamais fortune avec son activité mais elle nous dit qu'elle est passionnée et qu'elle s'en sort bien. Elle vend essentiellement ses fromages et brocci dans les épiceries fines de Corte mais ses chèvres n'étant pas en contre saison comme chez la plupart de ses confrères, elle ne garde pas les chevreaux qui sont abattus peu après la naissance en fin d'hiver. Le troupeau produit jusqu'à 3 l par jour de lait par chèvre soit environ 400 l/chèvre traite (mais seulement environ 250 l/chèvre présente compte tenu du nombre d'animaux improductifs). Elle pense que c'est la conduite du troupeau sur les parcours et une complémentation adaptée qui lui permet d'avoir de bons résultats. Elle ne veut pas transhumer car elle préfère surveiller ses chèvres au plus près et pense que c'est trop de travail. Par contre, le parcours peut être une ressource importante pour le troupeau si le maquis est suffisamment ouvert, bien géré avec des ligneux accessibles. Si elles ont une trop grande surface, elles parcourent 15 kms ou plus et ce qu'elles mangent ne sert qu'à couvrir les besoins supplémentaires générés. Elle achète son foin dans la plaine de la Crau et elle donne du maïs et du concentré complet. En aménageant le territoire autour de Corte, on pourrait facilement installer 4 ou 5 jeunes, nous dit elle. Elle n'est pas adhérente au contrôle laitier pour le moment car de toute façon, il n'y a pas d'organisation de la sélection et il est très difficile de trouver de bons reproducteurs en race Corse. Elle a constitué son troupeau petit à petit à partir d'un petit noyau de 20 chèvres qu'elle a achetées il y a 4 ans. C'est dommage que rien ne soit fait pour sauvegarder la race et avec les problèmes des parcours c'est ce qui explique pourquoi les jeunes s'installent en Saanen, insiste-t-elle. D'ailleurs elle pense qu'ils sont même incités à le faire.

5 – Conclusion: les conditions d'une relance: enjeux et perspectives d'avenir

Le secteur caprin corse repose essentiellement sur la figure du producteur fermier, un éleveur-transformateur qui n'est que très peu intégré dans les flux économiques classiques. Une partie des activités demeure encastrée dans l'informel, l'abattage à la ferme, la vente directe et le couplage

direct aux actions économiques visibles reste exceptionnel. Il ne s'agit donc pas d'une filière au sens canonique du terme avec des opérateurs clairement positionnés au sein d'un système de transactions organisées. La dispersion des élevages sur le territoire (il n'y a pas de bassin caprin isolable sur l'île)

favorise l'individualisme des producteurs ce qui explique pour une grande part les difficultés organisationnelles récurrentes dans ce secteur.

L'engouement récent pour l'installation en élevage caprin en Corse est bien une réalité depuis quelques années. Ce regain d'intérêt pour la chèvre en Corse a des causes multiples. Il concerne souvent des jeunes généralement issus de milieux urbains et donc sans origine agricole proche, originaires ou non de l'île mais avec des liens familiaux ou affectifs avec elle. La perception qu'il est plus facile qu'en élevage ovin de disposer de parcours pour les chèvres explique peut-être le nombre de projets caprins. Mais une motivation supplémentaire est que la chèvre est pour beaucoup de jeunes, synonyme de liberté et d'identité culturelle.

Cependant, ces nouveaux éleveurs n'ont souvent que des liens indirects et lointains avec les éleveurs des générations précédentes (voisins, grand parents, oncles) et leurs pratiques. Les anciens réseaux d'éleveurs se sont délités, mettant à mal les conditions d'une transmission intergénérationnelle. Plusieurs initiatives visant l'organisation de la profession se sont succédé ces dernières décennies. Certaines sont le fait de producteurs conscients du déficit de conseil technique et de maîtrise de leur élevage. C'est ainsi qu'à la fin des années 90, l'association *Capra corsa* s'engage dans une recherche partenariale avec l'INRA-LRDE afin de mettre en place un schéma de sélection de la chèvre corse. Mais la fragilité du fonctionnement de l'association n'a pas permis de pérenniser cet effort de structuration. L'initiative de jeunes éleveurs de créer une nouvelle association "*I capraghji corsi*" a peu de liens avec les anciennes solidarités et se situe dans une autre logique.

La sélection peut, à cet égard, être un moteur de l'action avec le soutien des services régionaux de l'agriculture dans la mesure où elle peut s'adosser sur des systèmes d'élevage consolidés susceptibles de valoriser les ressources spontanées de l'île. Il faudra pour cela mettre également en place la fourniture de boucs améliorateurs et assurer la maîtrise sanitaire du cheptel. Cependant, la trop grande proximité avec les ovins laitiers (les ovins et les caprins sont réunis au sein d'une seule interprofession) conduit à raisonner par analogie. Or, sélectionner la chèvre corse ne saurait se contenter de chercher la seule augmentation de la productivité laitière alors qu'on attend de la chèvre une régularité des mise-bas au cours de la carrière reproductive et une forte utilisation des milieux spontanés. Les objectifs de sélection et les critères à utiliser sont en cours de reconception selon des critères propres à l'espèce. De plus, le fonctionnement traditionnel d'échanges de reproducteurs entre pairs était caractérisé par une forme réticulaire où la reconnaissance réciproque des éleveurs dans leur compétence équivalait à une qualification des animaux concernés. Un schéma de sélection classique suppose une

organisation pyramidale avec des éleveurs-sélectionneurs fournissant des géniteurs pour le reste des éleveurs. Ce type de spécialisation demeure assez éloigné des conceptions toujours présentes chez les éleveurs caprins corses, avec une réelle difficulté pour implanter de façon pérenne les dispositifs régionaux de recueil de jeunes boucs ou de jeunes chevrettes. De tels dispositifs sont nécessaires pour rassembler une offre génétique pertinente sous réserve de ne pas spécialiser des fournisseurs exclusifs.

Cette relance ne pourra s'inscrire dans la durée que si elle répond aux attentes des éleveurs aujourd'hui tant en termes de conditions de travail, de revenu que de reconnaissance sociale. La dimension environnementale peut constituer un point d'appui pour renouveler les conditions d'exercice du métier et valoriser les rôles et l'image de l'élevage caprin dans l'île. La présence des chevriers et de leurs troupeaux dans des milieux particulièrement vulnérables notamment vis-à-vis des incendies, est une piste pour la relance de l'activité. Cependant, enclencher une réflexion sur les services écosystémiques apportés par l'élevage caprin suppose de stabiliser des modèles où cet élevage est effectivement utilisateur des ressources spontanées du maquis. Or, le recours assez récent mais croissant à une alimentation concentrée constitue une simplification des systèmes d'élevage qui éloigne les élevages de ces ressources de même que les savoirs de conduite attachés à leur usage. Aujourd'hui, l'élevage de chèvres n'est plus producteur de paysage, il ne parvient plus à contenir et à valoriser le maquis en le valorisant (Ravis Giordani, 1983). L'enjeu d'une relance valorisant les milieux et leurs ressources dépasse la seule préservation d'une activité et d'une race. Son emprise sur les milieux est faible et son impact est mal connu du fait de sa faible visibilité dans les politiques publiques agricoles régionales. L'ensauvagement de l'île du fait de l'expansion sans contrôle des maquis présente un risque majeur contre lequel les activités caprines pourraient constituer une solution durable et productive.

On assiste aussi à une diversification des formes d'élevage caprin avec des installations de nouveaux ateliers en race Saanen ou en Alpine avec des systèmes d'élevage proches de ceux du continent et avec peu de composantes pastorales, tout en s'appuyant sur l'image de la chèvre corse. Le danger bien réel pour le futur de l'élevage caprin en Corse serait sa banalisation, sa fragmentation et son désancrage des territoires. En relation étroite avec l'association *I capraghji corsi*, l'ODARC (Office de Développement Agricole et Rural de la Corse) vient de créer deux postes dédiés au secteur caprin et avec l'appui de la recherche, une stratégie régionale est en train d'émerger. Cette perspective doublée d'un renouvellement générationnel laisse augurer une relance prometteuse.

Références bibliographiques

- Biancarelli, B., Sorba, J.-M., (Coord.) 2015. "Corse, les fromages Casgi, furmaggi è brocci" Albiana, editeurs. 220 pages
- Bordeaux C., Lambert A., Casabianca F., Prost J.A. et Bouche R., 2008. Cabri de Corse: Questions préalables à une démarche de certification In: Les productions de l'élevage méditerranéen: défis et atouts - Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities. *Options Méditerranéennes*, Series A, No. 78, 183-188
- Brosse-Genevet, E., Fabre, J., Garde, L. (Coord.), 2016. Guide pastoral caprin- Valoriser des prés embroussaillés, des landes et des bois avec des chèvres laitières. 123 p. Cédition CERPAM- Cardère éditions.
- Carlotti, J., 1934. Monographie agricole de la Corse – Ajaccio, 1936, 319 pages.
- Casabianca F., 2016. L'élevage pastoral en Corse: Les enseignements à tirer d'une trajectoire d'évolution. "Pour", 2016/3 Eloge de l'élevage... mais quel élevage? N°231, 179 -185

- Casabianca F., Sainte Marie (de) Ch., Santucci P.M., Vallerand F., Prost J.A., 1994. Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs: La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse. *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*. 28, 343-358
- Ceccaldi M., 1968. Dictionnaire Corse-Français (Piève d'Evisa) Paris, Ed. Klincksieck.
- Chambre départementale d'Agriculture de Haute Corse, 2015 Partage d'expérience: Vivre de l'élevage caprin pastoral en Corse; 3 fiches techniques issues du réseau de référence caprin en Haute Corse du Plan pastoral caprin.
- Devos, Ch. 2018. Résultats d'enquêtes en élevage ovin caprin. Mémoire de stage d'ingénieur. Projet "REDYN- Repères".
- Diodore de Sicile, 1^{er} siècle avant JC. (traduction, Abbé Terrasson, 1737). "De l'île de Cyrne, aujourd'hui Corse" In "Bibliothèque historique/ Histoire universelle, tome premier livre V. Chapitre XI.
- DRAAF, ODARC, Chambre d'Agriculture de Corse, 2018, Panorama de l'agriculture de Corse; 75 pages.
- DRAAF, ODARC, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016, Chiffres clés de l'Agriculture corse; bilan de campagne 2015; 36 pages.
- Franceschi P., 2015, "La chèvre Corse: approche génétique et mise en pratique". In: *Corse, Casgi, furmagli e brocci. Les fromages*. Sous la Dir. De B. Biancarelli et J.M Sorba. Ed. Albiana.
- Girod Genet, 1912. Le régime pastoral de la Corse. 13p.
- Giustiniani, A., 1531 Description de la Corse, Note et traduction de Dialogo Nominato Corsica par Antoine –Marie Graziani, Piazzola éditions, 1993.
- Hughes S, Fernández H, Cucchi T, Duffraisse M, Casabianca F, Istria D, et al., 2012, A Dig into the Past Mitochondrial Diversity of Corsican Goats Reveals the Influence of Secular Herding Practices. *PLOS ONE* 7(1): e30272. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0030272>
- Hugot, S., Bouche, R., 1999, Regard sur les pratiques de l'élevage extensif de la chèvre corse: préalable à la mise en place d'un schéma de sélection. *Options Méditerranéennes. Série A: Séminaires Méditerranéens* (38), 137-143.
- Lafitte, L-M., 2017. Référentiel technico-économique élevage caprin Haute-Corse; Chambre d'Agriculture de Haute Corse
- Leclerc, B., 1984. Utilisation du maquis corse par des ovins et des caprins. Régime alimentaire des caprins. *Acta Oecologica Applicata* 5(4): 384-406
- Limongi M., 2018. L'abattage à la ferme du cabri de lait en Corse: analyse des pratiques et enjeux de leur légalisation. Université de Corse Pascal Paoli, rapport Licence IUT de Corse, 44 p.
- Linck T., Bouche R., Casabianca F., 2009. Brocciu: une appellation pour désapprendre. In: Tekelioglu Y. (ed.), Ilbert H. (ed.), Tozanli S. (ed.). *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*. Montpellier: CIHEAM, 2009. p. 199-212. (Options Méditerranéennes: Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 89). Séminaire international sur Les Produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens, 2008/04/24-26, Antalya (Turquie).
- Luneschi F.M., 2017. Le vocabulaire corse de l'élevage ovin et caprin: aspects lexicaux et onomastiques Thèse de doctorat Université de Corse Pascal Paoli, 317 p.
- Mercury François-Noël, 2013, "Le pastoralisme en Méditerranée, Un exemple: le pastoralisme corse", In: Bergers de Corse et pastoralisme en Méditerranée, <http://www.francois-noel-mercury.fr>.
- Miquet J., 1968. Généralités sur l'élevage caprin en France. In: *Norois*, n°58, pp. 269-278
- Ravis – Giordani, G., 2001. Bergers Corses: Les communautés villageoises du Niolu; 505 pages, Albiana éditions.
- Santucci, P., Calomiti, S., Bouche, R., Vallerand F., 1994. Le troupeau extensif. Fonctionnement zootechnique et performances. *Rencontres Recherches Ruminants* 1, 155-160
- Santucci, P., 2015. Le métier de berger. In "*Corse, les fromages - Casgi, furmagli e brocci*". Albiana ed. 225 p.
- Santucci P., et Franceschi P., 2009. Coloration et nom des chèvres en élevage pastoral corse: Essai de transcription des savoirs in *Cahier des Techniques Inra*, 66, 33-40.
- Stehlin, Ch., 1992. Etude de la composition chimique des espèces arbustives ayant un intérêt fourrager en Corse. Mémoire de maîtrise des Sciences et Techniques – Valorisation des ressources naturelles. 35 p. + annexes
- Vigne J.D., 1988. Les Mammifères post-glaciaires de Corse. Etude archéozoologique. XXVI^e supplément à "*Gallia Préhistoire*". (Publié avec le concours du ministère de la Culture, Direction du Patrimoine - Sous-Direction de l'Archéologie.) Paris, Éd. du CNRS, 334 p., textes et annexes.

COURRIER DES LECTEURS
ANALYSES D'OUVRAGES

COURRIER DES LECTEURS

LETTRE DE FRANZ JENOT A PROPOS DU GEC

Bonjour Bernard et Etienne,

Je vous remercie de vos messages d'encouragement et de satisfaction quant au travail de fond réalisé par les membres du Groupe d'Ethnozootechnie Caprine (ou *GEC*) pour la publication de ce nouveau bulletin de la SEZ,

Il me semble important de partager ici avec vous le fait que notre travail du GEC me semble être le reflet d'une implication personnelle, voire passionnelle et même amicale, de chacun des membres du groupe,

Au sein de notre groupe GEC, je crois que nous avons trouvé, ensemble, dans notre « pratique » de l'ethnozootechnie, une possibilité collective de décentrer notre praxis professionnelle, rémunérée, souvent pilotée par des intérêts essentiellement techniques ou économiques pour répondre, et c'est aussi compréhensible, aux lois du marché. L'ethnozootechnie est un outil de mise en dialogue personnel et collectif, de dialectique intérieure et extérieure, sur la question, au sens large, des pratiques de l'élevage,

Dans cette perspective, la rédaction d'un tel numéro de la SEZ, tout comme l'organisation de nos journées GEC depuis 2007, deviennent alors un prétexte pour nous confronter au miroir de notre quotidien professionnel dans l'amitié d'un échange aussi gratuit que constructif et ressourçant. Cet exercice nous grandit et s'il peut nourrir la réflexion et les

travaux d'autres consœurs et confrères, alors c'est un double bénéfice,

A l'aurore de la rédaction de ce Tome 1, il m'importait de partager avec vous cette parcelle d'étincelle que représente nos échanges et travaux au sein de notre petit groupe d'amis GEC. Effectivement nous avons choisi de publier nos travaux via la SEZ, mais inversement c'est aussi la SEZ qui nous offre ce cadre, voire cette légitimité précieuse, de nous rencontrer et de confronter très positivement nos points de vue et nos engagements respectifs. Pour cela, merci à la SEZ et ses membres de nous conférer ce souffle et cette énergie particulière,

Dans le contexte actuel d'une agriculture chahutée, la voix de la SEZ peut apporter un regard apaisé, bienveillant et constructif à la construction de scénarii d'avenirs possibles et souhaitables pour l'élevage. Les femmes et les hommes qui vivent de l'élevage sur nos territoires en pensant le respect de l'animal, une certaine idée du développement humain et bien sûr la préservation de l'environnement ont un grand besoin de ces ressources que la SEZ peut participer à défricher,

Au plaisir de vous rencontrer pour en discuter autour d'un bon fromage,

Bien amicalement

Frantz JÉNOT

ANALYSES D'OUVRAGES

DEMOULE J.-P. (2019) *LES DIX MILLENAIRES OUBLIES QUI ONT FAIT L'HISTOIRE – QUAND ON INVENTA L'AGRICULTURE, LA GUERRE ET LES CHEFS. PLURIEL (316 P., 10 €).*

Professeur émérite de protohistoire européenne à l'université Paris Panthéon-Sorbonne, Jean-Paul Demoule expose les profondes modifications dans la vie des humains et dans l'organisation de leurs sociétés qui ont suivi une invention qu'il qualifie de décisive, celle de l'agriculture et de l'élevage. Il souhaite ainsi mettre en lumière la période du Néolithique et la dernière tranche de l'histoire de l'humanité (à peine 1%), qu'il juge insuffisamment enseignées, pour ne pas dire absentes de notre culture générale.

Au lieu de suivre un plan chronologique, l'ouvrage est découpé en chapitres sur le thème "Qui a inventé...": l'agriculture (et l'élevage); les maisons et les villages; les outils, le métal et la roue (et le travail); les dieux (et Dieu); l'art (et le *design*); les chefs (et la servitude volontaire); la guerre (et les massacres); les tombes et les cimetières; la domination masculine; les migrations (et les immigrés); les peuples, les ethnies, les nations. Au prix de quelques brèves répétitions entre chapitres, ce découpage permet une lecture des chapitres indépendamment les uns des autres. Une conclusion générale, un glossaire et des frises synoptiques (chronologie, phylogénie) complètent le tableau.

Les relations entre les humains et les animaux ne sont pas au cœur de cet ouvrage mais, l'auteur ne dissociant jamais l'élevage de l'agriculture, elles sont bien présentes. Il est évidemment question de domestication, dont l'auteur dit qu'elle a pu avoir "*plus de motifs culturels, sinon idéologiques, qu'utilitaires*". Il distingue quatre catégories de motifs utilitaires: (i) les produits corporels (viande, lait, œufs, cuir,

plumes, etc.); (ii) le travail (portage, trait, etc.); (iii) les comportements (chasse, guet, garde, course, etc.); (iv) les signes (divination, sacrifices, prestige, etc.). Commentant l'abondance des animaux dans les gravures rupestres du Paléolithique supérieur, l'auteur explique qu'à cette époque, "*les humains se vivaient comme une espèce animale parmi d'autres, et pas la plus invulnérable, et se pensaient à travers les animaux – comme le font beaucoup de sociétés traditionnelles et comme le font tout aussi bien nos contes pour enfants*".

Par nature, cet ouvrage nous propose un voyage dans le temps. Bien qu'il se concentre sur le néolithique, l'auteur nous emmène parfois jusqu'à l'apparition des premiers hominidés. Tous les chapitres s'achèvent par des réflexions relatives à l'époque contemporaine et qui résonnent avec certains thèmes sensibles de notre actualité, comme les inégalités sociales ou l'immigration. Le lecteur est également invité à un voyage dans l'espace, dans la mesure où les évolutions qu'ont connu l'humanité sont comparées d'une région du monde à l'autre, même si l'Europe, cette "*presqu'île du continent eurasiatique*" occupe une place privilégiée.

L'essentiel du contenu exposé ici ne sera sans doute pas étranger aux spécialistes d'archéologie ou d'anthropologie. Les autres trouveront dans cet ouvrage, fort agréable à lire, une bonne vision des évolutions essentielles que notre humanité a connues dans ses dix derniers millénaires et des réflexions stimulantes pour l'avenir. A l'heure où les soubresauts du climat et l'impact environnemental de notre activité nous

interrogent sur l'avenir même de notre espèce, cette rétrospective nous invite à adopter une posture humble afin de

relever les défis qui se présentent à nous.

Etienne VERRIER, le 25 juin 2019.

Philippe KUHLMANN – MANUEL D'ATTELAGE DES BOVINS. CHOIX, SOINS ET DIFFÉRENTS MODES DE DÉBOURRAGE DE SON ANIMAL D'ATTELAGE; ÉDITÉ PAR L'AUTEUR: GESELLENMATT, CHEMIN DU LONDENBACH, 68140 SOULTZEREN, 2019. (169 PAGES)

Philippe Kuhlmann a eu la chance de rencontrer et de partager des moments de vie d'"anciens", nés à la fin du XIX^{ème} et début du XX^e siècle. Il souhaite dans ce livre partager ce qu'ils lui ont légué et qu'il a lui-même fait vivre tout au long de son métier de paysan, passé avec les bovins. Dès le début de la lecture, on comprend qu'on a affaire à un document très vivant, correspondant à du "vécu" de la part de l'auteur.

L'ouvrage comprend trois parties. La première est consacrée à la zootechnie proprement dite. Le choix d'un type d'animal est plus important que celui de la race car les vieilles races de travail ont disparu ou ont sensiblement évolué; la préférence pourra toutefois profiter à des races à faibles effectifs. Le type d'animaux fait l'objet de longs commentaires. La construction générale est d'abord envisagée, la préférence allant à un animal long, bien équilibré, avec un thorax très "profond" et une épaule très grande et bien attachée. Sont ensuite considérés un à un les caractères morphologiques qui peuvent prédisposer le bovin à une aptitude optimale à la traction: la tête, l'encolure, les membres, les allures, le sexe etc. On apprend au passage que la "vache mule" (jumelle stérile d'un mâle) était particulièrement appréciée pour la traction mais, comme on s'en doute, rare sur les marchés. Le tempérament des animaux sera à considérer en fonction de la tâche qui leur sera réservée. La première partie se termine par une évocation des avantages et inconvénients des différents modes de logement et quelques conseils relatifs à l'alimentation.

La deuxième partie est consacrée aux affections qui peuvent toucher les bovins. Philippe Kuhlmann se défend de vouloir traiter des maladies, se contentant de faire part de l'expérience qu'il a pu en avoir en 40 ans de carrière avec les bêtes à cornes. Nul doute que ses propos seront utiles aux jeunes éleveurs encore inexpérimentés. Des données de base

concernant la reproduction, passées au crible de l'expérience pratique seront également appréciées par le lecteur.

La troisième partie porte sur le débouillage des futurs animaux de trait. Le nombre de personnes capables aujourd'hui, en France, de s'exprimer sur un pareil sujet, est très limité, ce qui ajoute au caractère exceptionnel du livre. Le harnachement, la manière d'atteler les bœufs sont également étudiés, avec les différentes variantes: attelage en paire ou simple, utilisation de jougs ou de colliers.

L'ouvrage est illustré par de nombreux croquis, crayonnés très simplement par l'auteur et commentés de sa propre écriture. L'impression est qu'il s'agit de croquis et de notes qui figuraient sur un carnet et qui ont été reproduits tels quels. Si l'esthétique n'y gagne pas, la pédagogie s'en trouve renforcée grâce à la spontanéité de ces figures car on imagine l'auteur, sur le terrain, entouré d'élèves, qui schématise sur son carnet ce qu'il vient de montrer sur l'animal. Dans sa conclusion, Philippe Kuhlmann évoque le décès du plus jeune bouvier de la vieille génération, né en 1932, avec lequel il échangeait en cas de problème. Il ne reste plus que les témoignages, enrichis de sa propre expérience, qu'il a mis par écrit "afin que les 'p'tits jeunes' de demain puissent trouver quelques réponses aux questions que les bœufs du XXI^e siècle leur poseront".

Dans une dédicace sur l'exemplaire qu'il nous a offert, Philippe Kuhlmann remercie la Société d'Ethnozootechnie parce qu'"elle fait un travail de synthèse entre le monde rural et les chercheurs et contribue à aider les générations futures dans un monde resté humain". A notre tour de le remercier pour avoir eu l'idée d'écrire ce livre et d'avoir trouvé le temps et le courage de le concrétiser.

Bernard DENIS

Régis RIBEREAU-GAYON et Benoît BITEAU (SOUS LA DIRECTION DE) – RACES EN HÉRITAGE. LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE DANS L'ÉLEVAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE; ÉDITÉ PAR LE CONSERVATOIRE DES RACES D'AQUITAINE, 6 RUE MASSÉNA, 33 700 MÉRIGNAC, ET LE CONSERVATOIRE DES RESSOURCES GÉNÉTIQUES DU CENTRE OUEST ATLANTIQUE, 2 RUE DU PORT DE BROUILLAC, 79 510 COULON, 2019. (256 pages, nombreuses photos couleur, 30 €)

A notre connaissance, le titre "Races en héritage" est original et particulièrement bien choisi. On ne s'attend pas à un ouvrage aussi volumineux pour traiter de la question sur une seule région, même s'il s'agit de l'une des nouvelles régions administratives, qui se trouve de surcroît particulièrement riche en "ressources génétiques animales". Le volume laisse supposer - ce qui se confirmera à la lecture - que les auteurs ont fait le choix d'un travail détaillé pour chacune de ces "ressources". Le thème étant porteur aujourd'hui, nul doute que de nombreux lecteurs de Nouvelle-Aquitaine apprécieront.

Benoît BITEAU, président du CREGÈNE (Conservatoire des Ressources génétiques du Centre Ouest Atlantique) et Régis RIBEREAU-GAYON, président du conservatoire des races d'Aquitaine précisent qu'il s'agit d'un recensement complet des races animales en Aquitaine, Poitou-Charentes et Limousin. Et c'est d'un total de 60 races et variétés appartenant à 14 espèces dont il va être question! L'abeille noire se trouve au programme, ce qui mérite d'être salué, étant entendu qu'il vaut mieux ne pas se demander si l'espèce est ou non domestique, car les controverses n'ont pas abouti; elle fait en tout cas l'objet d'une activité agricole, pour

ne pas dire d'un élevage. Suivent plusieurs interventions dans lesquelles, notamment, un hommage est rendu aux éleveurs et conservatoires qui se sont battus pour que perdure l'importante diversité raciale de la région.

L'ouvrage est collectif, 30 auteurs ayant contribué à la rédaction. Chacun avait pour mission de caractériser la race grâce à trois rubriques - historique, description, population-élevage-, auxquelles s'ajoute parfois une quatrième traitant des productions et de la sélection. Il ne nous paraît pas inutile de mentionner ici le nom des races qui sont présentées, certaines étant d'ailleurs peu connues.

Les races bovines étudiées sont la Bazadaise, la Béarnaise, la Blonde d'Aquitaine, la Bordelaise, la Limousine, la Maraîchine, la Marine landaise, la Parthenaise et la Betizu. On remarque dans cette liste le respect de l'ordre alphabétique et la coexistence de "grandes" races (Limousine, blonde d'Aquitaine) avec des races confidentielles (Marine landaise, Betizu). La lecture révèle par ailleurs que les unes et les autres ont droit à peu près au même nombre de pages. Le paradoxe n'en est qu'apparent car c'est le côté patrimonial qui est surtout mis en avant ici, sans que soit bien entendu ignoré l'important volet zootechnique proprement dit. On remarque que la Betizu n'est pas qualifiée de race mais de population, laquelle vit encore à l'état sauvage dans les montagnes du Pays Basque. Ce mode de présentation -ordre alphabétique et nombre de pages- est respecté, sauf exception, pour toutes les espèces. Les ânes et les chevaux comprennent l'Âne et la Mule des Pyrénées, les races mulassières du Poitou (Baudet, Trait poitevin, Mule poitevine), le Poney landais et le Pottok. Parmi les poneys présents en France aujourd'hui, ces deux derniers peuvent être considérés comme autochtones. Il est fait allusion aux anciens chevaux des Landes, qui vivaient en liberté, caractéristique qui se retrouve en partie aujourd'hui au Pays Basque chez le Pottok. Les races de moutons sont au nombre de sept: Basco-Béarnaise, Charmoise, Landaise, Limousine, Manech à tête noire, Manech à tête rousse, Sasi Ardi. Cette dernière ("Brebis des broussailles" en basque), peu connue, est une population originale et peut-être originelle dans sa région. La Chèvre

poitevine et la Chèvre des Pyrénées sont bien connues. Il en est de même des porcs pie noir du Pays Basque, Gascon et Limousin. Le porc Périgourdin, bien que disparu (les derniers survivants ont été intégrés au Limousin vers 1980) fait l'objet d'une intéressante évocation en raison de son importance historique. Les chiens sont nombreux, avec des types morphologiques et des fonctions divers: conduite et garde des troupeaux (Berger des Pyrénées, Montagne des Pyrénées), chasse à tir et vènerie (Billy, Bleu de Gascogne - avec quatre races: Grand, Petit, Basset, Griffon-, Gascon-Saintongeois, Poitevin) auxquels s'ajoute le Dogue de Bordeaux. Les volailles et les animaux de basse-cour comprennent un nombre important de races peu connues du grand public, dont nous nous limiterons à l'énumération: Dinde gasconne, Dinde landaise; Oie blanche du Poitou, Oie grise du Marais poitevin, Oie grise des Landes; Canard Kriaxera; Poules de Barbezieux, Gasconne, Landaise, Limousine, Marans, Pictave; pigeons Bleu de Gascogne, Tête colorée de Brive; Lapins: Lapin-chèvre, Géant blanc du Bouscat. L'étude des races se termine, après une courte présentation générale, par trois variétés (ou écotypes) d'abeilles noires: du Pays Basque, des Landes de Gascogne, du Nord-Nouvelle Aquitaine.

Les auteurs, bien conscients du rôle qu'a joué l'Homme dans la formation, la sauvegarde et la valorisation du patrimoine vivant que représentent les races d'animaux domestiques, donnent à la fin de l'ouvrage la parole à quelques éleveurs, jeunes et moins jeunes. Certains d'entre eux ont reçu ces dernières années le prix de la Fondation du Patrimoine pour l'Agrobiodiversité animale. Les entretiens, parfois émouvants, sont encourageants car ils montrent que la diversité, biologique et systémique, redevient effectivement une réalité en élevage aujourd'hui.

Ajoutons que l'ouvrage est superbement illustré. Il convient de féliciter ceux qui en ont conçu le projet et ceux qui l'ont réalisé, en espérant que dans les autres régions des initiatives semblables verront le jour.

Bernard DENIS

Eric ROUSSEAU – LE BAUDET DU POITOU; COLLECTION "JE DÉCOUVRE", LE GESTE ED., 79260 LA CRÈCHE, 2019 (56 pages, nombreuses photographies, 4,90 €)

Quand on a ce livre entre les mains on imagine, à cause des 56 pages, que le texte se montrera très synthétique. On comprend rapidement qu'il n'en est rien: l'auteur a réussi à intégrer énormément d'informations dans les pages qui lui étaient allouées. Par ailleurs, en retenant un format réduit pour beaucoup de photographies, il parvient à illustrer abondamment et très agréablement le livre.

Le titre, qui met en avant le seul "Baudet du Poitou", suscite deux commentaires. D'abord, au XIX^{ème} siècle, alors que sont nées officiellement la plupart des races d'animaux domestiques, deux espèces n'ont guère retenu l'attention des zootechniciens dans leurs écrits: la Chèvre et l'Âne. La première était la "vache du pauvre" et le second, l'animal de travail également du pauvre. Présents partout, rendant de multiples services, ils n'étaient pas considérés comme dignes de retenir l'attention des notables qui aidèrent à constituer officiellement les races. Il faudra attendre le dernier quart du XX^e siècle pour que ces deux espèces prennent leur revanche! Au XIX^{ème} toutefois, le Baudet du Poitou faisait exception à la règle car il avait le statut d'animal "noble", à qui on ne demandait qu'une chose: féconder les juments de Trait poitevin pour produire des mules réputées en de nombreux pays.

L'activité était économiquement très importante: on apprend dans le livre que, dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, alors que la production mulassière était à son apogée, la seule exportation des mules et mulets produits en Poitou compensait les importations de chevaux, bœufs, moutons et porcs de la France entière! La production mulassière en Poitou était donc "une des branches les plus importantes de la fortune agricole de la France". Le second commentaire sur le titre de l'ouvrage est exprimé par Eric ROUSSEAU. Le mot "baudet" désigne le mâle de l'espèce asine mais, ici, il s'applique à toute la race, ce qui revient à valoriser l'importance de la fonction de reproduction de la part du mâle. L'ânesse ne sert, elle, qu'à renouveler les effectifs de la race. On ne s'étonnera pas que l'auteur aille encore plus loin et utilise l'expression "Le Baudet du Poitou" pour intituler un livre qui traitera de la production mulassière dans son ensemble, dans ses aspects techniques et socio-économiques.

L'ouvrage comprend quatre parties. La première est consacrée aux "Acteurs de la production mulassière", à savoir le Baudet, le Trait poitevin et la Mule poitevine. Les grands traits de l'histoire de ces populations sont brossés, sans oublier des questions qui demeurent en suspens quant à leurs origines,

ainsi que leurs caractéristiques morphologiques et zootechniques. La deuxième partie est intitulée "Une industrie sans rivale"; elle traite de l'importance économique, évoquée plus haut, de la production mulassière. A la fin du XIX^{ème} et au début du XXe siècle, elle est toutefois concurrencée par une production laitière en plein essor après la crise du phylloxera qui vient de détruire le vignoble charentais, mais les ventes de Baudets continuent d'assurer un gros revenu aux propriétaires de haras privés. "Menacés de disparition", tel est le titre de la troisième partie. Malgré un nombre important de chevaux et de mules engagés dans le premier conflit mondial, l'effectif mulassier poitevin s'effondrera sur le long terme avec le développement de la mécanisation agricole, qui rend obsolète la traction animale. Les membres de la société d'Ethnozootechnie se souviennent, pour beaucoup d'entre eux, qu'en 1977, Annick AUDIOT ne recense plus que 20 mâles et 24 femelles Baudet du Poitou. Grâce à la détermination d'acteurs locaux, une opération de sauvegarde est lancée, visant notamment à relancer les effectifs par absorption, en sept générations, d'ânesses portugaises de grande taille. Actuellement, le Baudet du Poitou est considéré comme tiré d'affaire, avec 274 ânesses mises à la reproduction en 2016.

Se pose maintenant la question de l'avenir, qui retient l'auteur dans une longue quatrième partie ("Un avenir prometteur?"). Les ateliers traditionnels ont tous disparu et les structures d'élevage importantes sont souvent, notamment à

l'étranger, des structures collectives, associatives ou privées, intéressées avant tout par la conservation et la présentation au public de la race. L'aide des pouvoirs publics joue un rôle important mais la question principale est la recherche de débouchés à la fois pour le Baudet et pour le Trait. La reconversion du premier en animal de loisir ou en "jardinier" (il est excellent en maraîchage) et du second en animal d'attelage sont les voies principales. Sont également envisagés la médiation animale, la production laitière pour les deux races, la selle pour le Trait, le port du bât pour le Baudet (randonnées, collecte de déchets ...), le travail agricole traditionnel pour la Mule, etc... Il s'y ajoute, pour le Baudet et le Trait, la contribution à la sauvegarde de la biodiversité dans les prairies bocagères des zones de Gâtine, prairies humides et communales du Marais Poitevin.

Dans l'Epilogue, compte tenu des potentialités des deux races, Eric ROUSSEAU se veut optimiste à la condition que "les éleveurs poitevins sachent reconquérir quelques parts de marché et que les collectivités territoriales (communes et départements) leur en donnent les moyens en soutenant leur développement". Tous les membres de la société d'Ethnozootechnie se rallient bien entendu à ce souhait.

Bernard DENIS

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHE

Patrimoines et savoirs en élevage

4 rue Pierre Brossolette F92300 Levallois-Perret

COTISATION ANNUELLE DE 35 €

(Tarif étudiant: 10 €, sur justificatif)

donnant droit à deux numéros de la revue et quatre lettres d'information. Selon les possibilités, il arrive que des numéros supplémentaires soient édités. Nous maintenons la disponibilité de tous les numéros mais ceux qui sont épuisés sont remplacés dorénavant par une photocopie, au même prix

1975-1 Races domestiques en péril (1 ^{re} journée)	13 €	54 La zootechnie et son enseignement	13 €
1975-2. Quelques aspects de la transhumance	13 €	55 La transhumance bovine	13 €
15 Le Yak	13 €	56 L'âne (2 ^e journée)	13 €
16 Le Porc domestique	13 €	57 Varia (n° 3)	13 €
18 L'Elevage en Grèce	13 €	58 Le coq	13 €
20 L'Ethnozooteche	7,5 €	59 L'Elevage médiéval	13 €
21 Les débuts de l'élevage du mouton	13 €	60 Les Bœufs au travail	13 €
22 Les races domestiques en péril (2 ^e journée)	13 €	N° 61 Varia n° 4 (1998)	13 €
24 Zones marginales et races rustiques	13 €	N° 62 La Poule et l'œuf (1998)	13 €
25 Le chien	13 €	N° 63 Premices de la sélection animale en France (1999)	14 €
26 Le petit élevage des animaux de ferme	13 €	N° 64 Poneys (1999)	14 €
27 Le lapin (1 ^{re} journée)	13 €	N° 65 Varia n° 5 (2000)	14 €
28 Les concours de bétail	13 €	HS n° 1 L'habitat rural traditionnel en France (2000)	14 €
29 Le concept de race en zootechnie	13 €	N° 66 L'alimentation des animaux (2000)	14 €
30 Le cheval en agriculture	13 €	N° 67 L'élevage en agriculture biologique (2001)	14 €
31 Dans les parcs naturels et dans les zones difficiles	13 €	HS N° 2 L'animal et l'éthique en élevage (2001)	14 €
32 L'évolution de l'élevage bovin	13 €	N° 68 Élevage et enseignement de la zootechnie (2001)	14 €
33 Races domestiques en péril (3 ^e journée)	13 €	N° 69 Varia n° 6 (2002)	14 €
34 La médecine vétérinaire populaire	13 €	HS N° 3 Histoire des races bovines et ovines (2002)	14 €
35 Foires et Marchés	13 €	N° 70 La chèvre, son rôle dans la société au XX ^e siècle 2002	14 €
36 Les éleveurs de brebis laitières	13 €	N° 71 Animal domestique, domestication: points de vue 2003	14 €
37 L'âne (1 ^{re} journée)	13 €	Hors série n° 4 Du lait pour Paris (2003)	14 €
38 Les femmes et l'élevage	13 €	N° 72 Le Mulet (2003)	14 €
39 Les palmipèdes domestiques et sauvages	13 €	N° 73 Animaux au secours du handicap (2003)	14 €
40 Le Chat	13 €	N° 74 Varia n° 7 (2004)	14 €
41 La chèvre	13 €	N° 75 Le Lapin (2 ^e journée) (2004)	14 €
42 Etat sauvage, Apprivoisement, état domestique	13 €	HS n° 5 La vie et l'œuvre de F.-H. Gilbert (1757-1800) (2004)	14 €
43 Les chiens de troupeau	13 €	N° 76 Races en péril: (5 ^e journée) (2005)	14 €
44 Varia (n° 1)	13 €	N° 77 Varia n° 8 (2005)	14 €
45 La couleur du pelage des animaux domestiques	13 €	N° 78 Le chien (2006)	14 €
46 Evolution des rapports hommes-animaux en milieu rural	13 €	Hors série n° 6 F. Spindler, Souvenirs (2006)	14 €
47 Milieux, société, et pratiques fromagères	13 €	N° 79 Bovins: de la domestication à l'élevage (2006)	14 €
48 L'homme et la viande	13 €	HS n° 7 La transhumance bovine Vosges et Alpes (2006)	14 €
49 Le dindon	13 €	N° 80 Le gardiennage en élevage (2007)	14 €
50 Varia (n° 2)	13 €	N° 81 Les animaux au service du handicap (2007)	14 €
51 Le logement des animaux domestiques	13 €	N° 82 Histoire des courses hippiques (2007)	14 €
52 Races domestiques en péril (4 ^e journée)	13 €	N° 83 Appréciation et jugement des animaux (2008)	14 €
53 La faune sauvage	13 €	N° 84 L'homme et l'animal: voix, sons, musique (2008)	14 €
N° 85 Histoire et évolution des races et des productions caprines (2008).....	14 €		
N° 86 Le lait de demain (2009).....	14 €		
N° 87 Varia n° 9 (2009).....	15 €		
N° 88 Un cheval pour vivre & Varia (2010).....	15 €		
N° 89 Hommage à R. Laurans (2010).....	15 €		
N° 90 Poisson: un animal sauvage et domestique (2011).....	15 €		
N° 91 Le mouton, de la domestication à l'élevage (2011).....	15 €		
N° 92 Les fèces animales: des nuisances aux ressources (2012).....	15 €		
N° 93 Pratiques de fin de vie des animaux (2012).....	15 €		
N° 94 Varia n° 10 (2013).....	15 €		
N° 95 Intensification/extensification; bien-être animal (2013).....	15 €		
N° 96 De la plume et de ses usages (2014).....	25 €		
N° 97 Le veau de boucherie/Evolution – tradition (2014).....	15 €		
N° 98 Animaux dans la Grande Guerre (2015).....	25 €		
N° 99 Le gras - L'élevage bovin: enjeux anciens et tendances actuelles (2015).....	25 €		
N° 100 L'animal domestique dans la forêt (2016).....	25 €		
N° 101 Cheval: de la domestication à l'élevage (2016).....	15 €		
N° 102 Daubenton (2017).....	15 €		
N° 103 Races en devenir (2017).....	15 €		
N° 104 Les chats du troisième millénaire (2018).....	15 €		
HS n° 8 Grandes chasses du temps jadis (2018).....	15 €		
N° 105 Histoire des régions caprines françaises (tome 1, 2018).....	15 €		
N° 106 Les camélidés (2019).....	(-)		

SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE

Patrimoines et savoir en élevage

Association loi 1901

étudie:

les relations HOMME, ANIMAL, MILIEU dans les sociétés anciennes et actuelles, et leurs transformations déterminées par l'évolution de l'élevage. Elle réunit ainsi des éléments de comparaison, de réflexion et des informations utiles à ceux qui s'intéressent à l'histoire et à l'avenir de l'élevage des animaux domestiques.

Les thèmes suivants retiennent plus particulièrement l'attention:

- l'origine des animaux domestiques et l'évolution des races
- l'histoire de l'élevage
- l'évolution des techniques et du langage des éleveurs
- leur adaptation aux conditions socio-économiques
- la conservation du patrimoine génétique animal
- la place de l'élevage dans les sociétés anciennes et actuelles

organise

- des colloques et journées d'étude

publie

- les textes des communications présentées aux journées d'étude
- des articles et mémoires sur thèmes divers
- des informations, comptes rendus et analyses

dans son bulletin semestriel

ETHNOZOOTECHNIE

et sa

Lettre d'information trimestrielle

RENSEIGNEMENTS - ADHÉSIONS:

Le Président

Pr. Etienne VERRIER

16 rue Claude Bernard

75231 PARIS CEDEX 05

Téléphone: 01 44 08 17 48

Site Internet de la Société d'Ethnozootechnie: www.ethnozootechnie.org.

La Secrétaire-trésorière

Mariane MONOD

4 rue Pierre Brossolette

F92300 Levallois-Perret

Téléphone: 01 47 31 27 89



BULLETIN D'ADHÉSION ET/OU DE COMMANDE

NOM et PRÉNOM:

ADRESSE:

DÉSIRE

ADHÉRER A LA SOCIÉTÉ D'ETHNOZOOTECHNIE

RECEVOIR LES NUMEROS SUIVANTS.....

Les commandes sont expédiées **après règlement** par chèque bancaire ou postal (C.C.P. Paris 17885-33 N) à l'ordre de la Société d'Ethnozootechnie.