

**L’histoire des régions caprines françaises  
entre mondialisation et relocalisation,  
modernité et tradition**

**Tome 2**

© Société d’Ethnozootechnie 2021

ISSN : 0397-6572

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



# Table des matières

Avant-propos <i>E. Verrier</i>	5
Coévolution des filières caprines laitière et fermière et leur histoire en Rhône-Alpes <i>M. Napoleone, Y. Lefrileux</i>	7
Bourgogne caprine, terre de traditions, et Franche-Comté <i>J.C. Le Jaouen</i>	25
Centre-Val de Loire : la région des cinq AOP <i>B. Leboeuf, C. Gourinel, P. Desbons, M. Cleurenec</i>	35
Histoire caprine du Grand Ouest français, une terre des chèvres entre tradition fermière et industrie fromagère mondialisée – Introduction et contexte <i>F. Jénot, L. Denonfoux, C. Goscianski, L. Le Caro, J. Billant, J. Chèvre, M. d'Halluin, C. Delaporte, F. Thuault, J.N. Passal</i>	55
Poitou-Charentes, l'épicentre caprin de l'Ouest <i>F. Jénot, L. Denonfoux</i>	57
Le lait de chèvre en région Pays-de-la-Loire : une histoire récente et forte <i>C. Goscianski</i>	79
Histoire caprine de la Bretagne, une région majeure en devenir <i>L. Le Caro</i>	83
L'histoire caprine de Dordogne et Lot-et-Garonne : entre collecte picto-charentaise et relocalisation autour du Cabécou du Périgord <i>J. Billant, J. Chèvre, M. d'Halluin, C. Delaporte, F. Jénot</i>	87
Histoire caprine succincte des Pyrénées <i>J.N. Passal, F. Thuault</i>	91
Histoire caprine du Grand Ouest français – Conclusion : une filière caprine bicéphale, fermière et industrielle, qui a connu une double réussite en 60 ans et se réinterroge sur son avenir <i>F. Jénot, L. Denonfoux, C. Goscianski, L. Le Caro, J. Billant, J. Chèvre, M. d'Halluin, C. Delaporte, F. Thuault, J.N. Passal</i>	95
Histoires de fromages au pays des Cabécous <i>J.C. Le Jaouen</i>	97
Diversité et atouts de la filière caprine pour le futur ? Esquisse d'un bilan et des perspectives pour le secteur caprin français et ses bassins de production <i>F. Jénot, B. Leboeuf, J.C. Le Jaouen, M. Napoleone</i>	105
Composition du comité de rédaction : auteurs et coordinateurs du Tome 2	121



Bouc de race Poitevine © Coralie Danchin-Burge.

# Avant-propos

Ce numéro de notre revue *Ethnozootechnie* est entièrement consacré au second tome de l'histoire des régions caprines françaises (le premier tome avait consigné la matière du n°105, publié en décembre 2019). Ces deux tomes sont le fruit d'un travail collectif de grande ampleur conduit sous la houlette du Groupe d'Ethnozootechnie Caprine (GEC), signe supplémentaire (s'il en fallait) de la vitalité de ce groupe spécialisé.

Le tome précédent comprenait deux chapitres. Le premier dressait un tableau de l'histoire de l'élevage en général et de l'élevage caprin en particulier, depuis la fin du XIXe siècle en France. Le second nous invitait à des « pérégrinations historiques » dans le Sud (Cévennes, Provence, Corse), donnant à ce tome une indéniable touche méditerranéenne.

Ce second tome complète ce voyage dans la France caprine métropolitaine. Trois grandes zones géographiques sont traitées : un ensemble continental avec Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté ; le Centre-Val-de-Loire ; un vaste arc « Grand Ouest », depuis la Bretagne jusqu'aux Pyrénées, avec Poitou-Charentes comme « épice ». Dans toutes ces régions, ces « pérégrinations » ne se contentent pas d'un regard dans le rétroviseur : les éléments historiques viennent étayer une analyse rigoureuse de la situation actuelle et les perspectives d'avenir sont dégagées dans un contexte mondialisé.

Ce qui est présenté ici, de façon richement illustrée, ce sont tout d'abord des histoires d'hommes et de femmes : éleveurs, négociants, transformateurs laitiers artisanaux ou industriels, affineurs, acteurs du développement, etc. L'accent est particulièrement mis sur l'organisation des éleveurs, les stratégies d'entreprises et l'élaboration de projets (inter-) professionnels. C'est donc bien une vision de filière qui est donnée à voir, avec ce que cela comporte de jeux d'acteurs et de rapports de force. En particulier, dans toutes les régions visitées, la nature « bicéphale » des filières, avec un secteur laitier et un secteur

fermier, est finement analysée, et l'on voit comment ces deux secteurs peuvent être en concurrence, ou bien se compléter l'un l'autre, voire s'épauler. De nombreux encadrés décrivant certaines trajectoires individuelles ou collectives ajoutent à l'incarnation de ces récits.

Il est évidemment aussi question d'animaux et de territoires. Si le « paysage racial » caprin est peu diversifié en France (les deux races Alpine et Saanen représentent à elles seules 95% du cheptel national), les territoires exploités et les systèmes d'élevage associés couvrent une très large gamme, depuis les systèmes fondés sur les cultures fourragères et le zéro-pâturage jusqu'aux systèmes pastoraux valorisant des parcours pauvres.

Il est enfin question de produits, à dire vrai, essentiellement de fromages. Là encore, la diversité est de mise, ce qui va de pair avec la diversité des terroirs ainsi qu'avec la segmentation des marchés, qui est une des caractéristiques du système alimentaire français. Au sein de ce plateau de fromages de chèvre, les appellations d'origine sont mises à l'honneur et l'épicurien se réjouira à leur évocation, pour n'en citer que quelques-unes : Picodon, Chevrotin, Charolais, Crottin de Chavignol, Sainte-Maure-de-Touraine, Pouligny-Saint-Pierre, Chabichou du Poitou, Rocamadour, Cabécou,...

Ce numéro devrait passionner tous ceux qui s'intéressent de près ou de loin à l'élevage caprin et à ses filières. D'une manière générale, il intéressera tous ceux qui se préoccupent du développement de l'élevage, de l'organisation des éleveurs et des marchés des produits animaux, à l'échelle locale, régionale ou nationale.

Les deux tomes de l'histoire des régions caprines françaises représentent une « somme » et devraient constituer, pour longtemps, un ouvrage de référence. Que les coordonnateurs de ce projet, ainsi que tous les auteurs impliqués, en soient félicités et remerciés !

Etienne Verrier  
Professeur à AgroParisTech  
Président de la Société d'Ethnozootechnie



Bouc et chèvres du Rove partageant avec des ovins les pâturages d'altitude (2250 m) de Crève-Tête (Savoie)  
© Etienne Verrier (juillet 2016).

# Coévolution des filières caprines laitière et fermière et leur histoire en Rhône-Alpes

Martine NAPOLEONE <sup>(1)</sup>, Yves LEFRILEUX <sup>(2)</sup>

(1) INRAE, UMR Selmet, 2 place Viala, 34000 Montpellier. Contact : martine.napoleone@inrae.fr

(2) Idèle, Station expérimentale du Pradel, 1064 chemin du Pradel, 07170 Mirabel

**Résumé :** Ce texte retrace l'histoire des activités caprines en Auvergne-Rhône-Alpes, depuis les années 50, en développant plus spécifiquement la partie Sud de Rhône-Alpes, dans laquelle se concentre l'essentiel des élevages caprins. Nous analysons en reconstruisant la trajectoire des activités et en laissant une large place aux témoignages d'acteurs qui ont contribué à cette histoire, comment une activité laitière et une activité fermière ont pu se structurer et se développer au fil du temps, dans un équilibre entre la filière fermière et la filière laitière, entre des formes industrielles et artisanales, ménageant à la fois le développement sectoriel et l'ancrage territorial. La coexistence actuelle de ces deux secteurs relève dans cette région d'un processus de coévolution sur le temps long, qui s'initie dans les années 60. Nous en analysons les ressorts. La diversité actuelle des activités et des produits constitue autant de leviers pour penser des perspectives d'avenir.

**Mots-clés :** *production caprine fermière, production caprine laitière, affineurs, laiteries artisanales, agro-industries, trajectoire de développement, dynamiques territoriales, Rhône-Alpes.*

## Introduction

Si nous devons caractériser en deux mots la région caprine de Rhône-Alpes (RA) au regard des autres régions caprines, nous dirions : diversité et coexistence. En RA, les deux dynamiques, l'une de concentration et l'autre de territorialisation, décrites dans le tome 1 de cet ouvrage (Le Jaouen et Delfosse, 2018 ; Le Jaouen et Jénot, 2018 ; Jénot et Napoléone, 2018), ont été - et sont - particulièrement fortes. La coévolution des filières laitières et fermières et des formes d'activité (fermière, artisanale ou industrielle) est en RA, un processus de longue date (plus de 50 ans), qui explique la diversité actuelle des activités caprines. La région est riche d'une production fermière et d'une production laitière particulièrement présentes dans les zones sèches et les milieux difficiles. Celle-ci est marquée par la présence d'affineurs et d'artisans qui ont maintenu des savoir-faire et également de groupes industriels qui commercialisent en circuits longs les fromages produits dans la région. Avec plus de 800 éleveurs transformant leur lait à la ferme c'est la première région caprine fermière de France. Avec 25 % des éleveurs laitiers de France, 7% de la collecte nationale est collectée en RA.

Des collines sèches du sud méditerranéen, aux plaines urbanisées de l'axe rhodanien, aux zones de montagne, ces deux dynamiques marquent les territoires, certains plus que d'autres, évoluant de façon différenciée au fil

du temps. Dans ce chapitre, nous nous attacherons à décrire et à comprendre comment ces dynamiques ont pu co-évoluer depuis plus de 50 ans, comment elles ont structuré des activités dans les territoires et comment celles-ci constituent aujourd'hui autant de ressources pour le futur.

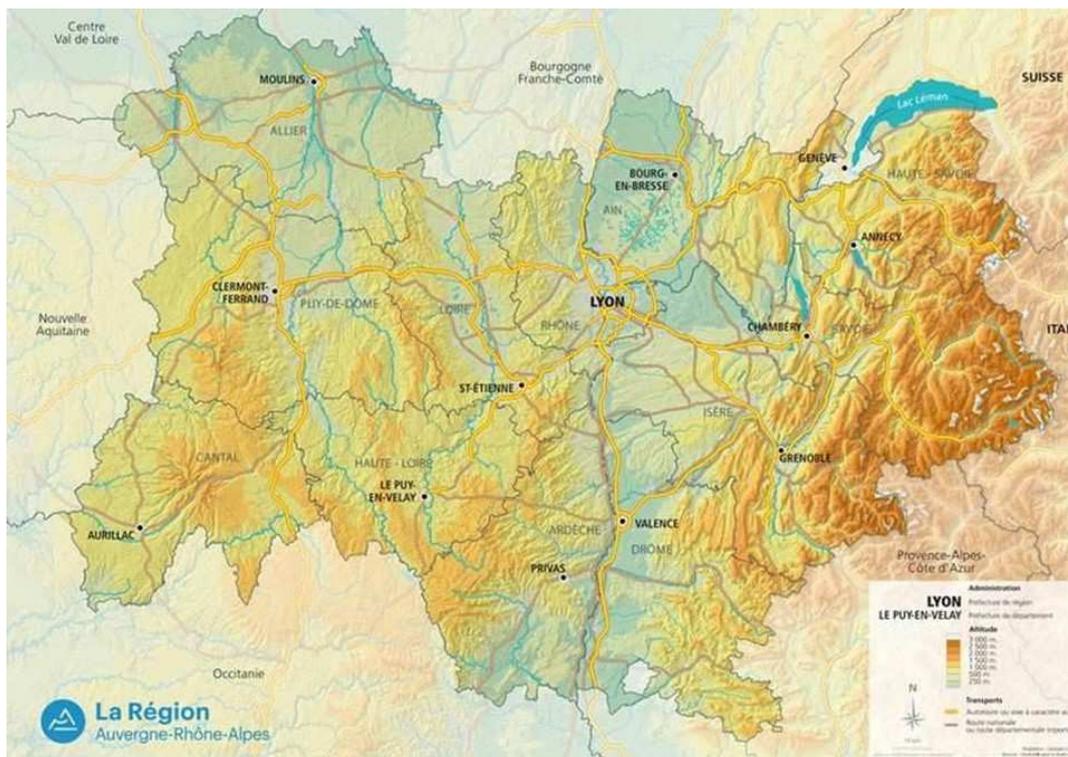
Nous mobilisons dans ce texte les interventions, lors de la journée GEC en juillet 2019 à Saoû (Drôme), de : Paule Ballet, Jean Claude Balmelle, Valérie Béroule, Eliane Brès, Roger Cavet, Karine Mourier, Christian Nagearaffe, Jean Noël Passal. Cette journée avait été préparée en étroite relation entre le syndicat caprin de la Drôme, l'AOP Picodon, la mairie de Saoû et le GEC. Nous mobilisons aussi dans ce texte des témoignages et des archives, issus de nos travaux de recherche ou de recherche-développement depuis les années 1980.

Nous vous invitons à un voyage dans cette région caprine pour suivre au fil de l'histoire la construction et le développement de ces activités, dans leur diversité, en lien avec les contextes géographiques, sociaux, économiques, locaux et globaux. Nous détaillerons plus spécifiquement la trajectoire caprine en Drôme et en Ardèche, région dans laquelle il y a la majorité des élevages caprins et où l'activité caprine est particulièrement dense et diversifiée.

## Des repères géographiques aux évolutions des activités caprines dans les pays rhônalpins depuis les années 1950

La région Auvergne-Rhône-Alpes (AURA) est créée en 2015 par la réunion des régions Auvergne et Rhône-Alpes. Elle présente des contrastes territoriaux marqués (Figure 1). A l'est dans les zones alpines, c'est le domaine de la haute montagne aux vallées étroites et encaissées ; à l'ouest, celui des paysages vallonnés de moyenne montagne du Massif Central.

Au sud de la région, en Drôme et en Ardèche, c'est un paysage de collines sèches sous influence méditerranéenne. Axes médians, la vallée du Rhône et la basse vallée de la Drôme sont de grandes plaines de culture. Elles concentrent l'urbanisation (Lyon, Valence, Montélimar, ...), les services, les infrastructures et les grands axes de communication.



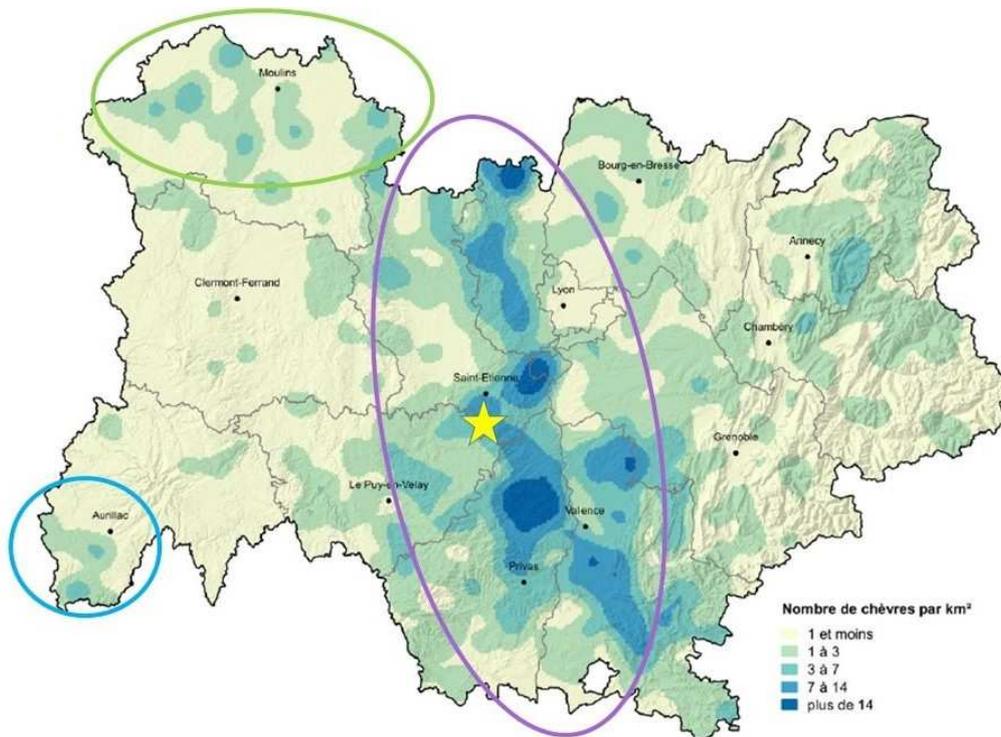
**Figure 1.** Carte de la région administrative Auvergne-Rhône Alpes. Source : Région Auvergne-Rhône Alpes.

Traditionnellement, des chèvres furent présentes dans toutes les fermes de la région pour les besoins de la maisonnée. Les coquetiers, ou les leveurs en basse Ardèche, achetaient les surplus de fromages et les vendaient avec les autres produits (beurre, œufs, lapins) dans les épiceries en ville. Celles-ci jouèrent ainsi un rôle important dans l'économie paysanne des petites régions les jouxtant : Chambéry pour le massif des Bauges, Montélimar pour les picodons de Drôme et d'Ardèche, Lyon pour les fromages du Mont Dore, la Rigotte, ou même le Picodon, Grenoble pour le Vercors, (Delfosse, 2013) ou encore Clermont-Ferrand pour Livradois-Forez. A partir des années 1960, la chèvre, animal domestique, régresse dans la plupart des pays (petite région au sens des lois de décentralisation de 1995 et de 1999) gagnés par la dynamique de modernisation de l'agriculture. Elle laisse la place à des productions spécialisées bien insérées et structurées dans les filières agricoles.

Les vallées, aux sols riches et profonds, (vallée du Rhône ou basse vallée de la Drôme), s'orientent vers les cultures pérennes (fruitiers) et les grandes cultures (céréales, tournesol, colza, ail). En montagne dans les Alpes, comme en semi-montagne dans les zones herbagères du Massif Central, l'élevage bovin, bien organisé autour des fruitières ou des coopératives laitières, devient la production dominante. En piémont méditerranéen, la production caprine, fermière et laitière, reste présente. « Dès la fin des années 1950, l'élevage et les fromages de chèvre dans des régions considérées comme marginalisées et fragilisées par l'évolution de l'agriculture et l'exode rural font aussi objet de résistance et de revalorisation, dans un premier temps de la part d'agriculteurs locaux » (Delfosse, 2013). La production caprine connaîtra un développement marqué, en particulier en Drôme et Ardèche, à partir de l'arrivée des néo-ruraux dans les années 1970-80. Leurs projets rejoindront ceux des

agriculteurs locaux attachés à l’ancrage au terroir de leurs activités, ainsi que ceux des artisans locaux qui ont maintenu des savoir-faire de transformation ou d’affinage.

Actuellement, 75% des élevages caprins (laitiers ou fermiers) de la région, sont en zone difficile de montagne ou de piémont : contreforts montagneux, piémonts méditerranéens (Figures 2 et 3).



**Figure 2.** Densité du cheptel caprin en région Auvergne-Rhône Alpes. Source : Caprins AURA (2017) d’après les données du RGA 2010.



**Figure 3.** Troupeau pâture en zone de piémont © Syndicat caprin de la Drôme.

## La production caprine en Auvergne-Rhône-Alpes

Nous ne donnons ici que quelques repères généraux, avant d'entrer dans la fabrique, au cours du temps, d'une production diversifiée en Rhône-Alpes. L'essentiel des données concernant la production caprine actuelle en AURA, sont issus de documents produits par la chambre régionale « Caprins Aura ».

La production caprine en AURA, c'est un quart des élevages caprins français, 40% des producteurs fermiers français et 7% de la collecte laitière nationale.

Sur les 86 millions de litres de lait produits en AURA en 2018, 60 % le sont par des élevages fermiers et 40% par des élevages laitiers (Source : Idele). L'essentiel des élevages caprins de la région AURA se trouve en Rhône-Alpes : Sur 1250 éleveurs présents en 2018 en AURA (900 fermiers et 350 livreurs de lait), 1100 sont en Rhône-Alpes (800 fermiers et 300 producteurs livreurs). La suite de cette présentation de la production caprine ne portera que sur la partie Rhône-Alpine (RA) de la région AURA.

### Filière laitière

En 2018, 35 millions de litres de lait ont été collectés auprès des 350 éleveurs laitiers. La crise de 2010 – 2012 avait fortement affecté la filière laitière qui a perdu 25% de ses producteurs livreurs entre 2011 et 2016. Depuis 2017, le nombre de producteurs livreurs se maintient peu ou prou (-1,3% par an) (Morardet, 2019). Les entreprises de collecte et de transformation sont diverses : des laiteries appartenant à de grands

groupes industriels, aux petites laiteries artisanales. Les industriels commercialisent sur le marché national via les GMS et à l'export (15 à 40 %). La taille des exploitations laitières reste limitée en RA : 120 chèvres en moyenne, pour une production moyenne de 102 000 litres par an. 50 % des élevages laitiers sont des formes sociétaires (GAEC ou EARL) et 50 % des élevages laitiers sont individuels.

### Filière fermière

La région RA est la première région fermière française avec 800 producteurs qui transforment à la ferme. La moitié du cheptel de RA se situe en Drôme – Ardèche. Les producteurs fermiers vendent sur le marché local (80 – 85 %) et 15 % dans les grands centres urbains. Les ventes hors région des fermiers sont inférieures à 5 %. Les modes de commercialisation se sont

diversifiés (AMAP, paniers, magasins collectifs, grossistes, ...). Une partie des producteurs vendent aux affineurs des fromages frais, notamment en AOC Picodon et en AOC Chevrotin. Les producteurs fermiers de RA transforment en moyenne 55 000 litres avec un troupeau de 70 chèvres (Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, 2016 ; et Morardet, 2017).

## La production de viande caprine

La chambre d'agriculture régionale, estime, « selon les hypothèses retenues, entre 83 000 et 118 000, le nombre de chevreaux qui ont été valorisés pour la viande, dont entre 76 000 et 111 000 en filière longue », (source : N. Morardet, Auvergne-Rhône-Alpes Elevage d'après GEB – Institut de l'Elevage).

La filière longue concerne la production de chevreaux légers par 3 engraisseurs indépendants et 2 abatteurs spécialisés. La filière courte concerne la production de

chevreaux plus lourds, élevés à la ferme et vendus en vente directe. Ça et là et de longue date, des éleveurs ont opté pour produire un chevreau de qualité et pour le commercialiser en vente directe. Plus récemment, mais depuis plus de dix ans, des organisations de producteurs, et notamment le syndicat de la Drôme, travaillent l'organisation d'une filière de chevreaux fermiers, avec tous les acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au boucher (voir ci-après).

## Des produits sous signe de qualité ou d'origine

### Les fromages de chèvre sous Appellation d'Origine Protégée (AOP)

La région RA est riche d'une diversité de six AOP de fromage de chèvre (Figure 4) sans oublier le projet de demande de reconnaissance pour le caillé doux de

Saint-Félicien. Parmi ces six AOP, trois ont leur aire intégralement comprise en RA (Tableau 1) et trois ne l'ont qu'en partie.



**Figure 4.** Les AOP fromagères caprines qui ont tout (avec photo) ou partie (sans photo) de leur aire de production au sein de la région Rhône-Alpes. Source : Caprins AURA (Morardet, 2017).

**Tableau 1.** Statistiques de production, pour l'année 2019, des trois AOP fromagères caprines qui ont leur aire intégralement en région Rhône-Alpes. Source : Syndicats interprofessionnels des AOP concernées.

	Appellation		
	Picodon	Chevrotin	Rigotte de Condrieu
Production totale (t)	530	60	108
Part de la production fermière (%)	50%	100%	26%
Nb. éleveurs (livreurs + fermiers)	165	24	22
Nb. entreprises de fabrication	6	0	1
Nb. affineurs	3	5	0

L'AOP Picodon est fabriquée en Drôme et en Ardèche. L'AOC a été obtenue en 1983 sous le nom « Picodon de la Drôme et de l'Ardèche », et « Picodon » en 1998 après la relocalisation du nom. En 2000 le Picodon lavé « méthode Dieulefit » est reconnu dans l'AOC (il représente 3% de la production actuelle). En 2009, le Picodon est reconnu en AOP. C'est un fromage vendu à plus de 12 jours, à divers stades d'affinage.

L'AOP Chevrotin est fabriquée uniquement à la ferme, en Savoie et Haute-Savoie. L'AOC a été obtenue en 2002. C'est un fromage à pâte pressée non cuite à croûte lavée, vendu à 3 semaines minimum.

L'AOP Rigotte de Condrieu est un fromage au lait cru originaire du massif du Pilat. L'AOC a été obtenue en 2009 et l'AOP en 2013.

Les trois autres AOP n'ont qu'une petite partie de leur aire en Rhône-Alpes : l'aire de l'AOP Banon émerge au sud, dans le département de la Drôme, alors que les aires des AOP Mâconnais et Charolais sont au nord dans les départements du Rhône et de la Loire.

Un dossier d'obtention d'AOC a été constitué pour le Caillé doux de Saint-Félicien, qui est un fromage fermier à pâte molle (caillé présure) du Haut Vivarais, au nord de l'Ardèche. Une marque collective a été déposée en 1980. Sept éleveurs caprins ont produit du caillé doux en 2019.

## La production sous cahier des charges Agriculture Biologique

En 2016, la production « bio » concerne 160 élevages de RA. La moitié des éleveurs bio de RA se situent en Drôme et en Ardèche. Ce secteur est en augmentation. La grande majorité des producteurs bio sont des producteurs fermiers. Une partie d'entre eux livrent des fromages frais aux affineurs. Il existe toutefois une filière laitière bio en RA. Deux laiteries artisanales

transforment du lait de chèvre bio. La plus ancienne est la Fromagerie du Val d'Ormèze à Gilhoc sur Ormèze (07) et au Mazet Saint Voy (43) qui produit des fromages bio depuis une vingtaine d'année. Plus récemment, la laiterie de la Côte Roannaise à Saint Haon le Chatel (42) collecte du lait de chèvre bio pour la production de yaourts bio et de fromages.

## La création d'une filière fermière de viande caprine

Depuis plus de 10 ans, le syndicat caprin de la Drôme, en relation avec la chambre régionale d'agriculture travaille à la mise en place d'une filière de chevreaux fermiers, engraisés à la ferme et vendus en circuit court, en restauration collective, aux particuliers, sous forme de viande fraîche, de plats préparés, de

charcuterie ou de terrines (Figure 5). Pour faire reconnaître la qualité supérieure du chevreau fermier un projet de label rouge est à l'étude. Il implique les divers opérateurs de la chaîne de production du producteur au boucher.



Figure 5. Des produits artisanaux à base de viande de chèvre © Syndicat caprin de la Drôme.

## La sauvegarde d'une race locale : la chèvre de Savoie

La chèvre de Savoie est une race rustique, à petit effectif, essentiellement présente en Savoie (Figure 6). Un millier de chèvres sont élevées actuellement dans 40 élevages. En 2001, pour sauvegarder cette race l'association de la chèvre de Savoie est créée. En 2011 une pépinière de chevrette est mise en place à Poisy (74). Elle accueille en moyenne une centaine de chevrettes, « permettant ainsi de présenter à un éleveur

un lot suffisant, homogène et avec des garanties sanitaires. La pépinière, permet de répondre aux demandes en offrant des animaux issus de la race garantissant des animaux identifiés dans l'inventaire, avec pour certains, des résultats qualitatifs et quantitatifs sur leurs ascendants » (source : site de l'Association de la chèvre de Savoie).



Figure 6. Chèvres de Savoie © Association de sauvegarde de la chèvre de Savoie.

# Le conseil, la formation et l'organisation des producteurs

## Les syndicats caprins départementaux

Dans chaque département les producteurs se sont organisés en syndicat caprin pour défendre et représenter les intérêts des éleveurs caprins du département, contribuer à l'organisation des producteurs, être un lieu d'échange sur les évolutions

de la filière ou du métier d'éleveur, ou encore de construction de projet, ou d'accompagnement sur certaines thématiques. Créé en 1963, le syndicat caprin de la Drôme est le plus ancien.

## La structuration et l'organisation de la Recherche, du développement et de l'enseignement sur les activités caprines en région RA

Pour accompagner le développement de la production caprine, les responsables professionnels et les acteurs politiques de la région ont mis en place une architecture de structures d'appui aux professionnels, articulant recherche appliquée, développement et enseignement. Ils mettent ainsi en synergie une offre de formation avec une ferme expérimentale pour la démonstration mais aussi pour conduire des recherches appliquées en synergie avec les partenaires de la région RA.

La ferme caprine du Pradel, créée en 1989, est adossée au lycée agricole d'Aubenas et au centre Olivier de Serres. Le conseil d'administration, composé d'une forte proportion d'éleveurs oriente et décide des sujets importants pour la filière qui feront l'objet d'expérimentation, souvent en partenariat avec l'Institut de l'Élevage et l'INRA. Ainsi au fil du temps,

ont été travaillées les questions d'alimentation (et de lien à l'autonomie fourragère), de santé (gestion du parasitisme), de conduite des productions et de travail (monotrait), de transformation (en collaboration avec l'AOC Picodon). La journée portes-ouvertes annuelle est un lieu d'échange et d'information sur les résultats des expérimentations. Ces journées réunissent 200 à 300 personnes s'intéressant aux activités caprines, des professionnels, aux conseillers, aux acteurs de la recherche-développement (Figure 7).

En 1994, la région RA, sous l'impulsion de la chambre régionale d'agriculture (Daniel Michalet), appuie la mise en place de Pôles d'Expérimentation de Progrès (PEP) pour rassembler, fédérer les acteurs de la région par filière. Une coopération fructueuse s'installe entre le PEP caprin et la station caprine du Pradel (Encadré 1).



**Figure 7.** Journée portes ouvertes au Pradel  
© Ferme expérimentale du Pradel.

### Encadré 1.

Une collaboration fructueuse (Y. Lefrileux)

Dès sa création, les éleveurs en charge de la gestion et de l'orientation des expérimentations du PEP caprin se réunissaient plusieurs fois par an pour évoquer et discuter les thématiques abordées soit à la ferme expérimentale soit lors d'enquêtes et observations menées dans les exploitations de la région. Nous participions activement aux discussions et réflexions avec l'animateur(trice) du PEP. Les sujets abordés en permanence tournaient autour des enjeux de la filière, le lait cru, les systèmes de production, la taille des unités, le métier d'éleveur... Ces échanges étaient d'une richesse incroyable et nous rappelions en permanence la spécificité de notre région où peu ou prou le pâturage et la gestion du lait cru étaient des spécificités régionales qu'il fallait à tout prix conserver parce qu'en phase avec les images, avec les représentations de l'élevage de chèvres que s'en font les consommateurs. Ces systèmes très techniques justifiaient pleinement la mise en place de programmes expérimentaux au niveau régional. Ces débats étaient précurseurs de ceux menés au XXI<sup>e</sup> siècle...

## L'association Cap'Pradel : rénovation du dispositif de recherche-développement caprin

Afin de mieux répondre aux défis de demain, l'outil expérimental a été rénové, et les partenariats repensés pour identifier le Pradel comme « La ferme d'application de la profession ». Elle est ainsi en lien avec la profession via la FNEC (Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres) et la Chambre Régionale d'AURA qui représentent respectivement la dimension nationale et l'ancrage local voulus collectivement. Le partenariat depuis les origines avec l'Institut de l'Elevage (Idele maintenant) permet de garantir la fiabilité des expérimentations et l'ouverture vers les autres structures de recherche-développement

qui œuvrent pour la filière caprine. Cap'Pradel est également composée de divers organismes professionnels agricoles qui participent à la conception et à la réalisation des essais, ainsi qu'à la diffusion des résultats. Les éleveurs et la filière sont au cœur du dispositif et décident des orientations de la ferme du Pradel et du choix des programmes d'expérimentation mis en place pour répondre aux problématiques rencontrées sur leurs exploitations et aux questions que se pose la société civile et pour anticiper les enjeux de demain.

## Les étapes de transformation des activités caprines en Sud-Rhône-Alpes

Nous analysons ci-après les transformations à l'œuvre depuis une quarantaine d'années dans la filière caprine en sud-Rhône-Alpes, petite région fortement concernée par les deux dynamiques d'industrialisation et de territorialisation. Nous caractérisons la trajectoire des activités caprines dans cette petite région en quatre périodes (Tableau 2) :

- Avant les années 1960, le coquetier est l'acteur incontournable du tissu économique.

- De 1960 à 1980 : spécialisation d'activités laitières et fermières.
- De 1980 à 2000 : concentration de la distribution et de la transformation en filière laitière, résistance au processus de concentration des activités artisanales et fermières.
- Après 2000 : coexistence d'une diversité de formes de développement, les unes globalisées, les autres localisées. Un atout pour l'avenir ?

**Tableau 2.** Transformations en région sud-Rhône-Alpes (extrait de Napoléone et Boutonnet, 2011).

Secteur	Période				
	Avant 1960	1960-1980	1980-2000	Après 2000	
Collecte	Les coquetiers collectent fromages et chevreaux	Création de coopératives locales	Fusions entre coopératives locales	Arrivée de grands groupes laitiers hors région	
		Création d'ateliers d'affinage	Maintient d'ateliers de transformation dans des niches locales	Multiplication et émergence de projets collectifs de circuits courts et/ou territoriaux	
Territoire	Elevage présent sur tout le territoire	Installation des néo-ruraux en zones difficiles	Retrait de l'élevage en plaine	Installation d'éleveurs proches circuits collecte	
			Maintien de l'élevage en piémont	Mise en relation d'activités locales autour de projets commerciaux ou territoriaux	
Elevages	Fermes paysannes diversifiées	«Modernisation» des pratiques	Les systèmes pastoraux se professionnalisent	L'utilisation du pâturage se développe	
		Spécialisation des exploitations			Augmentation d'effectifs et retour à l'affouragement
		Arrivée des néo-ruraux			Recherche d'une lisibilité du lien au terroir

### Avant 1960 : acteurs incontournables d'un tissu économique dense, les coquetiers

Les fermes paysannes aux productions diversifiées sont présentes dans tout le territoire, en vallée comme en piémont. L'économie est principalement domestique. Les surplus sont vendus aux coquetiers

qui passent de fermes en fermes, de villages en villages, achetant fromages, œufs, volailles, chevreaux, miel... « Le coquetier faisait l'épicier ambulancier. Lorsqu'il passait dans les fermes, la

ménagère pouvait lui acheter le sel, le sucre, le café, le savon (...) Ainsi par l'intermédiaire du coquetier, tout un tissu économique était maintenu » (extrait d'une interview de R Cavet, Chastan et Mannent, 2003). Les coquetiers vendent dans les petits bourgs, mais aussi, certains d'entre eux dans les villes voisines. « Nous étions plusieurs coquetiers à l'époque. Certains, comme Mr Grégoire descendaient ses paniers à Montélimar pour vendre leurs picodons. Certains vendaient à des grossistes qui écoulait sur des marchés éloignés comme Marseille ou Lyon. Vers 1955, A. Roux avait une dizaine de camions pour faire

les marchés » (exposé R Cavet, réunion GEC à Saoû en 2019). La région de Dieulefit-Bourdeau, avec ses nombreux coquetiers était réputée pour la production de Picodon. A tel point que le train reliant Dieulefit à Montélimar, de 1893 à 1936, a été nommé « petit train du picodon ». J.C. Balmelle précise que « dans le sud de l'Ardèche, la dénomination coquetiers était remplacée par le mot leveurs. Ils ramassaient chaque semaine les tommes fraîches, ainsi que lapins, chevreaux, œufs qu'ils allaient livrer aux épiciers d'Alès, Nîmes ou Montpellier. Le plus connu à Beaulieu (07) était Monsieur Maurin ».

### **De 1960 à 1980 : émergence d'activités caprines spécialisées de production et de transformation**

Les années 1950-1960 marquent de profonds changements dans les territoires et les activités. Après-guerre, l'état incite à la modernisation de l'agriculture (voir chapitre 1, tome 1). Les activités se spécialisent. Le paysan devient agriculteur et exploitant (Mendras, 1970 ; Rémy, 1987). Des « moniteurs caprins ou ovins », sont mis en place par l'état pour accompagner la formation des paysans aux méthodes « modernes » et l'organisation collective de la profession (par exemple, création des CETA). Les pratiques agricoles et d'élevage évoluent : sélection des animaux, rationalisation de l'alimentation des troupeaux, du travail, évolution des modes de culture avec arrivée de la mécanisation, ... Les troupeaux s'agrandissent. Les agriculteurs se concentrent sur le foncier cultivable pour produire le foin et les céréales pour nourrir le troupeau. Des aides appuient la construction de nouveaux bâtiments d'élevage, souvent avec couloir d'alimentation central et stockage de foin. La majorité des éleveurs met l'accent sur la production, déléguant la transformation et/ou l'affinage à des entreprises spécialisées, même si une partie d'entre eux garde du lait pour la famille ou pour vendre aux voisins.

Les années 1970-1980 sont marquées, comme dans d'autres régions du sud de la France, par l'arrivée massive de jeunes urbains, professeurs, ouvriers, ou autre, en rupture avec les modes de vie citadins et la

société de consommation. Ils trouvent dans les espaces en déprise en Ardèche et en Drôme, des lieux propices pour vivre autrement, de façon plus communautaire, puis par la suite, avec l'arrêt de cette expérience dans nombre de communautés, pour tenter « un retour à la terre » (Léger et Hervieu, 1979). Ces néo-ruraux font avec ce qu'ils ont. Petit à petit, ils ajustent le fonctionnement d'un système d'élevage pastoral, valorisant la diversité des milieux dont ils disposent (bois, parcours principalement). Ils se tournent vers la production fermière pour être autonome dans leur activité, pour avoir le regard du consommateur sur leur produit et plus généralement sur leur travail.

Cette période a donc été particulièrement riche, marquée par l'émergence de deux grandes orientations de production : l'une tirée par la modernisation du système d'élevage axée sur la rationalisation et la productivité des facteurs de production, et l'autre vers la mise en place de systèmes de production mettant en avant la diversité (des animaux, des milieux) comme source d'adaptation aux conditions pastorales. Les échanges entre réseaux professionnels sont difficiles au début (Encadré 2). Les formes d'élevage ont alimenté les débats au sein des syndicats caprins réunissant tous les éleveurs, quelle que soit l'orientation de leur système de production ou l'origine de leur exploitation.

**Encadré 2.** Entrer en résistance contre l'agriculture montrée en modèle (entretien du 18 octobre 1998 avec J.M. Permingeat).

Je fais de la résistance. Je ne veux pas changer d'optique, m'agrandir. Je ne veux pas me transformer en agriculteur industriel... je veux dire intensif. Le système professionnel, et même plus largement, nous mettait...(silence), nous met une telle pression. (..) Au niveau du département, du national, ce qui a toujours

été donné en exemple aux agriculteurs c'est les grosses exploitations, ceux qui désherbent bien, et qui mettent bien des engrais, ceux-là sont de vrais travailleurs. Les autres... A partir du moment où tu n'es pas accroché en permanence au tracteur tu es un fainéant, tu vois ?

Cette période fut aussi marquée par l'émergence puis la montée en puissance de trois formes de transformation/distribution : la transformation par une entreprise laitière coopérative ou privée à laquelle l'éleveur livre du lait, la création d'atelier d'affinage spécialisés et la transformation fermière avec vente directe ou en circuits courts.

Des petites laiteries villageoises se créent en Drôme ou en Ardèche. Elles collectent le lait de vache ou de chèvre de nombreux producteurs locaux. Dès les années 1960, les premières fusions entre laiteries commencent, à l'échelle locale, puis régionale. Au fil de ces fusions, de ces absorptions ou de ces abandons, c'est une partie de l'histoire laitière de la région qui s'écrit. Ainsi par exemple les trajectoires des coopératives de Crest en Drôme ou de celle de Caprilac en Ardèche sont édifiantes.

La coopérative de Crest, est créée en 1941, pour collecter du lait de vache. Elle est implantée à Crest, dans la vallée de la Drôme, à proximité des axes routiers. En 1958, elle débute la collecte de lait de chèvre. Les premières fusions avec des petites laiteries villageoises commencent dès les années 60 (avec la coopérative de Die en 1960, avec celle de Dieulefit en 1963). En 1963, la coopérative de Crest passe un accord avec l'Union Drôme-Ardèche des coopératives agricoles de laiterie, regroupant sept coopératives, (Fond, 1972). En 1970, la coopérative de Crest collectait 550 éleveurs caprins et transformait 3 millions de litres de lait, (source : historique des données de collecte consulté en 1995).

La coopérative de collecte Caprilac, en Ardèche, est créée en 1967 avec le soutien de la chambre d'agriculture et du crédit agricole, pour maintenir la collecte auprès d'éleveurs ardéchois jusque-là collectés par un éleveur-artisan privé, M. Coquerel. Pour la transformation et la vente des fromages, un premier contrat lie la coopérative de collecte Caprilac avec la coopérative laitière-fromagère de Montélimar. L'accord durera deux ans. Un partenariat s'établit ensuite, sous forme d'un accord de vente exclusif avec la coopérative Bougon de Poitou Charente. Bougon crée en Ardèche un atelier de fabrication pour produire du caillé congelé, expédié en Poitou Charente, et démarre la fabrication de Picodon et de divers fromages. Après des difficultés, Bougon est absorbée par une autre coopérative des Deux Sèvres (La Motte-Saint-Héray) qui abandonne l'atelier ardéchois. Caprilac s'organise pour poursuivre la collecte du lait

de ses adhérents (plus d'une centaine). Elle devient coopérative de collecte, de transformation et de vente. Un bâtiment est construit à Saint-Andéol-de-Berg (dans le sud de l'Ardèche) permettant de mettre en œuvre les fabrications fromagères. Après plusieurs péripéties, Caprilac s'associe à la SCOFF (union de coopérative dont le siège est situé à Givors dans le département du Rhône). Elle redevient une coopérative de collecte et envoie le lait des adhérents à la coopérative de Crest pour y être transformé (Chastan et Mannent, 2003).

Dans le début des années 1960, des coquetiers créent les premiers ateliers d'affinage. « Dans les années 1960, nous sommes devenus affineurs, en nous spécialisant dans l'affinage du fromage fermier au lait cru. Nous avons des « ramasseurs » qui collectaient pour nous des fromages. Nous vendions à une clientèle locale, dans les petits bourgs, mais aussi via des grossistes qui écoulaient vers Lyon ou Marseille. Dans les années 1960-70, on envoyait 1000 kg de fromage par semaine à Lyon. Cependant l'arrivée des producteurs des monts du Lyonnais a tué le marché de Lyon pour les vendeurs de Picodon » (R Cavet, réunion GEC Saou, 2019).

Les affineurs ont contribué à maintenir une activité artisanale de transformation, produisant des fromages « de terroir » vendus à des amateurs de « picaoudou » .... Dans la région de Dieulefit, les affineurs ont maintenu une méthode particulière d'affinage consistant à laver plusieurs fois à l'eau claire des picodons de plus de 30 jours d'affinage. Cette technique d'affinage a été conservée et intégrée comme variante dans l'AOP Picodon : « Picodon lavé méthode Dieulefit ». D'autres affineurs ont maintenu la technique d'affinage classique où le produit n'est pas lavé.

Avec l'installation en élevage caprin des néo-ruraux, transformant leur lait à la ferme et écoulant leurs fromages en vente directe ou en circuits courts, une filière caprine fermière connaît en Drôme et en Ardèche un développement particulièrement marqué. Les consommateurs (re)trouvent sur leurs marchés, dans leurs commerces de proximité, mais aussi dans les rayonnages des GMS, des fromages de chèvre, « pièce » indissociable de la culture alimentaire en zone méditerranéenne. L'ITOVIC (devenu Idèle après fusion avec l'ITEB) accompagne l'apprentissage à la transformation fromagère des producteurs fermiers.

## De 1980 à 2000 : se démarquer sur les marchés, s'ancrer localement

C'est une période de changements qui modifiera en profondeur l'organisation des filières caprines, de la production à la distribution et à la consommation. Les premiers GMS qui s'implantent en périphérie des villes de la région RA dans les années 1970-80, offrent des opportunités de développement aux entreprises des régions laitières du centre Ouest durement touchées par les deux crises nationales du lait de chèvre (1981 et 1990). L'acheminement des produits est facilité par la construction de l'autoroute l'A7 (terminée en 1974). Les industriels des régions laitières développent donc de nouveaux circuits commerciaux, en circuits longs, notamment vers le sud-est, où les consommateurs sont amateurs de fromages de chèvre. Ils diversifient et segmentent leurs gammes de fromages, par des marques de distributeurs et des labels. Ainsi, l'entreprise Triballat produit dans ses usines en région Centre, avec du lait collecté dans l'Ouest, un fromage qu'ils nomment « Picodon ». Pour protéger leur produit des copies hors zone, les laiteries, les affineurs et les éleveurs de RA demandent la reconnaissance en AOC du Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, fromage traditionnel de la région. L'AOC sera obtenue en 1983, sous le nom de « Picodon de la Drôme et de l'Ardèche » ... Ce qui ne protégeait pas de l'utilisation du nom « Picodon » pour un fromage non AOC.

A ces changements profonds de distribution et de consommation, il faut ajouter, la mise en place des autocontrôles de la qualité sanitaire des produits et les mises aux normes des fromageries (1994 et 1997), qui impliqueront des investissements pour les transformateurs comme pour les producteurs fermiers. Pour les compenser, elles entraîneront souvent des augmentations d'effectifs en élevage et des besoins de collecte supplémentaire pour les laitiers. Les syndicats caprins, ont été particulièrement actifs pour aider les éleveurs dans cette période d'injonctions aux changements. Valérie Béroutte du syndicat caprin de la Drôme, témoigne : « j'ai été embauchée comme chargée de mission en 1993 afin qu'aucun éleveur n'arrête à cause des normes, et que chacun puisse aller jusqu'à la retraite sans être obligé d'arrêter ». Le syndicat avait proposé aux éleveurs des modèles de réaménagement ou de création de fromageries aux normes, avec un investissement le plus réduit possible.

Dans ce contexte concurrentiel, les acteurs des filières caprines conduisent leurs activités selon deux orientations stratégiques contrastées, l'une axée sur le développement industriel de la transformation, l'autre sur l'ancrage au territoire.

Les fusions entre les laiteries, commencées à l'échelle locale, se poursuivent à l'échelle régionale, puis

nationale. En RA, les coûts de collecte sont élevés. Piacère (1987) relevait en 1986 des coûts de collecte de 0,24 franc/l pour la laiterie de Crest et de 0,07 franc/l pour la coopérative Sèvres et Belle en Poitou Charente. Devant des difficultés de rentabilité, la coopérative de Crest demande son rattachement en 1988 à la SCOFF union de coopératives dont le siège est à Givors (69), leader sur le marché des fromages de chèvre dans le Sud-Est. Les AOC régionales, dont le Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, sont mises en avant par la SCOFF. La coopérative de Crest transforme en 1995, 4,5 millions de litres de lait de chèvre et collecte 140 producteurs. La région appuie la filière laitière en mettant en place un plan de développement de la filière lait (PIDA Lait 1992-1996). Le secteur privé a lui aussi toujours été présent en RA, en particulier dans le Nord de l'Ardèche. A Saint Félicien, l'entreprise Valmont collecte plus d'une centaine de producteurs.

De petits ateliers de transformation ou d'affinage maintiennent leurs activités grâce à une clientèle locale attachée culturellement à son produit et en valorisant dans les circuits longs la spécificité de leur savoir-faire auprès de connaisseurs. En 1993, la filière affineur dans la région de Dieulefit comptait 4 affineurs qui collectaient des fromages frais auprès d'une centaine d'agriculteurs. 50% des actifs agricoles de la petite région élevaient des chèvres. Une enquête conduite par Paule Ballet en 1995, auprès de 62 éleveurs livrant aux affineurs, indiquait que 41% d'entre eux avait moins de 35 ans, 54% entre 35 et 55 ans et 5% plus de 55 ans (comité de pilotage du PIDA Affineur 25/01/95). Les éleveurs jeunes avaient un élevage spécialisé et un troupeau de 35 à 80 chèvres. Une partie des producteurs collectés par les affineurs, était des éleveurs âgés faisant des fromages avec quelques chèvres. Avec la mise aux normes des fromageries, une partie d'entre eux ne souhaitant pas faire d'investissements pour quelques chèvres élevées, ont cessé leur activité caprine. Les terres ainsi libérées seront souvent reprises par des agriculteurs voisins agrandissant ainsi leurs exploitations et augmentant les effectifs de leur troupeau. Installés souvent au cœur de zones difficiles ou en déprise, les affineurs contribuent aux débouchés des petits producteurs locaux. Les politiques régionales soutiendront, là aussi, l'activité de ces petites entreprises d'affinage. Le PIDA Affineur (1990-1995) contribuera au soutien à la modernisation des élevages de chèvres livrant aux affineurs ou à l'aide à la mise aux normes des ateliers de transformation.

Pour faire reconnaître et protéger leur savoir-faire et leur produit, le picodon lavé, l'association des

affineurs et des producteurs fermiers de la région de Dieulefit, travailla au milieu des années 1990 à l'établissement d'un règlement interne (à l'AOC Picodon), décrivant les pratiques de production et de transformation. « Ce règlement interne est un engagement des affineurs envers les producteurs fermiers car la qualité reconnue par ces artisans repose sur un fromage qui tire sa typicité première de son origine fermière pour laquelle l'emploi du lait cru est la règle. Cet engagement va dans le sens de tous les efforts pour enrayer le phénomène de désertification des Préalpes sèches drômoises » (courrier du 11 mai 1995 de l'association des affineurs et producteurs fermiers au président de l'AOP Picodon, extraits). « Monsieur C. Marquet, président de l'AOC, et directeur de la coopérative de Crest, a bien aidé à la reconnaissance, par l'INAO, de la méthode Dieulefit

dans le cahier des charges de l'AOP » (réunion GEC, 2019). L'affinage « Dieulefit » a été reconnu dans l'AOP Picodon en 2000.

Les éleveurs fermiers connaîtront eux aussi quelques difficultés de commercialisation dans cette période où la concurrence est forte, où les GMS captent une grande partie de la consommation, où la multiplication des labels (dont bio) réduit la visibilité du produit de terroir pour le consommateur. Les fermiers s'adaptent en multipliant les formes de vente, à la ferme, auprès des marchés, des superettes, des restaurants et en étendant leur rayon de vente vers les villes de la région, si la clientèle locale ne suffit pas. Sur ces circuits, ils mettent en avant auprès de leurs clients leurs pratiques et leur territoire.

### Dynamiques de terroir dans les zones de Piémont

Dans les zones de piémont, l'activité caprine a contribué aux dynamiques dans le territoire en tant que construit social, local, économique.

Cela est tout d'abord passé par la dynamique locale. Les liens entre les activités des chevriers et la vie locale furent nombreux, divers et riches socialement. « Ce qui m'a impressionné c'est l'impact dans la société. Les néo étaient solidaires de tout un territoire, où ils avaient choisi de vivre. Ils inséraient leur activité d'élevage dans les préoccupations du territoire. Par exemple à Joyeuse (Ardèche) ils ont ouvert un

magasin de producteurs « Les Bourrons Couchus » pour être en contact avec les consommateurs. Le terme « Les Bourrons Couchus » provenait de l'inversion des lettres de la coopérative de l'atelier d'abattage et de transformation créée par les néo-ruraux à Rosières quelques années avant et dénommée les Cochons Bourrus. ... petit clin aux autochtones qui désignaient ces néo-ruraux de Bourrus au regard de leur pilosité faciale » (J.C. Balmelle). Dans certains territoires en forte déprise l'arrivée d'un chevrier a été vue comme un moyen de « survie » du territoire (Encadré 3).

#### Encadré 3. Quand l'installation d'un chevrier est un frein à la désertification.

« Il fallait qu'il y ait un sursaut, qu'il se passe quelque chose. Ça allait être la désertification... là on a commencé à réagir » (entretien avec L. Seyne, maire d'Aucelon (Drôme) en 1998). La commune appuyée par les institutions et les instances politiques régionales, mais aussi les autres éleveurs voisins, et les

organisations professionnelles (syndicat caprin) ont aidé un jeune éleveur non originaire de la région à s'installer en 1995. « C'est extraordinaire, il y a une résonance avec les gens (habitants, autres agriculteurs) qui ont porté le projet tout autour ».

Le deuxième levier a été l'ouverture vers la culture. Des éleveurs, des animateurs locaux, des associations, appuyés par les acteurs politiques, imaginent des fêtes caprines pour faire connaître le métier et les produits de l'activité caprine, en synergie avec la mise en valeur des ressources culturelles présentes sur le territoire. Itinérantes d'année en année elles ont fonctionné de 1996 à 2008. « Les Caprines ne sont ni une foire, ni un festival, mais une formule originale entre culture, agriculture et ruralité autour d'un thème identitaire d'un territoire : la chèvre. Elles sont à la fois une promotion novatrice de la filière caprine, une animation de la filière caprine, une animation de territoire, une valorisation de celui-ci et une

programmation culturelle originale. » (P. Sourbès ancien président du syndicat caprin de Drôme, 1996, in : Passal, 2008).

Le lien aux consommateurs a également été mobilisé. Le développement de la production caprine fermière avec vente directe depuis les années 1970 a contribué à maintenir chez les consommateurs de cette région, une habitude d'achat en circuit court ou de proximité et une connaissance du fromage fermier. Cette relation aux consommateurs a permis aux producteurs de mettre en avant les liens entre leur produit, leurs pratiques d'élevage et le terroir. « ... ce petit palet qu'on appelle Picodon, il faut que ce soit le petit joyau

qui permet à l'acheteur qui ne connaît que ça de toi et du terroir, rien que ça... Ça doit lui permettre d'imaginer toute la beauté, tout le terroir, tout le travail qu'il y a derrière », (entretien avec P. Sourbès, 1998).

Enfin, l'encouragement à l'utilisation du pâturage a contribué à cette dynamique de territoire. Le pastoralisme, longtemps vu comme une pratique passéiste, est peu à peu perçu sous un autre angle. Nombre d'éleveurs pastoraux ont montré que la valorisation d'une diversité de ressources locales leur

permettait d'alimenter leur troupeau en réduisant les charges, de valoriser et d'entretenir le milieu. L'image du pastoralisme évolue dans les organisations professionnelles et de développement agricole, dans lesquelles à présent les éleveurs néo-ruraux s'impliquent. A partir de 1990, la station régionale professionnelle caprine du Pradel débute des études sur le pâturage avec son troupeau expérimental. Cette pratique connaît un renouveau d'intérêt. En 1995, 85 % des éleveurs laitiers livrant à la coopérative de Crest utilisent le pâturage (enquêtes INRA 1995).

## **Depuis 2000 : Deux types de dynamique : l'une sectorielle, l'autre territoriale**

Les dynamiques de globalisation et de territorialisation de flux, qui avaient émergé dans la période précédente, se poursuivent *via* des voies de développement de plus en plus contrastées (Napoléone et Boutonnet, 2011). La coexistence de ces formes de développement peut être vue comme une richesse (Encadré 4). « Chacune trouve sa place au niveau local, régional, national et sur des marchés différents. Ça fait le rayonnement des fromages de la région » (Christian Nagearaffe, réunion GEC à Saou, 2019).

### **Encadré 4. Des synergies entre filières fermière et laitière.**

Il faut rappeler la synergie qui a existé entre le secteur industriel amenant la puissance de distribution et le pouvoir de communication et la filière fermière garante de l'attachement au terroir, de la culture locale et porteuse d'authenticité ; un secteur aidant et enrichissant l'autre même si parfois cette opportunité n'a pas été comprise par quelques éleveurs fermiers. (J.C. Balmelle, 2020).

Au cours de cette période, les fusions à l'échelle nationale se multiplient. De grands groupes laitiers dont le siège se situe hors région, arrive en RA par la fusion ou l'acquisition d'entreprises situées en région. Le groupe Lactalis devient propriétaire de la laiterie Valmont (Saint-Félicien en Nord-Ardèche). Il veut produire sur ce site du fromage de chèvre frais, avec les 7 millions de litres de lait transformés par l'entreprise. En 2004, Lactalis revend l'entreprise au groupe Triballat, qui a besoin de produire et de transformer en zone AOC pour maintenir ses parts de marché en « Picodon », production qu'il avait développé dans ses usines du centre, en dehors de la zone de l'AOC « Picodon de la Drôme et de l'Ardèche ». L'entreprise « Triballat », produisait fin des années 1990, 250 tonnes de « Picodon ». Suite à la demande du syndicat AOP Picodon, l'INAO a officialisé le 25 août 2000 la relocalisation de la zone d'appellation sur les départements de la Drôme et de l'Ardèche, du canton de Barjac dans le Gard et de Valréas dans le Vaucluse.

L'AOC « Picodon de la Drôme et de l'Ardèche » devient l'AOC « Picodon ». Une dérogation jusqu'en juin 2005 a été accordée aux entreprises fabriquant hors zone des fromages appelés « Picodon ». Pour anticiper l'interdiction de produire des Picodons hors zone à partir de 2005, le groupe Triballat achète en 2001 une laiterie artisanale fabriquant du Picodon dans

la Drôme (volume collecté de 700 000 litres), puis la laiterie de Saint-Félicien en Ardèche, seule grande entreprise privée dans la zone d'appellation lui permettant de conserver ses parts de marché en Picodon.

L'union de coopérative Valcrest (anciennement SCOFF) s'organise pour rester leader sur le marché des fromages de chèvre en grande distribution dans le SE et résister à la concurrence. Elle spécialise la coopérative de Crest pour la transformation des 12 millions de litres de lait de chèvre collectés dans toute la région Rhône-Alpes par Valcrest. Elle diversifie sa gamme de fromages avec des produits d'entrée et de milieu de repas. Environ 40% des ventes concernent l'export (La Chèvre, 2006). Le processus de concentration se poursuit. En 2014, Valcrest rejoint le groupe Eurial, consolidant ainsi sa position de leader du fromage de chèvre à l'échelle nationale (marque leader Soignon). En 2016, Eurial fusionnera avec Agrial devenant ainsi le second groupe laitier coopératif en France, avec des projets à l'international.

Les laiteries rationalisent leurs circuits de collecte, et incitent leurs adhérents à augmenter les volumes de production. L'implantation territoriale des élevages laitiers évolue. Des élevages caprins de grands effectifs, s'installent ou se développent à proximité des circuits de collecte et en plaine. Certaines zones

éloignées ne sont plus collectées. La chambre d'agriculture de la Drôme note une baisse de 27% des élevages laitiers et une augmentation de l'effectif des troupeaux laitiers de plus de 42 chèvres en moyenne entre 2001 et 2008, (Chambre d'agriculture 26, 2009). Cette tendance se poursuit. La chambre régionale d'AURA note une perte de 25% des producteurs laitiers entre 2011 et 2017 (Morardet, 2017).

Le nombre d'élevages fermiers quant à lui est resté stable entre 2001 et 2008, ainsi que l'effectif des troupeaux (plus 4 chèvres entre 2001 et 2008) (CA 26, 2009). Les éleveurs ont mis l'accent sur la valorisation de leur fromage en vente directe et sur leur implication dans les projets collectifs et/ou locaux.

Ces projets prennent diverses formes : atelier d'affinage, point de vente collectif, restauration collective, projet local de mise en valeur touristique... Ils impliquent une diversité d'acteurs et d'activités et sont fortement enracinés dans leur territoire. Ils mettent l'accent sur les spécificités et les savoir-faire locaux. Ils privilégient la relation directe au consommateur et l'organisation collective de la commercialisation. Ces projets sont en général soutenus par les acteurs territoriaux, (élus locaux, responsables collectivités territoriales...), qui entendent relancer une dynamique locale, territoriale, économique et sociale dans des régions « défavorisées ». Ainsi par exemple, après des années d'élevage de chèvre, M. Christian Moyersoën, alors président de l'AOP Picodon, crée en Ardèche l'atelier d'affinage Peytot. Commencant avec quelques producteurs, l'atelier en collecte en 2019 des fromages fraîchement démoulés auprès d'une vingtaine d'éleveurs. Outre l'affinage et la commercialisation de fromage, l'atelier met en valeur les produits locaux agricoles et d'artisanat, dans une boutique paysanne et artisanale. Soutenu par la région, ils créent un musée « Terra cabra », conçu comme un itinéraire pédagogique sur l'activité caprine et l'affinage des fromages.

Ces projets concernent aussi la relance d'une filière viande, avec ancrage du produit au territoire. Christian Nagearaffe (Syndicat Caprin de la Drôme), intervenant à la journée GEC en 2019 à Saou, expliquait : « il y a 30-40 ans, la viande de chèvre était commune. Les chevreaux se consommaient lourds ou légers, notamment au moment de Pâques. Dans les années 1980, avec la disparition des abattoirs de proximité et la spécialisation des élevages, la majorité des éleveurs n'a plus élevé de chevreaux pour la viande. Ceux-ci sont vendus, âgés de quelques jours à des engraisseurs

(ndr : 3 engraisseurs indépendants et 2 engraisseurs spécialisés). L'essentiel de la viande de chevreaux est exporté vers l'Italie, l'Espagne, le Portugal. Le produit vendu par les engraisseurs ne nous correspond pas, mais c'est aussi de notre responsabilité. La filière laitière et fermière s'est désintéressée du chevreau à la naissance, pour se focaliser sur le fromage. Il faut changer le regard sur la viande caprine. ». Le syndicat caprin de la Drôme a particulièrement travaillé sur la valorisation de la viande de chevreau et la sensibilisation des consommateurs en circuits courts. « On incite la consommation de cette viande à différents publics tels que les collégiens ou le grand public avec des dégustations. On refait découvrir autrement la viande de chèvre sous différentes formes comme en saucissons, en pâtés, en terrines, en plats cuisinés. Aujourd'hui le Syndicat Caprin de la Drôme travaille sur un Label Rouge Chevreaux Lourds ». Ce projet a fait l'objet d'un PIDA (2012-2015) soutenu par la région. La région a aussi soutenu un diagnostic de la filière viande caprine en Rhône-Alpes, réalisé en 2012 par le PEP caprin et Caprin Rhône-Alpes. Un groupe de travail sur les débouchés des chevreaux de boucherie a été mis en place et fonctionne toujours.

Dans certains territoires ces dynamiques caprines s'intègrent dans des projets territoriaux portés par les élus, orientés vers la mise en synergie des activités dans une logique d'écodéveloppement durable. Ainsi par exemple le projet Biovallée, « associant trois communautés de communes - Val de Drôme, Crestois et du Pays de Saillans, Diois -, la Biovallée réunit les acteurs économiques de tous secteurs (agriculture, recyclage, énergie, construction) et les habitants autour d'un projet commun : maintenir et développer l'activité économique tout en veillant à préserver les ressources naturelles, garantir une qualité de vie et produire du savoir autour de l'écologie. Il favorise les circuits courts et l'alimentation locale ». (Source : « Biovallée territoire d'innovation 2019 - ministère de l'agriculture).

En 1998, C. Brès, maire de Saint-Nazaire-le-Désert, peut-être un peu visionnaire disait : « Le monde rural et ses montagnes n'appartiennent pas plus au passé que le monde urbain à l'avenir. Bien au contraire... Nous sommes la modernité de demain. Je suis persuadé qu'on a besoin de ces territoires, qu'aujourd'hui il y a un recentrage sur la nature, la campagne... Si c'était une vue de l'esprit dans les années 70-80, aujourd'hui je crois que c'est fondamentalement une réalité ». Plus de vingt ans après, l'histoire lui donne t'elle raison ?

## **Discussion : la coévolution d'une dynamique sectorielle et d'une dynamique territoriale**

La région RA est une région remarquable au regard de la coévolution sur le temps long des deux dynamiques de globalisation/mondialisation et de territorialisation/localisation. Ces deux dynamiques, au fil de l'histoire récente, ont suivi leur chemin pour constituer aujourd'hui deux axes de développement qui peuvent être vu comme une richesse, permettant d'élargir les perspectives d'avenir. Pour les analyser, nous empruntons la façon dont les géographes définissent le territoire. Celui – ci est une aire géographique, qui a des caractéristiques matérielles, physiques, mais qui est aussi un espace de projets, portés par des acteurs qui ont des stratégies individuelles et collectives. Le territoire est un construit social. Nous devrions d'ailleurs parler des territoires, considérant la diversité des projets qui les impactent et les modèlent. Les territoires de projet peuvent être liés à des projets concernant le développement d'une production ou d'un secteur économique. Le territoire est alors vu comme un espace de la production, et organisé à cette fin, avec les acteurs qui contribuent à l'élaboration de cette production. Le territoire peut aussi être organisé par des projets d'acteurs finalisés sur un développement local, territorial valorisant les ressources présentes sur le territoire et les acteurs les portant (Ricard, 2018).

Le premier processus est celui d'un développement sectoriel, initié par la révolution agricole et l'industrialisation des systèmes alimentaires depuis les années 1960. Au fil du temps, de la laiterie villageoise, aux premières coopératives, ce modèle n'a cessé d'évoluer et de croître en suivant un processus de globalisation à travers les premières fusions à l'échelle locale, puis régionale, puis nationale, constituant ainsi des groupes agroindustriels dont certains sont de dimension internationale. Sur le temps long, leur emprise territoriale évolue au fil des fusions entre laiteries et des rationalisations de leurs circuits de collecte, mettant l'accent sur certains secteurs, délaissant d'autres, impactant en conséquence « l'ambiance laitière » du territoire qui constituera selon le cas un activateur ou au contraire un handicap à cette dynamique sectorielle. En RA, la dynamique industrielle produit à la fois des commodités et des

produits standards de masse, mais aussi des fromages AOP ou ayant un label, pour répondre à des demandes en partie différenciées en circuits longs ou à l'export. C'est le cas du groupe Eurial (laiterie de Crest et de Guilloteau) ou du groupe Triballat (fromagerie de la Drôme et laiterie de Saint Félicien), qui produisent avec le lait de chèvre collecté et transformé en Rhône-Alpes des produits frais (fromages ou yaourts), mais aussi de l'AOC Picodon. Les ressources territoriales mobilisées seront celles qui permettent un développement économique de l'activité (un tissu dense d'exploitations, des élevages productifs, des infrastructures pour écouler les marchandises, en élevage des ressources fourragères répondant à l'intensification des pratiques, ...).

La seconde dynamique particulièrement visible en région RA et notamment dans la zone Sud, est celle d'un développement territorial porté par des relations horizontales multiples, entre les acteurs et les activités présentes sur le territoire. Elles peuvent être à l'initiative d'association (par exemple les fêtes caprines), d'élus (par exemple l'intercommunalité de Biovallée), de groupes d'acteurs proposant ou mettant en place localement un projet (par exemple un magasin de producteurs et d'artisans locaux). Nous ne sommes plus là dans un territoire défini par la production (de l'amont à l'aval), mais par le fonctionnement de réseaux d'acteurs de tous secteurs dans lesquels s'impliquent désormais les consommateurs et les citoyens. Nous pourrions parler « d'ambiance locale de projet », en échos à « l'ambiance laitière » pour définir un contexte favorable à une dynamique particulière. Les ressources territoriales mobilisées sont alors spécifiques (Gumuchian et Pecqueur, 2007), qu'il s'agisse de réseaux d'acteurs, de paysages remarquables, de produits de terroir, d'un tissu artisanal dense, .... Ces espaces de projets territoriaux sont des lieux de rencontre, d'échange et de partage entre l'activité caprine et d'autres activités. Ils mêlent le travail et le loisir, les agriculteurs aux autres groupes sociaux-économiques. Pour des producteurs dans les zones difficiles, l'implication dans ce type de dynamique a contribué – et contribue – à la viabilité de leur activité, voire à la fierté de leur métier.

## **Conclusion : regard sur les perspectives et les enjeux futurs**

La région Rhône-Alpes est caractérisée par son importante diversité pédoclimatique, de ces zones de plaines autour du Rhône, de surfaces pastorales comme par exemple dans le sud de la Drôme, de montagnes du type du massif Alpin, des Cévennes ou

même des hauts plateaux Ardéchois. Cette diversité a et aura dans l'avenir de fait un impact sur l'évolution des ateliers caprins au niveau de l'orientation « laitière » ou « fermière ».

Le développement des zones de collecte laitière est très souvent lié au coût du ramassage qui est de fait plus important que dans d'autres régions françaises. La densification de la collecte semble de ce fait à terme difficile à éviter et les opérateurs économiques coopératifs ou privés poussent fortement dans ce sens. Cet élément doit être sans doute modulé par la conservation de l'image positive véhiculée par des systèmes utilisant largement la valorisation des ressources fourragères locales en particulier par le pâturage. En termes techniques des tailles du cheptel ont toujours été plus faibles que dans l'Ouest, entre autre, du fait de potentiels fourragers globalement plus faibles dans des zones qui ont une vocation moins herbagères que dans d'autres régions. La concurrence avec d'autres productions comme les productions viticoles et fruitières ne laissent pas présager une inversion des tendances. Dans le futur, il n'est pas impensable que la collecte se développe principalement autour des grands axes routiers, Nord-Sud, autour de la vallée du Rhône et Est Ouest autour d'un axe routier reliant le Massif Central aux Alpes. Une des questions essentielles étant la viabilité économique des entreprises, la spécialisation des troupeaux entraîne un accroissement de la taille du cheptel ce qui est sans doute largement contraint par le contexte géographique.

La production fermière tient une place importante au niveau régional et conforte le développement d'un mode de production plus familial, ce qui n'empêche pas une évolution vers une agriculture plus collective par le développement à terme de structures type GAEC

ou d'autres formes associatives. Les dimensions « travail » et réflexions sur le métier semblent occuper largement les discussions des candidats à l'installation. L'existence de produits sous le signe de la qualité et l'intérêt des consommateurs pour les circuits courts confortera certainement les systèmes de production et de transformation à la ferme. En découle directement un enjeu sur la maîtrise des fabrications au lait cru avec un enjeu sanitaire important. Même si l'ensemble de la filière est concerné par cette question, celle-ci est très présente dans l'esprit des producteurs. Au niveau économique, du fait d'un large développement des circuits courts, la plus-value réalisée permet de maintenir des tailles modérées des ateliers. Il faut également souligner que la présence d'affineurs collectant sur le territoire laisse présager un accroissement du nombre de producteurs conciliant des circuits courts et une vente de produits à affiner. Egalement sont mis en réflexion des éventualités de producteurs « mixtes » livrant une part du lait en laiterie de manière contractuelle. Ceci permettrait de répondre à un double objectif, conforter les producteurs fermiers et répondre à une demande des laiteries pour maintenir voire accroître les volumes.

La diversité de ces chaînes de valeur à l'échelle d'un territoire est une richesse. Ne mobilisant pas les mêmes ressources, ne s'adressant pas aux mêmes consommateurs, le maintien de cette diversité est un enjeu. Elle contribue accroître la notoriété du produit sur divers circuits, elle contribue à la mise en valeur d'entités territoriales.

## Références

- Beroulle V. (2019) La filière caprine en Drôme. Diaporama de présentation aux élèves BTS PA du Lycée de Drôme provençale, le 5 décembre 2019, Syndicat caprin de la Drôme, 22 p.
- Chambre d'agriculture de la Drôme (2009) Diagnostic sur la filière caprine en Drôme. Diaporama 52p.
- Chambre régionale d'agriculture Rhône Alpes (2016) Etude stratégique sur la filière caprine en Rhône-Alpes, Caprin-Aura/Criel/Rhône-Alp'Élevage, 62 pages.
- Chastan C., Mannent R. (2003) Le Picodon, un fromage dans les étoiles, édité par le syndicat du Picodon, 199 p.
- Delfosse C. (2013) Produit de terroir et territoires – Des riches heures du développement rural à la gouvernance métropolitaine. *Sud-Ouest européen* 35, 17-30.
- Fond B. (1972) Laiterie coopérative de Crest et région, mémoire de fin d'étude ISARA, 90 p.
- Gumuchian H., Pecqueur B. (2007) La ressource territoriale, Anthropos, Economica, Paris, 252 p.
- Léger D., Hervieu B. (1979) *Le retour à la nature – Au fond de la forêt... l'Etat*. Editions Le Seuil, 231 p.
- Le Jaouen J.C., Delfosse C. (2018) Avant 1960, paysannerie et activités artisanales de transformation : une économie vivrière. Histoire des régions caprines françaises entre mondialisation et relocalisation, modernité et tradition. *Ethnozootechnie* 105, 13-19.
- Le Jaouen J.C., Jénot F. (2018) 1960-1990 : les 30 glorieuses de la chèvre : de la marginalité à la construction d'une filière. Histoire des régions caprines françaises entre mondialisation et relocalisation, modernité et tradition. *Ethnozootechnie* 105, 21-31.
- Jénot F., Napoléone M. (2018) L'époque actuelle depuis 1990 : double dynamique de globalisation et de reterritorialisation. Histoire des régions caprines françaises entre mondialisation et relocalisation, modernité et tradition. *Ethnozootechnie* 105, 33-37.
- Mendras H. (1970) *La fin des paysans : changement et innovations dans les sociétés rurales françaises*. Paris, 306 p.
- Morardet N. (2017) La filière caprine en Auvergne-Rhône-Alpes, Diaporama de présentation de la filière réalisé par le PEP Caprin et Caprins aura, 11 04 2017, 17 p.

- Morardet N. (2019) Etat des lieux de la filière régionale lait de chèvre. Rencontre autour de la « charte pour l'installation en élevage caprin laitier », Saint Félicien (07), Diaporama, 14 p.
- Napoléone M., Boutonnet J.P. (2011) Lecture diachronique de l'évolution des systèmes de production et des stratégies de firmes en élevage caprin laitier. *Symposium FAO-CIHEAM*, 10-12 novembre 2010, Sarragosse, Espagne, Publié en 2011 dans *Options méditerranéennes, série A 100*, Eds CIHEAM /FAO p 91-101
- Passal J.N. (2008) Analyse et réflexions sur les 12 ans de fêtes caprines dans la Drôme, revue d'Ethnozootechnie.
- Piacère A. (1987) Situation et perspective de l'économie caprine dans le Sud-Est de la France, Thèse de doctorat en agro-économie, 70 p.
- PIDA Affineurs (1995) annexes du comité de pilotage du 25 01 05.
- Rémy J. (1987) La crise de la professionnalisation en agriculture : les enjeux de la lutte pour le contrôle du titre d'agriculteur. *Sociologie du travail* 29, 415-441.
- Ricard D. (2018) Les territoires laitiers du Sud-Est français. *Géocarrefour* 92/3, 19 p.

Pages web :

- AOC Picodon [www.picodon-aop.fr](http://www.picodon-aop.fr) (consultée le 20 aout 2020).
- AOC Rigotte de Condrieu <http://www.rigottedecondrieu.fr> (consultée le 20 aout 2020).
- AOC Chevrotin <https://www.chevrotin-aop.fr> (consultée le 20 aout 2020).
- Association de la chèvre de Savoie <https://association-chevre-savoie.fr> (consultée le 4 novembre 2020).
- Chambre régionale d'agriculture, filière caprine <http://www.aorafilières.fr/caprins/> (consultée le 14 septembre 2020).

Les extraits d'entretiens cités sont issus d'une étude réalisée en 94-98 sur les « enjeux et perspectives de la filière caprine », financée par le programme PSDR (Pour et Sur de Développement régional). Ils ont été réalisés par M. Napoléone et JM Pellenc.



Troupeau de chèvres de race Alpine au pâturage © Syndicat caprin de la Drôme, photo Fanny Jorda-Inihuez.

# Bourgogne caprine, terre de traditions, et Franche-Comté

Jean-Claude LE JAOUEN

30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly. Contact : jclejaouen@gmail.com

**Résumé :** Terre de tradition caprine ancienne, par l'importance de son cheptel de chèvres, la Bourgogne se différencie de la Franche-Comté dont l'élevage est plus récent. Autrefois dispersé, le cheptel régional se concentre désormais pour 64% dans le Mâconnais avec deux fromages d'Appellation d'Origine Protégée : le Charolais et le Mâconnais, tandis qu'un deuxième pôle s'est constitué dans la Nièvre en bordure de la zone de l'AOP Chavignol. La transformation fromagère à la ferme continue de prédominer, elle concerne plus des trois quarts des exploitations qui commercialisent leurs fromages en vente directe ou par l'intermédiaire des affineurs. La livraison de lait aux laiteries artisanales régionales n'intéresse que 5% des élevages. La Franche-Comté compte une soixantaine d'élevages avec fabrication fromagère fermière.

**Mots-clés :** : *élevage caprin, Bourgogne, Franche-Comté, fromages de chèvre, fromage fermier, organisation professionnelle.*

## Introduction

Première région caprine française pour l'importance de la transformation fromagère à la ferme, la Bourgogne présente certaines caractéristiques communes avec les autres régions, mais également des spécificités, en particulier la diversité de ses fromages traditionnels et la prédominance de la vente directe. Aujourd'hui la filière régionale compte 28 600 chèvres (sixième région française) dont 25 000 en Bourgogne et 3 600 en Franche-Comté. En Bourgogne, on dénombre 250 élevages transformateurs fermiers et 28 élevages livreurs de lait à cinq laiteries artisanales. La Franche-Comté possède une soixantaine d'élevages, tous avec transformation à la ferme. Au total la production annuelle de fromages fermiers est estimée à 2 000 tonnes (20 000 t en France) correspondant à 12 millions de litres de lait transformés.

Présente depuis des temps anciens, ainsi qu'en attestent des écrits et des fouilles, la chèvre était principalement associée aux zones viticoles et d'élevage bovin et ovin. Elle faisait partie de la basse-cour vivrière au même titre que les poules, les canards et autres lapins. Dans la majorité des fermes, c'était surtout l'affaire des femmes tandis que les hommes se réservaient les productions considérées comme nobles : céréales, vigne, bovins, etc. Cette discrimination, qui marquait fortement la vie agricole et sociale dans la société rurale bourguignonne, a longtemps perduré car ce n'est que depuis les années 1970/80 que l'évolution actuelle a commencé à se dessiner.

Toutefois, outre la forte prédominance constante de la transformation à la ferme, la Bourgogne se distingue des grandes régions caprines par un décalage dans le

temps de ses évolutions structurelles. C'est ainsi que la quasi disparition des micros troupeaux n'est intervenue qu'à la fin des années 1990, alors qu'elle avait été largement engagée 20 ou 30 ans auparavant dans la plupart des autres régions.

Les prémices d'un renouveau sont apparus grâce à quelques éleveurs pionniers, des sélectionneurs de la race alpine essentiellement, qui ont constitué les premiers troupeaux spécialisés ainsi que les syndicats caprins : dans les plus anciens citons notamment Madame Cottelle en Côte d'or, Madame Mercier, Jean Cognard et Michel Lacharme en Saône et Loire ainsi que Daniel Rizet qui a joué, plus récemment, un rôle moteur dans les dossiers importants de la filière régionale. Des initiatives novatrices sont également nées dans le Charollais et le Mâconnais avec, notamment, la création du GIE Capriferm, le concours de chèvres et de fromages à Gévelard du Docteur vétérinaire Devillard, le service de remplacement caprin féminin, etc.

Dès le tout début des années 1970, un appui technique a été mis en place avec les moniteurs caprins de la Section caprine de l'ITOVIC (Institut Technique de l'Élevage Ovin et Caprin), relayée ensuite par la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire. La création en 2007 du Centre Fromager de Bourgogne, situé sur la ferme du Lycée agricole de Mâcon-Davayé (Figure 1), a permis d'apporter aux professionnels fromagers des différentes espèces laitières un ensemble de services appréciés en matière d'appui technique, de références, de formation, de soutien aux AOC, etc.



**Figure 1.** Le Centre Fromager de Bourgogne. Collection Guillemette Allut, CFB.

## Une spécialisation croissante en production caprine

Aujourd'hui le profil de l'élevage caprin bourguignon s'est profondément transformé. En dix ans, entre 2000 et 2010, plus de la moitié des élevages a disparu mais le nombre de chèvres n'a diminué que de 9%. La majorité des petits troupeaux de moins de 10 chèvres a quasiment disparu (plus de 2 sur 3) au bénéfice d'élevages plus spécialisés, dont la taille moyenne demeure cependant modeste avec 36 chèvres en moyenne contre 68 au niveau national, à l'époque.

Le cheptel caprin s'est donc peu à peu concentré dans des exploitations spécialisées, dont près des trois quarts sont désormais localisées dans le sud de la Saône et Loire. Trois caractéristiques marquent cette spécialisation :

- Autrefois disséminé géographiquement le cheptel régional se concentre désormais pour 64% dans le Mâconnais, c'est-à-dire dans le sud de la Saône-et-Loire ; un deuxième pôle de développement se situant désormais dans la Nièvre, en bordure de la zone de l'AOP Crottin de Chavignol, avec 21% du cheptel régional.
- La place importante des femmes est une deuxième caractéristique au plan régional, comparativement aux autres régions caprines. Si dans les petits troupeaux leur rôle prépondérant se maintient comme autrefois, elles sont aussi particulièrement présentes dans les élevages spécialisés car elles représentent plus de 40% des chefs d'exploitations et 45% du travail familial. Il est à noter qu'en Bourgogne le recours au travail salarié est relativement peu fréquent, l'essentiel du travail

caprin (élevage, fromagerie, commercialisation) étant assuré par l'exploitant et sa famille.

- La troisième caractéristique est liée au rôle déterminant de la tradition fromagère : la transformation essentiellement à la ferme, des variétés de fromages réputés s'appuyant sur une consommation locale bien établie et des circuits courts, tandis que la transformation industrielle est peu développée. Il est à noter, en effet, que les trois quarts des exploitations moyennes et grandes transforment leur lait à la ferme et la vente directe à la ferme constitue pour 59% le principal mode de commercialisation. Les deux tiers des élevages caprins spécialisés réalisent au moins 75% de leur chiffre d'affaires produits laitiers grâce aux circuits courts.

Aujourd'hui 90% des chèvres sont élevées dans des exploitations moyennes ou grandes, tandis que la transformation à la ferme est pratiquée par près de neuf élevages sur dix. Seuls une cinquantaine d'élevages, principalement dans la Nièvre, l'Yonne et la Saône et Loire, livrent leur lait à une laiterie, dont une vingtaine seulement livre la totalité de leur production.

Longtemps la production caprine a été liée à l'élevage d'autres herbivores (bovins et ovins viande de races Charollaises), en particulier dans le sud de la Saône et Loire et le Nivernais. L'association caprins-bovins a régressé, bon nombre d'élevages ayant supprimé les caprins tandis que d'autres, moins nombreux, se spécialisaient en caprins. Aujourd'hui 50% des ateliers caprins sont encore associés à un atelier bovin viande.

Une particularité des systèmes d'élevages caprins bourguignons est d'être largement fondés sur la valorisation des prairies. Les surfaces toujours en herbe représentent en moyenne 69% de la Surface Agricole Utile des exploitations moyennes ou grandes. Le pâturage est très fréquent car pratiqué par les deux

tiers des exploitations. Dans ce cas, les chèvres pâturent plus de 7 mois par an en moyenne. Cette valorisation de l'herbe se retrouve d'ailleurs dans les cahiers des charges des fromages de chèvre régionaux bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée.

## Des fromages de chèvre réputés et appréciés

Un des atouts majeurs de la Bourgogne caprine est, sans conteste, l'existence très ancienne de ses fromages de chèvre, essentiellement transformés à la ferme. Cette tradition a perduré en s'appuyant sur une consommation principalement locale, complétée depuis quelques décennies par une commercialisation hors région, ceci grâce à des affineurs et à quelques laiteries artisanales (Figure 2)..

Cette tradition de petits élevages, avec fabrication fromagère et vente directe, constitue un marqueur historique et symbolique important de la Bourgogne. Elle a aujourd'hui pratiquement disparue sous sa forme ancienne. C'est pourquoi, au début des années 2000, une série de reportages pour la Revue La Chèvre a été réalisé auprès de quelques femmes ayant vécu cette période, leur témoignage étant tout à la fois touchant et irremplaçable. Deux de ces témoignages originaux sont présentés dans ce chapitre afin d'illustrer les pratiques et la vie quotidienne dans ces petits élevages familiaux.

De tous temps les fromages traditionnels, à base de recettes de « grand-mères », sont issus de la technologie lactique au lait cru avec une grande diversité de formes, de poids, de stades d'affinage et de dénominations liées à leurs régions de production.

C'est ainsi qu'il est possible de distinguer classiquement :

- Les fromages frais égouttés, vendus en faisselles ou démoulés, parfois salés, qui sont produits dans la quasi-totalité des fromageries fermières. Cette consommation de fromages frais, pur chèvre ou autrefois parfois mélangés avec du lait de vache selon la saison, constitue une vraie tradition régionale. L'arrivée des premiers fromages au printemps, après les mises-bas, était attendue et appréciée en particulier pour leur finesse de texture et de goût.
- Les fromages secs ou affinés à croûte fleurie. Cette catégorie recouvre une grande diversité de fromages parfois très locaux : Bouton de culotte, Cabrion, Mâconnais et Charolais pur chèvre en AOC, fromages lactiques en mélange avec du lait de vache dans le sud de la région, Tome du Morvan, Vézelay (en forme originale de dôme), fromages forts parfois affinés au marc de raisin, etc. S'ajoutent dans les cantons de la Nièvre proches du Cher, et situés en zone AOC, les crottins de Chavignol. A signaler également la réputation acquise par certains fromages dont la marque était liée à des dénominations de grands vins bourguignons. C'est, par exemple, le cas du Montrachet commercialisé par un affineur qui avait acquis une réelle notoriété, y compris aux USA.



**Figure 2.** Diversité des fromages de chèvre bourguignons. Collection Guillemette Allut, CFB.

Tous ces fromages, autrefois destinés à la consommation familiale (seul le surplus était vendu localement ou aux affineurs et coquetiers), offrent une grande hétérogénéité de formes, de poids, de dimensions (selon les moules disponibles), de croûtage, de modes d'affinage, de qualité notamment gustative, etc. Cette grande hétérogénéité de l'offre régionale a longtemps constitué un avantage mais aussi une vraie difficulté car, avec une forte

concurrence sur les marchés locaux et donc des prix bas en pleine saison, toute tentative d'organisation économique professionnelle ou privée se heurtait à de nombreux obstacles. A titre d'illustration citons trois exemples de structuration ayant réussi : le GIE Caprifirme, l'atelier d'affinage La Racotière dans le Charollais et les démarches ayant abouti à l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée pour le Charollais et le Mâconnais.

## Le GIE Caprifirme, un outil collectif au service des producteurs

Créé en 1977, le Groupement d'Intérêt Economique Caprifirme résulte du travail de réflexion d'un groupe d'éleveurs de Saône et Loire aidé par la Chambre d'Agriculture. Il regroupait alors une cinquantaine de fromagers fermiers désireux de commercialiser leurs fromages en commun, hors de leurs zones de production souvent saturées, et de s'ouvrir ainsi à des marchés extérieurs. Ce projet de vente groupée s'est heurtée, dès le départ, à de nombreuses difficultés inhérentes, comme toujours, à ce type de démarche : manque de motivation des producteurs, concurrence anarchique au moment des surplus saisonniers, hétérogénéité des produits entre producteurs et donc des lots commerciaux, méfiance vis à vis des disciplines collectives, intérêts individuels divergents, etc. Ce qui explique que le projet ait eu du mal à se mettre en place et à véritablement se développer, ceci malgré la volonté de quelques responsables.

« Tant qu'il n'y a pas de problèmes sérieux de vente, il est difficile de motiver les éleveurs sur une vente collective qui est juste considérée comme un débouché

occasionnel » expliquait Bernadette Ledu, Présidente du groupement en 1982. De fait, à l'époque, les adhérents du groupement ne livraient que 5 à 10% de leur production annuelle, généralement en période de surplus saisonniers. Dans les types de fromages proposés le GIE avait, dès le départ, cherché à se démarquer des gros charollais traditionnels (2 à 2,5 l de lait), mal valorisés et souvent au lait de mélange chèvre et vache, en se spécialisant sur des formats plus petits offrant une meilleure valorisation. Dans cette optique le GIE avait déposé des marques : le Bouton de culotte (1/3 de litre de lait) et le Cabrion (1 litre), complétée ultérieurement par la Tour du Charollais et d'autres variétés fabriquées par les adhérents : Apérichèvre, Mâconnais, etc.

En dépit de ces difficultés récurrentes le GIE s'est maintenu en s'ouvrant des marchés sur Rungis et un réseau de crémiers détaillants. En 2015, il comptait encore cinq adhérents qui respectaient les règles du groupement, avec deux expéditions de fromages par semaine.

**Encadré 1.** Eliane Chalumot, toujours passionnée. Source : Le Jaouen J.C. (2001) *La Chèvre* n°247.

« C'est en 1953 que je suis venue m'installer avec mon mari, chez mes beaux-parents. Ils avaient 5 ou 6 chèvres dans une vieille écurie, car ils avaient toujours eu des chèvres pour faire du fromage. Autrefois mes beaux-parents étaient métayers et devaient donner, chaque année, des fromages au propriétaire. Ensuite, ils sont devenus propriétaires et, avec mon mari, nous avons repris la ferme en 1973. »

« A l'époque, on avait une cinquantaine de vaches charollaises et quelques vaches laitières pour faire du fromage de mélange avec le lait des chèvres. On fabriquait aussi du beurre et de la crème. Ensuite nous avons diminué les vaches laitières pour augmenter le nombre de chèvres. Les chèvres n'avaient pas de race bien définie, on les achetait comme les boucs dans les élevages de la région qui avaient bonne réputation. On faisait tout à la main, y compris la traite et, en 1967, quand on a acheté une trayeuse d'occasion pour les

vaches et une autre pour les chèvres, cela a été une révolution dans le pays. »

Toujours passionnée par ses chèvres et ses fromages, Eliane Chalumot en parle avec joie, l'oeil malicieux. Le petit troupeau caprin initial, loin de disparaître comme dans la plupart des autres exploitations de la commune d'Issy-l'Evêque, s'est étoffé et spécialisé en race Alpine.

Elle poursuit : « A l'époque, on vendait un peu à la ferme et surtout sur les marchés. Beaucoup d'éleveuses venaient sur les marchés, nous étions jusqu'à 25 femmes à vendre des fromages sur le marché de Geugnon. Chacune avait un petit pliant, avec une caisse en bois recouverte d'un torchon pour présenter les fromages. On plaçait aussi un torchon sur les fromages pour les protéger de la poussière. »

### Encadré 1 (suite)

« Nos fromages étaient un genre de Charolais. Je partais faire un marché par semaine avec 200 fromages. A midi tout était vendu, ou parfois on en rapportait à la ferme que l'on faisait sécher pour les manger en famille. Aller faire le marché à Geugnon, c'était la grande sortie ! J'ai toujours aimé cela ! J'ai commencé en 1953 et je continue à le faire ; ça me fait plaisir d'être avec les autres femmes et je connais peut-être aujourd'hui les trois quarts des gens de Geugnon, sur deux ou trois générations. »

« On fabriquait les fromages sur l'évier de la cuisine. Après la traite, le lait encore chaud, était versé dans des pots de grès de 10 l ou on ajoutait du petit lait et de la présure. On utilisait des moules en fer étamés achetés à Mâcon et, quand ils rouillaient, on les faisait étamer par un étameur qui passait dans les fermes. On était heureux d'avoir de belles faisselles étamées, mais cela

faisait une grosse dépense avec l'achat de la présure et du sel. Le caillage durait 24 heures et on moulait à l'écumoire 10 à 12 fromages par pot, sans recharge des moules. »

« Après démoulage et salage, on mettait les fromages à sécher dans une cage pendue dans le courant d'air du hangar. Ils restaient sur de la paille d'herbe dans des paniers pendant huit jours avant d'être vendus. Ils jaunissaient et il fallait les racler au couteau, la veille du marché, pour qu'ils soient plus présentables. Il était rare qu'ils prennent le bleu car on les vendait trop jeunes pour qu'ils s'affinent, sauf ceux que l'on gardait pour la famille. Maintenant les choses ont changé. Même si je continue à faire les marchés, l'essentiel de la production est vendu à l'affineur et le travail dans la nouvelle fromagerie, bien aménagée et agréée depuis deux ans, est bien plus agréable. »

## La Racotière dans le Charollais, une entreprise d'affinage

L'histoire débute à la fin des années 1960 avec la création, à Génelard dans le Charollais, d'un concours de fromages jumelé à un concours de chèvres à l'initiative du Docteur Devillard, vétérinaire exerçant dans la région, notamment auprès des élevages caprins traditionnels. Le concours qui se tenait chaque année,

au printemps, a fortement contribué à faire connaître au plan national les fromages locaux, en particulier les Charolais jusqu'alors peu connus, et à créer ainsi une animation autour de la production caprine, ceci dans une région traditionnellement vouée à la vache et aux ovins de races charollaise (Figure 3).



**Figure 3.** Dégustation de Charolais au Concours régional des fromages. Collection Guillemette Allut, CFB.

En 1970 Jeanine Devillard, son épouse, lance une petite entreprise d'affinage des fromages de chèvre, La Racotière, avec des locaux aménagés. Elle achète les surplus de fromages aux petits élevages des alentours et les commercialise, notamment dans la région parisienne auprès des crémiers spécialisés.

Dès ses débuts, La Racotière joue un rôle dans l'harmonisation des techniques de fabrication, les conseils aux producteurs avec des journées de formation, la lutte contre les accidents de fabrication, etc. Elle se substitue progressivement aux coquetiers qui, traditionnellement, ramassaient les fromages et

autres produits de la basse-cour, se contentant bien souvent de revendre les fromages sans affinage. Parallèlement elle incite les éleveuses à produire du pur-chèvre alors que la tradition était, surtout en fin de saison, de mélanger plus ou moins de lait de vache. De plus les fromages étaient très hétérogènes, avec des poids et format différents, même si la forme en « tonneau » était dans l'ensemble respectée grâce à la pratique du retournement dans les moules en cours d'égouttage. Afin d'identifier ses fromages de type charolais, Madame Devillard les commercialise sous la marque « Clacbitou ». Elle exercera ainsi son activité pendant une vingtaine d'années.

Selon Bernard Sivignon, devenu gérant de l'entreprise en 1993, « à l'époque, la collecte des fromages était

réalisée dans une centaine de petits élevages d'une dizaine de chèvres, parfois 20 ou 30. Chaque fermière avait ses habitudes de fabrication et il a fallu les convaincre d'adapter leurs pratiques traditionnelles pour avoir des lots de fromages suffisamment homogènes. Heureusement les pratiques fromagères de base avec caillage lactique à faible température après chaque traite matin et soir, moulage à la louche avec recharges des moules, retournement des fromages restaient bien ancrés dans les savoir-faire, ce qui permettait de conserver les caractéristiques gustatives et de finesse de pâte du Charolais ». Au début des années 2000, il collectait les Charolais, une à deux fois par semaine dans une cinquantaine d'élevages disséminés dans un rayon de 60 km autour de Gévelard.

**Encadré 2.** Françoise Ferrière, éleveuse à Civry sur la commune de Gévelard, se souvient. Source : Le Jaouen J.C. (2001) *La Chèvre* n° 247.

J'ai toujours traité à la main, même quand mon troupeau est monté à 25 chèvres en 1989, lorsque j'ai commencé à livrer des fromages à l'affineur Madame Devillard. Les chèvres sortent en pâture autour de la ferme toute l'année et reçoivent du foin et des céréales en complément. Quand elles rentrent, elles sont attachées individuellement, ce qui prend une dizaine de minutes.

Ensuite je les traite au seau matin et soir, il faut compter une heure pour traire une vingtaine de chèvres en pleine lactation, quand les meilleures donnent 5 à 6 litres de lait par jour. J'emprésure le lait après chaque traite, après l'avoir refroidi à 18°C avec une bouteille d'eau glacée dans des seaux de 8 litres ou je mets la moitié d'un verre de petit lait de la veille. Je fabrique matin et soir en pleine lactation. Le soir je moule après

la traite et le matin avant la traite, toujours des caillés de 24 heures pour avoir une bonne acidification. Il faut compter 1 ou 2 recharges des moules et 3 à 5 retournements des fromages dans les moules pour avoir un bon égouttage. Les fromages sont ensuite démoulés et salés, puis retournés avant d'être livrés une fois par semaine à l'affineur. En pleine lactation pour 50 à 60 litres de lait, la fabrication me prend 2 heures le matin et 1h30 le soir. Tout compris avec la traite et les fromages, cela représente un bon mi-temps, y compris les samedis et les dimanches.

Depuis 20 ans, beaucoup de petits troupeaux comme le mien ont disparus. Dans les années 80, il y en avait bien une vingtaine sur la commune de Gévelard et il n'en reste que cinq aujourd'hui.

## L'AOC : valeur sûre pour le Charolais et le Mâconnais

Dès le tout début des années 2000, conscients de la nécessité de mieux protéger leurs fromages, leurs dénominations, leur notoriété et de les arrimer à leur région traditionnelle de production, un groupe d'éleveurs fromagers a engagé une réflexion qui devait aboutir à la reconnaissance, en Appellation d'Origine Contrôlée puis en Appellation d'Origine Protégée, du Charolais et du Mâconnais. La prise de conscience d'une protection a été provoquée, notamment, par la découverte d'une fabrication de faux Charolais dans le département de l'Isère.

Au tout début, la démarche visait à travailler simultanément sur les deux fromages originaires du sud de la Saône-et-Loire, et dont les zones de production se jouxtaient. Très rapidement des difficultés apparurent pour conduire une démarche

commune aussi, à la demande de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), chaque fromage fut étudié séparément dans un cadre interprofessionnel associant les différents acteurs concernés. A noter une subtile particularité orthographique : si la région du Charollais s'écrit avec deux l, en revanche, le nom du fromage ne porte qu'un seul l.

La reconnaissance, par l'INAO, des AOC Mâconnais en 2006 et Charolais en 2010, fut l'aboutissement d'une longue période de construction, puis d'instruction des deux dossiers. Leur existence bénéficie désormais à l'ensemble de la filière caprine, même si la démarche d'appellation ne concerne toujours qu'un nombre trop limité d'éleveurs et d'entreprises. C'est ainsi que lors du recensement de 2010, seule une vingtaine d'éleveurs a déclaré s'être engagée dans l'AOC.

En 2019, les volumes de production restaient très modestes avec 84 tonnes pour le Mâconnais et 89 tonnes pour le Charolais. La filière Mâconnais comptait 7 opérateurs : 2 producteurs fermiers, 3 livreurs de lait et 2 laiteries artisanales. Celle du Charolais totalisait 21 opérateurs : 14 producteurs fermiers 4 livreurs de lait, une laiterie et 2 affineurs exclusifs.

Des campagnes de promotion des deux AOP sont régulièrement lancées afin d'accroître leur notoriété au plan national. Dans cet objectif, a également été créée la Confrérie des Chevaliers du Taleu (Figure 4), le « taleu » étant le collier en bois, de forme triangulaire, que l'on mettait autrefois au cou des chèvres pour les empêcher de passer au travers des haies.



**Figure 4.** La Confrérie des Chevaliers du Taleu, avec Jean Baptiste Bonnefoy à gauche, avec un « taleu » autour du cou, et Daniel Rizet à droite (Fromagora, 2016).

**Encadré 3.** Le plus gros fromager fermier caprin de France. Source : Hardi D (2012) *La Chèvre* n°308.

Thierry Chevenet n'est pas un fermier ordinaire et son élevage tient plus de la grosse PME que de la ferme traditionnelle. Le plus gros des fermiers caprins de France n'éleve pas moins de 2500 caprins dont 1800 chèvres et 800 chevrettes. Les chèvres sont réparties sur deux sites avec une période de mises-bas pour chaque site à Hurigny et Saint-Maurice de Satonnais (Saône et Loire). Chaque année, 1,5 millions de litres de lait sont produits par l'exploitation et transformés en 2,5 millions de fromages qui portent la dénomination « Fromage fermier ». En parallèle, une autre entreprise, Chevenet SARL, commercialise annuellement 3,5 millions de fromages non fermiers

issus du lait ou de fromages achetés à des producteurs sous contrat.

En plus des fromages d'appellation Mâconnais et Charolais et leurs dérivés, Chevenet a diversifié largement sa gamme. Au moment des fêtes, l'entreprise de 25 salariés met en avant ses bouchons frais avec raisins secs, abricots ou noix, ainsi que des mini -fromages vendus en sachet plastique fermé par un brin de raphia. Chevenet a aussi développé des produits traiteurs avec, par exemple, des mini terrines, des fromages au lard ou des seaux de 20 litres de fromages à tartiner sur des toasts.

**Encadré 4.** La Providence, service féminin de remplacement. Source : Le Jaouen J.C. (2003) *La Chèvre* n°254.

Créé dans les années 1980 par des éleveuses de chèvres, le service féminin de remplacement est certainement une des originalités de la filière caprine de Saône et Loire. L'idée des pionnières était née au cours d'un stage de formation : avec les chèvres, la traite, les fromages et personne pour les remplacer, il n'était pas possible de prendre un seul jour de congé. L'idée originale a donc été de créer un service de remplacement spécifiquement féminin pour remplacer les femmes dans leurs activités agricoles seulement et non pas dans les tâches ménagères.

A l'époque, dans le Charollais, au royaume des vaches blanches, les chèvres et la fabrication des fromages étaient essentiellement l'affaire des femmes (Figure 5), or les services de remplacement existants alors étaient exclusivement masculins. Dès le départ les motifs de remplacement ont été bien définis : congés, formation, activités syndicales, congés maternité. Le service de remplacement était réservé aux seules adhérentes qui étaient en totalité des éleveuses de chèvres et de volailles. Toute adhérente payait une cotisation annuelle pour bénéficier du service de remplacement, sachant qu'une adhérente avait droit à 20 jours de congés subventionnés.

#### Encadré 4 (suite)

Après une mise en place difficile, le service géré directement par des éleveuses bénévoles a connu un réel succès : en 2001, il comptait 36 adhérentes et assurait 1000 journées de remplacement dans la région de Paray-le-Monial, au sud de la Saône et Loire.

En 2013, le service de remplacement a fêté ses 30 ans d'existence, il employait alors trois personnes qui tournaient sur une trentaine d'élevages.



**Figure 5.** Le service de remplacement « la Providence » assure également la transformation fromagère à la ferme, ici, le salage des fromages. Collection Guillemette ALLUT, CFB.

#### Encadré 5. La laiterie Bernard, du chèvre et du sucré. Source : Boller A. (2003) *La Chèvre* n°257.

Implantée en Bourgogne du sud, la laiterie Bernard développe ses activités fromagères autour du chèvre. Elle s'est également positionnée sur le marché des desserts lactés, tout en faisant le pari du bio. C'est à l'approche de la quarantaine que Joël Bernard a décidé de donner un nouveau cap à sa vie en rachetant la laiterie Lamy-Perret à Saint-Vincent-des-Prés. La collecte totalise 800 000 litres de lait (chiffres 2003), dont 500 000 l de chèvre, 200 000 l de vache et 10 000 l de brebis.

Les productions fromagères demeurent la raison d'être de la laiterie. Elles sont multiples avec les fromages blancs en faisselles, les fromages de vache secs de type

Rigotte du Lyonnais, mais aussi et surtout les fromages de chèvre. Outre les Mâconnais et Charolais, la laiterie commercialise le produit maison, le « Saint-Vincent » qui est un fromage affiné bleu. Sans oublier les fromages apéritifs qui affichent un poids de 5 grammes et le chèvre frais en faisselles de 100 grammes commercialisé par lots de quatre faisselles.

La deuxième caractéristique de la laiterie Bernard a donc trait aux desserts lactés, avec une grosse part pour les œufs à la neige accompagnés de la fameuse crème anglaise. Sans oublier des crèmes caramel, des gâteaux de riz, ou encore des gâteaux de semoule.

## La Franche-Comté caprine, un travail de pionniers

Au pays du Comté triomphant, les éleveurs de chèvres ont toujours eu des difficultés pour se faire reconnaître et parfois accepter. C'est la situation devant laquelle se sont trouvés les éleveurs Franchs-Comtois lorsqu'ils décidèrent de créer leur GIE régional fin 1987. Jusques là, les chevriers de la région travaillaient sans aucun appui technique ou économique officiel, sans syndicat, chacun se débrouillant isolément pour élever, transformer et pour vendre, dans la mesure où la

fabrication fromagère fermière était la règle, aucune laiterie ne collectant le lait de chèvre. A cela s'ajoutait le problème de la marginalisation de l'élevage caprin dans l'agriculture de Franche-Comté, celle-ci s'organisant essentiellement autour de la production de lait de vache, de la vigne et des cultures de plaine.

C'est donc sur deux axes (mise en place d'actions collectives et meilleure intégration au milieu agricole)

qu'ont été lancées les bases du GIE caprin régional, à l'initiative de Patrick Teron et de quelques éleveurs, faisant ainsi œuvre de pionniers.

Début 1988, une première enquête auprès de 120 éleveurs de la région a permis de mieux connaître les systèmes de production pratiqués, leurs difficultés, et de dégager des priorités d'action. A l'époque seuls quelques éleveurs ne vivaient que de la chèvre (avec 35 chèvres en moyenne par troupeau), une soixantaine possédait de petits effectifs (10 à 25 chèvres), le tout étant complété par de nombreux micros élevages menés par des pluriactifs. Au total l'enquête recensait 240 élevages et 3 400 chèvres.

Dès 1988, année de démarrage de l'action collective, une aide du Conseil Général a permis de réaliser les premiers projets : insémination artificielle, formation sur la transformation et la vente des fromages fermiers, journées techniques, etc.

Avec l'aide de l'ENIL de Poligny le GIE a élaboré une charte de qualité permettant aux producteurs de vendre sous la marque « Fromages fermiers de Franche-Comté » assortie d'un logo. L'idée de cette charte était de garantir une qualité des fromages vis-à-vis de la clientèle et de créer une marque commune aux fromages fermiers de la région, toutes formes

confondues puisqu'il n'existait pas de dénomination spécifique des fromages de chèvre, à l'exception du « Chevret » dont l'usage ne garantissait pas le pur chèvre car il était souvent fabriqué au lait de vache ou de mélange.

Outre la création d'une marque, gage de qualité, la promotion des produits caprins passait également par une participation à des manifestations locales telle la Foire de Bletterans (Jura) où étaient organisés un concours de chèvres, un concours de fromages et une présentation de produits régionaux afin de les faire mieux connaître au grand public. A ce titre, le groupement souhaitait relancer une vieille recette du Haut Jura, la chèvre salée, qui se consommait autrefois en hiver pendant les veillées, avec un plat de légumes variés.

Rassemblant une trentaine d'éleveurs lors de sa création, le GIE comptait déjà 50 adhérents fin 1988. Aujourd'hui le GIE a été dissous et remplacé par une association de fromagers fermiers qui poursuit les actions de formation, organise toujours un concours de fromages et tente de créer un groupe d'échanges techniques au sein de professionnels de la transformation fromagère, toutes espèces laitières confondues.

**Encadré 6. Vivre avec des chèvres dans le Jura.** Source : Le Jaouen J.C. (2000) *La Chèvre* n°237.

Chantal et Jean-Marie Carrey se sont installés, en 1997, au sud de Besançon, sur une dizaine d'hectares, une exploitation qui appartenait à la grand-mère de Jean-Marie.

« Nous avons démarré avec une dizaine de chèvres, dans l'idée de fabriquer nous même le fromage et de le vendre, avec une vingtaine d'hectares au total pas question de vivre seulement de la vente du lait. Mais élever des chèvres au royaume des vaches, c'était une idée un peu curieuse pour les gens du pays. En fait, bien que mon mari soit originaire du village, on nous a regardés avec un certain scepticisme au début, les gens attendaient plus ou moins notre échec. L'intégration n'a pas été facile. Quand nous étions gamines avec mes sœurs, à l'école, les autres enfants nous faisaient des réflexions, ils nous appelaient « la chèvre ». On était un peu dans le collimateur mais on a survécu. Il a fallu bien des années pour bien se faire accepter. »

« Les gens se sont aperçus qu'on pouvait gagner sa vie avec des chèvres, observe Jean-Marie, mais au départ

cela a été difficile surtout avec les anciens pour lesquels seules les vaches comptaient. En réalité les gens appréhendent difficilement le fait économique, pour eux il est souvent plus important d'avoir les productions traditionnelles du pays, c'est-à-dire d'être comme tout le monde. Au début nous n'étions que 4 ou 5 éleveurs de chèvres dans le Jura et c'était difficile car le fromage de chèvre n'était pas connu. En Franche-Comté les gens ont l'habitude de mettre un morceau de Comté sur la table, ils trouvaient le fromage de chèvre trop fort et trop sec. Heureusement, aujourd'hui, le fromage de chèvre est entré dans les mœurs, et nous sommes une quarantaine d'éleveurs à élever des chèvres et à vivre du fromage en Franche-Comté ».

Depuis l'installation en 1974, le troupeau d'alpines s'est peu à peu étoffé pour atteindre une cinquantaine de chèvres sur les 12 ha restants, car 8 ha en location ont été abandonnés. Avec une production de 800 l par chèvre en moyenne, c'est 40 000 l transformés en fromages commercialisés en direct qui ont permis, bon an mal an, à Chantal et Jean-Marie de vivre et d'élever leurs trois filles.

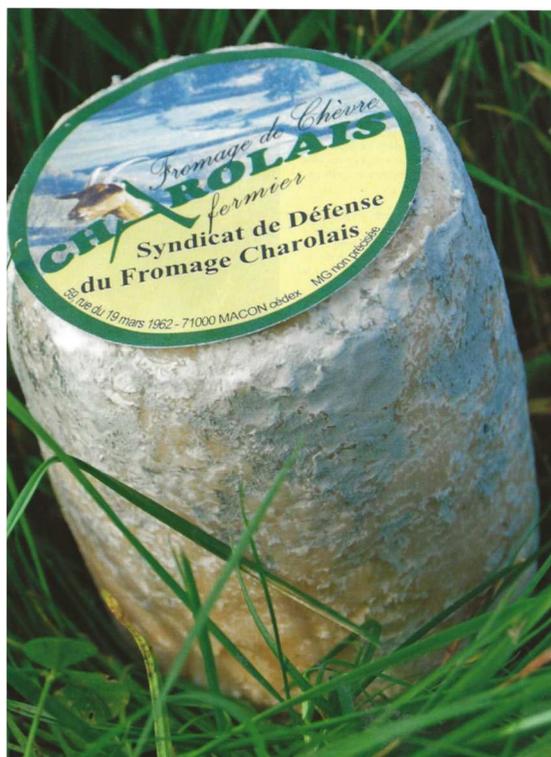
## Références

Agreste Bourgogne (2012) L'élevage caprin en Bourgogne. n°138.

Allut G. (2015) Chèvres et fromages en Bourgogne d'hier à aujourd'hui. *Ethnozootechnie* 99, 3 p.

Observatoire prospectif de l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, Résultats 2018.

Revue *La Chèvre*, numéros 170, 237, 247, 257, 293, 308.



Fromage Charolais AOP

# Centre-Val de Loire : la région des cinq AOP

Bernard LEBOEUF <sup>(1)</sup>, Cécile GOURINEL <sup>(2)</sup>, Pierre DESBONS <sup>(3)</sup>, Michel CLEURENNEC <sup>(4)</sup>

(1) 4 rue de la Croix Rouge, 86000 Poitiers. Contact : leboeufbe@wanadoo.fr

(2) Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire, 38 rue Augustin Fresnel, 37170 Chambray-lès-Tours

(3) 260 rue de Cormery, 37550 Saint-Avertin

(4) Les Mauguerets, 37140 Saint Nicolas de Bourgueil

**Résumé :** La région Centre-Val de Loire n'est pas perçue comme une entité spatiale et culturelle forte, bien qu'elle dispose d'atouts territoriaux avec ses cinq différentes AOP de fromages de chèvre. Jusque dans les années 1950, l'élevage de chèvre était uniquement une source complémentaire de revenus, surtout dans le centre et le sud de la région.

Grâce à un réseau de transport routier et ferroviaire bien développé et permettant un accès rapide vers de grandes métropoles comme Paris, Nantes et Lyon, les affineurs établissent un relais économique entre les éleveurs ancrés dans les territoires identifiés grâce aux AOP, et les consommateurs citadins en développant un marché qui a rapidement progressé à la fin des années 1970. En 2018, 42 % de la production régionale de fromages de chèvre est sous appellation. Progressivement, on a assisté à l'accroissement d'un modèle industriel avec 700 élevages ayant en moyenne 170 chèvres et une industrie fromagère qui se concentre rapidement sans toutefois menacer la production fermière.

**Mots-clés :** : *élevage caprin, fromage de chèvres, historique, AOP, affineurs, Centre-Val de Loire.*

## Introduction

Avec cinq fromages labellisés AOC-AOP au lait de chèvre, la région Centre-Val de Loire occupe une place singulière et se distingue des autres régions caprines en France. Le sigle AOC-AOP sera utilisé dans le texte pour indiquer que les appellations sont passées d'une reconnaissance nationale (AOC) à européenne (AOP) au cours du temps. Après une présentation de la région et ses particularités identitaires, nous allons retracer les principales étapes de l'évolution de la filière caprine régionale au cours du temps, d'une production caprine marginale à une industrialisation qui progressivement occupera une place importante, sans évincer la production fermière. Plusieurs périodes ponctuées de ruptures ont caractérisé l'évolution de la filière caprine de cette région. A la fin du XIXe et au début du XXe siècle, l'élevage des chèvres est l'affaire des femmes et voit l'émergence des affineurs. C'est l'amorce de la notoriété du fromage de chèvre. Dans les années 1950,

les troupeaux se spécialisent et s'agrandissent. Les affineurs ouvrent les portes au marché urbain. Durant les années 1970 à 1990, la production fromagère caprine est stimulée par les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) qui se développent et par l'industrie laitière qui monte progressivement en puissance. La reconnaissance progressive des cinq AOC-AOP sous l'impulsion des producteurs crée un lien fort aux territoires et renforce la renommée des produits. Le début des années 2000 voit la domination de groupes industriels sur ce secteur avec le rachat ou la fusion d'entreprises. Les acteurs de la filière s'organisent progressivement pour avoir plus de cohérence avec la volonté de parler d'une seule voix pour développer et préparer l'avenir de l'élevage caprin. Nous allons décrire comment ce développement s'est opéré, stimulé par des personnalités locales remarquables et par une animation territoriale dynamique.

## Les points clés de l'ancrage au territoire de la filière caprine régionale

### Une identité territoriale incertaine

Cette région administrative est constituée d'anciennes provinces historiques telles que la Beauce, la Touraine, la Sologne et le Berry. Elle est composée de six départements : le Cher, l'Eure-et-Loir, l'Indre, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher et le Loiret. Elle apparaît au visiteur comme une entité spatiale peu affirmée au regard des anciennes provinces. Les châteaux et demeures de la Touraine témoignent d'un passé riche, lié à la royauté. Le Berry, érigé en Duché du temps de

Jean le Bon, s'est senti par la suite passablement oublié de Paris. Cela explique pour une large part la situation de dualité interne ressentie dans la région. D'ailleurs les stratégies de communication territoriale s'appuient de préférence sur ces anciennes provinces historiquement bien identifiées. Le manque d'unité et de lisibilité territoriale ne nuit cependant pas à l'attractivité touristique de la région, mondialement connue pour son riche patrimoine historique et culturel

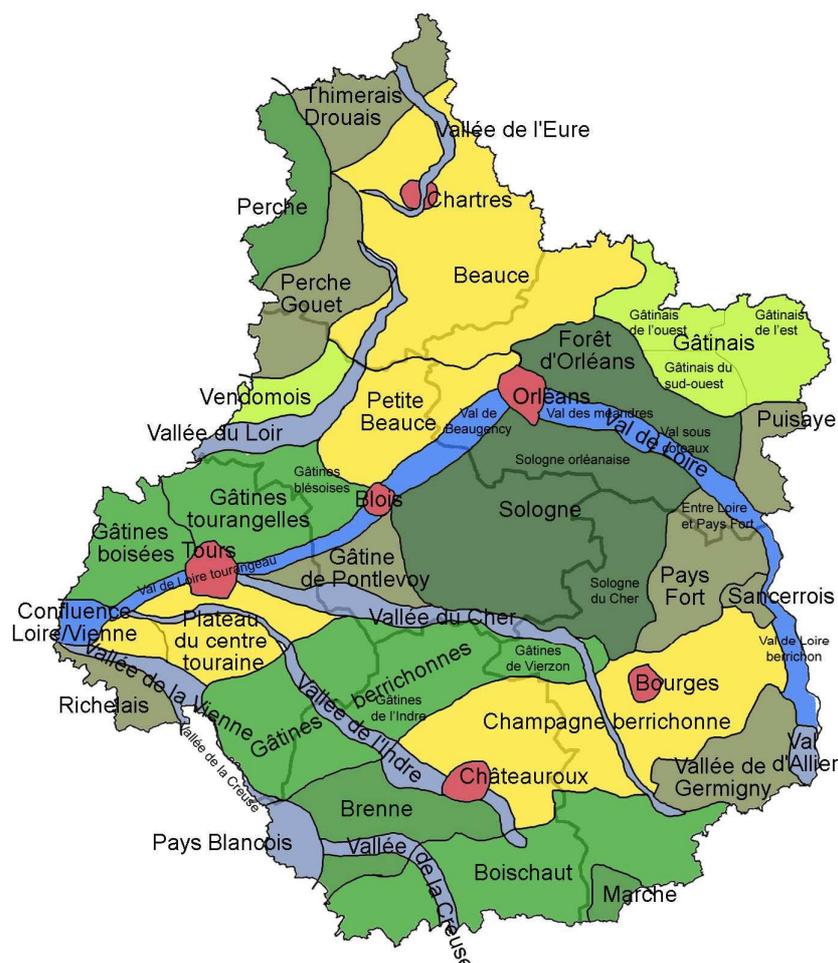
autour des Châteaux de la Loire et autres monuments patrimoniaux qui ont attiré environ 10 millions de visiteurs en 2019. C'est une opportunité exceptionnelle

pour faire connaître les fromages de chèvres produits dans la région.

## Structuration de l'activité économique en lien avec les vallées fluviales

La Loire traverse le territoire d'est en ouest pour former une vaste vallée qui façonne le paysage et l'économie de la région (Figure 1). Une activité tertiaire et touristique intense est observée sur l'axe Orléans-Tours. Ces deux villes sont les seules à compter plus de 100 000 habitants, concentrant la moitié de la population de la région. Plus au Sud, la vallée du Cher a structuré largement l'activité économique régionale sur l'axe commercial Nantes-Tours-Lyon, avec un important brassage de personnes et de marchandises, favorisant de nombreux échanges de savoir-faire. Les principaux opérateurs industriels ou coopératifs laitiers caprins sont situés sur cet axe par nécessité d'avoir les outils de production au plus près des voies commerciales. Mais aujourd'hui, la vallée du Cher subit un appauvrissement important dû à l'urbanisation galopante. Au nord de la région, l'aménagement des transports de la région avec les

autoroutes et le TGV favorise le flux vers Paris. La ville de Tours, à une heure de Paris, est considérée par certains comme appartenant à la grande banlieue. Le sud de la région, plus éloigné, profite moins de cette influence parisienne (Girard et Thomas Dum, 2010). Mais pour l'ensemble régional, la proximité géographique avec la région parisienne a constitué un atout précieux pour le développement de la filière caprine. Les fromages de chèvre fermiers se sont ainsi retrouvés dès le XIXe siècle sur les tables de la bourgeoisie parisienne. Ceux de la Touraine sont acheminés vers Paris par le rail au départ de Tours via Orléans. Ceux du Berry, dans la région de Sancerre et Chavignol, sont convoyés par la Loire et le canal de Briare qui rejoint la Seine et transportés vers Paris en même temps que les vins du Sancerrois, voire même jusqu'à Lyon grâce à la proximité de la ligne de chemin de fer Paris-Lyon-Marseille.



**Figure 1.** Les paysages de la région Centre-Val de Loire. Source : carte unités paysagères régionales région Centre (2017).

## Une grande diversité topographique du territoire

La vallée de la Loire, les plaines de Beauce, les étangs de la Brenne et de la Sologne sont des exemples de paysages emblématiques du Centre-Val de Loire dont la richesse et la variété des paysages découlent de sa topographie. Le relief se découpe en une trentaine de petites régions à potentiels agricoles. Au Nord, on trouve des sols bruns et limoneux à fort potentiel céréalier de la Beauce. Au centre, les sols de la Sologne à la Brenne sont humides et sablonneux, avec des sols calcaires en Champagne Berrichonne et dans

le Sancerrois. Au sud, c'est l'élevage qui domine sur des terrains à base de schistes, gneiss et granites, aux profils proches de ceux du Limousin. Cette mosaïque de paysages avec ses sols diversifiés a contribué à voir l'émergence de produits de terroir dont les appellations caprines en sont une illustration. C'est un patrimoine naturel et riche mais confronté aujourd'hui à l'exode de la population vers la ville avec pour conséquence un vieillissement démographique dans les zones rurales (DREAL Centre-Val de Loire, 2015).

### L'ancrage au territoire s'est organisé autour des AOC-AOP

Les élevages caprins se répartissent inégalement sur le territoire. Ils sont surtout concentrés au sud de la Loire, dans l'Indre, l'Indre-et-Loire et le Cher (Figure 2). Ces départements accueillent l'ensemble des cinq AOP : le Sainte-Maure de Touraine, le Crottin de Chavignol, le Selles-sur-Cher, le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre. Les appellations s'étendent également sur une partie du Loir-et-Cher et du Loiret. La production caprine régionale a eu souvent du mal à trouver sa place. Il n'y avait pas de tradition de troupeaux jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale. C'était une production d'autosuffisance alimentaire pour les familles modestes et pauvres. La région Centre-Val de Loire est divisée en sous-ensembles aux logiques différentes avec des répercussions sur l'organisation

caprine. D'après C. Leclerc (Sainte-Maure-de-Touraine), « dans la région Centre, il n'y a pas d'unité marquée dans la filière caprine. Les hommes ont de bonnes relations individuelles mais ne partagent ni la façon de faire, ni la vision d'avenir. Stratégiquement, l'unité est donc difficile au sein de cette région ». Le fromage de chèvre a contribué à la renommée de la région, reconnue pour son bien-vivre et sa gastronomie bien identifiée. Le fromage de chèvre lui confère une identité ancrée dans son histoire avec le monde rural, celui des éleveurs, affineurs et transformateurs qui ont œuvré depuis des générations à la mise en valeur de leur patrimoine.

## La chèvre production secondaire et complémentaire jusqu'à dans les années 1970

Comme pour d'autres régions françaises, l'histoire de la chèvre et des fromages commence avec les éleveurs du Néolithique des plaines du Berry, puis des Gaulois qui ont laissé des fragments de faisselles en terre cuite dans le village des Arènes, sur la zone de l'appellation

Valençay. L'histoire se poursuit avec les fromagères de Valençay et de Pouligny-Saint-Pierre qui utilisaient des moules en paille au début du XIXe siècle (Turpault, 2002).

### La chèvre, c'est surtout l'affaire des femmes

Jusqu'au XXe siècle, la chèvre occupe une position en marge de l'agriculture et souvent ignorée des recensements agricoles (Encadré 1). Et pour cause, c'est plutôt l'affaire des femmes, souvent sans terres et parfois seules. Selon les propos de L. Giboureau (INA), « c'est la grand-mère qui s'occupe des chèvres transmettant la tradition directement à la petite fille ». Cette transmission de savoir-faire de grand-mère à petite fille est fréquente parce que la mère travaillait avec le père dans les champs ou à l'usine.

La chèvre est généralement présente sur les terrains difficiles à cultiver. Les meilleures terres sont destinées aux bovins. L'alimentation des chèvres

repose sur la vaine pâture qui permet de valoriser des espaces libres : les chemins, les landes, les bois et les prairies naturelles non closes, les regains. Les chèvres occasionnent parfois des dégradations amenant les grands propriétaires fonciers à vouloir interdire cette tradition. Rares sont les défenseurs de la vaine pâture. L'Intendant Général de Tours, du Cluzel (1734-1783), par une loi de 1791 tente de limiter fortement cette pratique. Mais, en pleine Révolution, la chèvre, vache du pauvre, s'impose. Entre 1790 et 1800, le cheptel caprin tourangeau augmente fortement de + 30 % (Domec, 1989). Mais curieusement, jusqu'en 1910-1920, il n'existe pas d'élevages de chèvres au sens zootechnique actuel.

### Nombre de chèvres par petite région agricole

Moins de 3 exploitations dans la petite région agricole

de 1 à 500 chèvres

de 500 à 3 000 chèvres

de 3 000 à 10 000 chèvres

de 10 000 à 20 000 chèvres

Secret statistique

AOP fromagère

Laiterie

Limites départementales

Préfecture

Sous-préfecture

Cours d'eau



**Figure 2.** Cheptel caprin, laiteries et AOP caprines dans la région Centre-Val de Loire. Source : DRAAF Centre-Val de Loire (2019), à partir des données du RGA 2010 et de l'enquête laitière annuelle.

#### Encadré 1. La chèvre, mal aimée des institutions locales de l'Indre. Source : Guillemot et Rey (2002).

D'après la statistique établie par le préfet de l'Indre en 1804, « les chèvres sont des animaux qui, depuis la Révolution, se sont davantage multipliés ; leur nombre a plus que doublé... les haies, les jeunes pousses, les arbres fruitiers, tout péricule sous la dent des chèvres ; et la certitude qu'on a qu'elles détruiront empêche de planter. Aussi de toute part s'élève-t-il contre elles un cri d'extermination. Ce n'est pas sans doute qu'il faille détruire toutes les chèvres ; elles sont une ressource pour l'indigence ; mais il serait bon d'en empêcher

l'énorme multiplication et d'en diminuer les dégâts ». La chèvre est si mal considérée qu'elle ne fait pas partie du cheptel. L'article 399 « des « Usages Locaux du Département de l'Indre » édition de 1932, signale : « on comprend dans le cheptel vif tous les bestiaux du domaine, à l'exception des chèvres, dont le produit, lorsqu'elles sont tolérées dans le domaine, appartient entièrement aux métayers et aux fermiers sauf conventions contraires ».

## Une source complémentaire de revenus au XXe siècle, jusque dans les années 1950

Les chèvres sont élevées en petits troupeaux de 1 à 10 chèvres, rarement plus de 20 chèvres. Les techniques d'élevage se ressemblent dans toute la région. Dans la journée, elles sont gardées aux champs ou sur le bord des chemins et des routes. Elles rentrent tous les soirs et elles sont attachées pour la traite et pour recevoir une alimentation complémentaire. Pendant les périodes où elles ne sortent pas à cause des mauvaises conditions climatiques, on leur apporte à l'auge des fourrages verts, de la luzerne, du foin et des céréales. Elles passent l'hiver à l'abri, souvent attachées et nourries au foin (Turpault, 2002). Le phylloxera qui a touché la Touraine en 1882, a imposé la recherche d'une source complémentaire de revenu pour les familles employées à l'entretien des vignes. On assiste alors à une expansion de la chèvre, au sud de la Loire, notamment dans le Sancerrois, la moyenne vallée du Cher et sur le plateau de Sainte-Maure-de-Touraine. Ailleurs, les conséquences sont moindres avec une économie agricole peu affectée en profondeur.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, les effectifs progressent car l'élevage de chèvres n'était pas soumis aux réquisitions contrairement aux autres productions animales. Il fallut néanmoins attendre quelques années après la Libération pour qu'il y ait un intérêt à développer et à organiser l'élevage caprin.

Le mouvement coopératif laitier qui se développe parallèlement à celui de l'élevage caprin n'est pas d'une

ampleur comparable à celui observé en Poitou. Il concerne surtout l'Indre et l'Inde-et-Loire. Seules quelques coopératives qui traitent le lait de vache s'impliquent dans la fabrication du fromage de chèvre avec un prix du lait peu attractif pour les éleveurs (Bertrand, 2007). Cette production demeure donc une activité fermière avec une vente sur les marchés des fromages produits en excédent de la consommation familiale. Durant cette période on perçoit peu d'évolution concernant la structure des élevages de chèvres et les techniques appliquées à la transformation fromagère. A cette époque, il existe encore de nombreux types locaux de fromages de chèvre que l'on peut différencier surtout par leur forme. Ils sont tous de type lactique. Cela traduit les habitudes locales de consommation. A Chavignol (commune de Sancerre), la forme du fromage correspondait à une production quotidienne de quelques chèvres par ferme et un fromage correspondait à une portion. Des formes oubliées aujourd'hui existaient comme le Palet, fabriqué en particulier dans le Perche, et des doubles-crottins, appelés « Santranges » dans le nord du Cher (Turpault, 2002).

L'intérêt socio-économique autour du fromage de chèvre apparaît donc progressivement. Le fromage fermier est identifié à des terroirs spécifiques qui constituent le point de départ de cette activité économique naissante.

## Des personnalités qui ont façonné l'organisation caprine depuis le XXe siècle

Dans les années 1950, les éleveurs de la région Centre-Val de Loire, de plus en plus nombreux, créent les premiers syndicats français d'éleveurs caprins : Loir-et-Cher (1954), Indre-et-Loire et Indre (1958), Cher (1960). Ce sont en majorité des femmes de la bourgeoisie rurale, ayant déjà pratiqué l'élevage des chèvres durant l'entre-deux-guerres qui prennent la tête de ces associations. Les DSA (Direction des Services Agricoles) apportent leur soutien et leur aide logistique. Dans certains départements, comme l'Indre-et-Loire, les adhérents fondateurs sont relativement nombreux avec une forte proportion de femmes : 59 femmes sur un total de 138 membres.

En 1958, au niveau national, les éleveurs caprins s'associent en créant la FNEC (Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres). Trois représentantes des syndicats de la région sont élues au conseil d'administration : Mme Le Conte (Loir-et-Cher) et Mme de Saint-Seine (Indre-et-Loire) à la vice-présidence, et Mme Déon (Indre) comme secrétaire.

Dès leur création, les trois syndicats de la région organisent des expositions et des concours caprins. Durant l'été 1958, trois concours de grande envergure rassemblent un grand nombre d'animaux et d'éleveurs autour de la race Alpine : Mennetou-sur-Cher (Loir-et-Cher), Valençay (Indre), Sainte-Maure-de-Touraine (Indre-et-Loire). Au total, 208 animaux appartenant à 36 éleveurs y sont primés. En décembre 1959, le Syndicat caprin et la DSA d'Indre-et-Loire organisent un concours itinérant dans l'arrondissement de Loches. Une commission *ad hoc* visite une douzaine d'élevages candidats, comprenant entre 2 et 50 chèvres. Onze éleveurs sont récompensés pour la qualité de leur troupeau (pureté génétique, homogénéité, état des animaux), et sur la qualité de leur chèvreserie (propreté, luminosité, aération, organisation). Les concours caprins se poursuivent annuellement jusque dans les années 1990. Ils sont l'occasion pour les éleveurs de comparer leurs animaux et la technicité de leur élevage. Ils stimulent beaucoup le développement de la filière caprine en région, une des plus dynamiques de France.

Deux personnalités du département d'Indre-et-Loire vont fortement influencer sur la mise en place de la filière caprine française des Trente-Glorieuses : la Comtesse

Colette de Saint-Seine, éleveuse, et M. Fatoux, Ingénieur des Services Agricoles.

### **La Comtesse Colette de Saint-Seine prend le contrôle du Livre Généalogique Alpin**

Colette de Saint-Seine (1920-2017, Figure 3) est la fille unique du célèbre géologue le comte Georges Lecointre (1888-1972), et de Solange Chenu de Mangou (1897-1954) originaire du Cher. Après leur

mariage, le couple s'installe au château de Grillemont (La Chapelle Blanche, Indre-et-Loire) pour exploiter un vaste domaine agricole et forestier.



**Figure 3.** Madame Colette de Saint-Seine présentant une chèvre Alpine (photo non datée).

Colette Lecointre épouse en 1943 Christian Le Gouz de Saint-Seine. Le jeune couple s'installe à Grillemont et Colette de Saint-Seine continue la tradition familiale. A côté des élevages de chiens (lévriers, whipetts), de moutons et d'animaux de basse-cour, elle élève des chèvres de race alpine chamoisée. Son troupeau est constitué d'animaux sélectionnés, provenant d'achat et d'échanges avec les meilleurs élevages de France et d'Angleterre. Avec Mmes Déon et Le Conte, elle organise de nombreux concours caprins pour encourager et stimuler les éleveurs à exposer leurs meilleurs animaux répondant aux standards morphologiques de la race et ayant de hautes performances laitières mesurées par les contrôles laitiers départementaux. En 1965, le troupeau de Colette de Saint-Seine compte 35 chèvres et 15 boucs.

Fortement personnalité, désireuse prendre le contrôle du Livre Généalogique de race alpine (LGA), Colette de Saint-Seine fait transférer le siège parisien de cet organisme dans son château de Grillemont. Elle en assume le secrétariat de 1962 à 1972, aidée de quatre employés. Ainsi, pendant dix ans, elle occupe une

position stratégique pour contrôler et orienter le patrimoine génétique du cheptel caprin français.

Cependant, cette période qui aura marqué l'apogée des Trente Glorieuses, va prendre fin comme nous le dit Gérard de Montigny (ITOVIC) qui a bien connu la Comtesse de Saint-Seine : « le vent commence à tourner avec l'arrivée de la Loi sur l'Élevage qui va bousculer l'ordre établi par Mme de Saint-Seine. En quelques années, la reproduction de la chèvre va être « malmenée » avec l'introduction de l'insémination artificielle, le groupage des chaleurs, le testage des boucs, et l'orientation génétique appuyée sur la composition du lait et non plus sur la quantité. Autant de bouleversements qui réduisent l'action du Livre généalogique alpin (LGA), et les concours caprins qui en étaient le corollaire. Pour des raisons plus politiques que techniques, le siège du LGA est déplacé du domaine de Grillemont à Blois, en devenant l'Unité de Promotion des Races Caprines (UPRA Caprine). La grande prêtresse de Grillemont est contestée par une nouvelle classe d'éleveurs. »

### **Adolphe Fatoux (1917-2007), fondateur de la revue "La Chèvre"**

Adolphe Fatoux naît le 7 mars 1917 à Hamilton (Ontario, Canada, Figure 4). Il obtient le diplôme d'Ingénieur agricole en 1937. Après avoir exercé à la Direction des Services Agricoles (DSA) du département de la Marne, il est nommé en 1949 à la

DSA d'Indre-et-Loire, où il va rester jusqu'à sa retraite en 1978. Au début, il est très impliqué dans le Syndicat de contrôle laitier et beurrier d'Indre-et-Loire créé en 1950.



**Figure 4.** Adolphe Fatoux et son épouse (photo non datée).

Adolphe Fatoux occupe le poste de secrétaire du syndicat caprin dès sa création. Le bulletin de liaison qu'il crée devient la revue « La Chèvre » dès son numéro 2. La rédaction et la gestion de la revue lui sont alors confiées. D'abord diffusé en Indre-et-Loire et dans le Loir-et-Cher, ce périodique bimestriel devient progressivement un document intersyndical touchant la plupart des régions caprines de France. Les articles et informations diffusés visent à développer et à rationaliser l'élevage caprin français en pleine

expansion. Avec zèle pendant 16 années, Adolphe Fatoux va gérer seul la revue tout en assurant sa fonction d'Ingénieur des Services agricoles et de secrétaire du Syndicat. En 1974, lorsque la revue est reprise par l'Institut Technique de l'Élevage Ovin et Caprin (ITOVIC), sa diffusion atteint plusieurs milliers d'exemplaires en France et à l'étranger. A. Fatoux prend sa retraite en 1978 et décède à Tours en janvier 2007 à l'âge de 90 ans.

## **Gloire et déclin du métier d'affineur depuis les années 1950**

On trouve trace de la présence des affineurs dès le milieu du XIXe siècle à une période de soubresauts de l'économie viticole, comme dans la région de Sancerre après la crise du phylloxéra. Les affineurs à cette époque sont de petites entreprises familiales qui font du troc avec les paysans : transport de bois ou de charbon en échange de fromages frais. Ils permettent ainsi aux fermiers d'acquérir des produits de première nécessité.

Progressivement, ils développent leurs achats de fromages frais qu'ils affinent et commercialisent auprès de négociants, de grossistes, de crémiers ou de consommateurs en région et au-delà. Rapidement, ils se spécialisent en collectant tous les jours les « fromages en blanc » c'est-à-dire sous forme de caillés moulés ou démoulés, salés ou non, et les transforment en fromages affinés pour les revendre sur les marchés ou dans les crémeries des grandes villes. Ces fromages sont alors de formes diverses et adaptées à la demande de la clientèle. Cette collecte régulière permet aux fermiers d'écouler fromages ou caillé sans problème, et génère une première économie familiale. C'est ainsi qu'à partir de la fin du XIXe siècle, notamment dans la région de Chavignol, les affineurs ont été les

premiers à jouer un rôle prépondérant pour le développement de la production régionale de fromages fermiers (Froc, 2007). C'est le cas de la Maison « Crochet » fondée en 1873 (Encadré 2) et également les affineurs Denisot, Dubois-Boulay ou Chamaillard.

Avec une offre très variée, des affineurs ont permis de répondre à une demande de consommateurs citadins. Pour les urbains, le fromage de chèvre leur rappelle leur origine campagnarde encore récente. J.-F. Turpault, technicien de l'appellation Crottin de chavignol témoigne : « Le système des affineurs était très intéressant, car ils avaient le souci d'améliorer la présentation et la qualité du produit. Quand je suis arrivé dans le Cher, dans les années 1968-1970, les affineurs passaient dans les fermes récupérer les fromages frais. Ils les séchaient et les affinaient, les fromages prenaient alors une teinte bleutée naturellement différente selon les saisons. Il y avait une dizaine d'affineurs à l'époque sur la partie nord du département du Cher. Ces affineurs commercialisaient pratiquement les 2/3 de la production. Les entreprises d'affinage et leurs marques ont été progressivement rachetées par la laiterie Triballat de Rians. »

## Encadré 2. Laurent Crochet, 5ème génération d'affineurs dans le département du Cher.

Cela a commencé en 1873 avec mon arrière-arrière-grand-père Germain Raffaitin. Il arrive dans un contexte économique difficile. Il possède des chevaux et des carrioles pour aller chercher du bois ou du charbon à Bourges qu'il échange contre des fromages dans le Sancerrois. C'est ça le départ de notre travail à nous affineurs. Cela persistera très longtemps jusqu'à mon père, la 4ème génération jusqu'en 1997. Lui, il faisait des tournées et payait immédiatement la marchandise qu'il enlevait. Il y avait vraiment besoin d'alimenter le porte-monnaie des producteurs du coin. Je pense que notre métier d'affineur au départ ça été de les faire vivre au jour le jour.

J'ai 60 ans cette année, je suis directeur de l'entreprise Dubois-Boulay en fin de carrière. J'ai commencé mon métier d'affineur en 1997. Il y a mes collaborateurs sans qui je ne serais rien. Ils sont âgés aussi, et puis sans mes producteurs, nous ne serions rien à Dubois-Boulay. Cela pose la question de la transmission. Quand j'ai vendu à Dubois-Boulay en 1993, mon nom Crochet s'est perdu ; mais cela m'est égal ; ce que je voulais c'est continuer mon métier.

Nous, les affineurs, on n'a pas eu la simplicité de nous réunir et de nous associer pour affronter ce marché qui se présentait. On était trop différents entre nous. Avant de considérer les GMS il aurait fallu commencer par nous regrouper. On n'a jamais voulu faire de concessions entre nous. Le modèle affineur n'était pas taillé pour affronter la demande des grandes surfaces en termes de capacité de négociations. La grande

distribution voulait des volumes avec des garanties d'approvisionnement et de services. Ils ne voulaient aucune perte en fromages, on ne comprenait pas. Nous n'étions pas capables de négocier avec eux.

On était des toutes petites unités où le patron affineur faisait tout ! On n'avait pas de force commerciale. Avant, on vendait seulement aux crémiers et aux grossistes ; on avait en face de nous des connaisseurs qui commercialisent des fromages à des consommateurs qui connaissent le produit. Dans la grande distribution on tombe sur des gens qui n'ont pas de notion de produit mais de profits. Par exemple, le groupe Carrefour voulait qu'on se regroupe. Avec Dubois-Boulay on y est allés, mais sur la pointe des pieds, on ne savait pas faire. Pourquoi la grande distribution ne sait pas vendre nos fromages ? Parce que derrière son rayon coupe elle n'a pas le spécialiste qui va conseiller le consommateur. Alors que le bon crémier va vous vendre parfois ce que vous ne voulez pas au départ. La grande distribution, elle ne saura jamais le faire. Ils ne veulent pas passer du temps à cela. Quand on rémunère bien nos producteurs, ils sont attentifs et ils supportent mieux la pénibilité de leur travail. Si on se porte bien on peut faire du travail pour eux. Par exemple aujourd'hui nos producteurs ne lavent plus leurs moules. Nous achetons les fromages dans les moules. On leur remet des moules propres, lavés, en rotation. C'est de la pénibilité en moins et du temps de gagné pour eux. C'est du confort de vie. Il y a un enjeu à pérenniser ces métiers pour préserver nos fromages si typiques.

La profession des " BOF", ancien nom du commerce des produits alimentaires, négociants en Beurre, Œufs et Fromages apparaît aux halles de Paris à partir de 1870. Elle se développe au début du XXe siècle et va permettre de rapprocher les citadins de leurs racines rurales. Le marché s'organise vite à Paris, la demande en fromages de chèvre augmente régulièrement sous l'effet du dynamisme de cette profession qui gagne de l'argent et cherche à s'étendre aussi en province. Pendant l'occupation allemande dans les années 1940, les BOF prospèrent rapidement grâce au marché noir, au point que le sigle devient péjoratif et synonyme d'enrichissement rapide entâché de suspicion.

Les affineurs vont développer au cours du temps tout un savoir-faire auprès des producteurs fermiers. Confrontés au problème du manque d'homogénéité des poids et des formes, les affineurs cherchèrent très vite à favoriser une fabrication en faisselles standardisées. Les formes les moins prisées ont disparu. Cela a

contribué à l'uniformisation des caractéristiques des fromages comme l'aspect, la texture et le goût, créant ainsi les bases des futures AOC-AOP. Ils ont participé à convaincre les petits producteurs, ceux qui produisaient surtout pour leurs familles et leurs proches, de fabriquer davantage de fromages en se chargeant de la commercialisation qui est une activité très chronophage.

Au milieu des années 1980, le volume des fromages de chèvre issus de la filière d'affinage décroît. Cela s'explique par le développement de la distribution par les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), la transformation par les laiteries industrielles et la diminution du nombre de petits producteurs fermiers. Les éleveurs qui travaillent avec des troupeaux de plus en plus importants en taille, préfèrent assurer eux-mêmes la commercialisation de leurs fromages (Encadré 3).

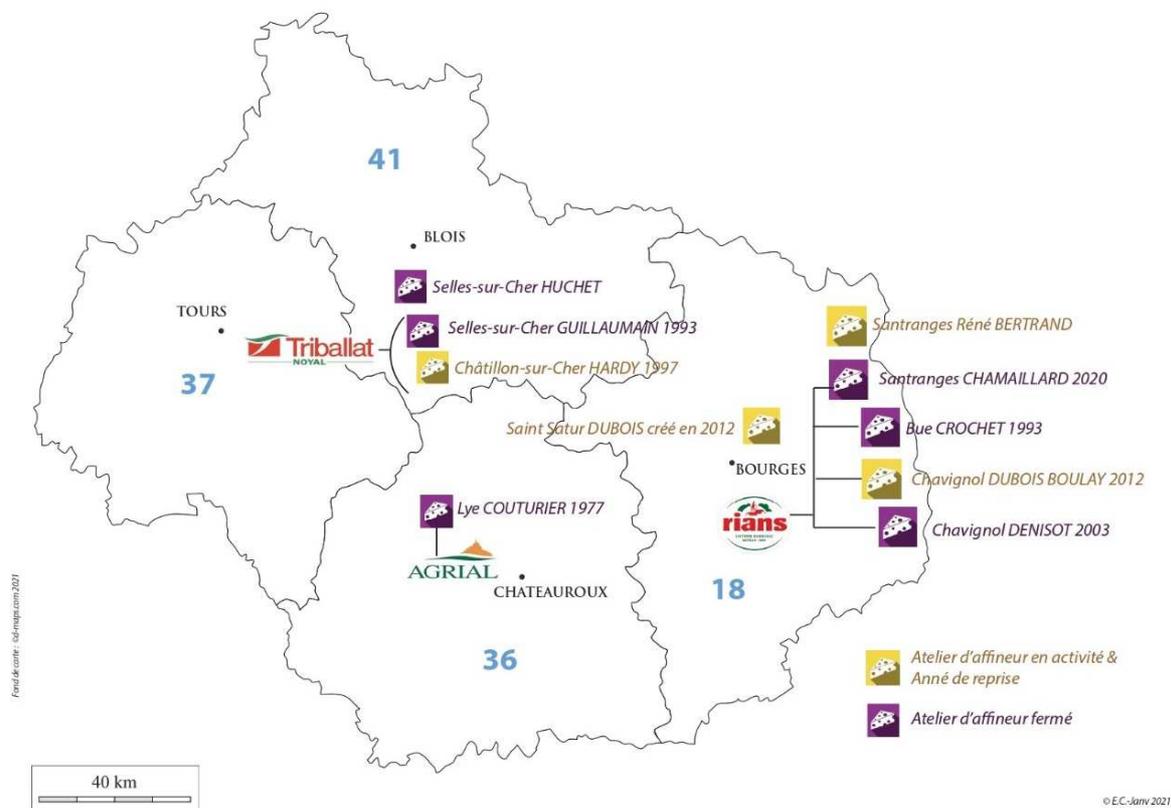
**Encadré 3.** La coopérative des producteurs d'Anjouin (Indre). Sources : La Chèvre n° 27, 1963 ; La Chèvre n° 100, 1977 ; La Chèvre n° 264, 2004.

Fondée en 1963 sous l'impulsion d'une dizaine d'éleveurs, dont Roger Debouver, originaire du Nord, ayant créé un élevage de 150 chèvres en 1961. Elle a pour but de leur assurer un meilleur revenu. Le lait de chèvre, à peine accepté par les coopératives laitières, était payé très peu au-dessus du prix du lait de vache. Ces éleveurs qui vendaient leur production à des affineurs trouvaient que les prix pratiqués par ces derniers étaient insuffisants. Il leur était impossible de trouver seuls un débouché et ils décidèrent de créer leur coopérative. Mr Debouver, le premier directeur, fut la cheville ouvrière du démarrage. Rapidement 40 producteurs avec 800 chèvres livraient leur lait, puis dès 1964 on recensait 1500 chèvres et 4000 litres de

lait par jour. L'année 1979 marque un virage décisif. Suite à des problèmes économiques 40 producteurs se sont retrouvés sans paiement de leur lait pendant plusieurs mois. Ils se sont retirés pour créer la Coopérative Berry Sud Nord Limousin. Mais en 1983 un accord a été conclu entre les deux structures jusqu'en 1989. En 1996 la coopérative installe une production de Pouligny-Saint-Pierre au Blanc. Depuis le mariage en 2002 avec le groupe Triballat-Rians qui conforte la coopérative et lui permet de produire sous AOC-AOP, le Selles-sur-Cher (majoritaire), le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre. En 2018, elle traite environ 5 millions de litres de lait chez environ 50 producteurs et emploie 37 personnes.

Cette tendance s'est renforcée depuis cette période par des changements sociétaux rapides. Une partie des consommateurs recherche des circuits de distribution courts qui minimisent les intermédiaires tout en favorisant les contacts directs avec le producteur fermier. Au cours du temps, le nombre d'affineurs de la région s'est considérablement réduit (Figure 5). En 2020 seuls deux artisans affineurs sont encore en activité et situés dans le Cher : Dubois Romain et Bertrand René. Beaucoup ont cessé leur activité et les autres ont été rachetés par les groupes laitiers présents en région : Triballat-Noyal, Agrial et Triballat-Rians. Les industriels ont investi dans la commercialisation

de fromages fermiers issus d'ateliers d'affinage réputés avec la volonté de préserver cette filière de qualité car elle valorise l'image de leur entreprise et diversifie l'offre de fromages, même si cela ne représente qu'une faible part de leurs ventes. C'est le cas par exemple de Dubois-Boulay racheté par Triballat-Rians en 2012, qui produit 150 tonnes de fromages par an. Ces petites entreprises d'affinage n'ont pas pu s'adapter à l'évolution du marché, capté aujourd'hui par les GMS à plus de 85 %. En quête d'authenticité, elles s'intéressent elles aussi pour partie aux fromages de terroir que peuvent leur fournir aussi les affineurs et producteurs fermiers.



**Figure 5.** Sites de production, passés et actuels, des fromagers-affineurs du Centre-Val de Loire, avec l'année de reprise ou de fermeture selon le cas.

On peut résumer l'évolution du métier d'affineur au cours du temps, en quatre grandes périodes :

- Émergence et envol de la profession à la fin du XIXe siècle et jusqu'à la guerre de 14-18 puis plus modérément jusqu'à celle de 39-45.
- Fort développement de la fin de la Seconde Guerre mondiale aux années 1980-1985 dans les grandes villes Bourges, Paris, Tours, Lyon, etc.
- 1985–2000, période de mutation difficile pour les affineurs qui cherchent à évoluer parallèlement aux

laiteries industrielles et à la grande distribution qui se renforcent.

- A partir des années 2000, évolution vers des niches haut de gamme en magasins spécialisés pour les rescapés de la concurrence avec les GMS, concentration des ateliers d'affineurs et rapprochements avec des laiteries industrielles ou artisanales.

## **Spécialisation des élevages et diversification des produits à partir des années 1970**

La région Centre-Val de Loire a été pour une large part le creuset du renouveau et de la modernisation de l'élevage caprin en France à partir des années 1960. Beaucoup de réunions d'intérêt national étaient organisées traduisant le dynamisme des professionnels caprins locaux notamment ceux des syndicats caprins départementaux nouvellement créés. Quel éleveur n'a

pas encore en mémoire les nombreux concours à l'échelle départementale, régionale voire nationale, de fromages de chèvres et de caprins organisés à partir du début du XXe siècle, comme à Tours, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Levroux et bien d'autres ?

### **Début de modernisation de l'élevage**

Progressivement grâce à une production laitière en croissance et au rôle d'intermédiaire joué par des affineurs, le marché parisien devient de plus en plus accessible et rentable. En transformant le lait de chèvre en fromage, les laiteries de lait de vache contribuent à l'organisation et à l'essor de la production caprine qui devient économiquement intéressante. La présence simultanée de vaches laitières et de chèvres dans les fermes incite au mélange des laits pour fabriquer un fromage mi-chèvre. D'ailleurs la législation de l'époque autorise l'appellation mi-chèvre jusqu'à une

teneur en lait de vache de 70 % maximum. La transformation fromagère en laiteries et la spécialisation des grossistes et affineurs vont permettre une diffusion à la fois plus massive et plus large du fromage. Les laiteries rationalisent leurs collectes, les grossistes et affineurs leurs circuits commerciaux. En même temps que l'activité économique progresse, la profession s'organise avec des éleveurs qui vont se regrouper pour élaborer et commercialiser leurs produits.

### **Rationalisation de la production et de la transformation fromagère**

S'inspirant des techniques traditionnelles de transformation fromagère dans les fermes, les laiteries de la région ont vite perçu l'intérêt du concept de fromages de terroir. Dès la fin des années 1970, en lien avec l'augmentation de la taille des troupeaux, les laiteries collectent près de 50 % du lait de chèvre produit en région. En 1974, la majorité des éleveurs livrent leur lait, particulièrement pour la forme Sainte-Maure de Touraine la plus représentée. Le besoin croissant en matière première a favorisé l'augmentation de la taille des troupeaux et la standardisation de la qualité du lait et des produits (Turpault, 2002).

En production fermière, grâce à l'augmentation des effectifs par troupeau et à la rationalisation de la

conduite d'élevage, la quantité de lait produite devient plus importante et nécessite l'acquisition de moyens nouveaux. Les éleveurs modernisent leurs fromageries pour rationaliser et sécuriser l'ensemble du processus de fabrication fromagère. On fait appel aux techniciens qui apportent aux éleveurs outre les conseils techniques, les ferments, les présures ainsi que les nouveaux outils de mesures et de contrôles comme les acidimètres et les thermomètres. L'utilisation du froid pour la conservation des fromages se développe. La transformation fromagère devient moins improvisée, elle gagne en précision et en homogénéité. On évolue lentement d'un savoir-faire ancestral au modernisme tout en cherchant à préserver autant que possible un produit d'inspiration traditionnelle (Turpault, 2002).

Dès 1970 la région se place au troisième rang du cheptel caprin français. La densité la plus importante en chèvres est observée dans quatre départements : Cher, Indre, Indre-et-Loire et Loir-et-Cher. On assiste à une évolution importante des systèmes d'élevage et de l'organisation de la filière caprine, avec une réduction significative des affineurs et des éleveurs fromagers au bénéfice des livreurs et des transformateurs industriels (Boisgard-Vallée, 1979). Ce phénomène va se poursuivre jusqu'au début du XXe siècle. « Autrefois, maillon majeur de la

commercialisation des fromages de chèvre fermiers, les affineurs ont vu leur nombre régresser. A cela, deux raisons peuvent être avancées. D'une part l'accroissement des troupeaux et la production laitière plus importante destinée à la transformation par les industriels. D'autre part, une meilleure rentabilité des productions fermières par les producteurs eux-mêmes. Malgré tout, aujourd'hui le "circuit" affineur reste intéressant pour des producteurs n'ayant pas la volonté ou le temps de commercialiser seuls leurs fromages » (J.P. Moreau, Selles-sur-Cher).

## **Vers une filière productiviste et spécialisée**

En 2018, la majorité des élevages se situent au sud de la Loire. Le Centre-Val de Loire est encore la troisième région la plus importante en nombre de chèvres, avec un troupeau régional qui compte près de 103 620 têtes soit 11 % du cheptel national, répartis dans 520 élevages (9 % du total en France). Avec 68,7

millions de litres de lait produits, la région représente 11 % du lait de chèvre produit en France. Elle se singularise par une production fermière importante avec près de 300 éleveurs, ce qui représente 31 % du lait transformé en région, contre 24 % au niveau national (AGREST, 2019).

## **Des élevages moins nombreux mais qui s'agrandissent**

L'évolution du cheptel caprin a été fluctuante au cours du temps. On note une régression régionale depuis 2009 accompagnée d'une diminution de 44 % du nombre d'élevages entre 2000 et 2010 (de 1 636 à 921) et d'une augmentation de la taille des troupeaux. Le nombre moyen de têtes par élevage est passé de 200 à 240 entre 2010 et 2015 avec une moyenne de 142 chèvres par élevage fermier (DRAAF, 2016).

Les élevages actuels résultent donc d'agrandissements et de spécialisations. Les troupeaux se répartissent entre ceux de grande taille, spécialisés et de polyculture-élevage (77 %), et ceux de petite taille qui sont plutôt associés aux exploitations de grandes cultures et à l'élevage bovin (DRAAF, 2016). « Ces dernières années l'accroissement des effectifs des troupeaux a conduit à des structures relativement importantes qui se sont constituées progressivement au cours du temps et qui sont devenues des entités « incédables ». La capacité de financement est un facteur

limitant pour un jeune qui veut s'installer » (J.P. Moreau, Selles-sur-Cher).

L'accès à la terre pour les éleveurs caprins est un problème d'envergure dans la région, où il y a une forte concurrence avec les productions céréalières. La puissance financière des éleveurs de chèvres est plus faible que celle des céréaliers pour affronter la concurrence pour l'achat de terres nouvelles. De même pour la transmission des exploitations, un éleveur trouvera difficilement un acquéreur et bien souvent ses terres seront rachetées par un céréalier. On est là au cœur d'une politique foncière pour laquelle il est difficile d'envisager des perspectives à court et moyen terme. En Brenne et en Sologne, c'est la chasse qui entre en concurrence avec la production caprine. Ponctuellement, des élevages sont confrontés à l'extension de l'urbanisation et aux problèmes de nuisances perçues par les néo-ruraux comme les odeurs, les mouches, le bruit des tracteurs et des machines à traire.

## **Des entreprises laitières qui se spécialisent et se regroupent**

L'industrialisation de la production du fromage de chèvre parvient difficilement au cours du temps, à impulser à l'élevage caprin régional une dynamique de livreurs similaire à celle orchestrée dans l'ancienne région Poitou-Charentes. Les éleveurs de chèvres du Centre-Val de Loire sont peut-être plus attachés culturellement que leurs voisins à produire et transformer à la ferme. Sans doute aussi la politique régionale tarifaire des structures laitières leur a-t-elle été moins favorable. Alors, pour acquérir des parts de

marché, les entreprises privilégient la fabrication du fromage le plus réputé de leur bassin de production, ici le Selles-sur-Cher et ou le Valençay, là le Sainte-Maure de Touraine ou le Crottin de Chavignol. On assiste alors à un changement de la physionomie du marché jusqu'alors dominée par les affineurs (Bertrand, 2007). En Indre-et-Loire, dès le début du XXe siècle, des petites coopératives spécialisées en lait de vache à Saint-Épain, Parçay-sur-Vienne, Sorigny, etc. démarrent la collecte de lait de chèvre,

contribuant ainsi au développement de la notoriété du Sainte-Maure de Touraine. Les années 1950 constituent le véritable tournant de l'intérêt des laiteries pour le fromage de chèvre, avec la coopérative laitière de Verneuil-sur-Indre (Indre-et-Loire), spécialisée en lait de vache, qui se réoriente vers la collecte et la transformation du lait de chèvre. La fromagerie Segré alors installée à Selles-sur-Cher

(Loir-et-Cher) se diversifie avec la production de fromages de chèvre à côté du ramassage à la ferme. De même la coopérative laitière de Tournon-Saint-Martin (Indre) développe la collecte et la production de fromage de chèvre. La laiterie H. Triballat (Encadré 4) porte un intérêt grandissant au Crottin de Chavignol et industrialise sa fabrication entraînant un dynamisme marqué pour l'élevage caprin dans le Cher.

**Encadré 4.** Hubert Triballat, fondateur de l'entreprise laitière Triballat-Rians (Cher).

J'ai commencé en 1954 à collecter du lait de chèvre. Le lait tenait alors dans un bidon de 20 litres. J'avais aménagé un petit atelier pour « pâte molle » dans un local contigu à la maison de ma grand-mère. Les éleveurs qui me vendaient le lait étaient intéressés par le prix que je leur proposais. Ils sont alors passés de 2-3 à 10-15 chèvres. En 1962 j'ai pris la décision d'accroître l'activité des crottins. Les fromages que je fabriquais étaient vendus après affinage, à des grossistes de la région qui les commercialisaient ensuite sur Paris.

Pourquoi les affineurs ont disparu ? En raison d'un manque de marge ! Et puis plusieurs d'entre eux ont vendu leur entreprise, car ils n'avaient pas de repreneurs. Les rachats ont été échelonnés dans le temps ; Crochet, il y a 30 ans peut-être, et ensuite ce furent Chamillard, Denizot, et il y a 5 ans Dubois-Boulay. Tous avaient plus ou moins des difficultés financières. Ils sont restés très traditionnels, alors qu'autour d'eux la société avait évolué.

Quand la grande distribution est arrivée j'ai eu un cas de conscience ; que devais-je faire ? J'ai résisté, mais

je me suis dit que si je n'y allais pas je serai sur une voie de garage. C'est alors que j'ai commencé à vendre également à la grande distribution. Les crémiers se sont sentis trahis et m'ont abandonné. C'était dans les années 1975-1980. Ensuite l'histoire m'a donné raison mais à l'époque je l'ai fait à contre cœur ; mais comment aurais-je pu faire autrement ? Quant aux affineurs, ils sont restés avec les crémiers. Cela a été la cause de leur déclin. Les affineurs ont tous été rachetés par nous, par Agrial ou par Triballat-Noyal. Des affineurs au sens strict il n'y en a presque plus. Dubois-Boulay existe par la marque que nous avons conservée.

Les discussions avec les grandes surfaces étaient très difficiles, toujours conflictuelles. Ils demandaient toujours des baisses, des baisses, des baisses... C'était des menaces : « Vous ne voulez pas baisser, bon, on vous supprime telle ou telle référence » ! Alors qu'avec les crémiers nous avions des relations amicales. Aujourd'hui c'est encore comme cela, les relations sont toujours tendues. Ils veulent toujours plus. Aujourd'hui les affineurs et les crémiers reprennent une certaine cote. On retravaille avec les crémiers maintenant.

En 2018, la transformation laitière industrielle et artisanale s'approvisionne auprès de 340 élevages de la région. Cinq groupes laitiers se partagent le marché du lait de chèvre produit en Centre-Val de Loire : Triballat-Rians (18), 6 sites et 46 % de la collecte ; Agrial-Poitouaine (36), 2 sites et 27 % ; Triballat-Noyal (41), 3 sites et 6 % ; Coopérative région Lochoise (36), 1 site et 10 % ; Jacquin et Fils (36), 1 site et 10 %). Cela représente environ 47,3 millions de litres de lait livrés à l'industrie. Ces établissements ont leurs sites de collecte situés au sud de la Loire principalement dans les vallées du Cher et de l'Indre. Ces cinq structures se sont imposées suite à des

opérations de regroupement et de fusion (Figure 6). L'ampleur de ce phénomène n'a pas été sans poser le problème de la place des producteurs ; ils ont eu le sentiment de ne plus être entendus dans leurs entreprises laitières. « Les producteurs sont un peu déboussolés dans ces grosses structures coopératives. Ils ont perdu une partie de leur identité. Cela les chagrine ! Ils ne savent plus à qui parler... Avec des groupes coopératifs immenses comme c'est le cas maintenant, gérés par bassins avec des responsables qui changent régulièrement, c'est difficile pour les éleveurs » (M. Carcaillon, La Cloche d'Or).

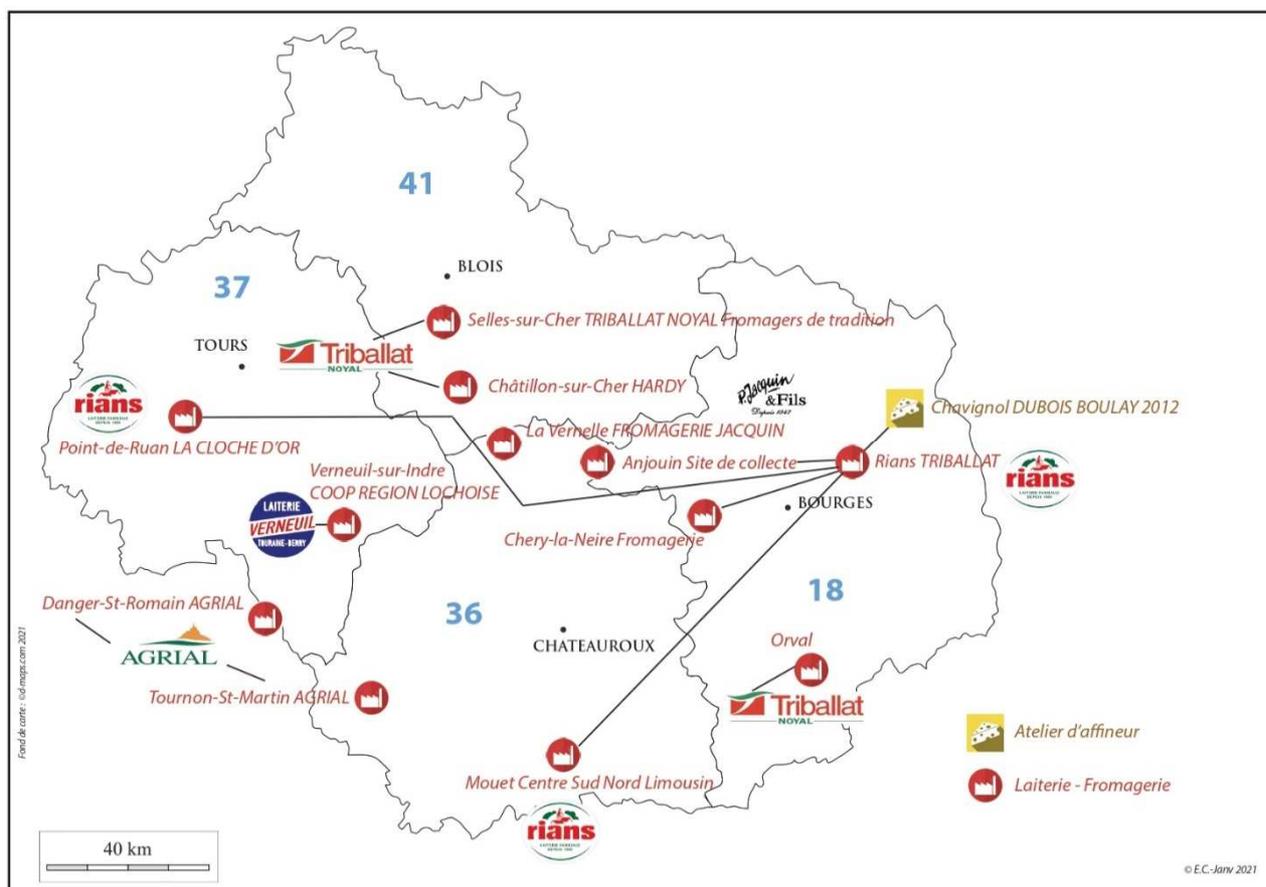


Figure 6. Sites de production industrielle et affineurs de fromage de chèvre en Centre-Val de Loire.

## Une spécificité régionale avec cinq AOC-AOP caprines

### Vue d'ensemble et historique des démarches AOC-AOP

Au total, 448 éleveurs contribuent à la production AOP caprine dans la région, dont un tiers qui transforment le lait à la ferme et deux tiers livrent leur lait à un atelier de transformation (Tableau 1). En 2019, la production régionale de fromage de chèvre AOP a été

de 4340 tonnes, dont approximativement trois quarts de fromage laitier et un quart de fromage fermier. La proportion de production fermière varie de 20% (Selles-sur-Cher) à 29% (Valençay).

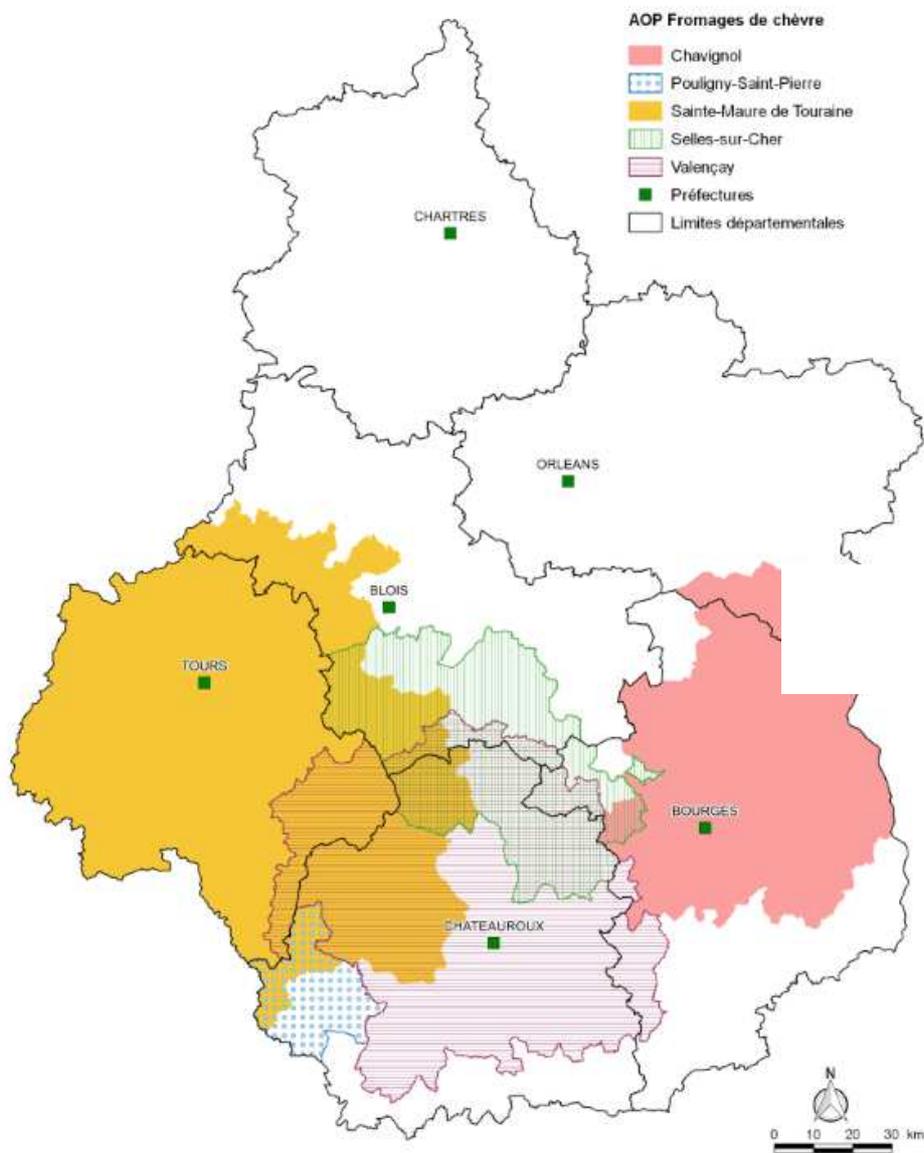
Tableau 1. Elevages fournisseurs (de lait ou de fromage), sites de production ou d'affinage et production annuelle des AOC-AOP de la région Centre-Val de Loire (situation 2019).

Appellation	Nb. éleveurs		Nb. sites		Production annuelle de fromage (t)		
	Livreurs	Fermiers	Laiteries	Affineurs	Laitier	Fermier	Total
Sainte-Maure de Touraine	122	39	7	3	1428	419	1847
Selles-sur-Cher	50	25	5	4	801	195	996
Crottin de Chavignol	66	38	1	2	632	243	859
Valençay	44	28	5	4	237	98	334
Poulligny-Saint-Pierre	26	10	2	1	210	77	287

La création et la reconnaissance des appellations n'a pas été une opération de tout repos pour les initiateurs. La présence de nombreux petits bassins de production caprine a eu une influence prépondérante sur la nécessité d'une recherche de cohérence d'une entité régionale et sur la conduite de l'action collective.

Bien que les affineurs aient toujours été associés à la démarche AOC-AOP lors de la création des structures interprofessionnelles supports pour chaque fromage, ils étaient souvent réticents à l'égard de la démarche des appellations, car ils y voyaient un affaiblissement de leur pouvoir individuel, que ce soit vis-à-vis des éleveurs ou de leurs concurrents commerciaux. Certains ont parfois été franchement opposés, par exemple pour le Chavignol et le Selles-sur-Cher.

Pourquoi cinq AOC-AOP caprines sont-elles présentes dans cette région, dont certaines avec des zones de recoupement (Figure 7) ? Le dynamisme des éleveurs associé à une certaine émulation avec les élus locaux dans le dépôt des premières demandes de labellisation n'est sûrement pas étranger à cette situation comme le souligne J.M. Moreau, Selles-sur-Cher : « Les années 1970 ont vu se développer la notion d'appellation d'origine. Les reconnaissances en label et appellation se faisaient facilement, sous l'influence d'appuis politiques notamment, et les dossiers passaient plus facilement grâce aux Directions Départementales de l'Agriculture (DDA) de l'époque ».



**Figure 7.** Aires géographiques des AOP fromagères caprines de la région Centre-Val de Loire. Sources : INAO-DRAAF Centre-Val de Loire (2016).

Poulligny-Saint-Pierre, la première AOC-AOP de la région et aussi la première appellation « chèvre » de France, est reconnue en 1972, suivie par le Selles-sur-Cher en 1975 et le Crottin de Chavignol en 1976. Il faut attendre 1990 pour la reconnaissance de l'appellation Sainte-Maure de Touraine et 1998 pour celle de Valençay. La production la plus importante est celle du Sainte-Maure de Touraine avec un tonnage de 1 847 tonnes, suivie du Selles-sur-Cher avec 996 tonnes et du Crottin de Chavignol avec 859 tonnes en 2018. Les AOC-AOP Valençay et Poulligny-Saint-Pierre ont la production la plus faible, inférieure à 400 tonnes par an.

Pour l'observateur extérieur, il apparaît un paradoxe entre une réelle volonté de gestion collective et en même temps une intention d'indépendance marquée entre les différentes structures des AOC-AOP de la région. Elles assurent chacune leur promotion individuelle, et pourtant : « Ce qui a fait marcher les appellations c'est une prise de conscience de la complémentarité des partenaires, que l'on pourrait vendre plus à l'extérieur si on avait une reconnaissance commune » (J.F. Turpault, Crottin de Chavignol). Lorsque l'on regarde la carte des zones de production des AOC-AOP (Figure 7) on visualise un secteur appelé « le triangle d'or » qui recouvre la zone de Sainte-Maure de Touraine, Valençay et Selles-sur-

Cher. « En fait, ces zones sont situées sur l'axe de la vallée du Cher qui était un axe commercial Nantes-Tours-Lyon, avec un brassage important de marchandises et surtout d'hommes et de femmes qui échangeaient leurs savoir-faire. Sur ce « triangle d'or » les usages se sont interpénétrés amplement et parfois carrément superposés pour apporter un cumul de savoir-faire particulier sur ce secteur », nous indique L. Giboureau de l'INAO. Le règlement des AOP n'accepte plus maintenant que sur la même zone, on puisse produire des AOP différentes.

La densité des appellations et leur enchevêtrement de zones n'ont pas entraîné l'émergence d'un espace stratégique collectif durable. Pourtant, à la demande des instances politiques régionales, elles se sont regroupées en 1994 au sein de la Fédération des Appellations d'Origine Caprine du Centre (FAOCC, Encadré 5). Cette fédération a surtout contribué à lancer des programmes de promotion du fromage, tout en maintenant une indépendance pour les décisions importantes qui sont toujours prises au niveau de chaque AOC-AOP (Frayssignes, 2005). Le poids de la Fédération demeure donc très limité et finira par exploser. Cela peut s'expliquer par la concurrence commerciale entre les deux principaux pôles : le Sainte-Maure de Touraine et le Chavignol.

#### **Encadré 5. Témoignage de J.P. Moreau (Selles-sur-Cher) sur la FAOCC.**

La fédération des AOC-AOP n'était pas assez forte pour trouver un équilibre entre laitiers et fermiers. En face des producteurs il y avait principalement les laiteries pas très favorables à cette structure. Au moment de la création de la FAOCC, le président du Crottin de Chavignol, Jacques Léger était pour que les appellations cheminent ensemble parce qu'elles avaient des intérêts communs, en particulier sur la

recherche des caractéristiques des produits et leur développement. Les techniciens étaient partagés, d'un côté ceux qui demandaient de ne pas aller trop vite pour ne pas perdre les caractéristiques des laits ; et de l'autre, les techniciens des laiteries qui voulaient un lait « propre » avec un système de surveillance, de contrôle par analyses. Au bout de 7 à 8 ans, face à des intérêts divergents, la fédération finit par disparaître en 2011.

### **Caractéristiques de AOC-AOP fromagères**

Les cinq AOC-AOP présentent des caractéristiques de production fromagère relativement semblables. Notamment, les techniques de fabrication reposent toutes sur la coagulation lactique à partir de lait cru. Elles diffèrent surtout par la forme des fromages (Figure 8). Le Valençay et le Poulligny-Saint-Pierre sont en forme de pyramides, celle du Valençay étant tronquée, ce qui lui confère une facilité pour le transport et pour la coupe. Le Selles-sur-Cher se présente sous la forme d'un disque plat légèrement tronconique à bords biseautés. Les moules traditionnels du Sainte-Maure de Touraine étaient semble-t-il à l'origine en osier, ce qui expliquerait sa forme de bûche allongée et tronconique avec une paille en son milieu pour le consolider et garantir son authenticité. La forme du Chavignol, petit fromage rond, provient de moules en argile appelé Crot, inspirée d'une ancienne lampe à huile locale elle aussi en argile. Le volume correspond à la production journalière d'une chèvre, plus faible dans cette région avec ses « pierriers » à proximité du vignoble, par rapport à la région de Sainte-Maure-de-Touraine plus favorable à la production de lait.



**Figure 8.** Les cinq AOC-AOP de la région Centre-Val de Loire. Source : Julie Méchali, CRIEL.

A l'exception du Chavignol et du Pouligny-Saint-Pierre, tous les fromages sont salés traditionnellement avec un mélange de sel et de poudre de charbon de bois. Autrefois, on utilisait la cendre de sarment de vigne qui donne une poudre fine facile à répartir à la surface du fromage. Selon L. Giboureau de l'INAO, c'est la particularité des fromages de cette région élaborés dans les bassins viticoles qui permet de contrôler l'humidité à la surface du fromage. C'est là toute une alchimie qui a été mise au point par tâtonnement. Le Chavignol n'est pas cendré sans doute parce qu'il existait avant l'implantation de la vigne du Sancerrois qui date de la fin du XIXe siècle. Le Pouligny-Saint-Pierre, non cendré également, est situé dans une zone sans vignoble.

Le Crottin de Chavignol et le Sainte-Maure de Touraine possèdent tous les deux des concurrents génériques (Crottin et Sainte-Maure) pouvant être fabriqués partout, y compris dans les aires d'appellation. Cette cohabitation est à l'origine parfois de tensions et peut expliquer en partie des stratégies individuelles et compétitives.

En 2018, 42 % de la production régionale laitière caprine est sous appellation, soit 61 % de la production nationale (AGREST, 2019). Certaines appellations progressent comme Sainte-Maure de Touraine (+ 42 %) et Selles-sur-Cher (+ 14 % en 10 ans). En revanche, la production de Crottin de Chavignol diminue chaque année et les productions de Valencay et Pouligny-Saint-Pierre restent stables (DRAAF, 2019). Pourquoi cet engouement pour certaines AOC-AOP ? Est-ce seulement un problème de communication comme semble le suggérer Henri Bacquard, Sainte-Maure de Touraine : « Une appellation n'est pas un problème de quantité, mais de qualité et d'historique. C'est aussi une question de relation avec le consommateur. Quand il achète un fromage il achète l'histoire. Et si vous n'êtes pas capable de communiquer sur l'histoire du fromage produit, ça ne marchera pas » !

Et les consommateurs de fromage, que pensent-ils des AOC-AOP ? Ont-ils une attirance particulière pour ces fromages en général ou une préférence pour certains d'entre eux ? Ce sont des questions qui interpellent la filière caprine régionale (Encadré 6).

**Encadré 6.** Avis de D. Verneau (Crottin de Chavignol) sur la perception des AOP par les consommateurs.

Même si au niveau national on essaye de communiquer sur le logo, sur l'appellation, etc., aujourd'hui, la majorité des consommateurs se servent en GMS qui représentent plus de 80 % des ventes, dont une partie en marque « distributeur ». Tout cela nuit à

la visibilité du consommateur sur l'AOC-AOP et au lien au territoire, etc. À mon sens, pour une grande partie des fromages en dehors du Comté, le logo n'est pas assez visible, les valeurs des appellations ne sont pas assez connues.

## **Le Trèfle, un fromage du Perche avec certification de conformité du produit (CCP)**

La région naturelle du Perche correspond à une ancienne province, aux confins des départements de l'Eure-et-Loir, du Loir-et-Cher, de l'Orne et de la Sarthe (Figure 1). La présence caprine y a été longtemps marginale. Quelques éleveurs de chèvres amorcent une production fromagère fermière dans les années 1970. En 1999, neuf éleveurs créent l'association des fromagers caprins Perche et Loir (AFCPL). Le Trèfle est un fromage à pâte molle et à croûte cendrée d'un poids minimum de 130 g. Sa forme, rappelant celle du trèfle à quatre feuilles, résulte de l'observation d'une ancienne faisselle au

musée de Ligeron dans la Sarthe. Le fromage s'intègre dans les traditions fromagères du Centre-Val de Loire avec l'utilisation d'un caillé lactique et de la poudre de charbon végétal pour orienter l'affinage. La présence locale de résidents secondaires originaires pour l'essentiel d'Île de France a stimulé la demande. Le Trèfle commence à être imité par des producteurs normands mais aussi du sud-ouest du pays. En conséquence, l'AFCPL envisage l'obtention d'un signe officiel de qualité, en l'occurrence l'IGP (Indication Géographique Protégée).

## **Un exemple d'animation du territoire : Le fromage à Sainte-Maure-de-Touraine**

Pour défendre le petit commerce, l'association commerciale locale forte et entreprenante de la ville de Sainte-Maure-de-Touraine décide de créer une animation originale. Au début des années 1980, la forte diminution du nombre de commerces dans le centre-ville incite le président de l'UCI (Union des Commerçants Indépendants) de l'époque, Claude Larcher, à créer une manifestation importante susceptible de contribuer à revitaliser le centre-ville. L'idée d'une manifestation festive dépassant le cadre du canton prend forme progressivement avec pour thème principal le fromage.

De nombreuses démarches sont alors engagées auprès des services administratifs et des professionnels du fromage. Claude Larcher rencontre les crémiers de Paris au Salon de l'Agriculture. Les échanges sont très fructueux et l'aide apportée très précieuse. La Foire aux fromages est ainsi organisée pour la première fois en 1982. Claude Larcher est le premier président du Comité de Foire. Aussitôt le succès est au rendez-vous. Cette manifestation attire un grand nombre de visiteurs qui viennent pour déguster et acheter, dans une joyeuse ambiance de fête foraine populaire autour du fromage et de la gastronomie. Les producteurs de fromages viennent nombreux et notamment ceux de la région. La Foire est ouverte aussi aux producteurs fromagers de lait de vache ou de brebis. L'évènement qui a permis à la ville de Sainte-Maure-de-Touraine d'être connue et reconnue, a aussi contribué à l'obtention de l'AOC-AOP en 1990. En 1991, c'est le lancement officiel du Trophée du Chèvre d'Or destiné à récompenser le meilleur fromage de chèvre AOC-AOP de France. Le jury est essentiellement composé de crémiers et de consommateurs. Le lauréat reçoit une figurine représentant une chèvre en fer forgé finement doré.

Depuis quelques années cependant, la Foire aux Fromages, organisée sur deux jours le premier week-end de juin, est moins fréquentée car confrontée à la

concurrence de manifestations de même type et de plus en plus nombreuses, qui ont lieu dans la région (Mondial du fromage à Tours, foires-expositions, fêtes de village, marchés nocturnes, opérations "portes ouvertes" chez les producteurs, ...).

La Commanderie du fromage de Sainte-Maure de Touraine exerce une intense activité de représentation et de défense du fromage éponyme, dans toute la France mais aussi dans d'autres pays. Elle a été créée en septembre 1972. Elle comprend une cinquantaine de "dignitaires" avec à leur tête le "Grand Maître Commandeur", élu pour 3 ans renouvelables. Certains de ces dignitaires exercent une fonction particulière (grand chancelier, grand ambassadeur, contrôleur-vérificateur, ...) et constituent le Grand Conseil de l'Ordre. A sa création, la Commanderie comptait 16 membres dignitaires. Le premier Grand Maître Commandeur était Marc Dechacher, maire de Sainte-Maure de Touraine, sénateur et vice-président du Conseil Général. Lui ont ensuite succédé Abel Robin, Michel Rancher, Serge Raguin et Bernard Leger. Aujourd'hui, Madeleine De Loof est le 6ème Grand Maître Commandeur, élue en 2018. Outre les dignitaires, la Commanderie compte à ce jour près de 7000 chevaliers qui ont été intronisés et qui s'engagent à faire connaître et à défendre le Sainte-Maure-de-Touraine. Ces chevaliers dont le nombre augmente de 200 ou 300 chaque année sont d'origines très diverses, françaises ou étrangères (Japon, Chine, Australie, Amérique du Nord, ...). Les personnes intronisées le sont à l'occasion de cérémonies solennelles appelées "chapitres" organisées plusieurs fois par an, dont une, en particulier, lors de la Foire au fromage de Sainte-Maure le premier week-end de juin et une autre, lors d'une grande réunion au mois d'octobre ("Grand Chapitre").

Le Grand Chapitre est surtout l'occasion d'un nombre important d'intronisations (plus d'une cinquantaine). Il

se tient dans l'une des villes ou dans l'un des villages du secteur géographique de l'AOC-AOP. On note aussi à chaque fois, un nombre important d'invités : élus locaux et nationaux, conseillers départementaux, ... La Commanderie assure également des séances de formation au goût dans les collèges et écoles

d'agriculture de la région. Plusieurs dizaines de jeunes sont ainsi formés tous les ans : 50 en 2018, 26 en 2019. Ils obtiennent la médaille de cadet de la Commanderie et permettent de constituer un comité de jeunes jurés chargé d'élire le meilleur Sainte-Maure-de-Touraine, lors de la Foire aux Fromages du mois de juin.

## Vers une nouvelle organisation collective de la filière à partir des années 2005

A partir des années 2000, la filière caprine régionale connaît une mutation forte qui a nécessité la restructuration de l'animation de la filière. Jusque dans les années 2005, il y avait une organisation professionnelle dotée de trois structures distinctes : une interprofession caprine représentant les producteurs et les transformateurs, un GIE Lait-Viande qui regroupait tous les acteurs de la filière et la

Fédération régionale des appellations d'origine (FAOCC). Une nouvelle organisation au sein du Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière Caprin (CRIEL, Encadré 7) a été proposée à l'occasion du repositionnement de la région dans la gestion des fonds pour l'élevage. Il y a eu alors une réflexion collective suscitée par la région pour ne plus avoir une filière à plusieurs voix.

### Encadré 7. Témoignage de Franck Moreau, Président du CRIEL caprin

Pour nous, les appellations sont vraiment l'élément central qui nous fait garder une production caprine en région Centre-Val de Loire. Comme elles sont relativement anciennes dans leurs structurations, elles ont besoin d'une adaptation à l'évolution de la société. C'est le cas aussi des éleveurs qui ont envie de vivre comme les autres dans la société. Cela passe par un revenu suffisant. Dans notre filière régionale aujourd'hui, le lait est payé 10 à 15 % de plus que dans les autres régions. Cette bonne valorisation va permettre d'investir et de réduire la pénibilité des travaux. L'enjeu principal actuellement est le renouvellement des générations. On a la pression d'un

modèle d'agriculture de plus en plus orienté vers la production de céréales. C'est plus attirant en terme de gestion et d'astreintes que d'élever des chèvres. On ressent bien cette difficulté. Il y a un grand nombre de personnes de ma génération qui vont arrêter dans les 4 à 5 ans à venir. Il faut être capable d'attirer des jeunes. Mais il faut qu'ils puissent financer la reprise car les outils de production et de transformation ont aujourd'hui une valeur économique conséquente. C'est une vraie question que l'on se pose sur la méthode de transmission. L'idée de pratiquer la location des terres et des installations plutôt que de gérer un capital en banque fait son chemin.

Les acteurs de la filière ont cherché à se structurer collectivement de façon assez radicale pour construire l'avenir de la filière et être l'interlocuteur du Conseil Régional. Le GIE Lait-Viande a été remplacé par un comité de filière, la FAOCC a été dissoute, et les 5 appellations ont été intégrées dans le CRIEL. Mais les conseils d'administration des AOC-AOP sont restés souverains pour les orientations de leurs appellations. Le CRIEL est structuré en 3 collèges : collège producteurs (6 membres), collège des industries privées (5 membres) et collège des coopératives laitières (6 membres). Le souci de cette nouvelle interprofession a été de continuer le travail qui était en cours, en rajoutant une orientation commune de réflexion sur la promotion des produits AOC-AOP.

« On est arrivé à parler d'une seule voix. C'était cela qui était extrêmement important et qui a très bien marché », nous dit Franck Moreau, Président du CRIEL. Mais il ne cache pas les difficultés rencontrées lors de cette mutation, jalonnée de nombreuses et longues discussions animées, et la crainte des uns des autres, notamment des AOP qui voyaient d'un mauvais œil leur rattachement au CRIEL. Selon Franck Moreau : « Cela a été parfois compliqué. Il y a eu de l'humain et du vécu ! Quand on regarde aujourd'hui on est satisfait, on est arrivé à une unité de réflexion et de dynamisme dans la filière régionale ». La situation est maintenant apaisée et la stratégie de l'interprofession a pour objectif de consolider les cinq appellations.

## Conclusion

La chèvre est perçue par beaucoup comme la production animale la plus importante et la plus dynamique de la région Centre-Val de Loire, en

constituant une sorte de fer de lance. Elle a su bénéficier d'une situation géographique favorable pour se structurer et faire reconnaître depuis longtemps la

qualité et la spécificité de ses fromages au-delà de sa frontière régionale. En effet, cette région bénéficie de sa traversée par de grands axes routiers, le TGV, la Loire et ses affluents que sont le Cher et l'Indre. Ce réseau de communications a constitué un atout socio-économique majeur de connexion aux autres entités régionales et particulièrement la proximité de la région parisienne qui a constitué la force d'attraction la plus importante de France des candidats à l'exode rural fin XIXe début du XXe siècle. Très vite, ces populations nombreuses et déracinées ont eu besoin de satisfaire leurs habitudes alimentaires traditionnelles dont le vin et le fromage de leur région d'origine. La liaison avec leurs territoires a d'abord été assurée par les affineurs. Ils ont participé largement à la prise de conscience des éleveurs de chèvres qu'ils pouvaient faire le commerce de leurs fromages locaux pour améliorer leur situation économique en mettant à profit ce nouveau marché prometteur.

Aujourd'hui dans la région, les fromages de chèvre fermiers entretiennent une image de marque positive pour le consommateur, dont bénéficient à la fois les fermiers et les industriels. Ces derniers ont fait preuve de dynamisme afin d'augmenter les marges pour mieux payer le lait aux éleveurs et ainsi les intéresser et les inciter à fournir leur lait à la laiterie plutôt qu'à le transformer eux-mêmes. Cet équilibre fragile est à

préserver afin de freiner la diminution du nombre d'élevages caprins et du nombre de producteurs fermiers, mais également pour éviter des bouleversements trop rapides avec l'évolution de certains circuits de commercialisation. Ce fut le cas notamment pour les affineurs traditionnels qui ont disparu des réseaux de distribution traditionnels, remplacés par les GMS, et par les fermiers organisés pour commercialiser directement leurs fromages.

Riches de cinq AOC-AOP, les fromages de chèvre sont la vitrine de cette région et le facteur déterminant qui a permis de conserver une production caprine importante sur ce territoire. Ce label apporte une diversité, une image de terroir de qualité et d'authenticité très appréciée par le citoyen-consommateur à la recherche de produits en lien avec ses origines. Ces relations sont à développer pour résister au discrédit dont souffre le monde agricole à des degrés divers aujourd'hui et auquel s'ajoutent des difficultés d'ordre économique mais aussi le manque de reconnaissance sociale.

La filière caprine doit faire face aux enjeux de renouvellement générationnel. Il lui faudra trouver des solutions financières pour assurer une reprise pérenne des élevages.

## Remerciements

Les auteurs tiennent à remercier tout particulièrement pour la qualité et l'intérêt de leurs contributions orales ou écrites: Henri Bacquart, Christian Barillet, Jean-Marc Bertrand, Michel Carcaillon, Laurent Crochet, Madeleine de Loof, Jean Meunier, Gérard de Montigny, Mireille Faguet, Benoît Foisnon,

Geneviève Freund, Lilian Giboureau, Frantz Jenot, Claude Larcher, Christian Leclerc, Bernard Leger, Jean-Claude Le Jaouen, Etienne Lemeunier, Franck Moreau, Jean-Pierre Moreau, Anaïs Poumot, Jean-Luc Roy, Hubert Triballat, Jean-François Turpault, Dominique Verneau.

## Références

- AGRESTE Centre-Val de Loire (2019) Analyses et résultats, <https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/agriculture-centre-val-de-loire/>
- Bertrand J.M. (2007) *La production fromagère caprine. Approche géographique d'une filière agroalimentaire en développement*. Thèse de doctorat, Université Clermont-Ferrand II, 535 p.
- Boisgard-Vallée C. (1979) *La production du fromage de chèvre en Berry et en Touraine*. Thèse de doctorat vétérinaire, ENV d'Alfort, 42 p.
- Domec J. (1989) La Touraine fief de la chèvre. *Le Magazine de la Touraine* 29, 37-43.
- DRAAF Centre-Val de Loire (2016, 2019) La filière caprine, octobre, <http://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/>
- DREAL Centre-Val de Loire (2015) Les synthèses du profil environnemental régional, <http://www.centre-val-de-loire.developpement-durable.gouv.fr/developpement-durable-r11.html>
- Frayssignes J. (2005) *Les AOC dans le développement territorial. Une analyse en terme d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*. Thèse de Doctorat Institut National Polytechnique de Toulouse, 470 p.
- Froc J. (2007) *Balade au pays des fromages – Les traditions fromagères en France*. Edition Quae, 268 p.
- Girard D. (2010) *La géographie n'est plus ce que vous croyez*. Edition codes, 188p.
- Guillemot H., Rey C. (2002) *Au pays des pyramides, chèvres, fromages et terroir*. Publication par la ville du Blanc, (Indre).
- Turpault J.F. (2002) Une histoire des fromages de chèvre de la région Centre. *Ethnozootechnie* 70, 77-86.



Chèvres Saanen au printemps © Cécile Gourninel, AOP Sainte-Maure-de-Touraine



Chèvres au pâturage © AOP Sainte-Maure-de-Touraine

# Histoire caprine du Grand Ouest français, une terre des chèvres entre tradition fermière et industrie fromagère mondialisée

## Introduction et contexte

Frantz JENOT <sup>(1)(2)</sup>, Léopold DENONFOUX <sup>(3)</sup>, Christine GOSCIANSKI <sup>(4)</sup>, Leila LE CARO <sup>(5)</sup>,  
Joseph BILLANT <sup>(6)</sup>, Jacques CHEVRE <sup>(6)</sup>, Michel d'HALLUIN <sup>(7)</sup>, Camille DELAPORTE <sup>(7)</sup>,  
Fanny THUAULT <sup>(8)</sup>, Jean-Noël PASSAL <sup>(9)</sup>

(1) Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie

(2) Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Contact : frcap@orange.fr

(3) Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine,  
2 rue du Port de Brouillac, 79510 Coulon

(4) Chambre régionale d'agriculture des Pays-de-la-Loire, CS 70510, 49105 Angers cedex 2

(5) Chambre d'Agriculture de Bretagne, CS 14226, 35042 Rennes cedex

(6) Syndicat Caprin de Dordogne, 295 Boulevard des Saveurs, 24660 Coulounieix-Chamiers

(7) Syndicat Caprin du Lot-et-Garonne, B.P 80349, 47008 Agen cedex

(8) Association Chèvre des Pyrénées, 32 avenue du Général de Gaulle, 09000 Foix

(9) 4 impasse des Glycines, 09200 Eycheil

**Résumé :** Dès les années 1960, l'élevage caprin de l'ouest de la France s'est progressivement répandu du Poitou vers le Sud-Ouest puis les Pays de la Loire. Il le doit à une industrie laitière ancrée de longue date sur ce territoire qui a su intégrer les nouvelles formes de distribution et de consommation alimentaire apparues avec les Trente Glorieuses. Ce développement a généré une filière territorialisée aujourd'hui leader en Europe. De son côté, partout présente, la production fromagère fermière caprine a résisté à cette industrialisation de la filière laitière en préservant des circuits de commercialisation courts et en bénéficiant d'un attrait des consommateurs pour les fromages traditionnels, locaux et au lait cru.

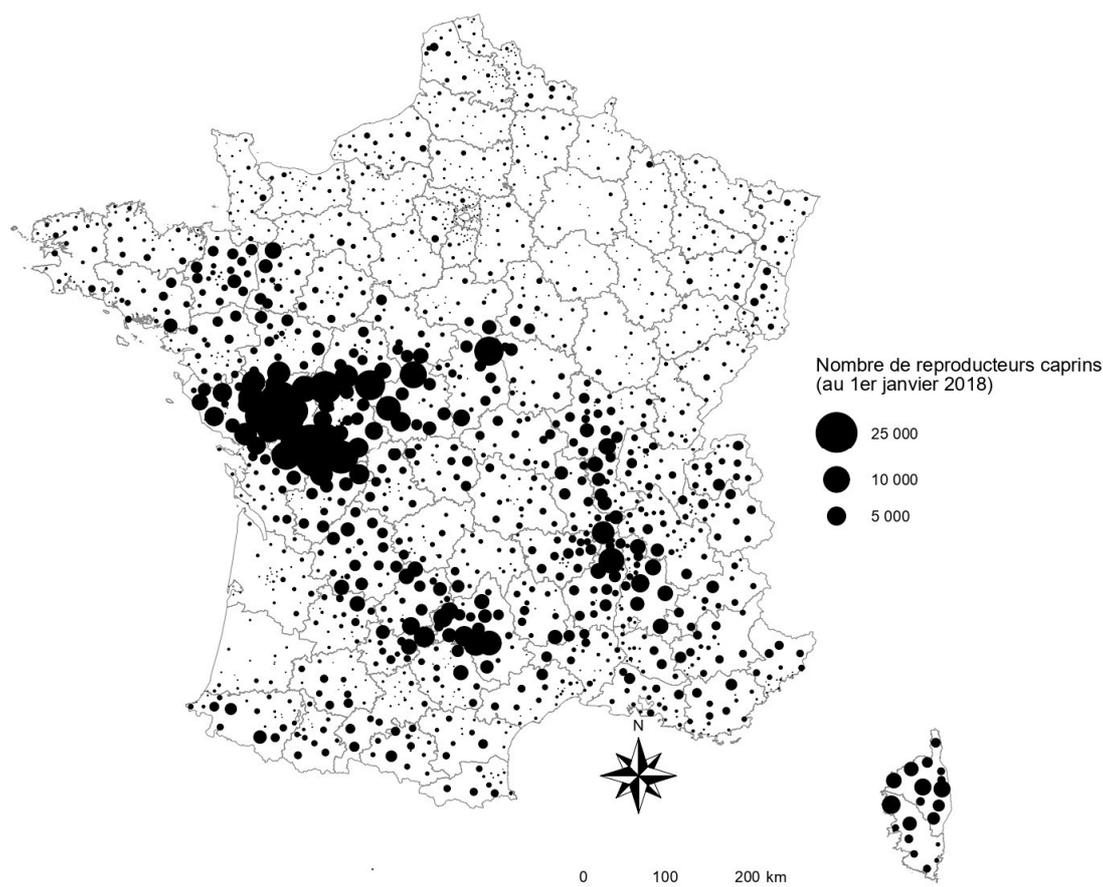
**Mots-clés :** : *élevage caprin, fromage de chèvre, industrie laitière, production fermière, Nouvelle-Aquitaine, Pays-de-la-Loire, Bretagne, Pyrénées*

Ecrire l'histoire c'est repérer ses ruptures. Etape par étape, cet article raconte l'histoire de la culture pluricentenaire de l'élevage caprin et de la fabrication de fromage de chèvre en grand-ouest français. Ce territoire qui a pour épice le Poitou et s'étend de la Bretagne aux Pyrénées est aujourd'hui leader de son secteur (Figure 1). Le département des Deux-Sèvres, parfois dénommé les « Deux-Chèvres », représente 20% du cheptel caprin national.

Cet ancrage territorial s'explique en premier lieu par son réseau de fromageries industrielles nées dès la fin du XIXe siècle avec le mouvement de la coopération beurrière. Appartenant aujourd'hui à des multinationales, ces laiteries, parmi lesquelles Soignon, Saint-Loup et Riblaire, ont réussi à inscrire le secteur caprin dans l'économie mondialisée. Bénéficiant de la grande distribution et de marchés à l'export, ces entreprises produisent les deux tiers du fromage de chèvre produit en France.

De son côté, résistant dès les années 1970 au développement de la filière industrielle, la production fermière caprine de l'ouest a montré une véritable résilience. Parfois considérée comme une survivance de l'économie vivrière, elle connaît ces dernières décennies un renouveau dopé par des consommateurs en recherche de proximité et de jeunes producteurs.

C'est cette histoire caprine bicéphale du grand-ouest français que cet article vous propose. Si la production fermière s'y est maintenue, cette « Terre de chèvres » par excellence se caractérise particulièrement par la densité et la puissance de ses industries fromagères caprines adaptées à la société de consommation. Le diagnostic de cette trajectoire du secteur économique des fromages de chèvre du grand ouest français permet également de resituer les grands enjeux de l'élevage contemporain, entre tradition et modernité, mondialisation et relocalisation, économie et durabilité mais aussi logiques de filière et de territoire.



**Figure 1.** Répartition du cheptel caprin en France métropolitaine par canton. Source : Idèle d’après la BDNI.

Les chapitres qui suivent font partie intégrale de cette histoire caprine du Grand Ouest. Afin de faciliter la mise en forme selon les règles de la revue et l’attribution des textes à leurs auteurs, l’ensemble a été

découpé en sept chapitres : le présent chapitre introductif, cinq chapitres consacrés à cinq sous-régions identifiées dans le Grand Ouest, et un chapitre conclusif suivi des références.

### Liste des sigles employés

AB : Agriculture Biologique	FRESYCA : Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Charentes-Poitou & Vendée (jusqu’en 2015) et FRCAP : Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée (depuis 2015)
ACLCCP : Association Centrale des Laiteries Coopératives de Charentes-Poitou	GEB : Groupe d’Economie Bovine
ADDCP : Association de Défense et de Développement de la Chèvre Poitevine	GEC : Groupe d’Ethnozootecnie Caprine
AMAP : Association pour le Maintien d’une Agriculture de Proximité	GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
ANICAP : Association Nationale Interprofessionnelle Caprine	IDELE : Institut de l’Elevage
ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l’Alimentation	INRA : Institut National de la Recherche Agronomique (juqu’en 2019) et INRAE : Institut national de recherche pour l’agriculture l’alimentation et l’environnement (depuis 2020)
AOC : Appellation d’Origine Contrôlée (et AOP: Appellation d’Origine Protégée)	INTERBEV : Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
ARC : Association Régionale Caprine	ITOVIC : Institut Technique Ovin et Caprin
BRILAC : Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre	MDD : Marque Distributeur
CIVAM : Centre d’Initiatives pour Valoriser l’Agriculture et le Milieu Rural	ITPLC : Institut Technique des Produits Laitiers Caprins
CRDC : Centre de Ressources et de Documentation Caprine	IVARC : Information Vente Achat de Reproducteurs Caprins
CREC : Centre Régional des Etudes Caprines	NA : Région Nouvelle Aquitaine
CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole	PAC : Politique Agricole Commune
FNEC : Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres	REXCAP : Réseau d’Excellence Caprine de N-A et PDL (Cluster)
FNSEA : Fédération Nationale des Syndicats d’Exploitants Agricoles	SRPC : Station Régionale de Pathologie Caprine
	UEICP : Unité Expérimentale d’Insémination Caprine et Porcine

# Poitou-Charentes, l'épicentre caprin de l'Ouest

Frantz JENOT <sup>(1) (2)</sup>, Léopold DENONFOUX <sup>(3)</sup>

(1) Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie

(2) Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Contact : fricap@orange.fr

(3) Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine  
2 rue du Port de Brouillac, 79510 Coulon

## Avant 1914, l'économie fromagère vivrière précède une économie de marché

Si la première grande rupture repérable dans l'histoire caprine est celle de la domestication de la chèvre voilà 12000 ans, la chèvre apparaît en grand ouest vers 5000 avant J.C. Elle est déjà domestiquée, morphologiquement très proche de nos chèvres. On retrouve dans l'ouest de la France des ossements de chèvres vieux dont certains de 3500 ans avant J.C., en particulier sur les sites archéologiques de l'époque néolithique de Peu-Richard (17), de Pamplie (79) ou de Levroux (36).

Durant l'Antiquité, les romains apporteront la culture du fromage. Plus tard, en 732, la légende raconte qu'à la bataille de Poitiers entre les armées de Charles Martel et des Omeyades d'Abd al-Rahman, les troupes sarrasines vaincues du gouverneur d'al-Andalus auraient abandonné leurs chèvres sur le terrain, celles-là même dont leurs descendantes donneraient ensuite

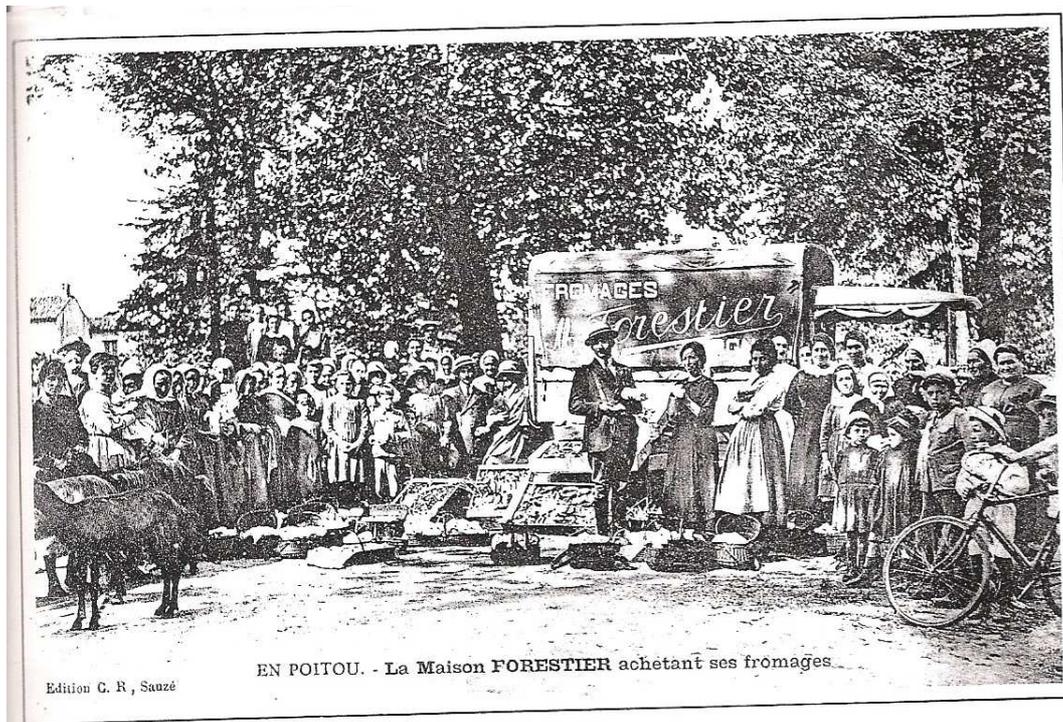
le fameux Chabichou du Poitou. Au Moyen Age, il se dit également que les chemins de Saint-Jacques de Compostelle qui traversent le Poitou et les Charentes étaient l'occasion du commerce de fromages et de tourteaux fromagers aux pèlerins. Et jusqu'au XIX<sup>e</sup> s. les chèvres sont toujours présentes aux côtés des paysans dans tout l'ouest français et en particulier en Poitou méridional pour des raisons tant agronomiques que sociales. Le système caprin vivrier est alors caractérisé par des fermes détenant de quelques chèvres à une vingtaine. L'autoconsommation des fromages de chèvre constitue pour les petits paysans ne disposant pas ou peu de terres et ne pouvant donc pas entretenir de bovins, une source facile à conserver de matières grasses et aussi de protéines. Longtemps cela fait dire que « la chèvre était la vache du pauvre et l'animal des femmes » (Figure 1).



**Figure 1.** Madame Doucet, éleveuse de chèvres au début du XXe siècle, allant au marché de Melle avec un Mothais sur feuille. Collection Philippe Montazeau.

En plus de la consommation domestique, la vente des fromages sur les marchés assure avec les œufs et la volaille la trésorerie du ménage. Toutes les spécialités fromagères caprines régionales font alors l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux (Figure 2) : Gros fromage de Ruffec (16), Chabichou, Mothais Sur Feuille, Trélèche, Rond ou Carré de Couhé (86), mais aussi Cabécou ou Tome des Pyrénées... pour n'en citer que quelques-unes. Leur commercialisation se développe au cours de ce XIXe siècle pour répondre à la demande de la clientèle

citadine et des gros bourgs comme Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort, Poitiers ou même au-delà. Cette production caprine d'appoint, qui comprend la vente des chevreaux, est surtout l'affaire des femmes, qu'elles soient femmes de paysans ou de salariés. Elles parcourent alors jusqu'à 40 km par jour pour aller au marché vendre leurs produits de la ferme. Parallèlement aux marchés, des collecteurs, coquetiers et affineurs jouent un rôle majeur dans la distribution des fromages (Encadré 1).



**Figure 2.** Le crémier-fromager Forestier. Carte postale du début du début XXe siècle. Collection Philippe Montazeau.

**Encadré 1.** Témoignage de Jean-Noël Lavergne sur sa vie professionnelle de « marchand de lapins » ou coquetier-volailler-affineur en sud-Poitou. *Note des auteurs : bien que bien postérieur à la période de 1914, le témoignage de M. Jean-Noël Lavergne illustre bien l'activité professionnelle des « marchands de lapins » jusqu'à leur arrêt.*

Je suis né en 1956 et je suis d'origine agricole du Cantal par mes grands-parents. En 1976, je me suis marié avec la petite nièce d'Emile Morin (1922-2019) qui était coquetier-volailler-affineur à Clussais-La-Pommeraiie (79). J'ai repris son activité dans le sud du Poitou où les gens nous appelaient les « marchands de lapins ». Administrativement, nous étions des BOF (Beurre-Œufs-Fromages). Je ramassais dans les fermes des œufs, des lapins, des chevreaux et du fromage blanc en vrac, de vache ou de chèvre. La collecte se faisait dans les fermes du sud des Deux-Sèvres, autour des communes de Chef-Boutonne, Lezay, Sauzé-Vaussais, Melleran et Lorigné. Avec ma camionnette Citroën H/HY, je faisais trois tournées de 30 à 40 fermes par semaine. Une dizaine me fournissait en fromage blanc et vrac. Les fermières

gardaient alors la moitié de leur production de fromage pour la consommation familiale et l'autre moitié nous était vendue. Le caillé de fromage était acheté au poids avec deux prix différents pour chèvre ou vache. J'achetais environ 10 à 20 kg de caillé par ferme, soit 150 kg d'achat par jour. En complément, j'achetais environ 300 kg de caillé par semaine à la laiterie de Chef-Boutonne pour compléter mes fabrications fromagères. Ce qui fait qu'au total je faisais une fabrication d'environ trois tonnes par mois. A la fin des années 1970, mon activité se répartissait approximativement de la façon suivante : 60% du chiffre d'affaire pour les chevreaux et lapins, 30 % pour le caillé pré-égoutté en vrac et 10% pour les œufs ; je n'avais pas de commerce de beurre

### Encadré 1 (suite).

Ma commercialisation de fromages se faisait à 40 % avec des grossistes, 40% avec des centrales d'achat de grandes surfaces et le reste à des magasins locaux en direct. Dans mon secteur, j'avais une concurrence avec M. Eprincharde (arrêt vers 1980) et M. Favre de Limalonges (arrêt vers 1990).

En 1983, le choc pétrolier a augmenté le prix des carburants ce qui a réduit ma marge, notamment sur la partie volailles. L'abattoir de la SACOV à Chef Boutonne ne pouvant pas m'augmenter le prix des chevreaux et des lapins, j'ai alors arrêté cette activité. De même, mon chiffre d'affaire sur les œufs a diminué car les services vétérinaires demandaient une traçabilité qui m'était difficile à réaliser. J'ai donc également arrêté le ramassage des œufs. J'ai alors dû diversifier mes fabrications fromagères pour faire face à l'arrêt de mes autres activités. J'avais observé les fabrications de mes deux entreprises concurrentes, Chevrechard et Couturier (ce dernier achetait alors du caillé à la laiterie de Chef-Boutonne). En voyant leurs différents formats de fromages chez nos clients

communs, j'ai décidé de les copier pour diversifier ma production. J'ai alors fabriqué du Chabichou, du Cabri, de la buchette et un format type Mothais sur feuille que j'ai appelé « Chèvre sur Feuille ». Petite anecdote, le chabichou se commercialisait principalement dans les magasins en ville alors que le Mothais sur Feuille se vendait surtout sur les marchés à la campagne.

Dans les années 1990, les gros élevages de chèvres se sont développés dans la région avec des livraisons de lait à l'industrie laitière bien implantées sur le territoire. La collecte de fromages frais en vrac auprès des paysannes vieillissantes a alors été stoppée naturellement. Cette activité avait permis de faire vivre les familles paysannes et rurales pendant des générations. J'estime que 80% des charges alimentaires de ces familles étaient financées par la vente qu'elles nous faisaient en œufs, volailles, lapins, chevreaux et/ou fromages. L'arrêt de notre activité de marchands de lapins et d'affineurs de fromages a alors marqué la fin d'un monde et d'une époque.

## L'aventure de l'industrie laitière caprine du Grand Ouest depuis la fin du XIXe siècle

### Naissance de la coopération beurrière (1888) puis fromagère de chèvre (1906)

En 1873, le phylloxéra, originaire d'Outre-Atlantique, ravage les vignes charentaises. Les vigneronns se convertissent en producteurs laitiers et remplacent la vigne par la production fourragère. De nombreux paysans vendéens viennent s'installer dans toutes les communes anciennement viticoles. Ils profitent de la chute de la valeur des terres qui passent de 3000 francs à 100 francs l'hectare en dix ans.

La fin du XIXe siècle est marquée en France par le développement de la consommation de lait et de produits laitiers (et de viande), en particulier dans les grandes villes. Cet essor explique que dès la fin des années 1870, des marchands collectent le beurre dans les fermes des Charentes et du Poitou et organisent son expédition vers les grandes villes. La construction du chemin de fer permet d'approvisionner les villes en produits alimentaires frais. La ligne Poitiers-La Rochelle est inaugurée en 1856 et les campagnes se trouvent vivifiées par le rail. Les expéditions de beurre, de caséine, d'animaux puis de fromages favorisent alors l'extension des troupeaux laitiers.

En France, à l'exception des fruitières, la première coopérative de transformation laitière voit le jour dans

l'Aisne en 1887. Constatant les marges prises par les marchands au désavantage des éleveurs, un producteur, Eugène Bireau, lance avec douze adhérents la première beurrerie coopérative à Chaillé, près de Surgères (17), le 13 janvier 1888. Ancien soldat interné en Suisse en 1871, Eugène Bireau avait observé le fonctionnement des fruitières.

Au départ, comme dans les fruitières, chaque sociétaire procédait « à son tour » aux opérations d'écémage du lait, puis du barattage de la crème et au malaxage pour fabriquer le beurre. Chacun remportait ensuite son lait écrémé chez lui. La première livraison à Paris fut de trois mottes de beurre. Devant le constat d'un bon prix du lait payé aux sociétaires, de nombreux éleveurs adhèrent à la coopérative. Ils sont 162 sociétaires en moins d'un an et du matériel équipe la laiterie. Son initiative, reprise par beaucoup d'autres, permet de créer à Surgères l'Association Centrale des Laiteries Coopératives des Charentes et du Poitou (1893). Sur l'exemple des beurreries, le pasteur Esnard (Encadré 2) fonde en 1906 à Bougon la première fromagerie coopérative traitant du lait de chèvre. Il est prévu de transformer 1500 litres de lait de chèvre par jour.

## Encadré 2. Présence caprine et protestantisme en Poitou.

Les observateurs s'accordent à montrer qu'il existe une concordance entre la présence simultanée des populations protestantes et des caprins en pays Mellois. C'est au XVII<sup>e</sup> siècle que la confession protestante apparaît sur ce territoire. Les protestants sont plus particulièrement attachés au mode de faire-valoir direct. Les chèvres sont alors présentes sur des

petites et moyennes exploitations qui sont les propriétés privées des paysans majoritairement protestants du pays. L'apparition de la coopération laitière dans la région, dont la première (Bougon) fondée par un pasteur, leur permet de développer une véritable économie locale à partir de la production de lait de chèvre.



**Figure 3.** Chauffeurs et camions de la coopérative de La Mothe-Saint-Héray dans les années 1930.

Les beurreries voisines de La Mothe-Saint-Héray (Figure 3) et Lezay, parmi d'autres, vont copier Bougon et collecter du lait de chèvre dans les fermes en même temps que le lait de vache. L'arrivée de la boîte en bois pour emballer les fromages permet de commercialiser le « chèvre-boîte » dont la forme ronde s'inspire du fromage local des paysannes des environs du Mothais sur feuille, fromage des paysannes des environs de La Mothe. Ces coopératives vont se développer dans l'entre deux guerres et surtout après 1950. En Poitou, les industries actuelles de fromage de chèvre ont une très ancienne histoire, souvent de plus de 100 ans (Figure 4). Voici leurs dates de naissance (les six premières ne traitaient que du lait de vache à l'origine) : 1893 : Riblaire (Lactalis), Celles-sur-Belle

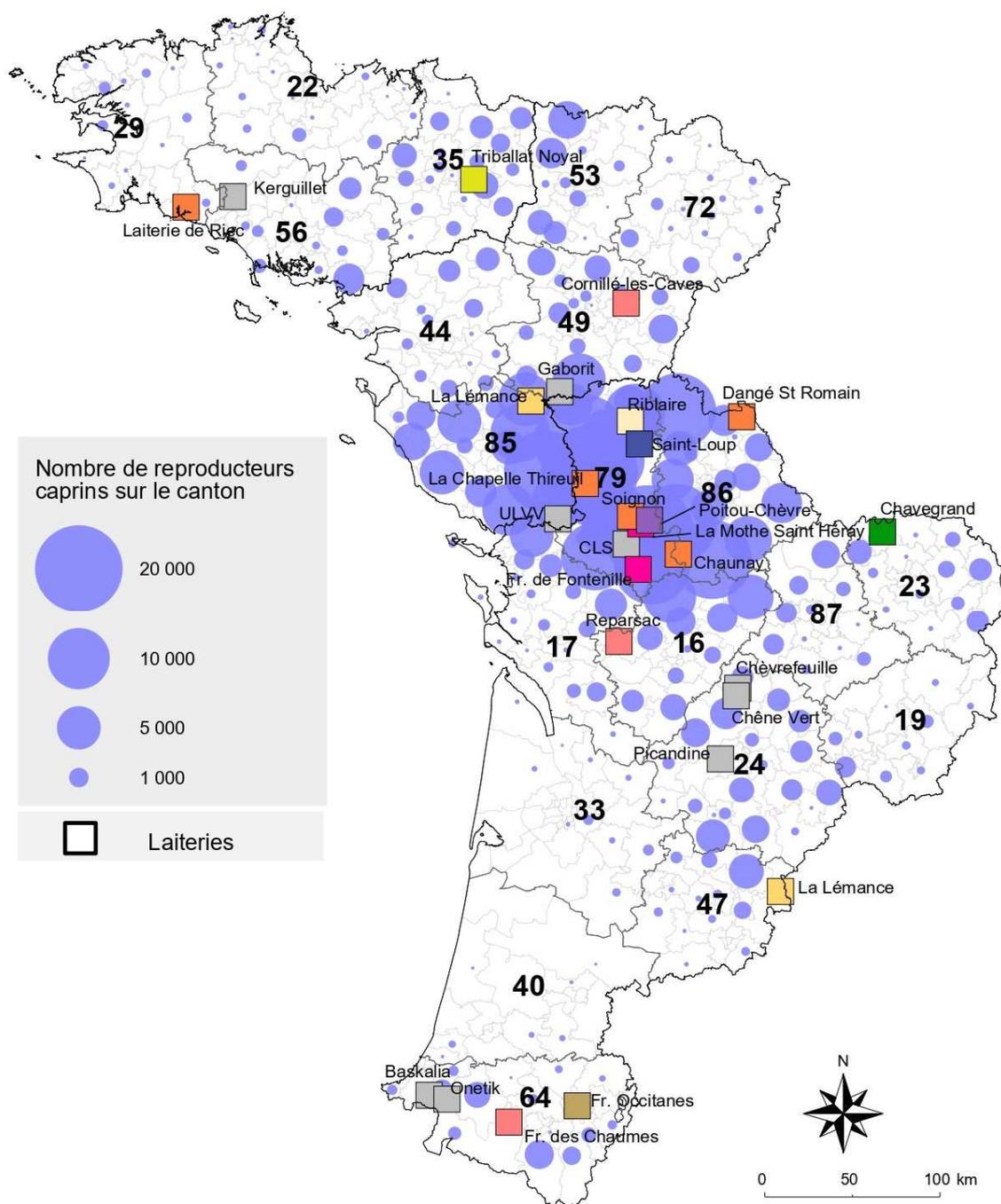
(Sèvre et Belle) ; 1894 : Saint-Loup ; 1895 : Soignon ; 1897 : La Mothe Saint-Héray ; 1897 : Dangé-Saint-Romain ; 1906 : Bougon ; 1919 : Chapelle-Thireuil ; 1927 : Chaunay. Le modèle industriel de la filière des fromages de chèvre est sur les rails.

Cette période de l'entre-deux-guerres connaît une autre rupture, celle de l'épisode de fièvre aphteuse qui, dans les années 1920, décime les cheptels caprins notamment du Poitou. Pour remplacer leurs animaux, les éleveurs achètent des chèvres dans toutes les Alpes françaises et suisses. C'est le début du développement des races alpines dans l'ouest de la France à la place des chèvres communes et poitevines.

## La société de consommation des Trente Glorieuses concentre l'industrie fromagère

Dans le premier tome de Recafran (p. 22), nous avons rappelé qu'à partir de 1963, la grande distribution avait révolutionné la société et les modes d'alimentation. Depuis les années 1980, la commercialisation des fromages de chèvre est détenue à près de 85% par les grandes et moyennes surfaces (ou GMS). C'est essentiellement cet essor des GMS dès les années 1960 qui révolutionne l'industrie laitière qui devient en capacité de négocier à l'échelle nationale avec les

centrales d'achat. Ce contexte génère une concurrence entre laiteries qui fusionnent. En 1960, on comptait près de 160 laiteries présentes en Poitou-Charentes. On ne compte plus aujourd'hui que six groupes laitiers ; ce sont : Agrial (marque Soignon), Terra-Lacta associée à Savencia (marques Saint Loup & Chavroux), Lactalis (marque Président), la Coopérative Laitière de la Sèvre (marque Sèvre et Belle) et l'Union Laitière de la Venise Verte (ULVV).



**Figure 4.** Le paysage laitier caprin sur la façade atlantique : densité du cheptel caprin par canton (source : Idele d'après la BDNI) et localisation des laiteries traitant du lait de chèvre.

Une conséquence directe de cette concentration des outils industriels fromagers est l'éloignement des centres de décisions et de pouvoirs des bassins de production. Aujourd'hui, si les éleveurs et les fromageries restent présents en région, les sièges sociaux de ces groupes laitiers sont tous hors région (excepté pour la CLS et ULVV), qui sont localisés à Caen (14) pour AGRIAL, à Viroflay (78) pour Savencia et à Laval (53) pour Lactalis. Les décisions

pour la filière caprine ne se prennent plus en région et, surtout, elles révèlent des pouvoirs concentrés dans quelques mains seulement. Précisons également que ces groupes laitiers sont presque toujours mixtes, caprin et bovin, et qu'ils ont des décisionnaires principalement issus de la filière bovin lait très souvent majoritaire. La filière caprine, même en Poitou, a toujours été le petit frère de la filière bovine.

Nous décrivons ci-après les grandes étapes de la concentration des cinq grands noms actuels de l'industrie caprine du Grand Ouest français, qui s'échelonne des années 1970 à nos jours.

L'évolution comparée des deux géants, Eurial-Agrial et Savencia-Terra Lacta, entre la fin du XIXe siècle et aujourd'hui, est présentée au Tableau 1. A noter qu'un rapprochement a été annoncé entre ces deux poids lourds de la coopération laitière de Charentes – Poitou en 2010. Le président de l'époque de l'ACLCCP, Jean-Pierre Raffarin, y était même favorable, mais il

n'a pas réussi. Cet épisode a recomposé la géographie des centres de décision de la filière caprine de manière sans doute irréversible hors de la région.

En 1980, le groupe Besnier, ou Lactalis depuis 1999, met le pied dans la filière caprine en Poitou sur le site de Riblaire à Saint-Varent (79). Le groupe produit la marque Président. Deux autres opérateurs demeurent indépendants : la laiterie Coopérative Laitière de la Sèvre (CLS) à Celles-sur-Belle (79), et l'Union Laitière de la Venise Verte (ULVV) à Maillezais (85).

**Tableau 1.** Evolution comparée des deux plus grands groupes de l'industrie fromagère caprine du Grand Ouest. Le tableau est en ordre chronologique décroissant et, sur une même ligne, les années des événements marquants des deux groupes sont proches mais peuvent être légèrement différentes.

Eurial, branche lait d'Agrial		Savencia-Terra Lacta	
Année		  	Année
2016	Naissance de la branche laitière d'Agrial par fusion d'Agrial et d'Eurial	Savencia « s'associe » à Terra-Lacta	2013
2011	La laiterie du Pays de Gâtine (La Chapelle-Thireuil et La Viette) rejoint le groupe Eurial-Poitouraine	Le GLAC (Groupement des Laiteries de Charentes-Poitou) devient Terra Lacta par fusion des 4 Coopératives constitutives : Capribeur ; Charentes Lait ; Lescure Bougon ; USVAL	2012
2001	La laiterie de Chaunay rejoint le groupe d'Eurial-Poitouraine	Lescure Bougon adhère au GLAC	1995
1995	Le groupe Eurial-Poitouraine est constitué	Constitution du groupe Lescure-Bougon	1991
1990	Couturier (Poulligny-Saint-Pierre) est rattaché à Poitouraine	L'USVAL (Union des Laiteries du Sud Vendée Agricole ; Mareuil-Sur-Lay et Saint-Michel-en-l'Herm) adhère au GLAC	1987
1989	Constitution d'Eurial par rapprochement d'UCAL, ULRC, COLARENA, qui comprend notamment la laiterie de Soignon	Charente Lait adhère au GLAC	1985
1987	Constitution de Poitouraine qui comprend notamment les laiteries de Dangé-Saint-Romain (86) et Saint-Cyr à Dissay (86)	ULCPL (Union Charente Poitou Limousin) : Saint-Saviol, Limoges, Chef-Boutonne, Charroux, Lescure à Claix, Chasseneuil	1985
		Rapprochement de La Mothe et Bougon	1982
		Capribeur (Saint-Loup) adhère au GLAC	1981
		Bongrain (ex Savencia) rachète la fromagerie Grand'Ouche à Réparsac (16)	1970
1932	Construction d'une fromagerie chèvre à Soignon		
1895	Naissance de Soignon	Naissance de Saint-Loup	1894

## Productivité et mondialisation au cœur de l'économie industrielle du chèvre

Pour se faire une idée de la dynamique récente du développement de la productivité des fromageries, le Tableau 2 montre l'évolution de la production annuelle de fromage de quelques sites industriels du Grand Ouest. Depuis 1960 les industries de fromages de chèvre ont doublé tous les dix ans leur capacité de production. Ces chiffres témoignent du niveau d'industrialisation développé en fromageries de chèvre. Leurs trois plus gros sites industriels présents

en Deux-Sèvres (Soignon, Saint-Loup et Riblaire) produisent aujourd'hui la moitié des volumes totaux de fromages de chèvres français, soit près de 60 000 tonnes par an dont près de 24 000 tonnes seulement pour le site de Soignon. Par comparaison, un producteur fermier détenant 70 chèvres produit 10 tonnes de fromage par an et les 2500 producteurs fromagers fermiers caprins français produisent 18000 tonnes de fromage par an.

**Tableau 2.** Estimation de la production annuelle de fromage de chèvre (tonnes) de quelques sites industriels du Grand Ouest. Source : Philippe Montazeau, Jean-Claude Sarrazin (communications personnelles) et FRCAP.

Site	Année			
	1960	1980	1990	2020
Chail	200			
La Mothe		1 200		
Bougon		1 200		
La Mothe-Bougon			3 500	
Soignon			3 500	24 000
Saint-Loup				18 000
Riblaire				18 000

A l'échelle française, quatre groupes laitiers d'envergure internationale présents en Poitou (Agrial, Savencia-Terra Lacta, Lactalis, CLS), auxquels il faut ajouter Triballat Rians dans le Cher, produisent aujourd'hui autour de 80% des fromages de chèvre. Ils détiennent de nombreuses laiteries caprines en France et cette concentration de l'activité industrielle laitière dans ce bassin génère de nombreux emplois, tant dans les laiteries que dans les élevages. On estime que les 2 000 éleveurs présents dans les 1 000 exploitations caprines de Nouvelle-Aquitaine et leurs laiteries génèrent autour de 800 millions Euros de chiffre d'affaire annuel.

Cette économie de la filière caprine s'inscrit depuis le début des années 1980 dans la mondialisation des échanges. On estime aujourd'hui à 20% le lait de chèvre importé annuellement (soit l'équivalent de 100 millions de litres de lait), principalement d'Espagne et des Pays Bas, et à 25 % la part des fromages de chèvre français exportés. Les importations de lait compensent une moindre production périodique en France. Ces groupes laitiers détiennent des entreprises laitières à l'international. Agrial détient la laiterie Fromandal basée à Lebrija en Espagne, la fromagerie Capra basée à Halen en Belgique (depuis 2008), la Société allemande Rotkappchen Peter Julich (depuis 2018), etc. Le groupe Lactalis est également présent en Espagne tout comme Savencia qui détient Arias.

### Les laiteries, une opportunité d'installation pour des livreurs de lait dès 1950

Sur le temps long, on observe que la part des caprins présents en Poitou-Charentes devient réellement significative à partir de la seconde moitié du XXe siècle (Tableau 3). En 1980 la région Poitou-Charentes s'installe en tête des régions caprines françaises avec 365 000 chèvres, soit plus 66% en dix ans. En 2019 son cheptel caprin représente un tiers du cheptel national (soit environ 255 000 chèvres), elle produit les deux tiers des fromages de chèvre français, en grande partie dans le seul département des Deux-Sèvres.

Ce déplacement de la production caprine s'explique par le développement des industries laitières dans l'Ouest qui permettent l'installation d'éleveurs en système laitier avec livraison de lait aux fromageries. Cette incitation est notamment permise par un prix du lait de chèvre attractif par rapport au lait de vache. Le ratio (prix du lait de chèvre/prix du lait de vache) évolue de 1,3 en 1955 à 1,8 en 1979 avant de redescendre autour de 1,5 (et tout cela malgré le fait que les vachers sont toujours très majoritaires dans les conseils d'administration de toutes les coopératives laitières de la région par rapport aux chevriers...).

**Tableau 3.** Evolution des effectifs de chèvres (en milliers), en France, en Poitou-Charentes et dans le département des Deux-Sèvres. Sources : DDA ; Ministère de l'Agriculture (1862 et 1929) ; enquêtes agricoles ; RGA.

Année	France	Poitou-Charentes	Deux-Sèvres
1797	3 000 - 3 500		
1846		45	21
1862	1 720		
1892		87	38
1929	1 330	133	62
1955	1 280	85	73
1970	800	160	89
1979	900	271	144
1988	900	280	155
2000	850	268	160
2018	870	255	150

Ce développement permet à la collecte française de lait de chèvre de passer de 50 millions de litres (Ml) en 1960 à plus de 100 Ml à la fin des années 1970 où la production industrielle de fromages de chèvre devient alors supérieure à celle des fromages fermiers (16 000 tonnes contre 13 000). Ce développement profite clairement aux éleveurs livreurs proches des industriels de l'ouest, que ce soit d'abord en Poitou mais aussi très rapidement dans les régions voisines plus au nord ou au sud.

En Poitou-Charentes, entre 1960 et 2018, la collecte de lait de chèvre passe de 41 à 200 Ml (Tableau 4). À la fin des années 1970, Poitou-Charentes représentait 70% de la collecte nationale. C'est une économie conséquente pour le territoire régional qui bénéficie ainsi d'une relocalisation de l'élevage caprin et de la production de lait de chèvre par rapport à d'autres bassins.

**Tableau 4.** Evolution de la collecte annuelle de lait de chèvre en France et en Poitou-Charentes. Sources : Agreste-EAL et Idèle.

Année	France	Poitou-Charentes	
	Millions de litres	Millions de litres	Part de la collecte nationale
1960 <sup>(a)</sup>	128	41	32%
1966	113	51	45%
1969	105	64	61%
1975	153	107	70%
1980	205	136	66%
1990	256	167	65%
2000	327	167	51%
2017	465	201	42% <sup>(b)</sup>

<sup>(a)</sup> Uniquement le lait utilisé pour la fabrication de fromage.

<sup>(b)</sup> 65% en intégrant tout le lait livré aux laiteries, dont le lait importé.

### Dès 1981, quatre crises majeures de surproduction d'une filière non encadrée

Dans un contexte de non encadrement de la production et après plusieurs années de croissance soutenue de la production de fromage de chèvre, la filière connaît en 1981 un premier déséquilibre brutal entre la demande

du marché et la croissance de l'offre. Les stocks de caillé ont enflé pour constituer jusqu'à plus d'un an d'avance. Ces stocks sont alors à l'origine de difficultés de trésorerie de nombreuses laiteries,

notamment les plus investies dans la production de fromages de chèvre comme celles de La Mothe Saint-Héray et de Bougon. Plusieurs actions syndicales et

mobilisations seront organisées durant deux ans (Figure 5), en particulier une grande manifestation à Parthenay (79).



**Figure 5.** Extrait d'un article de presse de la période de crise de 1981. Collection Route des Fromages.

Pour passer la crise, la filière caprine perçoit en 1982 des aides financières des Pouvoirs Publics pour écouler du caillé stocké. Cette première crise de surproduction du lait de chèvre précipite la création des interprofessions caprines, le BRILAC (Bureau Régional du Lait de Chèvre) puis l'ANICAP (l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine). De cette crise naîtra également l'ITPLC ou Institut Techniques des Produits Laitiers Caprins qui est actuellement l'Institut ACTALIA à Surgères. Ses objectifs sont alors de maîtriser la technologie de report et la recherche de nouveaux produits caprins.

Par la suite, trois autres crises impacteront particulièrement la filière caprine de l'ouest en 1989, 1996 et 2011. Cette toute dernière sera

particulièrement violente. Elle occasionnera rien de moins que la disparition de 25% des élevages caprins livreurs de lait de ce bassin de production et plus largement en France et par la suite impactera la difficulté à recruter de nouveaux éleveurs de chèvres livrant leur lait à l'entreprise. « L'effet ciseau » représente l'augmentation concomitante des charges de production des éleveurs, mesuré avec l'Indice Ipampa, à la baisse du prix du lait de chèvre qui leur a été payé entre fin 2010 et début 2015. Par ailleurs, une autre conséquence de ces quatre crises de surproduction de lait de chèvre a été l'augmentation systématique des tailles moyennes des cheptels caprins pour permettre aux éleveurs de faire face à la dévalorisation du litre de lait de chèvre en monnaie constante.

### **Encadré 3.** Crise caprine et restructuration syndicale nationale.

A la suite de la première crise caprine de 1981, le Président de la FNSEA, François Guillaume, a proposé aux syndicats caprins de devenir les sections spécialisées caprines des FDSEA. Les syndicats caprins de Charentes-Poitou ont refusé cette proposition pour rester autonomes du syndicalisme à vocation générale. Face à cette réponse, la FNSEA

créa alors en son sein dès 1982 un comité interrégional de dix départements qui servit d'interlocuteur aux pouvoirs publics français. Ce processus conduira en 1988 la FNEC à devenir la section caprine spécialisée de la FNSEA. A l'échelle régionale, la FRESYCA reste indépendante des syndicats agricoles à vocation générale.

## **De l'intensification de l'élevage caprin à la transition agro-écologique**

Dès les années 1970, le développement des marchés de fromages de chèvre par les industriels laitiers révolutionne les systèmes d'élevages de chèvres de l'Ouest. La taille moyenne des élevages augmente alors significativement et de façon continue (cf. le Tome 1 de Recafran, pp. 25-26). En Deux-Sèvres par Ethnozootechnie n°108 – 2021

exemple, de 23 chèvres en 1978 la taille des cheptels atteint 350 chèvres en 2018 au contrôle laitier, soit une taille moyenne de cheptel multipliée par 14 en 40 années ou bien par deux tous les dix ans. Cet accroissement de la taille des troupeaux explique le développement exponentiel de l'équipement et de la

mécanisation des élevages caprins. Les seuils clefs de 50, 100 et 300 chèvres par cheptel ont entraîné des modifications des pratiques et donc du métier de chevrier. La modernisation des élevages caprins a pris la forme d'une véritable révolution technique qui a fortement augmenté la productivité humaine ainsi que la productivité animale. En 2020, les chèvres affichent au contrôle laitier des productions lactières annuelles moyennes qui avoisinent les 1000 kg par an avec des taux protéiques et butyreux de 33 et 37 g/kg, respectivement.

Si en Charentes-Poitou la réussite économique et le développement technique de la filière caprine est indéniable sur les cinquante dernières années, les nouvelles problématiques de préservation de l'environnement et de respect du bien-être animal apparaissent depuis quelques années. Au contrat social de l'après-guerre qui était de « produire intensivement

pour nourrir la population » semble s'en substituer aujourd'hui un nouveau « produire de façon plus durable ».

L'arrêt de la pratique du pâturage (Figure 6, Encadré 4) est par exemple un fait marquant de l'évolution de l'élevage dans les systèmes laitiers caprins. Si en 1984 on compte encore 64% des élevages qui pâturent en Deux-Sèvres, ils sont moins de 10% depuis 1995. Ces dernières années, le développement de l'agriculture biologique (AB) remet cette pratique à l'ordre du jour. Les recommandations vis-à-vis du bien-être animal incitent aujourd'hui à la sortie des caprins. En 2020, c'est une question clef pour toute la filière. D'une façon générale, les demandes sociétales vis-à-vis des éleveurs sont aujourd'hui plus exigeantes, ce qui nécessite une attention renouvelée sur les pratiques d'élevage.



**Figure 6.** Chèvres au pâturage © Roselyne Serieye, 2020.

**Encadré 4.** Témoignage du Dr Aurore Paternoster, vétérinaire praticienne dans le Réseau Cristal et référente du groupement vétérinaire des Deux-Sèvres sur le bien-être des caprins.

Jusqu'à récemment, les consommateurs mettaient une distance entre les produits d'origine animale qu'ils mangeaient et la vie des animaux en question. Ces dernières années, une prise de conscience et un regain d'intérêt apparaissent pour la vie en élevage, malheureusement parfois véhiculé par des associations abolitionnistes. Le bien-être de nos animaux d'élevage

est aujourd'hui au cœur des préoccupations, et c'est une très bonne chose de pouvoir essayer de l'améliorer toujours un peu plus. Des protocoles d'évaluation du bien-être des chèvres commencent à être utilisés dans les élevages. Ils scrutent toutes les facettes du bien-être, et permettent d'avoir une photographie globale de la situation de chaque élevage.

Un des points chers aux yeux des consommateurs est la sortie des chèvres au pâturage. Cette pratique est assez peu développée depuis les années 1990 dans l'ouest français car les chèvres sont très sensibles aux parasites internes auxquels elles sont exposées au pâturage et peu de traitements permettent de les soigner. De plus, les chèvres sont des animaux plus cueilleurs et grimpeurs que brouteurs, le pâturage d'herbe ne répond pas vraiment à leurs comportements.

Le réel gain de bien-être apporté par le pâturage est donc discutable et très débattu en interne à la filière. Une aire d'exercice extérieure, sans herbe, avec des possibilités de grimper, semble donc être une alternative pour satisfaire pleinement les besoins naturels des caprins. Cela peut être à envisager comme optimum pour les élevages dans lesquels les chèvres ont un très bon niveau de bien-être, mais cela reste très onéreux pour l'éleveur.

### **Etre attentif à la juste rémunération et au bien-être des éleveurs de chèvres**

L'évolution des modes de vie a induit un éloignement du monde agricole par les citadins qui ont souvent une méconnaissance des pratiques agricoles contemporaines. Leur vigilance sur les questions environnementales et sociétales est malheureusement doublée d'une méconnaissance des conditions de vie socio-économiques des éleveurs français. Victimes d'agribashing, les éleveurs apparaissent en fait comme les grands oubliés de la chaîne de valeur agroalimentaire. A contrario, le film « Au nom de la Terre » réalisé en 2019 par Edouard Bergeon évoque l'histoire familiale (vraie) d'un éleveur de chevreaux du département de la Vienne. L'acteur principal, Guillaume Canet, a sensibilisé les français à cette réalité socio-économique d'une partie du monde paysan.

A l'échelle nationale, l'INSEE indiquait récemment que « le revenu moyen des éleveurs français était en 2017 de 1 390 €/mois (ou 16 680 €/an). Et les revenus français des éleveurs d'ovins, caprins et équidés sont

en bas de l'échelle avec un revenu moyen de 620 €/mois ». Ces chiffres sont d'autant plus marquants que les éleveurs, en particulier laitiers, ont un temps de travail élevé sur toute l'année. Nous pouvons toutefois relativiser ces résultats pour une partie des éleveurs caprins de l'ouest car l'Institut de l'Élevage (Réseau INOSYS) relève des revenus de 2300 €/mois en 2018, soit presque l'équivalent de deux SMIC, pour les éleveurs de chèvres laitiers de Nouvelle-Aquitaine. Ce meilleur résultat s'explique en particulier par des dimensions économiques d'exploitations plus importantes sur l'échantillon étudié. Ce résultat est aussi à mettre en relation avec l'important temps de travail des éleveurs caprins estimé à plus de 2500 heures par an (contre 1600 h pour un salarié à 35h/semaine), en particulier avec le travail d'astreinte obligatoire tous les jours de l'année avec la traite des animaux matin et soir. Rappelons également que le capital investi à l'installation est relativement élevé pour ces éleveurs. Il est aujourd'hui estimé en moyenne à 250 000 €/éleveur.

**Encadré 5.** Témoignage de François Bonnet, éleveur retraité, ancien président de la FRESYCA et du BRILAC, sur le revenu des éleveurs de chèvres et leur temps de travail.

Quel beau métier que celui de paysan et d'éleveur de chèvres ! Nous cultivons la terre, nous entretenons le paysage, nous produisons nos fourrages, nos céréales et protéagineux, nous travaillons avec les chèvres qui sont des animaux sympathiques et qui appartiennent à notre quotidien, sans oublier que nous cultivons nos qualités humaines dans nos relations avec l'extérieur. Evidemment, pour faire tout cela et pour nous épanouir dans ce noble métier nous devons avoir un revenu correct. La dernière crise caprine de surproduction de 2011 à 2014, nous a fait perdre près de 30% des élevages de notre région par manque de revenu. Mon objectif serait que tous les éleveurs de chèvres aient un revenu minimum de 1500 € à 2000 € net/mois/éleveur et un temps de travail proportionné, c'est-à-dire inférieur à 50h/semaine avec une possibilité de prendre des congés. Pour atteindre un revenu digne, les

laiteries et nous-mêmes éleveurs savons à quel prix le litre de lait de chèvre devrait être rémunéré ; les instituts techniques nous fournissent ces informations tous les ans. Il manque 10% du prix, soit aujourd'hui 7 centimes d'euro par litre de lait. Pour cela, il faudrait un arbitrage public sur le partage de la valeur ajoutée dans les filières alimentaires. Les industriels et les grandes surfaces se font leur beurre sur le dos des éleveurs. Tout le monde le sait. C'est d'ailleurs paradoxal, car nos laiteries manquent aujourd'hui de lait de chèvre français et en importent environ 20% tous les ans. Nous pourrions très bien les produire. Mais non, au lieu de ça nous manquons d'installations pour remplacer les éleveurs qui partent à la retraite. C'est sûr, il faudrait revaloriser nos métiers d'éleveurs car il n'y a pas de pays sans paysan.

Une autre problématique importante de la filière caprine est le renouvellement des éleveurs laitiers pour transmettre et installer. On compte aujourd'hui moins de 5 000 élevages de chèvres en France (moitié fermiers et moitié laitiers). C'est le même nombre d'élevages de chèvres que l'on comptabilisait en 1980 sur le seul département des Deux-Sèvres. Tous les dix ans on estime la perte d'éleveurs caprins à 25%. Sur les dix dernières années, on observe en Poitou-Charentes un ratio moyen de 2,3 arrêts pour une installation caprine, variant de 1,4 à 3,3. Le Centre-Ouest, comme d'autres bassins, connaît un réel enjeu de renouvellement des générations face au vieillissement des éleveurs, que ce soit en reprises individuelles ou par l'intégration d'associés dans une société. Pour y répondre, des plans d'actions sont mis en place par les organisations professionnelles et les laiteries. Et face à ce risque de perte de dynamisme du bassin historique, les laiteries cherchent à développer

la production laitière caprine dans d'autres régions, que ce soit au nord de la Loire, (Pays de Loire, Bretagne, Normandie), dans le bassin Aveyronnais et jusque dans les Hauts-de-France ou la Lorraine.

En conclusion de cette section, pour répondre à ces attentes les éleveurs et leurs partenaires développent de nouvelles pratiques agricoles, de nouvelles filières de fromages et tentent de communiquer plus et mieux. Le retour au pâturage et la sortie en aires d'exercice, le développement de l'Agriculture Biologique, la mise en place de diagnostics sur le bien-être animal, la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), l'implication dans des labels comme les Appellations d'Origine, l'ouverture des fermes au grand public des réseaux agritouristiques, la mise en ligne de sites internet ou de réseaux sociaux multiplient l'implication des éleveurs et des laiteries.

## **La production fermière : du déclin à la renaissance en quelques décennies**

Depuis les années 1970, les quelques consommateurs qui ont préservé une partie de leurs achats alimentaires dans les circuits de distribution traditionnels et de proximité, c'est-à-dire les fermes, les marchés, ou plus récemment les AMAP et les magasins de producteurs, ont permis la préservation d'élevages et de fromages de chèvre fermiers, traditionnels et toujours au lait cru.

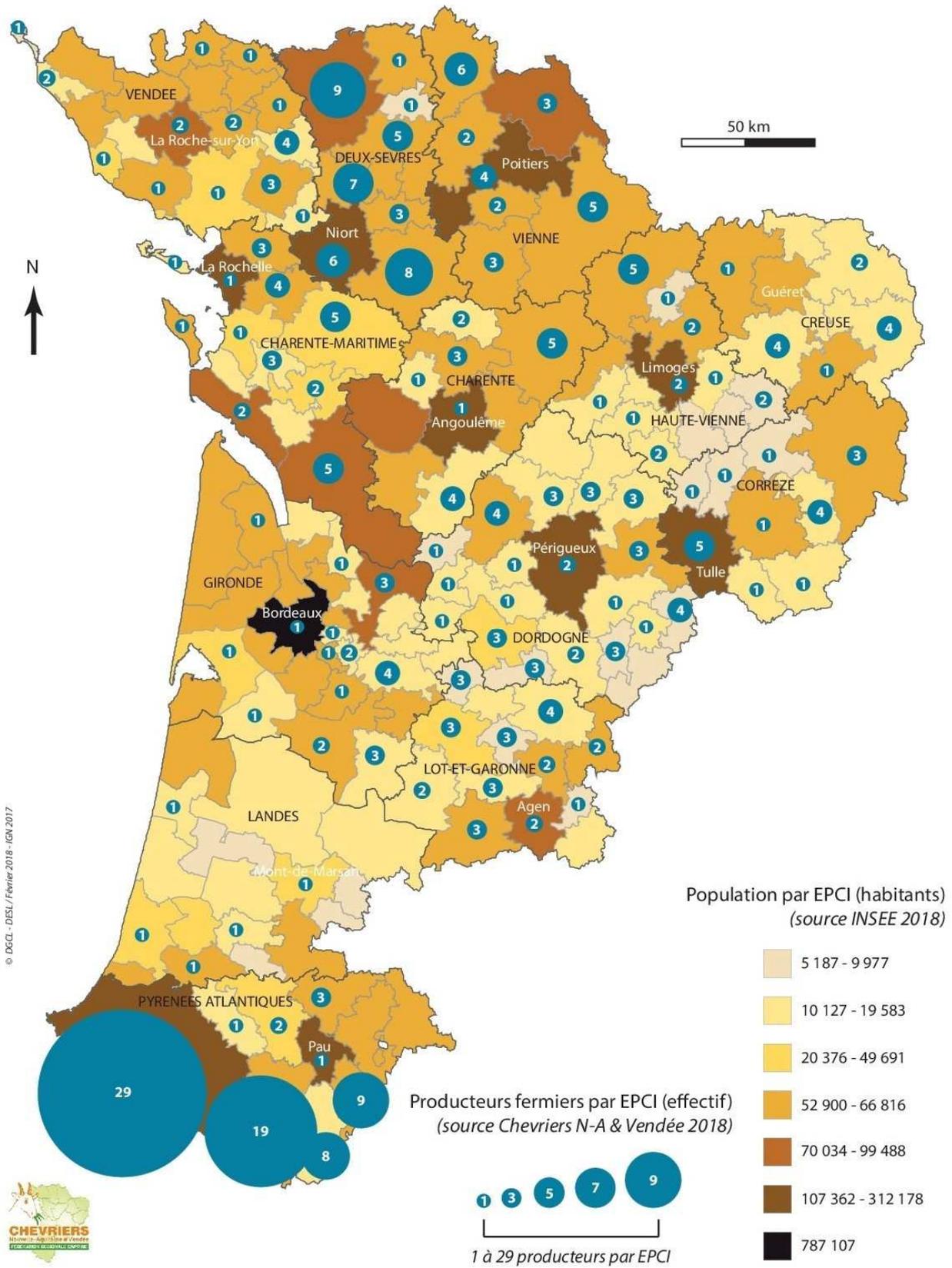
A l'ombre d'une industrie laitière caprine puissante, il subsiste bien en Poitou-Charentes une véritable filière fromagère fermière souvent oubliée (Figure 7). Après une période de déclin dans les années 1960, les décennies qui suivent voient un réel regain de la transformation fromagère à la ferme malgré un temps de travail important. Pour n'en citer que quelques-uns, Jousseume, Georgelet, Barreau, Gauvreau, Bon, Albert, Pousset, Lacroix, Charles, Sauze, etc. sont les noms de précurseurs fromagers fermiers dans la région. A ces producteurs des années 1970, que l'on

qualifiera de traditionnels ou d'innovateurs selon le point de vue, viendront s'ajouter par la suite de jeunes producteurs motivés par le lien direct qu'ils peuvent avoir avec des consommateurs en mal de proximité. De la tradition à la modernité, ces éleveurs-fromagers pérennisent un savoir-faire ancestral de fabrication de fromages au lait cru à la ferme. Depuis les années 1990, le renouveau des circuits courts et des produits locaux a bénéficié à ces producteurs fermiers et on compte aujourd'hui 320 exploitations fermières en Nouvelle-Aquitaine et en Vendée. Ils tissent un réseau présent quasiment dans tous les départements (hormis dans les Landes), et colonisent les circuits de distribution, tant de proximité que nationaux, *via* des grossistes qui approvisionnent les crémeries françaises. Ces niches de commercialisation traditionnelle leur permettent un réel dynamisme économique parallèle aux majors de l'industrie laitière et des GMS.

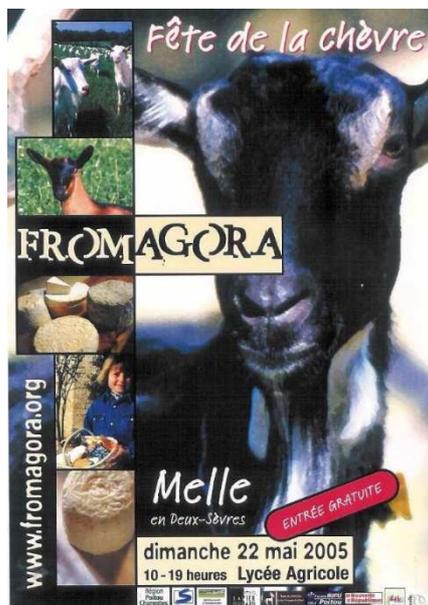
**Encadré 6.** En 1972, le premier concours régional des fromages de chèvre fermiers de Charentes-Poitou.

Le 29 juillet 1972, la FRESYCA organise son premier concours des fromages de chèvre à Saint Maixent l'Ecole (79). En 1977 il devient régional et c'est Gilles Jousseume, Président du Syndicat Caprin 16 et administrateur de la FNEC ainsi que Gilbert Toussaint, Ingénieur de l'ITOVIC, qui l'organisent en lien avec la Commanderie des Goustes Chèvres de France. En 1979, ce concours se déplace à Poitiers (86) où il prend une dimension interrégionale. En 1984, Paul Georgelet du Syndicat Caprin 79 prend le relais de l'organisation qui se fixe alors à Niort (79), dans le cadre de la Foire-Exposition. En 1988, en se déplaçant à Sainte Maure

de Touraine il prend une véritable dimension nationale et devient itinérant (300 à 400 lots de fromages proviennent de toutes les provinces françaises qui sont jugés par un jury de haut niveau). Plus tard, le Poitou accueillera par deux fois la manifestation nationale FROMAGORA en 1992 à Niort puis en 2005 à Melle (Figure 8). Aujourd'hui, le Concours Régional des fromages fermiers continue d'exister en valorisant cette production traditionnelle des fromages de chèvre au lait cru. Il est organisé par la FRCAP en lien avec l'AANA et il fêtera ses 50 ans en 2022 !



**Figure 7.** Carte des producteurs fermiers de Nouvelle-Aquitaine et de Vendée. Source : Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Éléonore Charles, septembre 2018.



**Figure 8.** Affiche du concours national de fromages fermiers de chèvre « FROMAGORA », dont l'édition de 2005 s'est tenue à Melle (Deux-Sèvres). Collection FRCAP.

## **Histoire de la chèvre poitevine et de l'Association de Défense et de Développement de la Chèvre Poitevine : 1986, une année cruciale**

Tantôt plébiscitée, tantôt délaissée, la chèvre Poitevine a traversé le dernier siècle non sans mal. Structurée en association d'éleveurs depuis 1986 et semblant connaître un regain d'intérêt de la part des éleveurs et de la filière caprine, l'avenir de cette race s'achemine sereinement vers un avenir plus radieux.

Suivant les différents auteurs, cette race prend des dénominations différentes telles que chèvre du Poitou ou chèvre Poitevine. La région des sources de la Sèvre

Niortaise est considérée comme le berceau de la race Poitevine (Figure 10) : cantons de la Mothe-Saint-Héray, Celles-sur-Belle, Brioux-sur-Boutonne, Melle, Lezay, Chef-Boutonne et Sauzé-Vaussais dans le département des Deux-Sèvres. Le centre de ce berceau d'origine est l'Est du Plateau Mellois, d'où très rapidement la chèvre Poitevine a conquis les provinces du Poitou, de l'Angoumois, de l'Aunis et de la Saintonge (Vinatier Roché, 2008).



**Figure 9.** Femme gardant des brebis et une chèvre Poitevine. Collection ADDCP.

En 1830, les statistiques du Ministère de l'Agriculture dénombrent 42 696 chèvres dans la région Poitou-Charentes et 26 246 caprins dans le département des Deux-Sèvres, chaque foyer possédant seulement une ou deux chèvres en moyenne (Toussaint, 1967). En 1892, 38 500 chèvres étaient comptabilisées dans le département restant très disséminées (Daunizeau, 1951) : « Dans le Poitou, les chèvres ne vivent point en troupeaux ; elles sont entretenues isolément ou par petits groupes de deux ou trois, souvent avec des moutons, et conduites en laisse au pâturage, afin d'éviter leurs dégradations sur les jeunes végétaux ligneux dont elles sont friandes ». Cette présentation par Sanson en 1878 reste valable plusieurs décennies plus tard, des photographies en témoignent (Vinatier Roché, 2008).

En 1906, la création de la première coopérative de lait de chèvre à Bougon collecte principalement du lait de chèvre poitevine (Toussaint, 1967). Tout semble réuni pour que cette race prospère dans son berceau de race mais à partir de 1920 une série d'épidémies de fièvre aphteuse va voir le déclin de cette race. L'influence évidente du puissant Club des Races de chèvre pure qui ne s'intéresse qu'à la race alpine conduit les éleveurs à reconstituer leurs cheptels à partir de chèvres alpines achetées dans le Sud Est de la France (Jénot, 2008).

Il faudra attendre la fin des années 1940 pour que l'on s'intéresse de nouveau à cette chèvre. En découleront rapidement la définition du standard de race, la tenue d'un livre généalogique poitevin (Figure 11) ainsi qu'un début de programme de sélection. C'est à cette époque que sept coopératives des Deux-Sèvres et de la Vienne constituent l'Union des Coopératives Agricoles de Laiterie exploitant la race caprine poitevine. En 1964, la gestion du livre généalogique est confiée à un syndicat d'éleveurs dynamisant ainsi l'adhésion de nouveaux éleveurs et par conséquent les effectifs de la race. En 1972, le secrétariat du livre généalogique se voit contraint de rejoindre l'UPRA Caprine à Blois. Cette extirpation du berceau de race (moteur de sa croissance) va être fatale à la politique d'amélioration génétique et à la dynamique de la race. Parallèlement, le progrès génétique pour les races Alpine et Saanen commence à porter ces fruits et les éleveurs se détournent de la chèvre poitevine. Selon P. Morand-Fehr (2020, communication personnelle), « A partir de 1960, l'apparition de la traite mécanique a été un facteur défavorable à la chèvre poitevine car les longs poils de cette race se mettaient dans les manchons et tiraient sur la peau. Cela leur faisait mal et parfois les chèvres exprimaient de la douleur et retenaient leur lait. C'est ce que nous avons observé sur plusieurs chèvres poitevines que nous avons dans le troupeau INRA de Palaiseau ».



**Figure 10.** Extrait de la plaquette du concours national des caprins de race Poitevine de 1967. Collection ADDCP.

En 1985, lorsque le lycée agricole de Melle qui détenait un des plus beaux troupeaux composés de 80 chèvres poitevines, faisait savoir son intention de les remplacer par des chèvres alpines ; un appel au secours était lancé par les quelques éleveurs poitevins survivants. En 1986, sur l'initiative d'un professeur du lycée agricole de Melle, Jean Christophe Sauze, se créait l'Association pour la Défense de la Chèvre Poitevine (ADCP puis quelques années plus tard l'ADDCP en ajoutant le Développement aux statuts de l'association) qui rassemblait 28 éleveurs détenant plus de 800 caprins poitevins. Très rapidement, l'ADDCP est accompagnée par Caprigène France (qui deviendra par la suite Capgènes) mais également par l'Institut de l'élevage. En 1994, l'INRA (Grosclaude *et al.*, 1994 ainsi que Ricordeau *et al.*, 1996) publiera une série d'études sur la caséine  $\alpha$ -S<sub>1</sub> des laits de chèvres, montrant une meilleure aptitude fromagère des laits de la chèvre poitevine, confirmant sa renommée de chèvre fromagère par excellence. Les années 2000 verront la création du CREGENE, fédérant les associations de races de Poitou-Charentes et Vendée et permettant la mutualisation de nombreuses actions bénéfiques au développement de la chèvre poitevine. Ainsi, les effectifs n'ont cessé de croître depuis cette époque et atteignent aujourd'hui près de 4000 femelles adultes réparties chez 88 éleveurs fromagers et 53 éleveurs familiaux ou fermes

pédagogiques. A noter que depuis quelques années, la chèvre Poitevine sort allègrement de son berceau de race (elle est présente sur 47 départements) et s'inscrit comme alternative crédible pour des porteurs de projets souhaitant s'installer avec une race « différente », économiquement viable, ayant un lait typique et s'exprimant très bien dans des systèmes pâturant et extensifs.

Aujourd'hui, la chèvre Poitevine (au travers de son association, l'ADDCP) est pleinement inscrite dans le paysage caprin français (Figure 11). Travaillant de pair avec les institutions nationales (Capgènes, qui lui a délégué la gestion du livre généalogique, l'Institut de l'Élevage avec qui les échanges sont nombreux et les autres associations de races locales) mais également régionales au travers des conservatoires des ressources génétiques (CREGENE, CRAPAL...) ou de la filière caprine (FRCAP, Brilac...) et enfin locales, tel que le syndicat du Mothais sur Feuille dont le rapprochement récent permet d'entrevoir l'obtention d'une nouvelle AOP fromagère avec une déclinaison « au lait de chèvre poitevine » pour les éleveurs travaillant exclusivement avec cette race. Cette dernière action, gageons-le, permettra de dynamiser l'installation de nouveaux éleveurs dans son berceau de race et ainsi de renouer les liens géographiques de cette race avec les prémices de son histoire.



**Figure 11.** Chèvres Poitevines (juin 2011). Collection ADDCP.

# L'obtention de l'AOP Chabichou du Poitou en 1990 et les projets caprins de territoire

## La place modeste des appellations d'origine caprines en Poitou-Charentes

Dès 1973, un premier projet de demande d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) en faveur du Chabichou du Poitou est présenté par les producteurs fermiers de la région aux représentants des industries laitières et sera ajourné. Finalement, un second projet d'AOC aboutira en 1990. Parmi les acteurs ayant contribué à la réussite de ce projet, signalons le travail des responsables de laiteries comme Philippe Montazeau, Jean-Claude Sarrazin ou Bernard Magneron, ainsi que des éleveurs comme Martine et Philippe Lacroix, Colette et Serge Balland, Maryse et Paul Georgelet, ainsi que Ségolène Royal, députée des Deux-Sèvres à l'époque.

La justification de l'antériorité et de la notoriété de l'appellation d'origine de ce fromage s'appuie sur une première trace écrite de la dénomination « Chabichou » en 1782 dans « le Guide du Voyageur à Poitiers et aux environs » de Charles De Charge qui écrit : « Nous voulons parler des excellents fromages de Montbernage (faubourg de Poitiers), qui, connus du populaire sous le nom de Chabichou, jouissent dans le monde culinaire d'une réputation justement réputée, et

surent conquérir un jour, dans un congrès spécial tenu par les plus fins gourmets, un rang fort distingué ». Aujourd'hui, l'AOC pour le Chabichou du Poitou est une vitrine des savoir-faire de la filière caprine régionale. Toutefois, les industriels laitiers privilégiant des stratégies commerciales reposant sur leurs grandes marques d'entreprise, le Chabichou du Poitou ne représente qu'une très faible part de la production régionale, environ 350 tonnes par an, soit 0,5% du volume de fromage de chèvre produit en région.

Dans la même stratégie, le Mothais sur Feuille est également en démarche de demande de reconnaissance en AOP depuis 2000. Sa production située dans la zone du Poitou méridional est actuellement estimée autour de 300 tonnes par an. Portée en grande partie par les producteurs fermiers, notamment en raison de sa composition en lait cru, cette démarche témoigne de la vitalité fermière caprine sur ce sud du Poitou.

Au-delà de ces deux appellations emblématiques, la région Nouvelle-Aquitaine comprend un riche plateau de fromages de chèvre traditionnels (Figure 12)

**Encadré 7.** En Limousin, une production de « Feuille du fromager » et de tommes fermières.

Depuis quelques années, une vingtaine d'éleveurs de chèvres ont créé un fromage qu'ils ont appelé « La Feuille du Limousin ». C'est une marque déposée avec un cahier des charges à respecter. C'est le Syndicat des éleveurs de chèvres de la Corrèze qui en est propriétaire et qui accompagne les producteurs. Ces fromages sont fabriqués en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne. Ils sont fabriqués exclusivement dans les fermes à partir du lait cru entier. Sa forme, en feuille de châtaignier lui confère une élégance certaine et son étiquette verte les rend facilement identifiables.

Quant aux « tommes fermières du Limousin », ce sont des fromages à pâtes pressées tous différents d'une ferme à l'autre : taille, forme, souplesse de la pâte, croûte fleurie, lavée, frottée... car les producteurs ont choisi d'offrir une large gamme de fromages à pâtes pressées à leur clientèle. C'est une quinzaine de producteurs fermiers du Limousin qui se sont réunis pour mettre en commun leur savoir-faire. Le respect d'un cahier des charges repose sur une marque collective. Leur affinage plus long leur donne un goût délicieux et permet aux éleveurs de les proposer tout au long de l'année.



**Figure 12.** Carte des fromages de chèvre emblématiques de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Source : FRCAP.

## En 1990, naissance de la Route du Chabichou et de Fêtes de la Chèvre

Projet professionnel, territorial et même politique, la Route du Chabichou et des fromages de chèvre (Figure 13) naît à la fin des années 1980 dans le sud de Poitou-Charentes qui véhicule une histoire et une culture

caprine anciennes en Charentes-Poitou. La toponymie est un autre exemple de marqueur identitaire de ce patrimoine local (Figure 15).



Figure 13. Panneau de la Route du Chabichou et des fromages de chèvre. Collection Route des Fromages.



Figure 14. Panneaux indicateurs identifiant la culture caprine de la région. Commune de La Chèvrerie (16) ; Pont aux Chèvres sur la commune de Vix (85) ; le Pays Mellois (79). Collection FRCAP.

Portée dès l'origine par une association constituée d'éleveurs de chèvres, de fromagers fermiers, de responsables de laiteries et d'élus locaux, la Route du Chabichou se donne plusieurs objectifs, parmi lesquels :

- Création d'une route touristique (itinéraire de 180 kilomètres) avec 19 haltes dans des élevages fromagers et des laiteries.
- Promotion du fromage de chèvre et organisation d'évènements festifs locaux comme les Festival du Chabichou puis la Fête de la chèvre à Melle,
- Initiation au goût des saveurs caprines et promotion de recettes à base de viandes caprines. La gastronomie locale repose à la fois sur les produits laitiers de chèvre et la viande de chevreau. Elle est un puissant médiateur du territoire. Le fameux chevreau à l'ail vert est l'emblème des fêtes de Pâques. Quant au tourteau fromager (Figure 16), présent sur les tables du Poitou méridional, il ne manque jamais à un baptême, une noce, une inauguration ou un repas de famille. A l'origine gâteau plus spécifique des populations

protestantes, il occupe toujours une place privilégiée parmi les spécialités du Poitou dont il est un marqueur identitaire.

- Réalisation d'œuvres artistiques sur le thème de la chèvre et ses produits.
- Préservation de la mémoire et des savoir-faire de la filière, réalisations muséographiques.

Lors de l'inauguration du cinquième festival (Figure 17), la députée Ségolène Royal précise les contours et les ambitions du projet de développement : « Le Festival du Chabichou est d'abord une fête familiale pour toutes les générations. C'est aussi un geste de défense pour le milieu rural qui est le nôtre. Il faut encourager nos producteurs et nos éleveurs, lutter contre la désertification, permettre d'installer de nouveaux jeunes producteurs. Il faut lier agriculture et culture, faire un lien entre l'histoire, la culture et l'identité du terroir... nous pouvons nous en sortir par la qualité, par l'AOC ».



**Figure 15.** Tourteau fromager. Collection FRCap.



**Figure 16.** Affiche du cinquième Festival du Chabichou du Poitou. Collection Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine

### Concurrence entre projets de Maisons de la chèvre

Après 1992, après l'obtention de l'AOC et la création d'une Route du Chabichou et de la Fête de la Chèvre, l'ouverture d'une Maison de la Chèvre en Pays Mellois aurait dû parachever le travail d'animation de territoire entamé par la filière caprine et la députée Ségolène ROYAL. Un premier projet est rédigé par Robert Micheau, alors maire de Chef-Boutonne (79). Mais voilà, les mêmes ambitions existent au Conseil Départemental voisin de la Vienne ainsi qu'au Conseil Régional, alors présidé par Jean Pierre Raffarin. Ils envisagent l'installation d'une Maison de la Chèvre entre Poitiers et Angoulême. Avec cette structure appelée Cabrilia, un groupe d'éleveurs, accompagnés de leurs organismes professionnels, avaient créé le CIC (Centre International Caprin) dont l'ambition était de faire rayonner la filière caprine française partout dans le monde. Malheureusement les luttes

politiciennes au sein du pouvoir régional ne lui ont pas permis de se développer malgré plusieurs actions prometteuses réalisées à l'étranger. En 2003, le site Cabrilia, ouvre ses portes à Linazay (86) mais, faute de moyens financiers pour se développer, il devra refermer après les élections régionales de 2005.

Deux ans plus tard, une fête de la chèvre est organisée en 2007 à Celles-sur-Belle. De là naît l'idée de créer une Maison des Fromages de chèvre en fonctionnement mixte privé-public sur le site de la Coopérative Laitière de la Sèvre. Ce projet verra le jour en 2013 avec une exposition muséographique, une salle d'animation pédagogique et une boutique de produits caprins. Ce concept rencontre un vrai succès auprès des consommateurs qui font vivre cet espace dédié à la promotion de la production caprine.

### Les étapes de la structuration professionnelle et de la recherche-développement

Si le Grand Ouest est le premier bassin d'élevage caprin français depuis les années 1970, il le doit pour partie à l'investissement de professionnels et de

partenaires de la recherche-développement et formation qui ont été très dynamiques et actifs sur ce territoire.

### Des organisations professionnelles caprines présentes depuis 1963

C'est en 1963 que naissent les Syndicats Caprins des Deux-Sèvres et de la Vienne. Suivront ceux de la Charente-Maritime en 1966, de la Charente en 1968 et de la Vendée en 1970. Ces départements se constituent

ensuite en Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Poitou-Charentes et Vendée (ou FRESYCA) en 1971. Le siège social est localisé au lieu-dit La Vergne, à Melle (79). Les trois fonctions de ces associations

d'éleveurs sont de défendre les intérêts des éleveurs et producteurs fermiers, d'être l'interlocuteur de l'administration et de contribuer à l'amélioration des conditions de production des éleveurs. Parmi leurs actions de l'époque, citons par exemple : la gestion jusqu'en 1978 des fonds publics régionaux destinés à la filière, l'animation d'un groupe régional de producteurs fermiers, l'organisation dès 1972 de concours régionaux des fromages de chèvre et de reproducteurs caprins, l'organisation de voyages annuels. La FRESYCA était également en charge de la gestion du Centre Régional d'Etudes Caprines (ou CREC) créé à Melle en 1967 qui comprenait un troupeau de chèvres utilisé pour des travaux de recherche appliquée (jusqu'à 200 chèvres en 1975). Pour l'anecdote, soulignons que le CREC a notamment étudié la simplification du calendrier fourrager dans le cadre du zéro pâturage.

A la fin des années 1970, les difficultés financières rencontrées par le CREC induit une réorganisation de la filière régionale. Ainsi se crée à Niort en 1978 l'Association Régionale Caprine (ou ARC) qui est alors la section caprine du GIE «Groupement Promotion Lait Viande» (ou GPLV). Son siège social est basé à Surgères et le directeur est celui de l'Association Centrale des Laiteries Coopératives (ou

ACLIC). Ce choix place l'organisation de la filière caprine dans le giron des laiteries coopératives régionales présidée par Jean Pierre Raffarin, qui deviendra également président du Conseil Régional de Poitou-Charentes (1988) et même Premier Ministre (2002). Les interprofessions régionale et nationale, le BRILAC et l'ANICAP naîtront de cette période post crise en 1981 puis 1983.

Après une période d'activité réduite au minimum, la FRESYCA renaîtra dans une nouvelle dynamique professionnelle et territoriale en 2005. A partir de 2016, année de la fusion des nouvelles régions françaises, elle deviendra la FRCAP de Nouvelle-Aquitaine & Vendée. Son projet permet de porter le plaidoyer des éleveurs de chèvres, qu'ils soient laitiers, fermiers ou engraisseurs de chevreaux. En lien avec le BRILAC, la FRCAP pilote le projet régional de R&D caprine via l'animation du Cluster REXCAP, un dispositif caprin unique en France. Créé en 2010 ce réseau réunit les trois familles d'acteurs de la filière économique, des pouvoirs publics et de la R&D&F de Nouvelle-Aquitaine et Pays-de-la-Loire. A l'image du fonctionnement des pôles de compétitivité, le Cluster anime et construit un projet caprin régional annuel, collectif et transversal, au service de tous les acteurs caprins du bassin.

## Structuration de la recherche-développement en production caprine

Plusieurs structures nationales et régionales de recherche-développement (R&D) spécialisées en production caprines sont créées en Poitou. Elles vont accompagner l'évolution du métier d'éleveur. La mise en place de ces structures ou dispositifs est présentée

de façon chronologique dans le Tableau 5 (page suivante). L'Encadré 8, quant à lui, met en lumière les recherches conduites dans le domaine de la reproduction, par le centre expérimental de l'INRA (aujourd'hui INRAE) de Rouillé (86).

### Encadré 8. Depuis 1958, l'INRA lance ses recherches sur la reproduction caprine à Rouillé.

L'INRA a été le précurseur et l'initiateur du développement de l'insémination artificielle dans l'espèce caprine. En 1958, une Station Expérimentale d'Insémination Artificielle (ou SEIA) est créée à Rouillé (86). Jean-Marie Corteel en assure la direction jusqu'en 1967. L'objectif est alors de faire la démonstration de la faisabilité de l'IA caprine en élevage dans un contexte où ni les éleveurs de chèvre ni les professionnels de l'IA bovine n'étaient convaincus de l'intérêt de développer cette technique. Les premiers boucs arrivent sur le site de Rouillé en 1960, et dès 1961, des inséminations artificielles en semence fraîche sont réalisées en Deux-Sèvres et dans la Vienne, dont un tiers sur des chèvres de race poitevine. Bernard Leboeuf débutera ses recherches dans cette station en 1972. A partir de 1974, l'activité d'IA caprine démarrée à la coopérative d'IA bovine de Joué-les-Tours (37) en 1966 est transférée à Mignaloux-Beauvoir (86) et sera à l'origine de la

création de Capricentra, une structure de production de semence spécifique caprine à vocation nationale. Elle deviendra Capri-IA en 1984 puis Capgènes en 2008 après fusion avec l'UPRA Caprigène France.

En 1971, l'INRA, en partenariat avec l'ITOVIC, installe un élevage de 140 chèvres conduites en bâtiment. C'est Bernard Broqua (ITOVIC) qui en assure la responsabilité. Les études portent sur l'alimentation en vert avec affouragement à l'auge puis sur l'interaction reproduction- nutrition.

Depuis 2004 le troupeau est rattaché à l'unité expérimentale d'insémination caprine et porcine (UEICP), pour le développement d'un dispositif dénommé PATUCHEV. L'objectif est la valorisation des ressources du territoire en respectant l'environnement et le paysage. Idèle et le BRILAC sont partenaires de ce projet dans l'animation du projet REDCAP.

**Tableau 5.** Chronologie de la mise en place de structures ou dispositifs de recherche-développement dans le domaine de l'élevage caprin en Poitou-Charentes

Année	Structure ou dispositif mis(e) en place, missions, personnes impliquées, etc.
1947	Contrôle laitier caprin à Niort, sous l'égide de la coopération laitière
1965	Syndicat départemental de contrôle laitier caprin
1966	Vote de la Loi sur l'Élevage ; en application de cette loi, création des Etablissements Départementaux de l'Élevage (EDE), qui vont recruter plusieurs techniciens caprins, qui seront les piliers de l'accompagnement des éleveurs caprins jusque dans les années 1990
1971	Association d'Information Vente Achat de Reproducteurs Caprins (IVARC)
1978	Station Régionale de Pathologie Caprine (SRPC) à Niort, créée par Gérard Perrin, rattachée aujourd'hui à l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)
1983	Institut Technique des Produits Laitiers Caprins (ITPLC), basé à Surgères, dirigé au départ par Guy Jaubert (c'est aujourd'hui un site d'ACTALIA)
1980	Réseau de fermes de références, animé par N. Bossis (Idèle)
1986	Association de Défense et Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP)
1990	Syndicat de Défense de l'AOC Chabichou du Poitou
1995	Centre de Ressource et de Documentation Caprine (CRDC), animé par Geneviève Freund Dispositif de R&D Agrotransfert Caprin (arrêté en 2008)
2000	Syndicat de Défense du Mothais sur Feuille (demande de reconnaissance en AOP)
2006	Programme Interrégional de Coopération Caprine (PAFC) avec le Sénégal Premier salon professionnel Caprinov à Niort
2007	Commission Régionale « filière fermière caprine » et appui technique
2008	Dispositif régional « Plan Capr'1 » pour l'installation et la transmission des fermes Commission Régionale de valorisation des viandes de chevreau et de chèvre
2010	Observatoire régional des maladies caprines (OMACAP)
2011	Dispositif REDCap pour l'autonomie alimentaire et l'utilisation de l'herbe
2014	Maison Régionale des Fromages de Chèvre (MDFC) à la CLS à Celles sur Belle Pour compléter ce dispositif, les lycées agricoles de Melle (79) et de Montmorillon (86), et l'ENILIA de Surgères (17) développent des formations adaptées aux éleveurs et fromagers. L'IRES des Herbiers (85) propose une formation accessible aux jeunes souhaitant se lancer dans l'élevage caprin

## Conclusion de cette aventure caprine de Poitou-Charentes

Si Poitou-Charentes est l'épicentre de la production caprine du Grand Ouest français, il le doit essentiellement à son réseau d'industries laitières nées du mouvement coopératif régional à la fin du XIXe siècle et à la construction de grandes marques fromagères d'entreprises souvent éponymes mais sans signe officiel de qualité. La densité et le développement de ce tissu d'entreprises a généré depuis les années 1970 un appel croissant de lait de

chèvre qui a dynamisé le nombre d'élevages caprins laitiers sur cette région et bien au-delà. En quelques décennies les fusions des industries laitières ont été nombreuses. Les groupes laitiers qui en sont issus se portent à présent à l'assaut des marchés fromagers à l'international et y acquièrent même de nouveaux outils industriels.

Parallèlement au développement de ces industries laitières, des producteurs fermiers, moins nombreux mais tissant un réseau relativement dense sur tout le bassin, pérennisent et même renouvèlent une pratique ancestrale de transformation à la ferme et de commercialisation des fromages *via* des circuits de proximité, des épiceries locales, quelques grossistes et des crémeries spécialisées.

A l'interface des logiques de développement globales ou locales, traditionnelles ou contemporaines, chacune de ces filières est le miroir des dynamiques caprines existant sur ce bassin. Aujourd'hui, cette filière bicéphale se retrouve confrontée à de nouveaux enjeux environnementaux et à des attentes sociétales en perpétuelle évolution. Les éleveurs et leurs partenaires œuvrent au quotidien pour faire évoluer leurs pratiques tout en préservant l'image d'Epinal que détiennent les fromages de chèvre.

Dans les chapitres suivants, nous montrerons que le besoin en lait de chèvre des industriels du Poitou a été le tremplin du développement de l'élevage de chèvres sur plusieurs départements voisins. C'est le cas dès les années 1960-70 en Dordogne, Lot-et-Garonne, Lot, Tarn-et-Garonne et Aveyron, et plus tard, dans les années 1980-90, dans les Pays-de-la-Loire et même en Bretagne.

Par la suite, les trajectoires de ces différents terroirs divergeront, soit vers la relocalisation de l'économie caprine autour d'un fromage de terroir comme le Cabécou du Périgord, soit vers l'intégration au modèle d'élevage caprin en système livreur à l'industrie. Du côté des Pyrénées Atlantiques, il commence à s'y développer une collecte de lait de chèvre et nous vous raconterons surtout l'histoire des chevriers béarnais et de leur race de chèvre emblématique.



Chèvres Saanen et Alpines au pâturage © J.C. Le Jaouen (1996).

# **Le lait de chèvre en région Pays-de-la-Loire : une histoire récente et forte**

Christine GOSCIANSKI

Chambre régionale d'agriculture des Pays-de-la-Loire, CS 70510, 49105 Angers cedex 2

Contact : Christine.Goscianski@pl.chambagri.fr

## **Un début dans les années 1960 pour intensifier des systèmes bovins allaitants**

A la fin des années 1960 et jusque dans les années 1980 la production de lait de chèvre se développe d'abord à la frontière des Deux-Sèvres dans les cantons vendéens de Pouzauges et de la Chataigneraie. L'élevage de 20 à 100 chèvres devient un atelier complémentaire des petites exploitations de vaches allaitantes. La chèvre trouve ici un terrain très favorable à son essor, en permettant l'intensification d'exploitations peu dotées en surfaces et avec des charges de bâtiment peu élevées. La présence de main d'œuvre dans ces exploitations et la volonté de garder une certaine indépendance (quand d'autres optaient

pour des élevages avicoles en intégration) ont contribué à ce choix d'éleveurs. En Vendée, à côté des vaches charolaises très nombreuses, la chèvre blanche Saanen devient alors la race dominante. C'est ainsi que la zone d'élevage caprin s'étend petit à petit et chaque éleveur fait alors à sa façon sans véritable appui technique, que ce soit du contrôle laitier, des laiteries ou des organismes de développement. Du côté du Maine-et-Loire, quelques éleveurs passionnés ont monté leur troupeau à partir de 1965 avec une collecte assurée par la CELBO (Centrale Laitière du Bocage, rattachée plus tard à UCAL).

## **Les années 1980, le boom de l'après quotas laitiers**

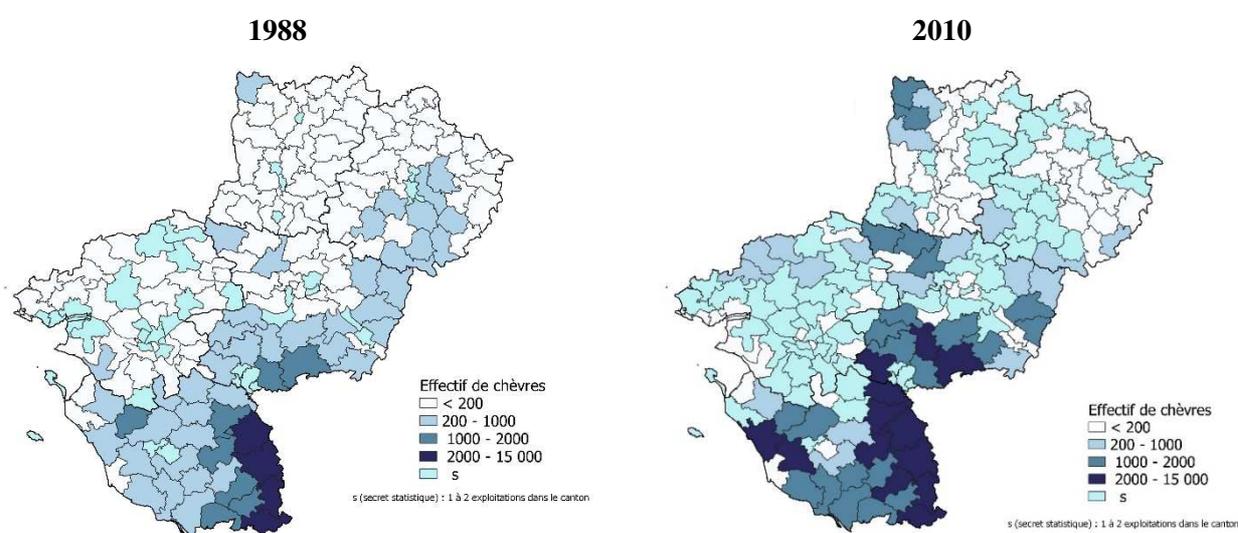
Le développement ne s'amorce vraiment qu'à partir des années 1980. La mise en place des quotas laitiers en 1984 permet de renforcer l'élevage caprin en Vendée et de le démarrer en Maine-et-Loire. De plus, cette période fait suite à la première grande crise caprine de 1981 qui a vu de nombreux éleveurs caprins du Poitou arrêter la production caprine et des laiteries en recherche de lait de chèvre. Pourtant, à cette époque, ce n'était pas encore très bien vu d'élever des « biques » dans cette région traditionnelle d'élevage allaitant. C'est à cette même période que des conseillers caprins spécialisés commencent à accompagner les éleveurs de chèvres. Avec la limitation de la production de lait de vache, plusieurs options s'offrent alors aux futurs installés : soit mettre en place un élevage caprin, soit s'orienter en vache allaitante ou encore en production de granivores. Entre 1985 et 1989, le nombre d'élevages caprins en Vendée progresse fortement et les ateliers secondaires déjà en place s'agrandissent au détriment de la production de vaches allaitantes. Entre 1985 et 1989 on passe de 74 élevages caprins au contrôle laitier à 164, soit une multiplication par 2,2 en quatre ans !

Géographiquement, la production poursuit alors son développement dans l'est de la Vendée mais également à l'ouest sur la Mothe-Achard et Saint-Gilles-Croix-de-Vie. La collecte est assurée à l'époque par USVAL, UCAL, la coopérative de Gâtine à la Chapelle-Thireuil, ULVV, la Laiterie de Montaigu qui a ensuite cédé sa clientèle à Triballat-Noyal (35) à la fin des années 1980. Au début des années 2000 on assiste à un arrangement entre Triballat et Lactalis qui collectera désormais dans la région. Ces mêmes années, dans le secteur de Vihiers, de Cholet, du Saumurois en Maine-et-Loire, des enfants d'agriculteurs s'installent sur l'exploitation familiale (souvent avec des vaches allaitantes) et mettent en place un atelier caprin. A la fin des années 1980, un noyau de producteurs du Segréen se lance dans la chèvre avec le GIE Anjou-Loir. Les particularités des éleveurs caprins du Maine-et-Loire étaient leur forte orientation vers la génétique et des tailles de troupeau plus petites qu'en Vendée.

## Après la crise caprine de 1989, un rebond caprin au milieu des années 1990

Ce développement conséquent de la production provoque une importante crise de surproduction de lait de chèvre en 1989-1990. Elle entraîne une baisse des prix du lait et la perte d'éleveurs. Afin de réguler la production, des références laitières sont mises en place par les laiteries auprès des producteurs. La production finira par repartir quelques années plus tard, mais après cette crise, le nombre d'élevages vendéens ne rattrapera jamais son niveau d'avant crise. Inversement, la taille moyenne des troupeaux continue de progresser.

Les ateliers caprins qui étaient jusqu'alors majoritairement des ateliers secondaires deviennent souvent la production principale de l'exploitation. Sous l'impulsion des laiteries, les installations se poursuivent en Maine et Loire et les troupeaux en place accroissent leurs effectifs (Figure 1). La production décolle à partir de 1995 et augmente fortement jusqu'au début des années 2010, quand éclate une nouvelle grande crise caprine.

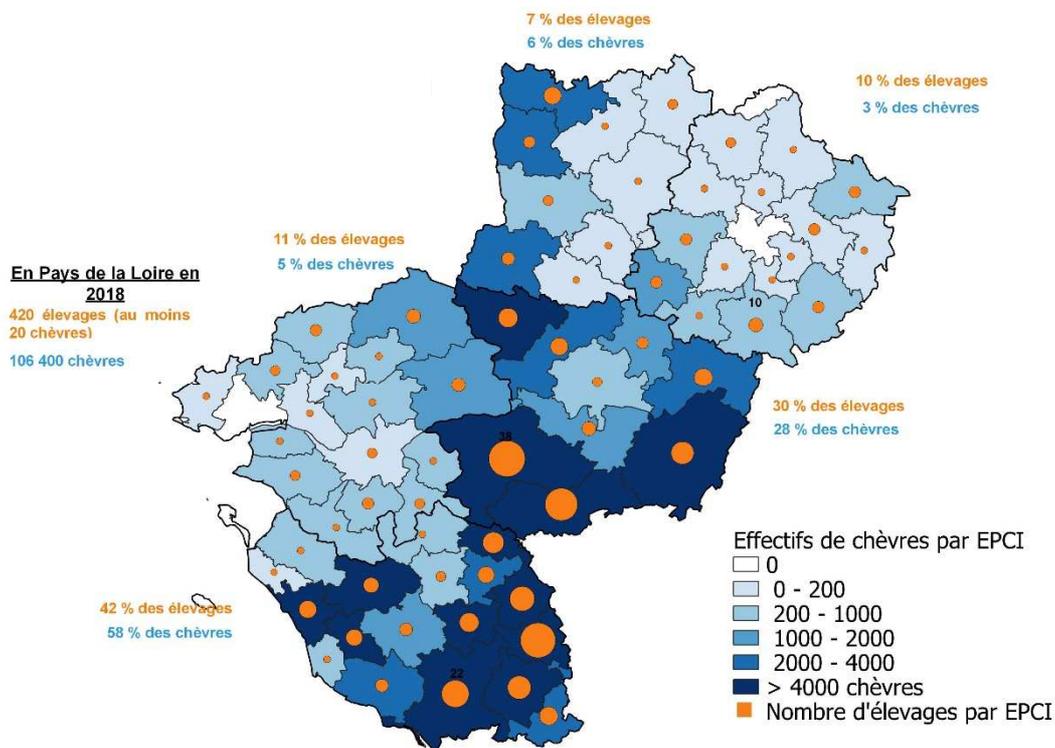


## 2011 : un tournant avec la crise

Fin 2010, la filière se retrouve de nouveau en situation de suroffre. Les prix du lait baissent, de nombreux élevages arrêtent générant un repli des volumes de lait collectés. Les éleveurs qui se sont installés quelques années avant la crise avec de grands troupeaux, très équipés, ont souffert : même si la marge sur coût alimentaire est maîtrisée, leurs charges de structure restent très élevées. De plus, dans les années qui ont précédé la crise, de grands élevages en systèmes hors-sol (sans terres) se sont établis et ont été les plus impactés par leur manque d'autonomie alimentaire et de maîtrise des charges. En Maine-et-Loire, moins d'éleveurs ont arrêté leur activité : le niveau génétique

et l'efficacité alimentaire de leurs élevages leur ont permis de mieux passer la crise en ayant une meilleure efficacité technico-économique du système.

Après cette crise économique caprine de 2010, s'ensuit une crise de confiance des éleveurs malgré des prix attractifs et les besoins en lait des laiteries. Ces dernières doivent répondre à un besoin de production tout en faisant face à un manque de candidats à l'installation et une problématique de transmission de plus en plus prégnante. Des évolutions marquantes sont à noter dans les élevages caprins de la région (Figure 2).



**Figure 2.** Répartition des élevages de chèvres en région Pays-de-la-Loire en 2018, à l'échelle des EPCI. Source : Chambre régionale d'Agriculture d'après les données de l'IPG.

Tout d'abord, un accroissement important des troupeaux s'est opéré : 107 700 litres par point de collecte en 1998 contre 291 600 litres en 2018 (Tableau 1). Il faut également souligner l'évolution de la main d'œuvre. Depuis les années 2010, le profil des actifs a changé sur les exploitations : développement du salariat, des installations de jeunes non issus du milieu agricole. En outre, alors qu'on disposait d'une main d'œuvre importante dans les exploitations dans les années 1980, petit à petit elle a été remplacée par le matériel et des investissements de plus en plus

conséquents. On est passé d'éleveur de chèvres à producteur de lait. De même, les profils des candidats à l'installation ont évolué au fil du temps. Les nouveaux installés s'orientent davantage vers l'agriculture biologique et / ou la filière courte. Ainsi, depuis la crise de 2010 se profilent deux grandes orientations de système : d'un côté des systèmes en bio, des producteurs fermiers en vente directe ou circuit court, et de l'autre des troupeaux laitiers, de plus grande taille et très mécanisés.

**Tableau 1.** Evolution du cheptel caprin, du nombre de livreurs de lait de chèvre et des livraisons en région Pays-de-la-Loire. Source : Agreste.

Année	1979	1998	2002	2008	2012	2014	2018
Nb. total chèvres (x 1000)	47	63	81	90	114	102	106
Nb. livreurs		381	391	355	394	331	318
Livraisons par point de collecte (x 1000 litres)		108		206			292

## Un lien historique, économique et professionnel avec Poitou-Charentes

Les liens économiques et sociaux avec le bassin historique de Poitou-Charentes ont été et restent très importants (pour mémoire, la Vendée appartient au Poitou historique). D'une part, ils se sont créés par les laiteries qui ont progressivement étendu leur zone de collecte en Pays de la Loire, mais aussi par les

organisations professionnelles (syndicats caprins, réseaux d'élevage, l'interprofession Brilac...). Certaines laiteries sont restées sur leur zone de collecte historique quand d'autres étendent leur territoire plus au nord de la Loire, notamment dans le nord du Maine-et-Loire et en Mayenne.

## La présence d'une petite production fermière en phase de développement

La Loire Atlantique et la Sarthe comptent essentiellement des producteurs fermiers. Une collecte s'était mise en place dans les années 1980 en Loire Atlantique mais ne s'est pas maintenue. La production destinée à la collecte a néanmoins rebondi au début des années 2000 dans ce département qui s'était tourné vers la production fromagère fermière.

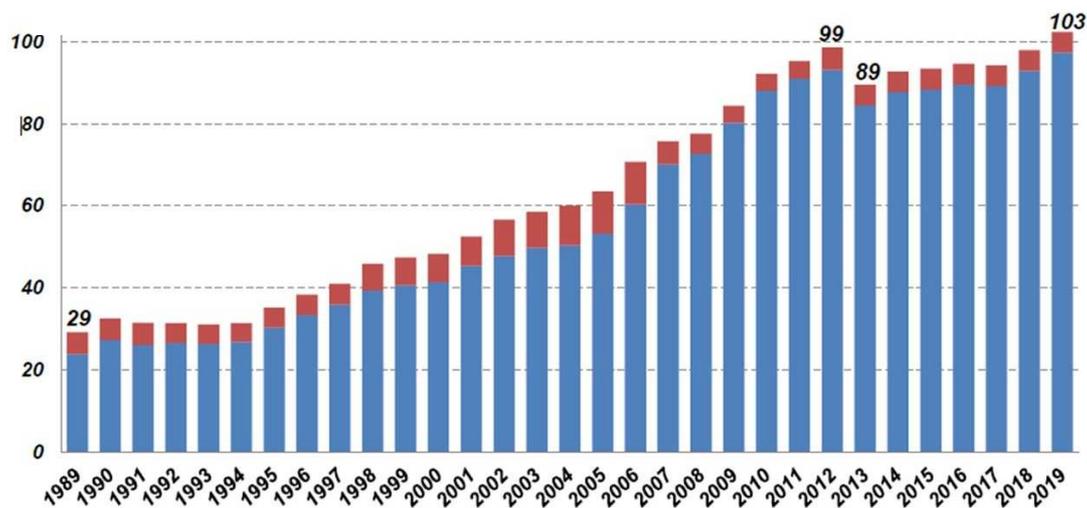
Le développement récent de la production caprine impulsé par les laiteries, le profil des exploitations de l'ouest structurées pour produire massivement en délégant la commercialisation explique la présence

peu nombreuse de fromagers dans notre région. Mais les choses tendent à évoluer dans la période actuelle.

Contrairement à d'autres régions, les Pays-de-la-Loire ne bénéficient pas d'une identité caprine ligérienne. Les Pays-de-la-Loire sont une « nouvelle » région caprine et les outils de transformation sont quasi absents de la région. En outre, le développement de la production s'est fait sur du lait industriel avec des marques de forte notoriété comme Soignon, Président ou Saint-Loup, plutôt que de s'orienter vers une identification géographique.

En conclusion, la production de lait de chèvre s'est développée rapidement en Pays-de-la-Loire depuis 25 ans (Figure 3). Le besoin des laiteries a tiré la croissance en trouvant ici un territoire favorable à l'élevage caprin. D'abord au sud de la région, puis de plus en plus au nord de la Loire (Tableau 2). Les structures d'élevage ont fortement évolué et aujourd'hui plusieurs profils de systèmes se dessinent.

Les Pays-de-la-Loire sont devenus une région française majeure et se révèlent être une région clé pour l'avenir de la filière. La région a su démontrer un fort dynamisme et doit désormais réussir le renouvellement de ses éleveurs tout en répondant aux nouveaux enjeux sociétaux (bien-être animal, environnement, nouvelles attentes des consommateurs, ...).



**Figure 3.** Evolution de la production de lait de chèvre en Pays-de-la-Loire. Bleu : lait livré à l'industrie ; rouge : lait en transformation fermière, vente directe ou auto-consommation. Source : Chambre régionale d'Agriculture d'après les données d'Agreste.

**Tableau 2.** Nombre d'élevages caprins dans les départements des Pays-de-la-Loire en 2018.

	Loire-Atlantique	Maine-et-Loire	Mayenne	Sarthe	Vendée
Nb d'élevages (> 20 chèvres)	46	127	29	40	178
Nb. livreurs	20	105	20	7	166
Nb. élevages AB	26	26	8	7	15

# Histoire caprine de la Bretagne, une région majeure en devenir

Leila LE CARO

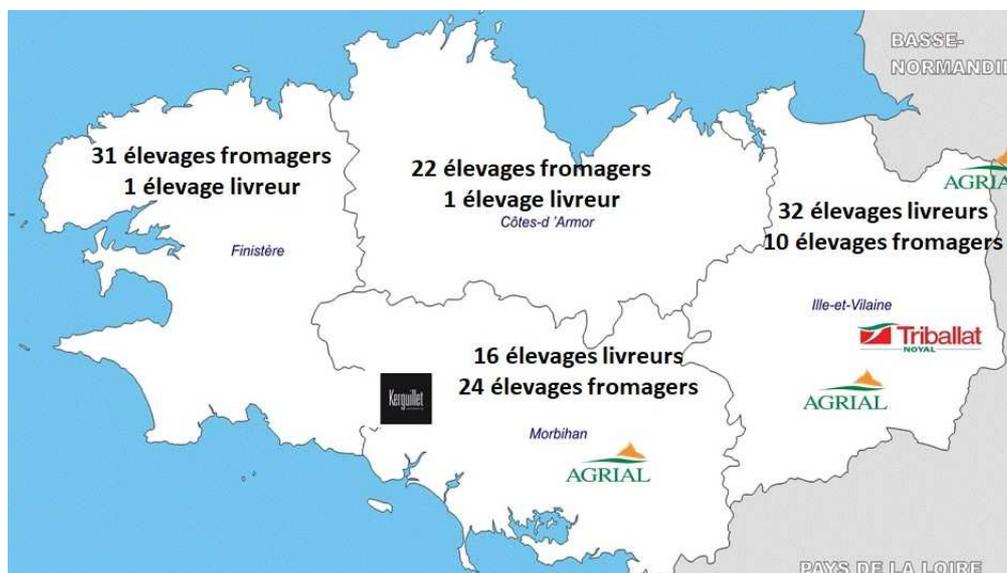
Chambre d'Agriculture de Bretagne, CS 14226, 35042 Rennes cedex

Contact : leila.lecaro@bretagne.chambagri.fr

La Bretagne est une terre d'élevage, notamment de bovins, mais la production caprine, bien que méconnue, existe et se développe. La filière caprine compte aujourd'hui 137 producteurs professionnels, dont 87 producteurs fermiers et 50 livreurs, et elle intéresse de nombreux porteurs de projets. L'organisation progressive de la filière a permis un développement rapide de la production caprine en Bretagne puisque les effectifs sont passés de 14 230 caprins en 2005 à 34 100 en 2019. La filière caprine bretonne représente 3% de la collecte nationale mais la dynamique est forte, avec une progression des volumes collectés de plus de 5% par an. Pourtant, globalement, le nombre de producteurs caprins livreurs de lait a légèrement diminué depuis 2010 où

l'on comptait plus de 60 élevages livreurs, notamment à cause de la crise de 2012.

Historiquement, le développement de la filière laitière caprine débute dans les années 1980. Il s'est fait en parallèle de celui de la production de lait de vache, dont elle a parfois pu bénéficier des travaux et des recherches. Il démarre avec la collecte de lait par les deux laiteries, Triballat-Noyal en Ille-et-Vilaine et Unicopa dans le Morbihan (Figure 1). Dès 1984, Triballat-Noyal développe une collecte dans un rayon de 70 km autour de Noyal-sur-Vilaine chez cinq producteurs. En 2020, la laiterie collecte 28 élevages. Depuis 2010, une dizaine de conversions AB sont lancées par cette laiterie.



**Figure 1.** Répartition des éleveurs caprins et des ateliers de transformation de lait de chèvre dans les quatre départements bretons.

En 1990, la cessation d'activité soudaine de la coopérative Unicopa qui comptait plus de cent éleveurs livreurs a été un traumatisme pour la filière entière. Beaucoup d'élevages cessent alors leur activité caprine mais une dizaine d'entre eux démarrent une transformation à la ferme ou la vente de caillé. Juste avant l'an 2000, neuf éleveurs Morbihannais livrent leur lait à la laiterie Colarena-

Presqu'île. En 2016, cette laiterie intègre le groupe Agrial et collecte aujourd'hui plus de 25 éleveurs en Bretagne, majoritairement dans le Morbihan, dont quelques-uns sont en AB. Depuis 2019 la laiterie Kergillet basée dans le Morbihan transforme localement du lait de vache, brebis et chèvre, uniquement issu de l'agriculture biologique.

La transformation à la ferme et la vente de fromages de chèvre en circuits courts existe en Bretagne depuis au moins aussi longtemps que la collecte de lait. Les 87 fromagers fermiers de la région connaissent une forte dynamique d'installation. Ces éleveurs sont en lien avec l'association des producteurs laitiers transformateurs fermiers de Bretagne basée à Quimper, qui les accompagne, les représente et leur apporte un appui en cas de crise sanitaire. Le maillage territorial dynamique et une forte activité touristique de la Bretagne permet à ces fromagers fermiers de vendre aisément leurs fromages, essentiellement lactiques, sur les nombreux marchés de village mais

aussi dans de nombreux points de vente collectifs, des AMAP, des marchés de producteurs ou des magasins à la ferme. La taille de ces troupeaux fermiers est en moyenne de cinquante chèvres pour un couple, conduites majoritairement en bio avec du pâturage. On compte seulement cinq éleveurs en système dit « mixte » avec une vente de lait en laiterie couplée à la transformation fermière.

Dans le domaine de la collecte de chevreaux et de chèvres de réforme, la coopérative Ovi-Ouest, basée à Châteaubourg (35) et aujourd'hui rattachée à Terrena, est un acteur majeur de la filière.

#### **Encadré 1.** La Chèvre des Fossés, chèvre commune du Grand Ouest.

Cette race de chèvre provient des régions de Bretagne, de Normandie et des Pays de la Loire. La majorité des élevages bretons sont conduits en race Alpine, mais la race Saanen se développe également. Chez les éleveurs fromagers, on trouve également la race Poitevine et la Chèvre des Fossés. On recense 1500 individus de cette race dont le berceau est la région Bretagne. La chèvre des Fossés est de petite taille, avec un poids vif de 40 kg pour les femelles et un poil mi-long de différentes couleurs (Figure 2). Très rustique, elle est adaptée au climat océanique doux et humide, possède de bons aplombs et un caractère docile. La chèvre des Fossés peut valoriser toutes les ressources naturelles et présente un instinct maternel important. Souvent décrite comme "la vache du pauvre", la chèvre des Fossés était autrefois utilisée modestement pour son lait, sa viande et sa peau. Comme son nom l'indique, elle était utilisée à l'entretien des talus et fossés, élevée au piquet ou gardée par les enfants. Les recherches concernant cette race ont débuté en 1995 à l'Ecomusée du Pays de Rennes avec l'Idéle. La race est reconnue officiellement par le ministère de

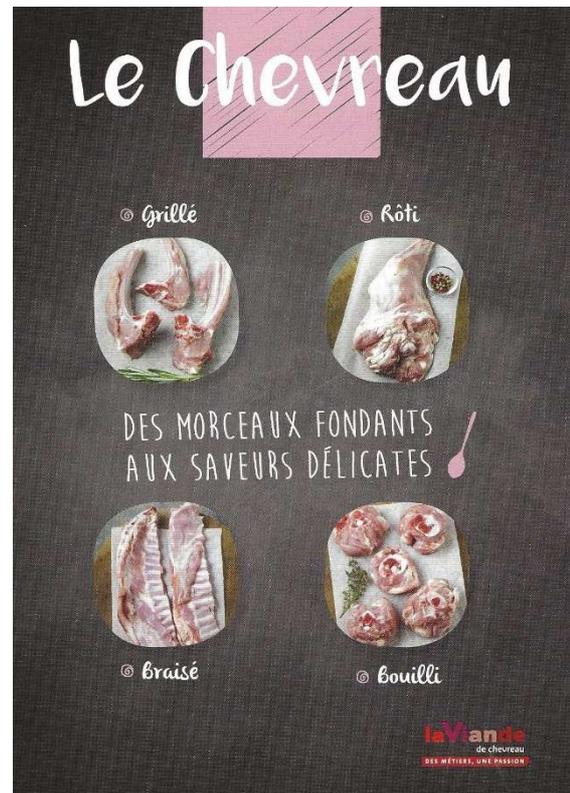
l'Agriculture en 2004 et l'Association de Sauvegarde et de Promotion de la Chèvre des Fossés voit le jour en 2007. L'ASP Chèvre des Fossés mène diverses actions d'un plan de conservation de la race, qui vise à caractériser et pointer les animaux et leurs caractéristiques morphologiques. Cette race participe à un plan national de collecte de semence de boucs notamment destinée à la cryobanque pour de futures inséminations artificielles (IA). La communication et le lien entre éleveurs est aussi un domaine d'action privilégié, à travers des visites d'élevages, le site Internet, un bulletin de liaison régulier... L'Association travaille avec la Fédération des Races de Bretagne à promouvoir la race à travers sa valorisation, notamment par la transformation de son lait, l'acquisition de références et son utilisation pour l'écopâturage. Enfin, une pépinière de chevrettes a été créée avec le Parc Naturel Régional d'Armorique pour répondre aux besoins des éleveurs de disposer de reproducteurs prêts à produire au moment de leur installation.

Pour ce qui est de l'accompagnement technique, la Chambre d'Agriculture accompagne les producteurs caprins et anime la filière par le biais de sa conseillère spécialisée. Le GDS anime une commission caprine depuis les années 90, met en place des actions sanitaires et d'appui technique à la transformation fromagère. Le GIE Elevage Bretagne réunit depuis les années 90 une commission caprine régionale qui propose des actions collectives, dont la charte des bonnes pratiques est le code mutuel caprin.

En conclusion, la filière caprine bretonne a encore un bel avenir devant elle au regard de la dynamique d'installation et de l'intérêt que lui portent aujourd'hui les acteurs majeurs de l'élevage. Elle doit encore se faire connaître auprès du grand public et absolument maintenir les revenus des éleveurs en place pour durer sereinement dans le temps.



**Figure 2.** Chèvres des Fossés © Hervé Ronne (ASP Chèvre des fossés), 2018.



La diffusion de recettes à base de fromages de chèvre ou de viande de chevreau réalisées par les interprofessions lait et viande est destinée à soutenir et élargir la consommation des produits caprins.

# **L’histoire caprine en Dordogne et Lot-et-Garonne : entre collecte picto-charentaise et relocalisation autour du Cabécou du Périgord**

Joseph BILLANT <sup>(1)</sup>, Jacques CHEVRE <sup>(1)</sup>, Michel d’HALLUIN <sup>(2)</sup>, Camille DELAPORTE <sup>(2)</sup>,  
Frantz JENOT <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>

(1) Syndicat Caprin de Dordogne, 295 Boulevard des Saveurs, 24660 Coulounieix-Chamiers

(2) Syndicat Caprin du Lot-et-Garonne, BP 80349, 47008 Agen cedex

(3) Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie

(4) Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Contact : frcap@orange.fr

## **En Périgord, d’une collecte industrielle extérieure vers un ancrage via le Cabécou**

### **Tradition ancienne de l’élevage de chèvres et de la fabrication de fromage**

En Périgord, il existe depuis le Moyen-Age une tradition de fabrication fromagère à base de lait de chèvre. La plupart des petites métairies et fermes comptaient quelques chèvres communes qui appartenaient à la basse-cour. Elles avaient souvent mauvaise réputation mais elles s’adaptaient bien à la pauvreté des sols de causses et de landes. La transformation du lait en petits fromages était assurée

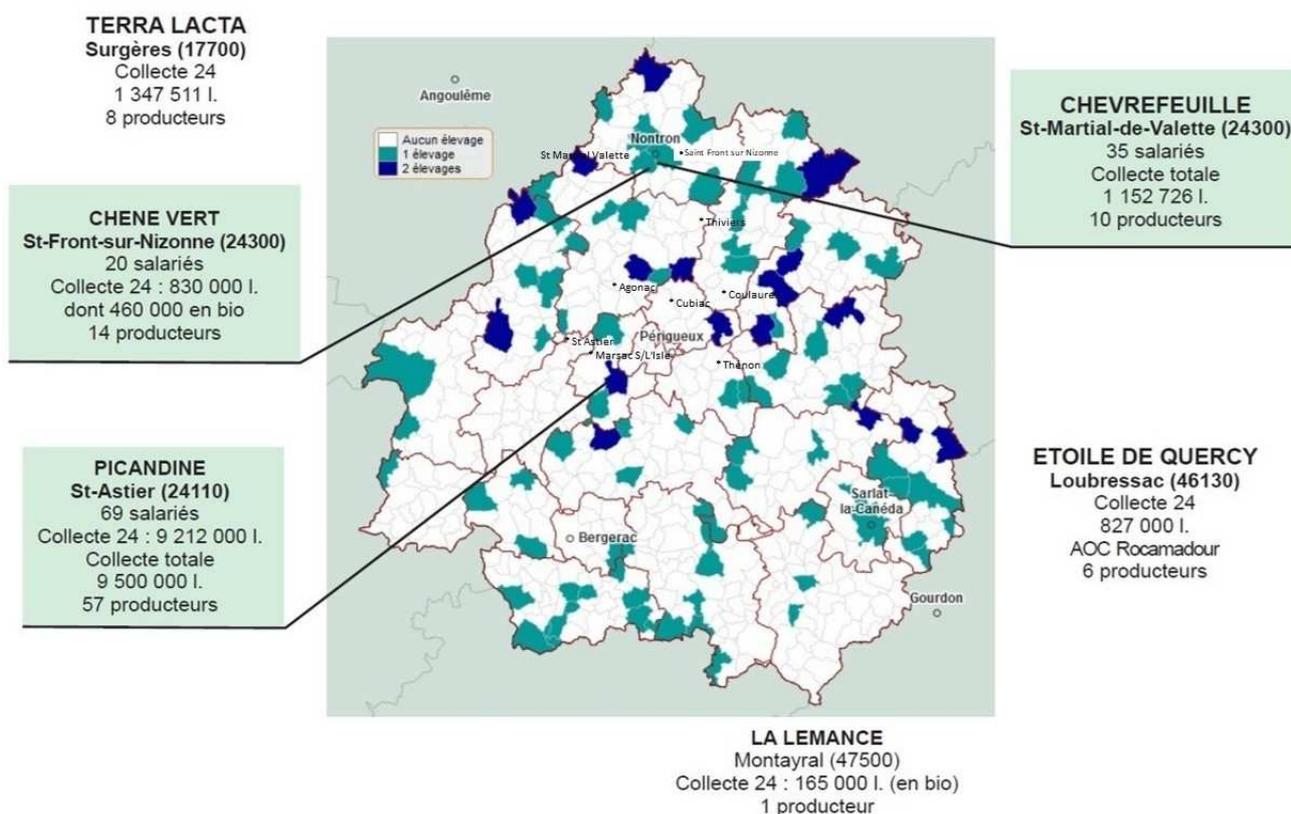
par les ménagères pour la consommation familiale et les surplus étaient écoulés sur les marchés. Cette tradition est restée très vivace jusqu’aux environs de 1930. Le plus souvent appelés cabécous (petit chèvre en occitan), mais aussi Cujassou à Cubjac ou Thiviers dans la ville du même nom, ils participaient à la réputation gastronomique du Périgord.

### **Dans les années 1960, des laiteries sont le moteur d’une économie caprine**

Après une période de lent déclin, l’élevage de chèvres redémarre en Périgord en 1963. Il ne subsistait alors que quelques petits fromagers ici ou là. Ce renouveau est venu d’éleveurs livreurs de lait qui visaient alors une dimension économique suffisante. A cette époque, la demande croissante en lait de chèvre vient de l’industrie laitière de Poitou-Charentes. Terre de cause au Nord de Périgueux, la région de Coulaures est la première zone concernée par cette production (Figure 1). Dans ce secteur, les entreprises de collecte de lait de vache étaient la laiterie de Bongrain à Fromarsac à Marsac sur l’Isle (24) et la coopérative de Sers-Dignac (16). Dans la zone Sud-Sud-Est du département et dans la région Nord de Périgueux, Bongrain collectait du lait transformé à Réparsac (16). Avec la fusion de plusieurs petites laiteries charentaises, le groupe coopératif de Claix (16) reprend à son compte la collecte de lait de chèvre dans cette zone d’influence du lait de vache. La collecte est

alors regroupée à Agonac puis acheminée jusqu’en Charente.

Un peu plus tard, la création de fromageries artisanales diversifie la collecte. Ce sont les laiteries artisanales locales privées de Tournier dans le Lot qui souhaitaient un approvisionnement dans le sud-est du département et également de Chèvrefeuille dans le Nontronnais. Rapidement, Tournier reprend la collecte de lait de chèvre du groupe Bongrain dans le sud-est de la Dordogne. Ensuite, Chèvrefeuille sera cédée à un groupe espagnol et une nouvelle fromagerie, le Chêne Vert, sera créée à Saint Front sur Nizonne. Ces restructurations ont exprimé de nouveaux besoins en lait qui ont permis de nouvelles installations d’éleveurs. C’est alors qu’il a fallu repenser l’organisation de la collecte de lait en Périgord



**Figure 1.** Répartition des élevages de chèvres dans le département de la Dordogne et implantation des entre prises de collecte. Situation de 2019. Source : Syndicat caprin de la Dordogne.

### 1976-2001 : naissance de la coopérative Capridor et ventes extérieures

Les problèmes financiers de l'entreprise Tournier fragilisent la filière et initient, en 1976, la création de la coopérative Capridor qui collecte le lait de chèvre et l'expédie en Deux-Sèvres au groupe ULDS-Soignon. Des éleveurs de la zone démissionnent même de Bongrain pour adhérer à Capridor. Ils seront suivis par d'autres du Lot et de la zone du Nord de Périgueux (Coulaures). Au début, le lait est stocké en cuve chez un éleveur avant d'être repris et livré en Poitou. Mais rapidement un lieu de stockage est acheté à Thenon.

En 1989, la filière caprine nationale connaît une seconde crise de surproduction et de baisse du prix du lait payé aux producteurs. Le prix du lait expédié par Capridor en Deux-Sèvres n'est alors plus suffisamment rémunérateur et les laiteries artisanales locales valorisent mieux leurs produits. A cette époque, la société Picandine sollicite Capridor pour l'achat de lait de chèvre. Mais rapidement d'importantes difficultés apparaissent au sujet de la

qualité du lait livré. Un groupe d'éleveurs manifeste son désaccord avec la politique d'entreprise menée par Capridor. Plusieurs tentatives de conciliations échouent et des réunions sont organisées par secteur pour consulter les adhérents. A l'assemblée générale de Capridor de juin 1998, un nouveau conseil d'administration est élu. Après une large consultation des éleveurs et des pouvoirs publics, un rapport d'audit propose une reprise de la collecte de la coopérative soit par un groupe extérieur au département, soit par des entreprises locales. C'est cette seconde solution qui est privilégiée et des contacts permettent de définir les besoins en lait de chacune des laiteries locales que ce soit celles du Lot qui étaient intéressées par la zone AOC Rocamadour ou celles de Dordogne. A l'A.G. extraordinaire de Capridor de juillet 1999, la dissolution de Capridor est votée. Les adhérents se sont répartis comme suit : 36 à Picandine, 8 à Chêne Vert, 18 à Verdier (Lot) et 3 aux Artisans Fromagers du Quercy (Lot).

### En 1970, fermiers et artisans s'attachent au Cabécou du Périgord

A partir de 1970 des éleveurs créent quelques élevages caprins avec de la transformation fromagère à la ferme. Une partie des fromages qu'ils fabriquent s'inspirent des cabécous traditionnels. Si certains de ces Ethnozootechnie n°108 – 2021

producteurs visent une clientèle locale, François Desport (Chèvrefeuille) ainsi que Philippe et Olivier Lacourt (Picandine) élargissent leur clientèle à la région, à Bordeaux puis à Paris via des grossistes de

Rungis. Les crémiers-fromagers citadins sont très demandeurs de fromages du type du Cabécou, c'est-à-dire de petits fromages ronds et plats de type lactique à affinage court. L'aventure du Cabécou du Périgord s'enclenche alors, parallèlement à celle de son voisin de Rocamadour qui lui ressemble. Avec une demande croissante, ces élevages fromagers fermiers évoluent

vers des fromageries artisanales qui collectent du lait chez des livreurs laitiers proches, voire qui achètent du lait aux laiteries. La suite de l'aventure de ce petit fromage qui, d'une réalité géographique et historique, est devenu une réalité économique du Périgord, est racontée dans le chapitre « Pays de Cabécous » du présent ouvrage.

**Encadré 1.** Le nom de Cabécou révèle une culture et identité commune qui va de l'Auvergne à l'Aveyron.

Il faut noter que les éleveurs caprins du Lot et Garonne se sont retrouvés impliqués dans une démarche de demande de reconnaissance en AOC qui a été initiée pour le Cabécou Quercy-Rouergue. Plus tard, c'est finalement une démarche en faveur du Cabécou d'Autan qui verra le jour. Cette tentative d'ancrage de la production à une zone du sud-ouest français avec un cabécou ressemble beaucoup aux deux démarches du Cabécou du Périgord (marque collective) et du Rocamadour (AOP) qui ont abouti et permis aux éleveurs et fromageries de relocaliser leurs outils de

production dans les territoires. Elles reposent d'ailleurs sur un même type de fromage dénommé « Cabécou » sur un grand arc du centre et du Sud-Ouest de la France. On retrouve ainsi originellement des Cabécous du Velay (43), de Limoges (87), du Limousin (23, 19, 87), du Quercy et de Gramat (46), du Périgord (24), de Rocamadour, de Livernon (46), de l'Aveyron (12), du Rouergue, du Fel et d'Entraygues (12), ou d'Autan plus récemment. Seuls quelques-uns nous sont finalement parvenus..

### **Le Syndicat Caprin de Dordogne, un des syndicats caprins les plus dynamiques professionnellement en France**

Le Syndicat Caprin de Dordogne (ou SC24) a été créé dès la naissance des premiers troupeaux caprins dits professionnels en 1963. Jean Eynard en fut le premier président. Lui succéderont : Emile Hartman (1978-1986), Jacques Chèvre (1986-1997), Roland Vérichon (1997-2002), Anne Gonzalvés et Jo Billant (2002-2004), Jo Billant (2004-2012), Stéphanie Kaminski et Christophe Roux (2012-2017) et Jean Barou (2017-). Le SC24 représente et défend les intérêts des producteurs ; c'est l'acteur moteur de l'organisation de la profession. A l'origine, tous les éleveurs caprins laitiers étaient adhérents. Par la suite, ce taux d'adhésion n'est ensuite jamais descendu en dessous de 60%, ce qui lui a toujours donné une incontestable légitimité. Les techniciens caprins qui ont animé le Syndicat sont Jean-Luc Mornand dès 1970, puis Charles Drouot en 2004 et Amélie Villette en 2019.

On distingue plusieurs missions pour le Syndicat Caprin de Dordogne : 1) l'accompagnement technique et la recherche de financements ; 2) l'accompagnement à la structuration économique et à l'ancrage de la filière au territoire ; 3) la défense syndicale et la promotion de la filière.

A noter que le SC24 a toujours été indépendant des syndicats agricoles généraux. Quand la FNEC a décidé d'adhérer à la FNSEA, le 10 mars 1988, les adhérents du SC24 se partageaient entre la FDSEA/JA, la

Confédération Paysanne (ou CP) et des éleveurs non adhérents aux syndicats généraux. A ce moment, un bon nombre de syndicats caprins départementaux ont vécu une scission en leur sein, ce qui leur a été le plus souvent fatal (par exemple en Aveyron, avec qui le SC24 entretenait beaucoup de relations). En Dordogne, les adhérents du SC24 ont décidé lors de leur AG de rester réunis en cotisant nationalement *via* les deux syndicats, la FNSEA et la CP. Auparavant, les cotisations se faisaient à la seule FDSEA-24, au prorata des résultats des élections de la Chambre d'Agriculture. La cotisation au national était ainsi répartie entre la FNEC et une « Association Paysanne Caprine » de la Confédération Paysanne Nationale (cette Association n'ayant finalement pas été constituée, la cotisation à la CP a été suspendue trois ans plus tard). Et ça a marché. Cette décision très politique et unique en France a permis de sauver la cohésion des éleveurs de Dordogne à l'intérieur de leur SC24 tout en préservant le respect de la diversité du paysage syndical des éleveurs et l'indépendance de pensée et d'action de chacun.

En Dordogne, grâce notamment au SC, les producteurs ont pu être reconnus dans leur représentation, écoutés et respectés, même si leurs propositions n'ont pas toujours été suivies. Aujourd'hui, les caprins ne sont plus une « petite » production en Dordogne et tous souhaitent que cela reste ainsi !

## Dans l'Agenais et le Quercy, une collecte industrielle et une tentative d'ancrage

Après la première guerre mondiale, de nombreuses exploitations agricoles de ce secteur qui avaient perdu beaucoup d'hommes ont connu une forte immigration italienne, espagnole, mais aussi bretonne, normande, aveyronnaise, de nordistes ou vendéenne, ... Elle

durera jusque dans les années 1960. La chèvre est présente en Lot-et-Garonne depuis très longtemps ; ces migrants seront notamment des précurseurs pour relancer son élevage sur le département.

### 1968, création d'un Syndicat Caprin et connexion à la coopérative de Bougon

En 1968, on compte un petit nombre d'élevages de brebis ayant quelques chèvres situés dans nord-est du département. Constatant leurs difficultés à commercialiser leurs fromages ou leur lait de chèvres, six éleveurs décident de former le Syndicat Caprin de l'Agenais-Quercy qui naît le 17 août 1968. Il comprend les départements du Lot-et-Garonne, du Tarn-et-Garonne et des départements limitrophes. La présidence est assurée par M. Steinebrunner. Très vite de nouveaux adhérents arrivent : on en compte 30 à la fin de l'année et ils seront 56 en 1971. Le Syndicat contacte alors les deux entreprises laitières présentes sur le territoire, la SOLAMI (Société Laitière du Midi) et Bongrain basée à Marsac-sur-L'Isle (24). Les deux répondent favorablement pour collecter le lait de chèvre produit sur la zone. Plus tard, en 1971, le Syndicat Caprin rencontre la Coopérative de Bougon

basée en Poitou et négocie l'adhésion individuelle des adhérents à cette laiterie. Dès 1976, la coopérative deux-sévrienne achète les deux centres de collecte de Caussade (82) et Villeréal (47) pourtant distants de 350 et 250 km de son siège. Cette collecte hors zone s'explique à la fois par un besoin de développement et un bassin de collecte réduit en Poitou. Cette année-là, le Syndicat Caprin cesse son rôle des relevés de lait et la coopérative traite directement les données.

En 1978, le Syndicat Caprin compte 119 élevages qui créent la Fédération Régionale Caprine des Syndicats Caprins d'Aquitaine (la FRSCA). Les premiers présidents en sont Denis Chevillotte (47), Jacques Chèvre (24) et Michel d'Halluin (47). La FRSCA est devenue la section caprine du GIE Herbivores.

### Un important travail de développement sur la filière chevreaux

A partir de 1981 le Syndicat organise une collecte de chevreaux de boucherie et en 1987 se met en place à l'abattoir de Monflanquin (47) une chaîne d'abattage destinée aux chevreaux. La coopérative CAPRICOP est créé par le Syndicat Caprin qui développe une marque « le chevreau des bastides » (Figure 2). Jusqu'à 12 000 chevreaux sont commercialisés sous cette marque, pour moitié en France et pour moitié en

Italie. A l'époque la peau et la caillette (présure) payaient les frais d'abattage. La ville de Monflanquin, le Conseil Général et la Région cautionnent financièrement ce projet. Cette opération s'arrêtera en 1997. Sa gestion reposait quasiment exclusivement sur du bénévolat et aucun volontaire n'est trouvé pour poursuivre l'activité.

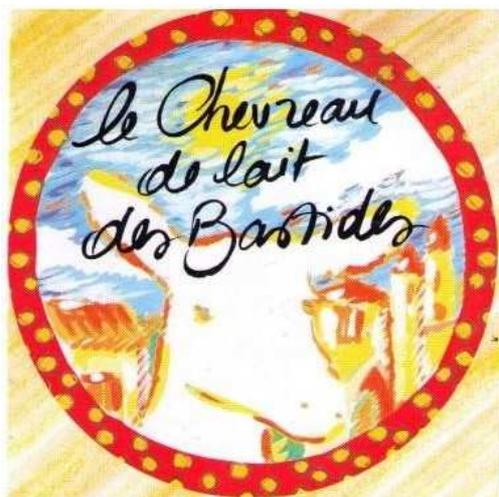


Figure 2. Logo de la marque « le chevreau de lait des Bastides ». Collection M. d'halluin.

# Histoire caprine succincte des Pyrénées

Jean-Noël PASSAL <sup>(1)</sup>, Fanny THUAULT <sup>(2)</sup>

(1) 4 impasse des Glycines, 09200 Eycheil

(2) Association Chèvre des Pyrénées, 32 avenue du Général de Gaulle, 09000 Foix

Contact : asso.chevre.pyr@free.fr

## Histoire de la chèvre dans la chaîne des Pyrénées

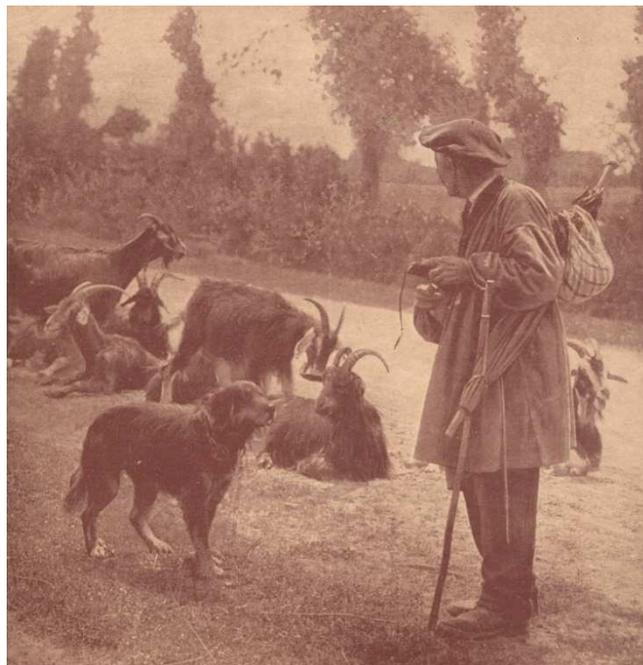
En Ariège, non loin de la Principauté andorrane, il est question d'un « âge de la chèvre » : en 1292 à l'hospice de Salau, quatre personnes étaient employées à la garde des chèvres, qui étaient nombreuses contre deux pour les ovins et une pour les porcs !

Et puis vinrent les forêts, l'ordre royal, l'interdiction et la répression contre les propriétaires de cet animal à la dent venimeuse... On raconte que la chèvre des Pyrénées tient sa couleur noire de cette époque : les robes sombres étaient en effet sélectionnées par les chevriers car moins voyantes en forêt ! A l'issue de cette « guerre », les chèvres devinrent tolérées auprès des grand-mères ou de quelques hommes « pittoresques », curiosités des stations balnéaires.

Malgré le Code Forestier, des troupeaux existent toujours à la fin du XIXe siècle dans les Pyrénées centrales, bénéficiant de certains droits de pacage communaux. Dans les Pyrénées Atlantiques, les mouvements d'animaux sont attestés au cours des

siècles avec des transhumances bovines, ovines et caprines, hivernales et estivales (Figure 1). Dans de nombreux cas, les animaux n'avaient finalement aucune résidence sur les terres de leur propriétaire ! En estive, les animaux étaient gardés par des bergers communaux ou communs. Les bêtes étaient traitées en montagne et le lait le plus souvent transformé sur place, parfois mélangé à celui des autres espèces. La tradition de la tomme « mono-lait » par espèce est une notion plus moderne, sauf en Béarn ou au Pays Basque avec des races caprines, et surtout ovines laitières, et des fabrications bien spécifiques.

Le train et le tourisme ont changé une partie notable de la clientèle. Des deux côtés de la frontière, la viande de chevreau est appréciée, tout comme celle de bouc castré. Quant aux fromages de chèvre, moins appréciés dans les montagnes, ils devaient être livrés vers les villes thermales ou les grandes villes comme Pau et Toulouse.



**Figure 1.** Chevrier-type, avec son troupeau et son chien. Source : L'Agriculture Nouvelle, 26/03/1927. Collection J.N. Passal.

## Transhumances hivernales et migrations des troupeaux béarnais et haut-pyrénéens

Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, et certainement avant, des mouvements caprins importants sont attestés, basés sur le cycle saisonnier de la chèvre. Une transhumance hivernale des troupeaux béarnais et haut pyrénéens conduit ceux-ci vers le Piémont, la Chalosse, les Landes et les régions viticoles où leur passage est souhaité – pour la fumure – jusqu'au 1<sup>er</sup> mars. La vente des chevreaux conditionne la possibilité de déplacement des chèvres. Une seconde transhumance est ensuite possible, alors même que la chèvre entame sa lactation. Cette transhumance estivale se fait soit en montagne pour les animaux laitiers et permet la fabrication de tommes, bien que les chèvres soient les dernières à avoir le droit d'accéder aux pacages selon une hiérarchie bien établie (après les bovins et les ovins).

Ces déplacements de troupeaux caprins se font aussi, plus souvent, vers les villes moyennes ou grandes pour la vente de lait et la fabrication de petits fromages. Jusqu'aux années 1870, le rayon de déplacement des chevrriers du Béarn reste restreint à l'Adour, la Gironde, le Gers, la Dordogne et les Charentes. Angoulême est le point extrême de ces déplacements.

Après la guerre de 1870, les destinations des chevrriers du Béarn sont bien plus lointaines. Venant

principalement de Lourdes et de la vallée de l'Ouzom (Hautes-Pyrénées), de la vallée d'Aspe et de l'Ossau (Pyrénées-Atlantiques), les chevrriers – souvent des cadets – vont parcourir la France, la Belgique et même l'Angleterre (Londres et Manchester) avec leurs chèvres. Leurs trajets sont attestés par une grande diversité de clichés, tirés le plus souvent sous forme de cartes postales (Figure 2). Le passage du chevrrier « basque » est souvent un évènement !

Trois routes principales ont ainsi pu être identifiées. La première par Bordeaux, la côte de l'Océan, jusqu'aux Pays de Loire, la Bretagne, la Normandie et les côtes du nord de la France et l'intérieur de la Belgique. Certains ne vont pas si loin et prennent leurs habitudes dans les stations balnéaires de la Gironde, de la Charente-Maritime, la Vendée et la Loire-Atlantique. Un autre chemin prend, à partir de Toulouse, le tracé de la Nationale 20 vers Paris, rejoignant ainsi le chemin des bêtes du Centre se dirigeant vers les Abattoirs de Paris. Des variantes peuvent passer par les stations thermales du Massif Central. Enfin, une troisième grande route part vers le Sud, la Méditerranée et peut bifurquer à Nîmes, soit vers Marseille et le Var, soit vers la vallée du Rhône, Lyon et bien plus haut : Vesoul, Epinal et probablement la Belgique.



**Figure 2.** Scène de traite par des chevrriers « basques » dans les rues de Gand (Belgique). Collection J.N. Passal

Les chevriers s'arrêtent pour vendre le lait frais de la traite dans les villes de passage et reprennent leur route jusqu'à leur destination. Ils sont alors intégrés à une organisation sociale mise en place par leurs aînés : répartition des quartiers de vente, prix et aussi hébergement des hommes et des animaux, qui pâturent le plus souvent sur des biens publics, en particulier les zones herbeuses autour des constructions militaires et, à Paris, la zone démilitarisée des fortifications.

Certains rentrent au pays munis d'un pécule leur permettant d'acheter un petit commerce... ou

reviennent sans un sou ! D'autres, trouvent à se marier, à s'installer dans la banlieue, comme bien des provinciaux, participant ainsi au développement de la population citadine.

Ce petit métier disparut progressivement après la première guerre mondiale avec l'apparition de l'automobile, l'intensification de la circulation et les progrès des techniques de conservation et de transport des produits laitiers.

## La chèvre de race pyrénéenne : histoire d'une race particulière

La provenance des premières chèvres domestiquées en Pyrénées est incertaine... Rameau continental ou ibérique ? Un peu des deux sans doute. Toujours est-il que les Pyrénées ont formé deux races caprines. L'une est la chèvre Catalane des Pyrénées Orientales qui formait encore de nombreux et grands troupeaux dans les années 1900. Comme dans d'autres régions, cette race a malheureusement disparu, ou presque. Si aujourd'hui elle semble faire l'objet d'un renouveau, la démarche n'est toujours pas reconnue.

L'autre race est la Chèvre des Pyrénées (Figure 3) qui a également failli disparaître. Elle était réputée pour la richesse de son lait et l'aptitude laitière de certaines de ses souches qui sont attestées dans des publications de zootechniciens au début du XX<sup>e</sup> siècle. Comme dans la plupart des régions françaises, la place de la chèvre dans l'économie familiale n'était pas négligeable (production de lait pour le ménage, viande pour les jours de fêtes, cuir, etc.). Elle était très présente dans les vallées pyrénéennes avec des effectifs estimés à 70 000 individus vers 1850.



**Figure 3.** Chèvres de Pyrénées © Association Chèvre des Pyrénées, mars 2019.

Suite à l'exode rural et à l'élimination des chèvres dans les zones forestières, les effectifs de chèvres des Pyrénées ont fortement régressé au cours de la deuxième moitié du XXe siècle. Et dans les années 70, la vague d'installation de néoruraux venus faire du fromage de chèvre dans les Pyrénées a privilégié des races sélectionnées (Alpine, Saanen), mieux connues des techniciens. Victime de cette désaffection, la chèvre des Pyrénées était considérée comme quasiment disparue au début des années 1990.

Cependant, dès les années 1980, des éleveurs passionnés ont recherché des animaux de race pyrénéenne pour faire revivre la race. Ils ont rapidement reçu le soutien de l'INRA, de l'Institut de l'Élevage, et des Conservatoires régionaux (Conservatoire des races d'Aquitaine et Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi Pyrénées). Créée en 2004, l'association La Chèvre de race pyrénéenne a pris le relais et poursuit aujourd'hui encore le programme de sauvegarde et de valorisation de la race. Un schéma d'amélioration a également été mis en place par l'association en partenariat avec Capgènes et l'Institut de l'élevage, avec d'une part, l'objectif de favoriser les chèvres qui font du lait de bonne qualité fromagère et qui sont capables d'élever leurs chevreaux, d'autre part, de veiller à conserver la variabilité génétique existante au sein de cette race qui a connu un fort goulet d'étranglement génétique à la fin du siècle dernier. On compte aujourd'hui environ

4 400 chèvres des Pyrénées pour près de 210 éleveurs, principalement situés au sud d'une ligne reliant Bordeaux à Narbonne.

La chèvre des Pyrénées a aujourd'hui conservé son caractère mixte : elle est élevée aussi bien pour la viande de ses chevreaux que pour son lait, transformé en fromages fermiers. La majorité des élevages (les deux tiers environ) sont ainsi des élevages allaitants, parfois transhumants, qui valorisent la race pyrénéenne en commercialisant des chevreaux élevés sous la mère, abattus entre 3 et 8 mois. Parallèlement, environ 30% des éleveurs valorisent la race en système fromager. Certains sont également transhumants et la traite se fait alors en estive. Du fait de son histoire et des systèmes de production actuels, la production laitière des chèvres pyrénéennes est modeste (de 200 à 450 kg de lait par lactation en conditions extensives), mais son lait est riche en matière grasse et donne un fromage apprécié des consommateurs.

La chèvre des Pyrénées a conservé sa rusticité, héritage de son passé : c'est une race particulièrement adaptée à des systèmes d'élevage économes, reposant sur une forte utilisation du territoire avec le pâturage de prairies naturelles ou de parcours, de zones intermédiaires et d'estives. Son utilité dans l'entretien des territoires embroussaillés est d'ailleurs de plus en plus reconnue.

**Encadré 1.** La Tomme de chèvre des Pyrénées au lait cru a obtenu une IGP fin 2020.

En octobre 2020 cette tomme a obtenu une reconnaissance officielle en Indication Géographique Protégée ! La Tomme des Pyrénées est une pâte pressée non cuite au lait cru de chèvre qui mérite d'être plus connue. La Tomme de chèvre au lait cru est en demande d'IGP au sein de la famille « Tomme des Pyrénées ». Les producteurs fermiers souhaitent depuis plus de 15 ans une reconnaissance de leur

savoir-faire par l'extension du cahier des charges IGP aux tommes au lait cru de vache, de chèvre, et de brebis en mélange.

Moins nombreux que leurs voisins éleveurs ovins et bovins, les éleveurs caprins sont une quarantaine sur le département des Pyrénées-Atlantiques et environ une centaine de plus sur la chaîne des Pyrénées.

# Histoire caprine du Grand Ouest français : conclusion

## Une filière caprine bicéphale, fermière et industrielle, qui a connu une double réussite en 60 ans et se réinterroge sur son avenir

Frantz JENOT <sup>(1)(2)</sup>, Léopold DENONFOUX <sup>(3)</sup>, Christine GOSCIANSKI <sup>(4)</sup>, Leila LE CARO <sup>(5)</sup>,  
Joseph BILLANT <sup>(6)</sup>, Jacques CHEVRE <sup>(6)</sup>, Michel d'HALLUIN <sup>(7)</sup>, Camille DELAPORTE <sup>(7)</sup>,  
Fanny THUAULT <sup>(8)</sup>, Jean-Noël PASSAL <sup>(9)</sup>

(1) Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie

(2) Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Contact : frcap@orange.fr

(3) Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine,  
2 rue du Port de Brouillac, 79510 Coulon

(4) Chambre régionale d'agriculture des Pays-de-la-Loire, CS 70510, 49105 Angers cedex 2

(5) Chambre d'Agriculture de Bretagne, CS 14226, 35042 Rennes cedex

(6) Syndicat Caprin de Dordogne, 295 Boulevard des Saveurs, 24660 Coulounieix-Chamiers

(7) Syndicat Caprin du Lot-et-Garonne, B.P 80349, 47008 Agen cedex

(8) Association Chèvre des Pyrénées, 32 avenue du Général de Gaulle, 09000 Foix

(9) 4 impasse des Glycines, 09200 Eycheil

La production de fromage de chèvre en Grand Ouest français a connu sur le temps long des mutations productives et des dynamiques territoriales qui l'ont fait accéder au rang de leader européen. En Poitou méridional, les caprins omniprésents depuis des siècles aux côtés des paysans et des ruraux sur cette terre de passage et protestante, se sont d'abord implantés par adaptation zootechnique et sociale. Au XIXe siècle, les femmes commercialisent leurs Mothais sur Feuille et Chabichous du Poitou sur les marchés locaux. De leur côté, des « marchands de peaux de lapins » collectent du fromage en vrac dans les fermes pour les valoriser affinés dans les centres urbains. Après l'apparition du phylloxéra et la disparition de la vigne, la coopération beurrière connaît un développement considérable dans la région ; elle entraîne dans son sillage, dès le début du XXe siècle, une production industrielle de fromage de chèvre qui bénéficie du train et des marchés citadins. C'est cet ancrage centenaire de l'industrie fromagère caprine qui fera passer plus vite qu'ailleurs la production de fromages de chèvre d'une économie de subsistance à une économie de marché mondialisé. Après la Seconde Guerre mondiale, spécialisation et concentration caractérisent de façon importante la production caprine dans les élevages et les industries laitières du bassin. Dans les années 1960, l'apparition florissante de la grande distribution et la demande croissante de consommateurs citadins dopent ces laiteries industrielles. Fruits de ce boum économique,

les quatre groupes laitiers présents aujourd'hui en Poitou (Agrial, Savencia-Terra Lacta, Lactalis et dans une moindre mesure Sèvre-et-Belle) représentent à eux seuls plus des deux tiers de la production nationale de fromage de chèvre. Malheureusement pour le territoire, la majorité des sièges sociaux de ces entreprises sont hors région. Dans une économie de marché international, ces industries ont développé des marques d'entreprises à forte notoriété (Soignon, Président, Saint-Loup, Sèvre-et-Belle, Chavroux) en s'appuyant sur des fromages standardisés comme la « bûchette » qui représente 60% du volume des fromages de chèvre français. Ces fromages de grande consommation accessibles à un prix modique (environ 3€ de plus par kg que des fromages de vache) permettent de toucher un large éventail de consommateurs, notamment des classes sociales à revenu modeste. Dans ce contexte, l'AOP Chabichou du Poitou voit son volume plafonné à 300 tonnes par an (sur environ 70 000 T de fromage de chèvre produit sur le bassin) et le Mothais sur feuille, actuellement en demande de reconnaissance en AOC, représente un volume du même ordre. D'autres régions investiront bien plus cette stratégie de la qualité via les AOP.

De l'épicentre poitevin, l'élevage caprin s'est progressivement répandu à la fois vers la Vendée, le Maine-et-Loire et la Bretagne mais aussi dans le Sud-Ouest, sur les terres de production du Cabécou, en Dordogne, dans le Lot-et-Garonne et en Aveyron.

En amont de la filière, comme pour d'autres filières d'élevages, les progrès techniques ont induit des mutations des pratiques de l'élevage caprin qui se caractérisent par l'intensification, la spécialisation et la mécanisation. Toutefois, si dans les Deux-Sèvres on compte aujourd'hui en moyenne 350 chèvres par élevage au contrôle laitier, cette productivité humaine reste trois fois moindre qu'aux Pays-Bas où on compte en moyenne 1 000 chèvres par troupeau. L'avenir de ces systèmes de production laitiers est une question centrale pour la stratégie de la filière française : course en avant effrénée vers l'élevage industrialisé ou distinction française d'un élevage familial à dimension humaine produisant des fromages certes industriels mais reconnus par les consommateurs ?

Bien que moins dense que dans l'Est de la France, la Bourgogne ou le Centre, le réseau des producteurs fermiers est resté bien présent en Charentes-Poitou et dans tout l'Ouest français. Dans cet environnement influencé par la culture de filière générée par de grands groupes industriels, la production fermière caprine connaît même une renaissance depuis les années 1990. Principalement attachée à des marchés locaux par la vente directe ou via des crémiers-fromagers, elle satisfait des consommateurs en recherche de fromages de goût, au lait cru, de tradition et ancrés au terroir local.

Une association de la Route des fromages de chèvre et une Maison des fromages de chèvre permettent une animation et une promotion de la diversité de cette production caprine, emblématique et identitaire de l'Ouest. La valorisation de la viande caprine, notamment de chevreaux, est un autre axe de travail du projet de territoire de la profession caprine.

Tournée vers l'avenir, la filière caprine de l'Ouest, en particulier industrielle, connaît à présent de nouvelles problématiques, que ce soit sur l'installation, les attentes sociétales, la durabilité des systèmes de production et le bien-être animal. Pour répondre aux attentes des ONG et de ces consommateurs toujours plus nombreux, les éleveurs et leurs partenaires développent un plaidoyer qui s'appuie sur de nouvelles pratiques et certifications.

Concomitamment, les éleveurs continuent de revendiquer légitimement des niveaux de revenus plus justes. Après une longue période de développement, la capacité à transmettre des élevages caprins viables et vivables dans le cadre d'un pacte social renouvelé avec la société est le nouveau challenge des éleveurs, des laiteries et de tous les partenaires de cette filière bien implantés sur cette terre de chèvres.

## Références

- Bossis N. (2018) Résultats techniques et économiques caprins 2017 en Nouvelle-Aquitaine. IDELE, 4 p.
- Cavaillès H (2003) La Transhumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne. Ed. Cairn (voir aussi une approche plus détaillée et illustrée [www.chevredespyrenees.org](http://www.chevredespyrenees.org) dans le menu "études).
- Daunizeau A. (1951) *La population caprine dans le département des Deux-Sèvres. Essai de reconstitution de la race Poitevine*. Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, 52 p.
- Delfosse C. (2007) *La France fromagère (1880-1990)*. Ed. La Boutique de l'Histoire, Paris, 270 p.
- Jénot F. (2008) *Mutations productives et dynamiques territoriales. Etude de prospective stratégique à l'horizon 2016*. Thèse de doctorat de géographie, Université de Poitiers.
- Jénot F. (coord.) (2002) *Terre des chèvres. Entre tradition et modernité en Poitou-Charentes Vendée*. Geste Editions, 175 p.
- Le Jaouen J. C. (1988) Fromages de chèvre : tradition et modernité. *La Chèvre* 169, 12-14.
- Le Jaouen J. C. (2003) Les grandes mutations de l'élevage caprin. *La Chèvre* 254, 16-20.
- Morand-Fehr P., Le Jouen J.C. (coords.) (2009) Histoire et évolution des races et des productions caprines. *Ethnozootechnie* 85, 132 p.
- Napoleone M., Corniaux C., Leclerc B. (coords.) (2015) *Voies lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*. Cardère Editions, 311 p.
- Napoleone M., Jénot F. (Coord.), Le Jaouen J. C., Leboeuf B. (2019) Régions caprines françaises – Tome 1. *Ethnozootechnie* 105, 85 p.
- Purseigle F., Hervieu B. (2009) Pour une sociologie des mondes agricoles dans la globalisation. *Études Rurales* 183, 177-200.

# Histoires de fromages au pays des Cabécous

Jean-Claude LE JAOUEN

30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly. Contact : jclejaouen@gmail.com

**Résumé :** Le cabécou est un petit fromage de chèvre traditionnellement fabriqué dans la région Sud-Ouest de la France. L'analyse de quatre démarches professionnelles visant à définir et à protéger ce fromage permet de mieux comprendre comment se sont construites les filières économiques correspondantes, avec des réussites pour le Rocamadour et le Périgord, mais aussi des tentatives qui se sont parfois soldées par des échecs.

**Mots-clés :** fromages de chèvre, Cabécou, Sud-Ouest, histoire, organisation professionnelle.

## Introduction

Retracer l'histoire de l'élevage caprin dans une région comporte presque toujours un volet consacré aux fromages dans la mesure où, en France, la chèvre a toujours été élevée pour son lait et que ce lait était généralement valorisé en fromages.

Historique de l'élevage et historique des fromages sont donc liés, alors que ce lien est aujourd'hui distendu du fait de la prédominance massive de la transformation industrielle qui privilégie les produits demandés par les consommateurs, quelques soient les types de produits et indépendamment de leur origine géographique, à l'exception notable des Appellations d'Origine Protégées.

Dans le cas du Sud-Ouest, nous avons donc choisi une approche historique au travers du produit phare de la région, le cabécou, petit fromage rond qui était fabriqué traditionnellement dans une large zone couvrant plusieurs départements. C'est grâce à l'analyse des différentes démarches professionnelles régionales consacrées à ce fromage, qu'il est possible de mieux comprendre comment se sont construites les filières caprines actuelles.

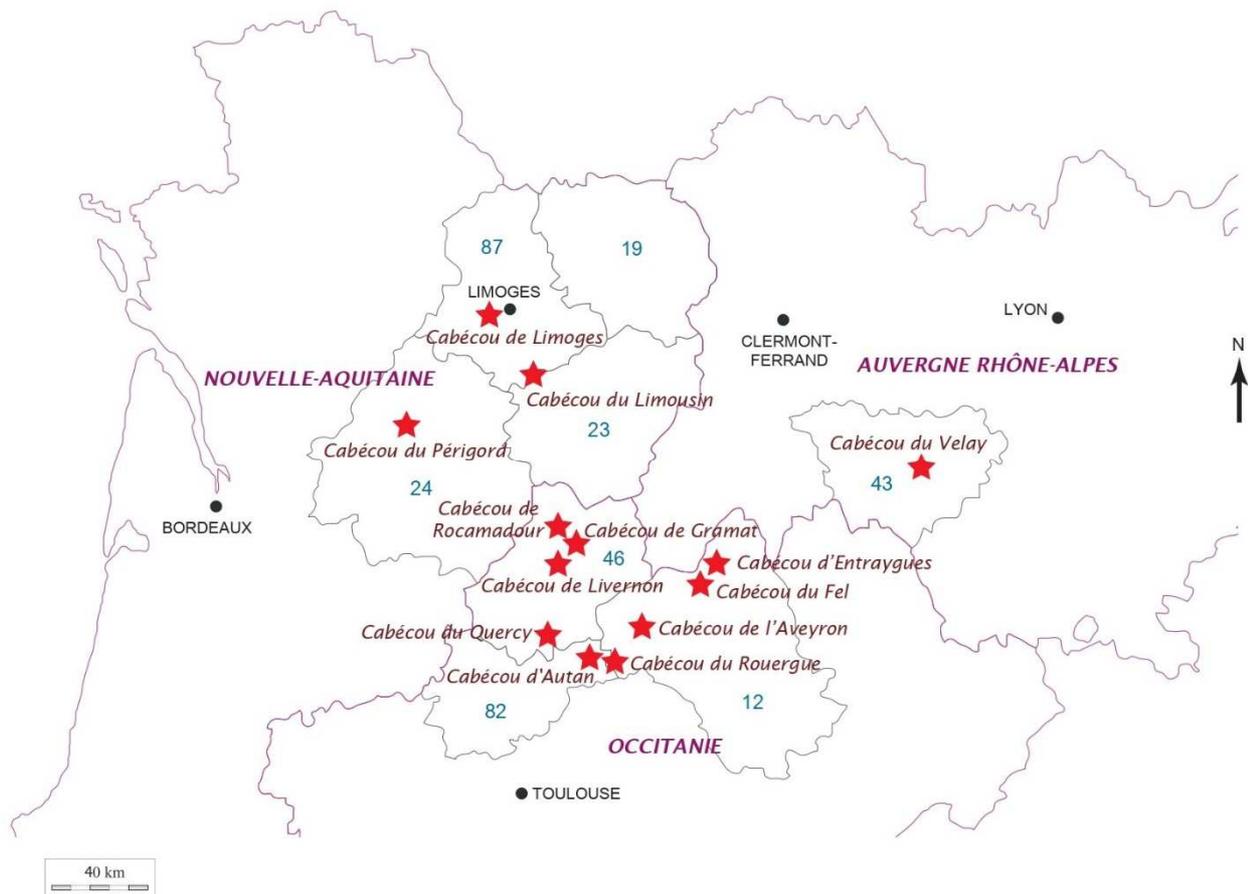
Nom générique des petits fromages ronds et plats du sud-ouest de la France, « cabécou » signifie « petit chèvre » en langue d'oc. Pourtant l'usage du seul lait de chèvre n'était pas exclusif autrefois, car une enquête régionale conduite au début des années 1970 a montré qu'il existait alors des cabécous au lait de brebis, de vache ou de mélanges chèvre-vache. Le livre "La fabrication du fromage de chèvre fermier" qui recensait l'inventaire des fromages de chèvre français

en 1974 mentionne : petit fromage rond, plus ou moins plat, de 5 à 7 cm de diamètre sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour le Rocamadour et 2 à 3 cm pour le Cabécou d'Entraygues, pâte molle, affinage en cave ou en grotte aérée pendant 1 à 3 semaines, fine peau jaunâtre ou croûte séchée piquée de bleu.

Le décret « Fromages » du 27 avril 2007, qui définit en particulier les formes et dénominations réservées aux fromages de chèvre, a officialisé la protection réglementaire du Cabécou. Aux dénominations antérieurement définies (Chabichou, Sainte-Maure, etc.) est venu s'ajouter celle du Cabécou : au lait de chèvre, coagulation lactique, cylindre plat à bords droits, dimensions, et d'un poids minimum de 35 grammes à la vente. Ainsi protégés les cabécous disposent alors d'une assise favorisant leur développement commercial à l'abri des imitations avec d'autres laits.

Géographiquement, l'aire d'utilisation de la dénomination du « Cabécou » est assez large et couvrait le Limousin jusqu'à l'Aveyron. On recense les cabécous de Rocamadour, d'Autan, de l'Aveyron, du Quercy, du Rouergue, d'Entraygues, du Fel, de Grammat, de Livernon, du Velay, de Limoges et du Limousin (Figure 1).

Dans cette « Histoire des fromages de chèvre au pays des Cabécous », nous présenterons quatre démarches, de natures différentes, visant à organiser la production et la commercialisation du fromage, avec des réussites mais aussi des échecs sur une période d'une cinquantaine d'années.



**Figure 1.** Carte des pays à Cabécous. Source : Chevriers Nouvelle Aquitaine et Vendée (2021)

## Le Cabécou du Fel et de l’Aveyron : une petite production locale

Située au nord de l’Aveyron, la région d’Entraygues-sur-Truyère se caractérise par un relief accidenté, aux vallées profondes et étroites dont les deux principales, celles du Lot et de la Truyère, confluent à Entraygues. C’est au-dessus d’Entraygues que se situe le hameau du Fel qui a donné son nom à une des variétés de Cabécou, renommé localement, le Cabécou du Fel, parfois également appelé Cabécou d’Entraygues.

De tous temps l’élevage caprin a existé dans la vallée du Lot, d’ailleurs seul territoire du département de l’Aveyron où il était présent de façon vraiment significative. Dans cette région, marquée par un fort exode rural, l’élevage traditionnel des chèvres était le fait de très petites exploitations, sur des terrains pauvres et pentus, avec de micros troupeaux de 4 à 10 chèvres de race locale, à poils longs et peu productives ; l’image même d’une économie rurale de subsistance.

Le lait des chèvres était transformé à la ferme en petits fromages ronds, vendus à la ferme et sur les marchés à des ramasseurs, les « Coustoubis », à la fois agriculteurs et marchands de primeurs qui les

expédiaient sur les villes voisines (Aurillac, Rodez, Decazeville...).

Durant la saison touristique les restaurateurs et hôteliers de la région étaient demandeurs de ces Cabécous, qui avaient acquis une vraie réputation locale et n’étaient pas confondus avec les Péraills, de plus grande taille, fabriqués au lait de brebis dans les régions plus méridionales du département.

Afin d’améliorer les conditions de vie des agriculteurs en vallée, un groupe d’éleveurs caprins décide, en 1961, de créer un groupement de vulgarisation avec un syndicat caprin présidé par M. Mousset. A la demande des producteurs et afin de soutenir le projet, un technicien caprin, Maurice Lacombe, est affecté en 1967 par La maison du Mouton et de la Chèvre préfigurant, au niveau national, ce qui deviendra l’ITOVIC.

Dès 1963, une équipe d’éleveurs dynamiques crée la Coopérative Fromagère d’Entraygues qui assure, à une petite échelle, le ramassage du lait de chèvre, sa transformation en Cabécous et la vente des fromages.

La première année treize adhérents, possédant au total 140 chèvres, livrent 26 000 litres de lait transformés dans un ancien garage sommairement aménagé. La première fromagerie artisanale de production de Cabécous d'Entraigues était née.

Dénommée par la suite Coopérative des Gorges du Lot, le groupement connaît rapidement des difficultés de commercialisation et recherche des partenaires laitiers professionnels afin de s'associer, ce qui intervient en 1974. André Alard, alors Président, déclare : « Depuis le 1er janvier 1975, nous avons adhéré au groupe Richemond de Clermont-Ferrand qui est une union de coopératives laitières du Massif Central, ce qui nous assure un débouché. Maintenant notre rôle consiste à collecter le lait et à produire du caillé que nous congelons après égouttage. Nous l'expédions à la Centrale Laitière d'Auvergne qui fabrique un fromage mi-chèvre se présentant sous la forme d'une bûche de 1,2 kg ».

Ainsi, quelque douze ans après avoir valorisé le lait de chèvre sous forme de cabécous traditionnels, la coopérative se tourne vers d'autres types de

valorisation dans le cadre d'un nouveau partenariat industriel. Elle aura néanmoins contribué à faire connaître les cabécous au plan régional et à leur assurer une certaine notoriété.

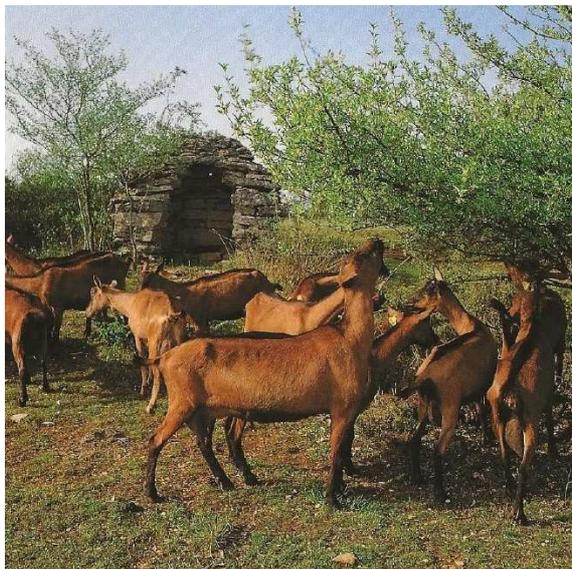
Dans les années 1990, parallèlement à la démarche qui, dans le Lot, devait aboutir à la reconnaissance en AOC du Rocamadour, le syndicat caprin de l'Aveyron monte un dossier en faveur d'une protection pour le Cabécou de l'Aveyron, avec une zone de production qui couvre approximativement l'ensemble du département. A la demande de l'INAO le dossier est étudié par la commission d'enquête du Rocamadour. Il sera refusé, les éléments constitutifs des fondements d'une appellation d'origine fromagère étant jugés insuffisants.

Aujourd'hui, en Aveyron, les cabécous sont toujours fabriqués par une vingtaine de producteurs fermiers répartis sur l'ensemble du département, avec toutefois une concentration sur la vallée du Lot. L'essentiel du lait de chèvre aveyronnais est désormais collecté par des industriels (plus de 40 millions de litres) qui ne produisent pas de cabécous.

## **Le Rocamadour : une Appellation d'Origine Protégée réussie**

C'est au terme d'une longue procédure de près de sept années que le fromage de chèvre Rocamadour a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée par un décret du 16 janvier 1996. Septième fromage de chèvre bénéficiant alors de cette reconnaissance officielle, le Rocamadour connaît, depuis, un développement dont profitent l'ensemble des acteurs de la filière qui s'est construite autour du fromage. L'AOC française a été reconnue Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau de l'Union Européenne.

Fromage historique du Lot, son aire d'appellation correspond, de façon homogène, aux zones calcaires des Causses du Quercy avec des extensions sur le sud de la Corrèze, une partie est de la Dordogne, le nord du Tarn et Garonne et une partie ouest (Ségala) de l'Aveyron (Figure 2). L'obtention de l'appellation d'origine a résulté d'une maturation professionnelle volontariste du projet soutenue par la Chambre d'Agriculture du Lot, et dont les principales étapes sont résumées dans les paragraphes qui suivent.



**Figure 2.** Chèvres sur les Causses. Collection du Syndicat des Producteurs de Rocamadour.

A la fin des années 1970, 60% du lait de chèvre produit dans le Lot était transformé en Cabécous, le reste étant collecté par deux coopératives du Poitou-Charentes et une laiterie privée. Au total la production de Cabécous était estimée à 180 tonnes dont 80% de fermiers. Le département comptait, à cette époque, une soixantaine d'élevages caprins plus ou moins spécialisés, les livreurs de lait étant surtout localisés au sud du Lot.

Avec la crise nationale de surproduction en 1981, la saturation du marché se fait ressentir et le nombre d'élevages tombe à moins d'une cinquantaine de producteurs. La première idée a été la création d'un centre d'affinage départemental doté de structures commerciales, « mais le produit était trop hétérogène et difficile à commercialiser » a expliqué Jean Chassagne, conseiller à la Chambre d'Agriculture du Lot. Un GIE dénommé « Lou Cabécou » est alors créé avec une vingtaine de producteurs, l'objectif étant de commercialiser les fromages à l'extérieur du département. Ce sont les membres producteurs eux-mêmes qui assurent le fonctionnement du groupement, avec une commercialisation vers une clientèle d'une trentaine de grossistes et de fromagers détaillants. En 1986, le GIE a vendu 290 000 cabécous, mais très rapidement des difficultés commerciales et de fonctionnement apparaissent qui conduiront à la constitution d'une coopérative « Les fermiers de Rocamadour » qui existe toujours. En 1998, cette coopérative regroupe 12 producteurs fermiers caprins, 2 producteurs de fromages de brebis et 3 producteurs de lait ou de caillé de chèvre fermier.

C'est en 1991 qu'est initiée la démarche visant à obtenir l'AOC avec la création du Syndicat des Producteurs de Rocamadour. Au départ le syndicat travaille sur la dénomination Cabécou de Rocamadour

mais, rapidement, compte tenu des autres initiatives régionales autour de la dénomination générique cabécou, la décision est prise d'axer la démarche sur la seule dénomination Rocamadour, porteuse d'une identification géographique plus conformes aux pratiques traditionnelles.

Président du Syndicat, Dominique Chambon déclare à l'époque (Source : Le Jaouen (1994), *La Chèvre* n°203) : « La mise en place de l'AOC Rocamadour et l'organisation de la filière qu'elle implique, doit être un moyen de maintenir une production à forte valeur ajoutée dans des exploitations situées dans des zones de Causses à faible potentialités agronomiques. Tous les intervenants, producteurs de lait et de caillé, artisans transformateurs sont représentés au Conseil d'administration du syndicat où chacun participe à l'orientation et au développement du projet d'appellation ».

L'obtention de l'AOC en 1996, après trois années d'instruction du dossier par une commission d'enquête nommée par l'INAO, va permettre une vraie réorganisation de la filière. C'est ainsi qu'en 1994, l'aire d'appellation revendiquée lors de l'élaboration du dossier totalise 17 600 chèvres, 350 éleveurs, avec une production estimée à 5,4 millions de litres transformés en Rocamadours dont 60% d'origine fermière, les 40% restants provenant essentiellement de trois artisans collectant du lait ou du caillé. Le Rocamadour étant fabriqué avec un caillé pré-égoutté avant moulage, certains producteurs fermiers vendaient, en effet, du caillé aux artisans. En 1998 la dynamique de la filière s'affirme avec 120 producteurs totalisant 10 000 chèvres. La production de Rocamadours atteint 480 tonnes, soit 14 millions de fromages représentant 7 millions de litres de lait de chèvre (Figure 3).



**Figure 3.** Rocamadour. Collection Syndicat des producteurs du Rocamadour AOP.

En 2000 la production s'accroît pour atteindre 650 tonnes : 55% de ces volumes sont produits par 4 artisans fromagers et une coopérative, les 45% restants étant fabriqués par 35 producteurs fermiers. Face à la demande croissante du marché la filière Rocamadour est confrontée à un début de pénurie. Francis Verdier, principal artisan transformateur à Loubresac, constate : « Nous avons besoin globalement de 5 à 10% de lait en plus chaque année, c'est pourquoi il nous faut installer des jeunes tout en accompagnant la progression des éleveurs existants et qui veulent se spécialiser ». Le syndicat définit alors et met en œuvre une stratégie de développement qui se veut maîtrisée et orientée dans le respect des fondements de l'AOC.

Cette dynamique se traduit par une progression des volumes de Rocamadour qui atteignent 1 070 tonnes

en 2015, dont 400 tonnes de fermiers, avec 60 livreurs de lait et 34 fromagers fermiers. Dominique Chambon déclare alors à la Revue Laitière Française (n°757) : « Il n'y a pas de raison que les ventes ne continuent pas de progresser. En matière de communication nous visons à renforcer la notoriété sur le territoire d'origine et dans les grandes villes périphériques comme Toulouse, Bordeaux, Clermont-Ferrand, de sorte que le Rocamadour devienne leur fromage de chèvre ».

La filière Rocamadour affiche toujours en 2020 une bonne santé économique avec 1 296 tonnes produites, dont 919 t de fromages artisanaux et 377 t de fromages fermiers issus de 29 élevages transformateurs. Le Rocamadour se place désormais en deuxième position (après le Sainte-Maure de Touraine 1867 T) des 14 fromages de chèvre français bénéficiant d'une AOP.

## La saga du Cabécou du Périgord

Comme dans la plupart des territoires où était présent l'élevage caprin, dans le nord des anciennes régions Midi-Pyrénées et Aquitaine, le lait de chèvre produit en Dordogne était transformé à la ferme en petits fromages ronds à pâte lactique. Les références historiques des traditions fromagères répertoriées ne font cependant pas état de l'existence de dénominations s'apparentant à Cabécou du Périgord mais, par exemple, au petit chèvre de Thiviers ou au Cujassou à Cubjac.

C'est avec le regain d'intérêt en faveur de la production caprine observé, dès 1963, dans le nord de la Dordogne (région de Coulaures notamment) que s'est véritablement posée la question de la valorisation des fromages traditionnels locaux. À l'époque, dès la création des premiers élevages spécialisés, le lait de chèvre a été collecté par des entreprises ramassant déjà du lait de vache localement (voir à ce sujet le chapitre sur l'histoire caprine de Dordogne et du Lot et Garonne). Le lait de chèvre était alors principalement destiné à l'industrie laitière du Poitou-Charentes qui en assurait la transformation en fromages autres que les types Cabécou.

Localement, seuls quelques fromagers fermiers produisaient des petits fromages de chèvre, plus ou moins plats, qu'ils appelaient parfois Cabécous de façon générique, selon une technologie de type lactique, avec moulage direct à la louche du caillé ou moulage à la cuillère de caillé pré-égoutté, l'affinage dépassant rarement une dizaine de jours.

Jean Eynard, président du tout nouveau syndicat caprin, déclarait alors : « Nous sommes trop dépendants des groupes laitiers extérieurs, il nous

faudrait un fromage plus local qui fasse prime sur le marché, pour sécuriser l'avenir de nos élevages ».

Avec la création de petites fromageries artisanales privées et, à partir des années 1980, les crises successives de surproduction du lait de chèvre, va se poser collectivement la question de valoriser un fromage attaché à la région. C'est donc tout naturellement que la dénomination Cabécou est retenue, sachant que, parallèlement, dans le Lot voisin un projet de protection du Cabécou de Rocamadour (qui deviendra Rocamadour tout court) est étudié.

En 1993 naît l'Association pour la Défense du Cabécou du Périgord, avec l'objectif d'obtenir une AOC. Le fromage est défini dans sa forme, ses dimensions, son mode de fabrication (caillé pré-égoutté avec moulage à la plaque) et son affinage de 7 jours minimum (Figure 4). La création d'une Interprofession Caprine Dordogne-Périgord va conforter la démarche, en dépit de divergences qui se font jour entre les divers opérateurs dont les intérêts ne concordent pas toujours.

La démarche visant éventuellement l'AOC n'étant pas retenue et validée par l'INAO, les professionnels s'orientent alors vers une Indication Géographique de Provenance (IGP) avec CCP (Certification Conformité Produit). Un cahier de charges est élaboré dans cet objectif.

En raison du succès commercial que connaît alors le Cabécou du Périgord, qui bénéficie indubitablement de la réputation gastronomique du mot Périgord, la décision est prise de poursuivre l'aventure de la marque collective avec diverses adaptations du cahier des charges, permettant de satisfaire les exigences des entreprises et des éleveurs.



**Figure 4.** Cabécous du Périgord. Collection Interprofession Caprine Dordogne-Périgord.

C'est ainsi, qu'en dépit de nombreuses péripéties, s'est imposée en l'espace de deux décennies la dénomination collective Cabécou du Périgord, grâce à une véritable volonté interprofessionnelle. De 500 tonnes au début des années 2000 la production atteint

désormais les 1000 tonnes. L'identité du Cabécou du Périgord est ainsi solidement ancrée à son territoire et les éleveurs bénéficient d'une meilleure valorisation de leur lait.

## **Le Cabécou d'Autan : un essai non transformé**

« L'histoire du Cabécou d'Autan se déroule sur près de trois décennies, et c'est une démarche professionnelle régionale avant d'être une approche technique fromagère ou géographique ». C'est ainsi que François Etevenon, éleveur dans le Tarn, puis fromager et acteur majeur du projet définit la démarche.

Au début de la décennie 1980, la filière caprine a été marquée, au plan national, par une grave crise de surproduction. La région Sud-Ouest qui est de peuplement caprin récent et dont l'essentiel de la collecte de lait de chèvre est drainé vers les coopératives du Poitou-Charentes en a souffert particulièrement du fait de sa situation périphérique.

Naturellement l'idée de transformer ce lait localement prend corps et se renforce au plan régional. Des projets sont lancés concernant la mise en place d'une collecte de lait avec des groupes fromagers régionaux. En Midi-Pyrénées un site a été ouvert à la coopérative laitière de La Bruguière (Tarn) mais rapidement abandonné, après quelques années de fonctionnement chaotique en liaison avec l'Union Laitière des Pyrénées.

Naît ensuite le dessein d'aller vers un produit identifié qui permette à la fois de démarquer la région et d'associer l'ensemble des différents acteurs de la filière : producteurs de lait, fromagers fermiers, artisans et industriels. C'est ainsi, naturellement, que la réflexion se porte sur le Cabécou seule dénomination de

fromage de chèvre associée au nord de Midi-Pyrénées. Des discussions ont lieu avec les promoteurs de la future AOC Rocamadour dans le Lot, mais sans résultats dans la mesure où la démarche Rocamadour se focalise sur cette seule dénomination et ne souhaite pas s'engager dans un projet régional trop élargi.

L'émergence du projet Cabécou d'Autan commence, en 1994, avec la création au plan régional de l'Association de défense et de promotion du Cabécou Quercy-Rouergue qui s'oriente vers une IGP (Indication Géographique de Provenance) associée au Label Rouge. L'association regroupe alors une trentaine d'adhérents répartis sur une large zone couvrant plusieurs départements de Midi-Pyrénées et départements limitrophes. Un cahier des charges est esquissé qui s'attache essentiellement à décrire le produit et son procédé de fabrication. Un profil sensoriel est élaboré dès 1997 afin de caractériser le produit au plan gustatif et, ainsi, mieux le différencier des autres Cabécous de la Région (Figure 5).

Au fil des années 1999 à 2001, des réunions de travail se succèdent ainsi que des échanges avec l'organisme certificateur régional Qualisud. Des différends surgissent concernant plusieurs points du cahier des charges, notamment à propos de l'alimentation des chèvres, du pâturage, de l'ensilage, les contraintes de collecte du lait, etc., provoquant le retrait de certaines entreprises laitières.

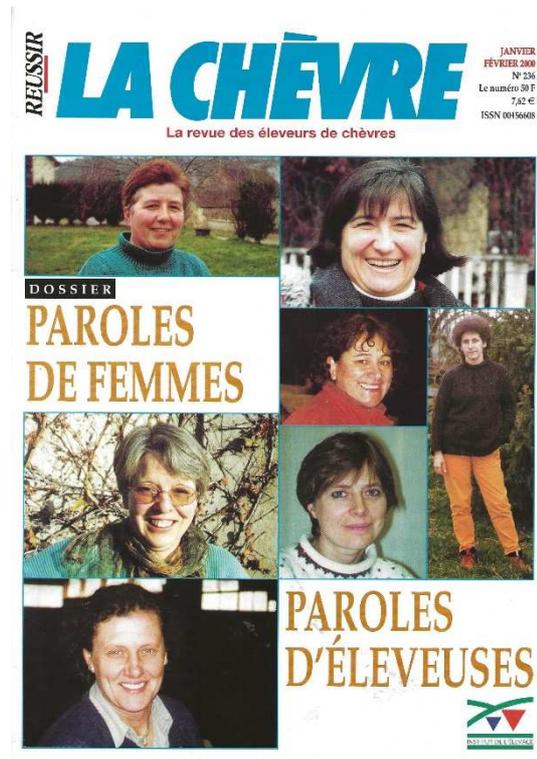


**Figure 5.** Cabécou d'Autan. Collection [www.produits-laitiers.com](http://www.produits-laitiers.com).

Le dépôt du dossier définitif n'interviendra qu'en septembre 2005. Entre temps l'Association ne réunit plus que des producteurs fermiers de trois départements (Tarn, Tarn et Garonne, Haute-Garonne) et deux artisans fromagers.

L'arrêté d'homologation du Label régional « Cabécou d'Autan » est publié le 6 avril 2006 mais dans les années suivantes, les difficultés s'accumulent. Le projet de label vivra difficilement et s'essoufflera peu à peu car la commercialisation ne suit pas.

En dépit d'une tentative de relance en 2014, avec un travail de révision du cahier des charges, la démarche label sera délaissée, puis tombera en sommeil. Au même moment le gérant de SégalaFrom (Tarn) qui avait assuré le pilotage de la démarche depuis le départ de l'animateur (suppression du poste en 2010), prend sa retraite après avoir confié le devenir de SégalaFrom à la Fromagerie du Pic dans le Tarn et Garonne. Faute d'intérêt, le projet régional du Cabécou d'Autan est aujourd'hui quasiment abandonné.



L'histoire des régions caprines est également l'histoire des éleveuses et des éleveurs de ces régions.

# Diversité et atouts de la filière caprine pour le futur ?

## Esquisse d'un bilan et des perspectives pour le secteur caprin français et ses bassins de production

Frantz JENOT<sup>(1)(2)</sup>, Bernard LEBŒUF<sup>(3)</sup>, Jean-Claude LE JAOUEN<sup>(4)</sup>, Martine NAPOLEONE<sup>(5)</sup>

(1) Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie

(2) Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. Contact : frcap@orange.fr

(3) 4 rue de la Croix Rouge, 86000 Poitiers

(4) 30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly

(5) INRAE, UMR Selmet, 2 place Viala, 34000 Montpellier

En discussion des articles des deux tomes du projet RECAFRAN, nous proposons ici une lecture transversale de nos réflexions inspirées par l'approche ethnozootechnique. Le projet de cet ouvrage nous a occupé trois années durant. Issus de parcours professionnels différents et de disciplines diverses, nos points de vue ont été souvent contrastés et nos débats riches. Fédérés par la volonté de porter des regards ethnozootechniques, nous avons analysé les transformations des activités en mettant au centre la dimension humaine de ceux qui ont organisé la filière caprine et développé les activités sur le plan zootechnique, socio-économique mais aussi culturel et gastronomique autour de la production caprine. Nous proposons dans ce chapitre une lecture transversale des histoires des régions caprines complétée par des réflexions plus générales sur les atouts des productions

caprines pour s'adapter au mieux aux défis à venir dans une perspective de durabilité.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, l'élevage de chèvre et la production française de fromage de chèvre a connu deux grands succès, l'un économique et le second patrimonial. Mais depuis quelques années, comme l'ensemble de l'agriculture, la filière caprine est interrogée par la société sur les enjeux de la durabilité de ses systèmes de production-transformation qui impliquent sa capacité à produire des biens alimentaires de qualité respectant l'environnement et à contribuant au développement des territoires. C'est à l'interface de ces succès et questionnements que se dessine l'avenir de la filière et de ses éleveurs de chèvres, qu'ils soient fermiers ou laitiers.

### Un double succès : patrimonial et technico-économique

Depuis fin du XIXe siècle, reflet des évolutions de la France agricole et rurale, l'élevage de chèvres et les activités technico-économiques associées ont été marquées par de profondes transformations (cf. chapitre I du Tome 1, *Ethnozootechnie* n°105) :

- avant 1960, c'est une économie vivrière où se côtoient paysannerie et activités artisanales de transformation. Le coquetier et l'affineur sont les acteurs incontournables de l'économie locale ;
- entre 1960 et 1990, c'est la période des 30 glorieuses où les activités caprines dans leur ensemble opèrent un passage de la marginalité à la construction d'une filière spécialisée tant dans sa partie élevage que de la transformation fromagère. On y observe à la fois

une concentration de la distribution et de la transformation industrielle ainsi que des structures de la distribution aux consommateurs mais également une résistance des activités artisanales et fermières ;

- depuis 1990, nous assistons à une double dynamique de globalisation et de reterritorialisation des activités où coexistent une diversité de formes de développement, globalisées et localisées.

Ces transformations de la filière caprine française ont été particulièrement marquées depuis les années 1960. Comme nous le décrivons ci-après, elles présentent une double dynamique.

### Une filière qui a su s'inscrire dans l'industrialisation et la mondialisation

Ce développement peut être considéré comme la mère des ruptures qu'a connues la filière caprine depuis les années 60. Il correspond à l'inscription de la production caprine dans le double processus

d'industrialisation de la production et de la mondialisation des échanges. Dans cet enchaînement évolutif, l'élevage de chèvre et la fabrication des fromages de chèvre se sont adaptés à la société

industrielle caractérisée par l'urbanisation et une consommation de masse principalement en grandes surfaces. Cela est incontestablement la réussite d'un développement d'ordre technique et économique, tant des élevages que des fromageries. Concentration et spécialisation ont marqué ce phénomène.

Ce processus a permis à la production industrielle française de fromages de chèvre d'être multipliée par six depuis le début de la période d'urbanisation, passant de 16 000 t/an en 1970 à 100 000 t/an en 2020, alors que dans le même temps, la production fermière de fromages de chèvre a été seulement multipliée par 1,5 passant de 13 000 t/an à 20 000 t/an. Sur cette même période, la collecte française de lait de chèvre (hors importations) a elle-même été multipliée par 10 passant de 50 à 500 millions de litres.

Cette situation d'abondance de la production a conduit à la constitution de groupes laitiers puissants dont certains appartiennent aujourd'hui à des multinationales qui se sont appuyés sur le développement exponentiel des circuits de grande distribution depuis 1960. Ce modèle industriel de transformation - distribution a répondu à l'évolution de la demande de consommateurs citadins pour des fromages de chèvre de grande consommation. Le fromage de chèvre a su devenir un produit standardisé, souvent thermisé à prix relativement modique (aujourd'hui de 9 à 12 €/kg pour la bûchette contre 7 €/kg pour le prix moyen du camembert). Ce changement de société caractérisé par une consommation de masse explique en premier lieu la dynamique agro-industrielle de l'économie caprine.

A présent, cinq groupes laitiers (Agrial, Savencia, Lactalis, Rians et Sèvre-et-Belle) représentent à eux seuls 80% de la collecte nationale de lait de chèvre.

Seulement trois des plus gros sites industriels sont situés dans les Deux-Sèvres (Soignon, Saint-Loup et Riblaire) et produisent la moitié des volumes de fromages de chèvre français (près de 60 000 t/an). La dimension des capacités de production de ces géants laitiers leur permet de négocier d'égal à égal des volumes considérables distribués à l'échelle nationale et internationale avec les cinq grands groupes français de commercialisation alimentaire.

Ce spectaculaire développement économique s'est également appuyé sur des conditions sociogéographiques nécessaires à cette progression (infrastructures de transport, terres agricoles adaptées, ambiance laitière et présence d'éleveurs motivés, etc.) ainsi que sur de nombreux leviers de maîtrise technique de l'élevage caprin spécialisé et de la fabrication industrielle des fromages. Dans la mouvance des lois de modernisation de l'agriculture et de l'élevage, l'accent a été mis sur la mise au point de modèles techniques orientés sur la productivité et la maîtrise des facteurs de production. Les travaux des instituts techniques, des organismes de recherche et des organisations professionnelles ont porté parallèlement sur la maîtrise de l'alimentation et des maladies, sur l'organisation de la reproduction – sélection et sur le travail à la traite. Chercheurs, techniciens, vétérinaires et enseignants ont accompagné les éleveurs de chèvres pour faciliter ce bond en avant de la maîtrise zootechnique et sanitaire. Aujourd'hui, à titre d'exemple, les élevages caprins adhérents du contrôle laitier des Deux-Sèvres détiennent en moyenne 350 chèvres qui produisent chacune près de 1000 litres de lait par an. Cette question de la taille des élevages est d'ailleurs un symbole de représentations distinctes des modèles agricoles (Encadré 1).

### **Encadré 1.** Représentations des modèles d'élevage à partir de la taille des cheptels.

Pour comprendre la différence de taille du cheptel observée entre fermiers et livreurs, il faut préciser le niveau de différence de valorisation du litre du lait de chèvre vendu à l'industrie ou transformé à la ferme. Livré à l'industrie, le prix du lait de chèvre avoisine en France 0,7 €/litre. En transformation fermière, il est valorisé entre 2 et 3,5 €/litre selon le type de fromage, le lieu de commercialisation et la région. Soit un coefficient multiplicateur de 4 (de 3 à 5). Cette différence de chiffre d'affaire par litre de lait induit obligatoirement une différence de taille de cheptel pour réaliser un même chiffre d'affaire et faire vivre sa famille. En prenant un exemple, pour réaliser le même chiffre d'affaire qu'une exploitation fermière du sud-est de la France ayant 60 chèvres et valorisant son lait de chèvre à 2,8 €/litre, un éleveur laitier de l'ouest doit détenir un troupeau de 240 chèvres. Par voie de

conséquence, cette différence de taille de cheptel a obligatoirement induit une évolution tendancielle des pratiques d'élevage, de la spécialisation, de la mécanisation, etc, d'autant plus que les conditions pédoclimatiques et les soutiens publics distincts d'une région à l'autre renforcent encore ces différences de systèmes. Ces raisons participent à expliquer qu'au fil du temps les éleveurs caprins français se soient probablement éloignés les uns des autres dans leurs pratiques d'élevage, leur rapport au métier d'éleveur et même de citoyen. C'est à la fois toute la question de la pratique et de la représentation du métier d'éleveur et des modèles d'élevages. L'intensification et de la durabilité de l'élevage est au cœur de cette problématique. Nous l'abordons plus bas.

Enfin, cette révolution de l'élevage caprin s'est également appuyée sur des politiques publiques nationales comme les lois de modernisation de l'élevage de 1962 qui proposaient alors aux paysans de remplir un contrat social simple : « nourrir la population ». On peut considérer que le contrat a été rempli et même dépassé à partir de 1981, date de la première crise de surproduction caprine. Malgré tout, la dynamique d'intensification s'est poursuivie jusqu'à nos jours. Des politiques régionales ont

également favorisé l'implantation de nouveaux sites de recherche et développement spécialisés en production caprine bénéfiques à ce qui s'est appelé la « compétitivité » des élevages et de la filière.

Pour illustrer ce succès, il est intéressant de rappeler qu'au sortir de la seconde guerre mondiale, il y avait approximativement autant de chèvres en France qu'en Allemagne et que, depuis, la filière allemande caprine ne s'est que très peu développée.

### La résilience d'ordre patrimonial et culturel de cette filière

La persistance jusqu'à nos jours d'une production fermière et artisanale est une vraie réussite pour la production caprine française. Elle a permis le maintien de savoir-faire fermiers et artisanaux ainsi que la préservation de fromages de chèvre traditionnels et au lait cru.

toutes les régions caprines, y compris les plaines de l'ouest, montre une force de caractère et une grande indépendance d'esprit. Enfin, le caractère familial et patrimonial a pu être renforcé par le fait que la chèvre a été pendant longtemps l'affaire des femmes, comme la plupart des articles de cet ouvrage le signale.

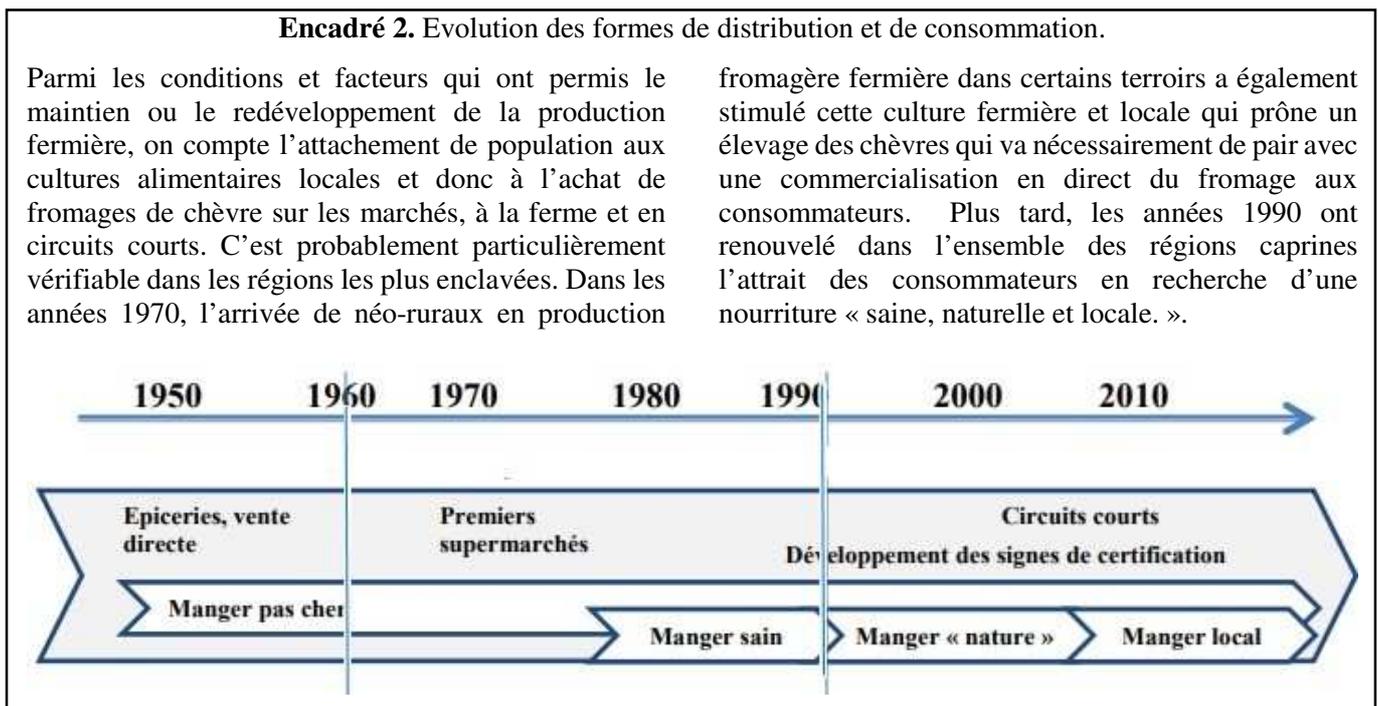
C'est aussi la seule filière d'élevage qui se soit maintenue sur une part très importante du territoire national ; cela ne s'est pas produit en productions fromagères ovine ou bovine qui sont plus régionalisées, ni en production de volailles et encore moins en production porcine. Cette exception s'explique en partie par le profil socioprofessionnel particulier des éleveurs de chèvres. D'une part l'arrivée de néo-ruraux dans l'élevage de chèvre dans les années 1970 a participé de cette exception, en particulier dans les territoires en forte déprise. D'autre part « l'enracinement fermier » de quelques éleveurs dans la tradition de la transformation à la ferme dans

Ce qui marque également le caractère remarquable de cette survivance, c'est la résistance à un mouvement de fond qui a été le développement exponentiel de l'industrie fromagère. En miroir, cette résilience fermière s'explique notamment par la subsistance de circuits de distributions hors des temples de la consommation alimentaire de masse, les grandes surfaces. Elle marque la poursuite de lieux de commercialisation plus directs et locaux. Elle marque également l'attrait de consommateurs citadins pour la diversité des goûts et la recherche de fromages traditionnels en lien avec ses origines paysannes (Encadré 2).

**Encadré 2.** Evolution des formes de distribution et de consommation.

Parmi les conditions et facteurs qui ont permis le maintien ou le redéveloppement de la production fermière, on compte l'attachement de population aux cultures alimentaires locales et donc à l'achat de fromages de chèvre sur les marchés, à la ferme et en circuits courts. C'est probablement particulièrement vérifiable dans les régions les plus enclavées. Dans les années 1970, l'arrivée de néo-ruraux en production

fromagère fermière dans certains terroirs a également stimulé cette culture fermière et locale qui prône un élevage des chèvres qui va nécessairement de pair avec une commercialisation en direct du fromage aux consommateurs. Plus tard, les années 1990 ont renouvelé dans l'ensemble des régions caprines l'attrait des consommateurs en recherche d'une nourriture « saine, naturelle et locale. ».



Les élevages caprins fermiers et les livreurs à des laiteries artisanales ainsi que les affineurs représentent encore en 2020 près de 50% des élevages caprins français (2300) et produisent 20% soit 20 000 tonnes de fromage de chèvre français par an. Ils sont principalement rattachés à des marchés locaux et directs, que ce soit à la ferme, en crémèries-fromageries spécialisées, en magasins de producteurs, en AMAP ou sur les marchés de plein vent qui mobilisent à la fois des consommateurs ayant conservé leurs habitudes d'achats d'autrefois et de nouveaux consommateurs militants et/ou en quête d'authenticité.

Par ailleurs, la réussite de la création d'une quinzaine d'appellations d'origine pour les fromages de chèvre français qui préservent des savoir-faire ancestraux et une identité géographique de ces emblèmes est également à mettre au crédit de l'histoire contemporaine de la production caprine française.

L'éditorial du livre « la fabrication du fromage de chèvre fermier » rédigé en 1974 par Jean Claude Le Jaouen marquait avec une grande lucidité l'enjeu de préserver des fromages de chèvre fermiers et artisanaux ainsi que les savoir-faire ancestraux des fromagers de nombreuses régions françaises. Après 50 ans, l'ambition et le pari de la préservation de la diversité des goûts ont été globalement remportés (Encadré 3). Nous pouvons nous féliciter que ces producteurs et techniciens visionnaires aient résistés et œuvrés à la professionnalisation de la production fermière et à l'obtention d'appellations d'origine identitaires des terroirs. Une majorité de marchés de plein vent, les crémèries spécialisées et même les GMS offrent aujourd'hui de magnifiques plateaux de fromages de chèvre fermiers, artisanaux et/ou AOP dont les prix variant de 15 à 30 €/kg et qui reconnaissent le travail et les savoir-faire traditionnels des producteurs.

**Encadré 3.** L'enracinement historique d'une production fermière, au départ vivrière, insérée dans un système alimentaire localisé et la résilience au modèle alimentaire agro-industriel en France.

La production fermière et les circuits courts alimentaires ne sont pas nouveaux. Les premiers forums romains étaient déjà des places de marché où les fermiers locaux venaient vendre leurs produits aux habitants. Au Moyen Âge, ces marchés locaux existent encore sous l'autorité du roi. Au début du XXe siècle, la France invente les appellations d'origine contrôlée, d'abord pour les vins, et plus tard pour d'autres produits, dont les fromages, pour protéger et valoriser des produits dont la spécificité est à la fois liée au terroir et aux savoir-faire locaux. Ainsi, jusque dans les années 1930, la France est un pays fortement rural composé de petits producteurs souvent fermiers et intégrés dans des circuits de vente directe aux consommateurs.

C'est après la seconde guerre mondiale que leur place décline avec l'industrialisation et l'arrivée de la grande distribution qui vont de pair avec le développement des transports et l'urbanisation. Mais malgré cette lame de fond qui voit disparaître dans les années 1960 – 70 de nombreuses fermes paysannes diversifiées, cette agriculture non industrielle va toutefois subsister sous deux formes. La première relève d'une petite agriculture de proximité qui continue de s'appuyer sur la vente directe à la ferme, sur les marchés ou à des commerçants de détail locaux. Cette agriculture bénéficie du retour à la terre de néoruraux en rupture

avec la société capitaliste et son mode de vie. La seconde, qui s'affranchit largement des marchés locaux et préempte les circuits plus longs, valorise une agriculture ancrée au terroir par des signes de qualité comme l'AOC (dont 15 aujourd'hui en production caprine).

Par la suite, à partir du milieu des années 1990, on observera un renouveau de la production fermière et des circuits courts qui apparaissent comme des initiatives alternatives, en rupture avec l'agro-industrie, mais aussi comme une évolution des formes de consommation. On constate alors une résurgence de marchés de producteurs et un intérêt particulier pour « la qualité » en agriculture et dans la consommation. Ces marchés entretiennent une image positive de la chèvre ancrée dans la conscience collective des origines paysannes des consommateurs d'aujourd'hui, et ce malgré la modernisation des structures de production et des techniques d'élevage et de transformation. L'élevage de chèvres et la production de fromages à la ferme présents dès le départ sur une grande partie du territoire national et ne nécessitant pas d'un gros capital est le parfait exemple d'une production qui a su se maintenir dans de nombreuses régions sous cette forme fermière avec de la vente directe.

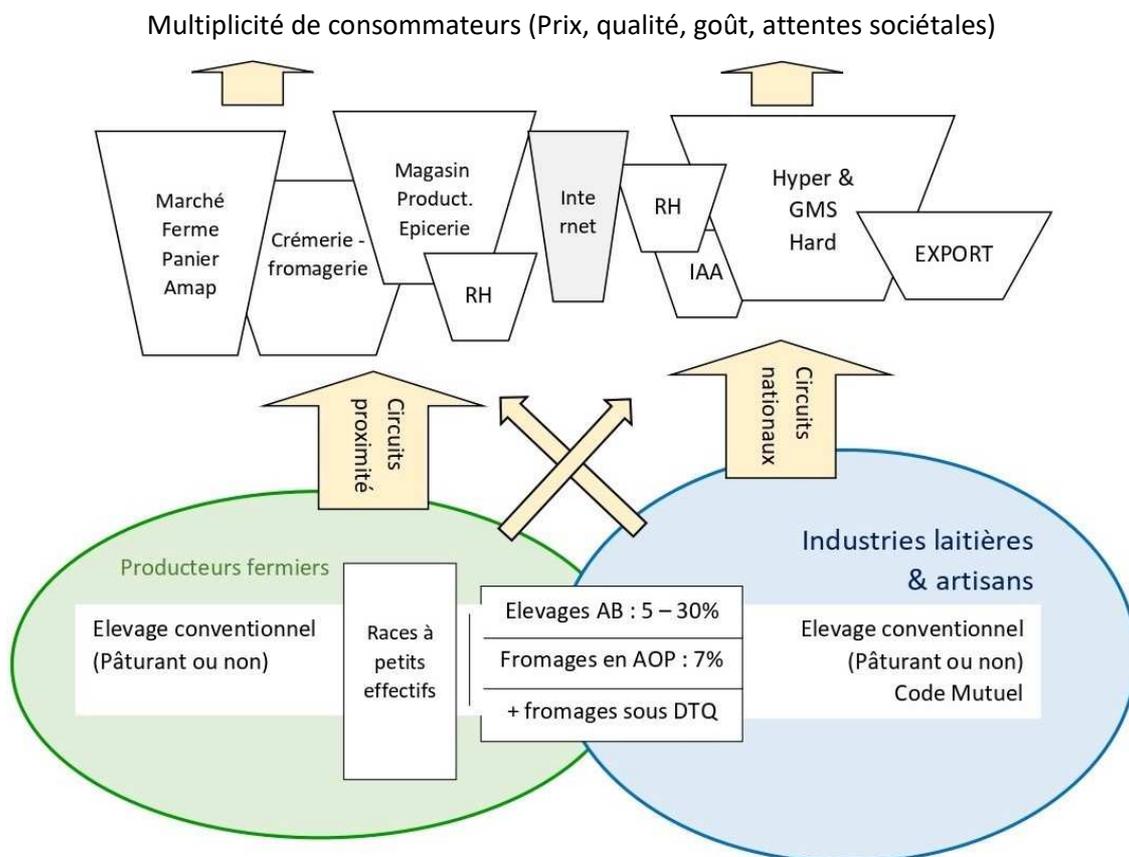
### **Au final, une filière caprine qui devient multipolaire**

Au fil du temps, les deux dynamiques socio-économiques décrites ont influé sur les processus de développement différenciés, plus ou moins industriels  
Ethnozootechnie n°108 – 2021

et/ou artisanaux, des élevages et des fromageries (on compte autant d'éleveurs fermiers que livreurs en France, environ 2500 pour chaque type mais

seulement 15 à 20% de production fermière). Les modalités d'accès aux différents marchés influent sur les processus de production et donc sur les représentations des catégories de producteurs. Cette

typologie bipolaire (Figure 1) est reliée aux deux dynamiques de mondialisation et de relocalisation de l'économie qui structurent la société et nourrissent ses controverses.



**Figure 1.** Bi- et multi-polarité de la filière caprine française.

De bipolaire (fermier/industriel), d'aucuns préféreraient aujourd'hui caractériser cette filière de multipolaire ; il est ainsi possible de distinguer des élevages en agricultures conventionnelle et biologique, sous signe de qualité (AOP ou en Démarche Territoriale de Qualité - DTQ) ou non, pâturant ou non, avec des races locales à petits effectifs ou bien avec les races dominantes Alpines et Saanen, etc.

D'un point de vue purement socio-économique, nous pouvons considérer que la filière caprine française a su faire preuve de stratégie en préservant son unité dans la complémentarité fermière/industrielle pour mieux répondre aux attentes du plus grand nombre de consommateurs (cela rappelle la devise de l'Union Européenne « l'unité dans la diversité » !). A noter toutefois que cette situation pose la question de la représentation de la filière qui est confrontée en même temps au corporatisme et à l'éclatement de sa gouvernance et de ses lieux de pouvoir.

La trajectoire de la production caprine française est le fruit d'une superposition d'événements majeurs survenus depuis les années 1960 à la fois aux niveaux de la consommation, de la distribution alimentaire, de la transformation fromagère, de l'élevage, des politiques publiques ainsi que de l'organisation de la profession. Le Tableau 1 recense ces ruptures par le prisme de cinq clefs d'analyse qui expliquent les dynamiques temporelles et la situation actuelle de la filière et ses bassins.

Le caractère bi- ou multi-polaire de la filière française expliqué ci-dessus peut également se décliner à l'échelle de chacune des régions caprines. Il participe à raconter leurs histoires respectives. La section suivante propose une typologie socio-économique des grands bassins caprins français.

**Tableau 1.** Les évolutions dans l'histoire de la production caprine.

Clefs d'analyse	1/ Avant les années 1960 ; 2/ Les 30 glorieuses 1960-1990 ; 3/ De 1990 à nos jours
Analyse du marché, distribution et commercialisation	Naissance des GMS en 1960 : de 0 à 80% aujourd'hui de la distribution des fromages Quasi disparition des épiceries, maintien des marchés locaux et vente à la ferme Depuis 1990, renaissance des crémeries & magasins spécialisés depuis 1990 Maintien de marchés locaux et vente à la ferme. Développement des AMAP et magasins de producteurs Intérêt grandissant pour l'export
Diagnostic de la transformation	Maintien d'une production fermière et artisanale dans toutes les régions (unique en France) Depuis 1960 : grande concentration des outils industriels, surtout dans l'ouest. Rachat d'entreprise dans les régions (AOP). Un pouvoir grandissant des multinationales sur la filière. Années 1970 : relance de la production fermière dans certaines régions avec l'arrivée de néo-ruraux Fin des années 1970 : dépassement des volumes industriels/fermiers Depuis 1990 : mondialisation du secteur : import de lait (jusqu'à 25 %) et export (jusqu'à 30 %) Entre 1972 et 2020 : création de 15 AOP caprines Une diminution tendancielle de la part de fromages de chèvre au lait cru Grande concentration des abattoirs de chevreaux (3 abattoirs couvrent 90% de la production)
Analyse des systèmes d'élevage	Forte chute du nombre total d'élevages caprins et forte augmentation de la taille des élevages L'agriculture restée « familiale », pour partie « paysanne ». De rares exploitations « firmes » Depuis les années 1970 : arrivée de néoruraux dans certaines régions Un élevage principalement « conventionnel ». Développement récent de l'AB, surtout en fermier Spécialisation, concentration des élevages, surtout livreurs. Mécanisation et intrants Maintien et renaissance de systèmes pastoraux dans le sud-est
Politiques publiques et territoriales, attentes sociétales	Une PAC qui a privilégié les systèmes grandes cultures sur l'élevage L'élevage caprin plutôt peu soutenu par la PAC (indépendance des aides) Des crises sanitaires agricoles qui interrogent les modèles agricoles Un « contrat social avec les éleveurs » qui dépasse la simple demande alimentaire Depuis 2000 : Collectivités en demande d'environnement, de santé, de bien-être animal, de paysage Fromagora, Concours, Maisons, Route du Chabichou, Caprines, Fêtes se développent
Organisation inter-professionnelle, gouvernance, stratégie de recherche-développement-formation-promotion	Années 1950 : premiers syndicats caprins et FNEC ITOVIC/IDELE partenaire central de la R&D en partenariat avec les OPA locales Création de plusieurs structures nationales (INRA, ANSES, ACTALIA) et régionales de R&D CRIELS et Anicap créés au début des années 1980 et prélèvement de cotisations A la fin des années 1980 : la FNEC devient une section spécialisée caprine de la FNSEA Comité de filière IDELE, Pradel, Cluster Rexcap, Caprinov, structurent la R&D Une partie des fermiers et les engraisseurs de chevreaux développent des structures propres Un intérêt grandissant pour la filière viande caprine : chevreau et réforme

## Diversité des trajectoires et typologie socio-économique des bassins caprins

Nous avons précédemment décrit les deux grandes dynamiques socio-économiques qui ont marqué et qui distinguent la trajectoire de la filière caprine française. Apportons à présent dans ce paragraphe une analyse géographique de ces évolutions à l'œuvre depuis soixante ans sur les grands bassins caprins. Fait remarquable, nous constaterons en premier lieu que l'ensemble des régions caprines françaises a préservé un réseau homogène d'élevages de chèvre grâce au maintien de la production fermière ; c'est un exemple quasiment unique dans les filières d'élevage français.

En second lieu, deux caractéristiques principales expliquent la dynamique laitière de bassins caprins : la première est la géographie physique favorable au

développement agronomique et à l'économie laitière, et la seconde est l'ancienneté des industries laitières. Les bassins qui n'avaient ni d'industries laitières anciennes, ni les caractéristiques physiques favorables à l'intensification des productions végétales et caprines, ont été limitées dans leur développement industriel. A titre d'exemple, faute de géographie physique compatible avec le développement industriel laitier, les zones méditerranéennes caractérisées par des espaces de parcours ont inventé d'autres formes d'élevage et d'agriculture en s'appuyant sur un commerce fermier ou artisanal plus recentré sur la vie sociale du terroir. Une production de faible volume nécessite une moindre échelle géographique pour son développement.

Les entreprises laitières ont ainsi largement façonné le paysage des bassins caprins français et les effectifs de chèvres dans l'ouest. Leurs accès aux marchés nationaux et internationaux leur ont conféré une formidable compétitivité face à la filière fermière. A contrario, les caractéristiques physiques et sociales de certains territoires en forte déprise dans les années 60

ont largement contribué aux trajectoires de la production caprine plus en recherche d'ancrage au terroir (zones de montagne, zones méditerranéennes). Ainsi, nous proposons une typologie de trois familles de bassins, industriel, mixte et fermier qui prennent également en compte des dynamiques d'appellations et de valorisation du pastoralisme.

### **Le bassin du Grand Ouest français où s'est opérée la révolution industrielle caprine**

Géographiquement, le bassin caprin du centre ouest s'est le plus tôt et le plus fortement inscrit dans la logique industrielle grâce à l'ancienneté de ses laiteries. Avec cette présence ancienne et forte, Poitou-Charentes s'est rapidement présenté comme l'épicentre d'une diffusion rapide de l'élevage caprin vers l'Aquitaine (années 1960 – 1970) puis l'Aveyron et les Pays de la Loire (années 1980 – 1990) pour approvisionner les laiteries aux besoins toujours croissants en lait de chèvre. Autour de ces laiteries, les conditions nécessaires à leur développement étaient également réunies ; infrastructures routières, accès à des terres permettant l'intensification, éleveurs nombreux et ambiance laitière ancienne, services disponibles, etc. Les trois plus grandes usines françaises actuelles de fromages de chèvre sont Soignon, Saint-Loup et Riblaire datent respectivement de 1895, 1894 et 1893. Nous pouvons y ajouter Sèvre et Belle qui date de 1893 également, sans oublier 1906 qui marque l'année de la première fabrication industrielle de fromage de chèvre à Bougon (les autres laiteries produisaient au départ du beurre). Toutes sont présentes en Deux-Sèvres. Insatiables face à un marché en constante croissance, ces laiteries ont élargi leurs zones de collecte depuis les années 1990, et ce

sont ces industriels qui ont été le véritable moteur du développement de l'élevage caprin des Pays de Loire à l'Aveyron, et de l'Espagne aux Pays-Bas. Leur « appel » toujours croissant en lait de chèvre dessinera l'évolution des systèmes d'élevages caprins présents sur ce bassin, c'est-à-dire spécialisés, concentrés, mécanisés et utilisateurs d'intrants.

Si dans ce bassin, l'attrait de l'ancrage au territoire via des AOP est resté faible, en revanche, bien que moins visible, la production fermière s'y est maintenue dès les années 1970-80 grâce à des précurseurs ayant résisté à la facilité de livrer leur lait à l'industrie. Citons quelques noms de producteurs fermiers emblématiques de Poitou-Charentes qui illustrent ce choix à contre-courant du modèle dominant à cette période : Gilles Jousseau (Charente), Paul Georgelet, Louis Marie Barreau, Sylvain et Jean Pierre Charles, Frederic et Philippe Albert, Jean Christophe Sauze (Deux-Sèvres), Marie Hélène et Jean Claude Gauvreau, Josie Roux, Raymond Coudret (Vienne). Comme ailleurs, cette profession fermière connaît même depuis les années 1990 une réelle dynamique et attire des candidats à l'installation.

### **Des bassins traditionnels fermiers : Bourgogne, PACA, Languedoc et Corse**

Ces régions caprines sont très majoritairement caractérisées par la production fermière (+ de 80%), vendue en circuits courts et souvent locaux, par la production de produits de terroir dont certains sont reconnus en AOP, ainsi que par des systèmes d'élevage laissant une large place au pâturage. Dans les régions méditerranéennes (PACA, Languedoc-Roussillon et Corse), les éleveurs caprins sont souvent installés dans des milieux difficiles. Ils n'ont pas (ou peu) accès à des surfaces cultivables. Les systèmes d'élevage sont alors pastoraux, valorisant par le pâturage la diversité des ressources et des milieux disponibles (bois, parcours, PN, luzerne s'il y en a). En Bourgogne, contrairement aux zones de pastoralisme,

les exploitations agricoles disposent de SAU et le système d'alimentation est herbagé ; le plus souvent, les troupeaux pâturent sur des surfaces fourragères cultivées à cet effet.

Dans tous les cas, ces élevages fermiers de taille moyenne (moins de 100 pour la Bourgogne et la Corse, 50 à 70 pour PACA et le Languedoc- Roussillon), sont des formes d'élevage relativement économes dont le fonctionnement est basé sur la valorisation des ressources disponibles et l'intégration dans un marché de proximité (physique ou organisationnelle). Ce sont autant d'atouts, en cohérence avec les attentes sociétales actuelles et à valoriser pour le futur.

### **Des bassins mixtes fermiers et laitiers : Rhône-Alpes et Centre Val de Loire**

Rhône-Alpes et Centre Val de Loire sont caractérisés par une double orientation, l'une fermière et l'autre

laitière. Elles sont également marquées par une stratégie reposant sur l'ancrage de la production au

territoire via les AOP, puisqu'elles comptent chacune cinq AOP ainsi que par des dynamiques locales via des fêtes caprines et des approches socio-culturelles. Ces deux régions ont également en commun d'avoir été le berceau d'une filière « d'affineurs » qui a contribué à maintenir des savoir – faire fromagers, ainsi que des petites exploitations. La profession d'affineur a fortement diminué aujourd'hui alors que ces acteurs ont joué un rôle majeur jusque dans les années 1980 – 90 dans la diffusion des fromages de chèvre auprès des consommateurs urbains des métropoles françaises. Mais coincés entre les producteurs fermiers et les industriels, la famille des affineurs « cherche »

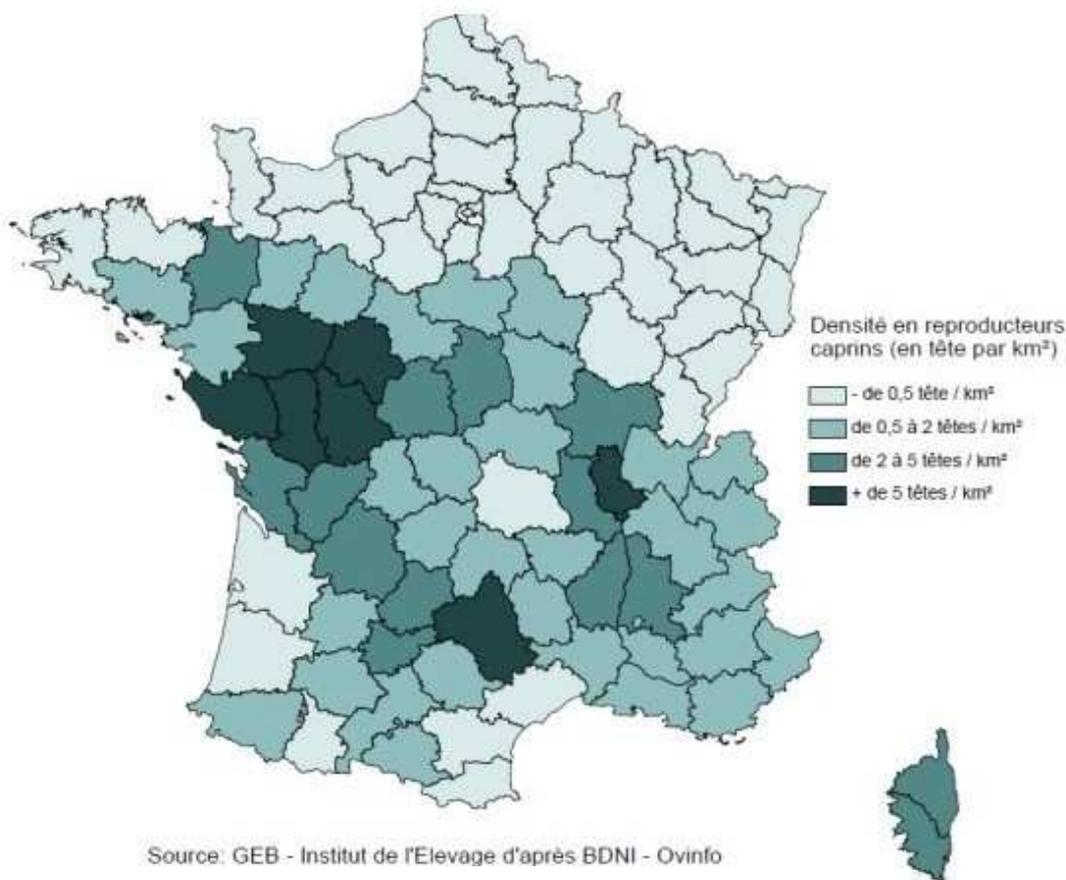
aujourd'hui sa place commerciale et son modèle économique pour faire face à la réorganisation de la distribution alimentaire.

A noter qu'en région Rhône-Alpes, nous pourrions distinguer des sous-bassins caractérisés par une présence plus ou moins marquée de la filière laitière ou de la filière affineur ou bien de la filière fermière. Cette diversité s'explique, comme dit plus haut, par l'histoire locale ainsi que par les caractéristiques géomorphologiques, plus ou moins favorables au développement des chacune de ces formes d'activité.

## Une typologie à l'échelle de la France métropolitaine

La Figure 2 révèle en premier lieu deux France, l'une caprine et l'autre non. Ces deux France semblent séparées sur une ligne au sud de le Seine joignant la Manche à l'Ain. La zone au sud de cette ligne représente les deux tiers du pays, c'est la France

caprine et elle est fermière (hormis dans les départements du Puy de Dôme, de Gironde, des Landes et des Hautes Pyrénées). On peut se la représenter comme une première « couche » caprine ancrée par la tradition historique fermière et vivrière.



**Figure 2.** Répartition du cheptel caprin dans les départements français métropolitains en 2017. Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après la BDNI.

Superposée à ce tissu fermier omniprésent, la carte dévoile une couche de départements à plus forte densité caprine, révélateurs marquant la présence prégnante de l'industrie laitière. On y distingue des départements le nombre d'exploitations fermières et

laitières s'équilibrent (Région Centre et Rhône-Alpes notamment) et le bassin du centre ouest où le nombre d'élevages laitiers domine le nombre d'élevages fermiers. Dans les bassins où elle s'est implantée dans la première moitié du XXe siècle puis développée

durant les trente Glorieuses, l'industrie laitière a permis le développement de l'élevage des chèvres, spécialisant par la même occasion ces territoires.

C'est approximativement le même processus agroindustriel qui est observé dans l'histoire du développement d'autres filières d'élevage, par exemple pour les filières bovin lait et porcine dans l'ouest ou bovin viande dans le centre. La différence majeure avec l'histoire de la filière caprine, c'est la perte quasi intégrale de leurs productions fermières et en vente directe totalement absorbées par l'agro-industrie dans les années 1950 à 1980.

## Un nouveau contrat social pour de nouveaux enjeux

Au-delà de la réussite, économique et patrimoniale, qu'a connue la filière caprine française, il n'en demeure pas moins que des questions sur la durabilité des systèmes de production sont apparues au fil des décennies. Dans les années 1990, les crises sanitaires de la vache folle et de la tremblante caprine, ont capté un nombre croissant de consommateurs inquiets pour leur santé. Depuis cette époque, même si le prix des produits reste essentiel, ces consommateurs toujours plus urbains, sont de plus en plus en recherche de produits sains, locaux, bios, respectueux du bien-être animal et des milieux. Le développement des ONG veganes et welfaristes a encore amplifié leur audience et ouvert des controverses reliant les systèmes agricoles et d'élevage avec la qualité des aliments.

En interne à la filière, et en écho aux débats sociétaux, certains producteurs, dont une partie des néoruraux, ont contribué à développer une critique du modèle de production industrielle. Ils ont été précurseurs des débats qui animent actuellement la société. Leur résistance au modèle agro-industriel s'est notamment manifestée dans diverses luttes paysannes et par les formes d'agriculture qu'ils ont mises en place. Leurs critiques concernent en particulier la question du productivisme relié à la société de consommation. Ils promeuvent une alternative à l'industrialisation de l'agriculture et son allongement des chaînes de distribution. Leur projet de vie et de société vise une recherche de transition agro-écologique, de redynamisation des territoires, de création d'emplois en milieu rural, d'entretien des paysages, de maintien de la biodiversité. Pour ce courant de pensée, le modèle agro-industriel endette les paysans, vide les campagnes, concentre et délocalise les pouvoirs, pousse à un gigantisme empêchant la transmission, pollue les milieux, dégrade la biodiversité, la santé des écosystèmes et des humains et contribue au réchauffement climatique, bref, est peu résilient. Leur objectif est à la fois de rappeler l'importance des

Enfin, transversalement à ces dynamiques de production, n'oublions pas de rappeler l'importance d'autres fonctions de l'élevage de chèvre comme l'investissement des associations d'éleveurs impliqués dans la préservation de la biodiversité et la relance des races de chèvre à petits effectifs. Leur travail souvent compliqué économiquement est à saluer. Il est aussi porteur de dynamiques territoriales autour de races ayant chacune un berceau géographique originel. De même, n'oublions pas de remarquer l'implication des éleveurs caprins dans l'aménagement du territoire et la préservation des milieux pastoraux du sud-est français depuis plusieurs décennies. L'économie pure n'est pas le seul enjeu de la présence caprine dans les régions.

produits de terroir dans le patrimoine gastronomique et touristique, et de défendre le modèle d'agriculture paysanne. Au départ, ces petits producteurs fermiers ne veulent pas rentrer dans un schéma agricole productiviste. Ils sont entrés en résistance avec le système dominant et ont pu être qualifiés de marginaux à une époque où « la modernité » s'imposait comme une évidence. Aujourd'hui, même si les conditions de réussite de leurs projets restent parfois aléatoires, l'évolution des problématiques agricoles soulevées par la société redonnent de l'intérêt à leur modèle de production pour une partie des candidats à l'installation. Les questionnements qu'ils ont portés sur l'élevage et la société traversent même les institutions et les structures professionnelles et de recherche et génèrent différentes actions de développement. En miroir, cette critique relayée pour partie dans les médias mais aussi par les Institutions et Collectivités a permis aux éleveurs concernés et à l'agro-industrie de prendre en compte ces problématiques et d'améliorer les pratiques d'élevage. Ainsi depuis plusieurs années, la filière travaille sur les questions liées à la préservation de l'environnement, au bien-être animal et à la sortie des animaux.

Le lancement du mouvement Slow Food en 1986, la création des AMAP en 2001, le renouveau des magasins de producteurs sont d'autres illustrations d'un intérêt grandissant pour les circuits courts privilégiant l'approvisionnement local auprès de petits producteurs transformateurs. En 2008, le rapport du Ministère de l'Agriculture sur les circuits courts commandité par le ministre Michel Barnier soulignera d'ailleurs que « le point commun des acteurs en circuits courts est d'être réservé ou en critique radicale par rapport au modèle de production dominant ».

A contrario, une partie des éleveurs et fromagers impliqués dans la filière industrielle considèrent que ce système facilite la mise en marché des fromages à

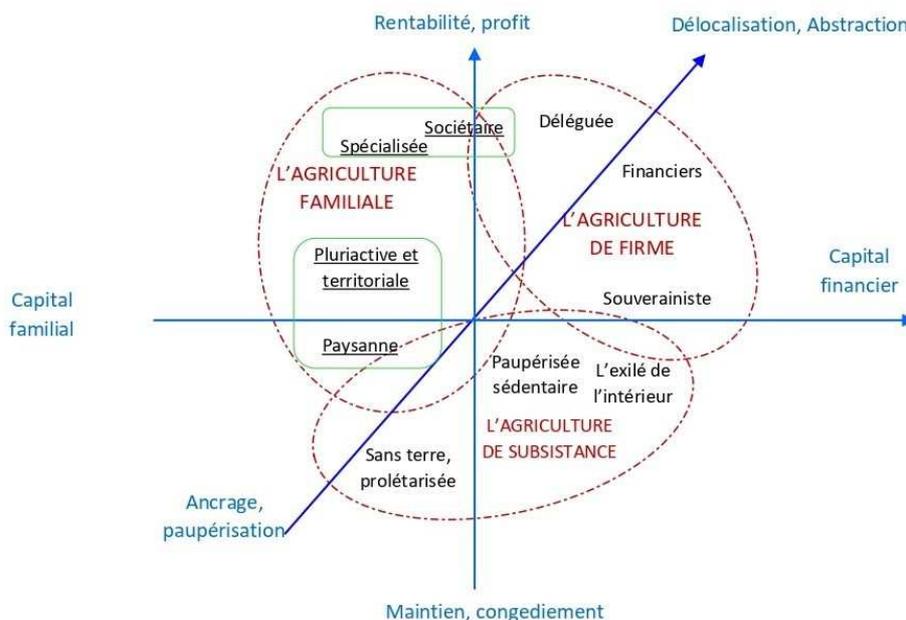
l'échelle nationale et même internationale en étant totalement adapté aux achats alimentaires réalisés à plus de 80% en grandes surfaces par des consommateurs toujours plus urbains. D'ailleurs,

comment nourrir ces populations urbaines vivant dans les mégapoles si ce n'est par le biais d'une chaîne de distribution alimentaire industrielle ? Bienvenu dans l'ère de la post-croissance !

### Les systèmes caprins français encore tous inscrits dans « l'agriculture familiale »

Comment analyser la critique du caractère industriel des élevages caprins français spécialisés intensifs ? La typologie socio-économique des systèmes agricoles proposée par les sociologues Bertrand Hervieu et François Purseigle aide à caractériser les systèmes

caprins français et surtout éclairent leur trajectoire (Figure 3). Ces systèmes sont caractérisés par trois axes qui sont : capitaux engagés, rentabilité financière de la ferme et niveau d'ancrage-délocalisation.



**Figure 3.** Représentation de l'éclatement des formes d'organisation sociale et économique du travail en agriculture (d'après Hervieu et Purseigle, 2011).

Dans cette représentation, l'élevage caprin français se situerait exclusivement, et jusqu'à présent, au sein du type « agriculture familiale ». Son capital familial, et non financier, le distingue de « l'agriculture de firme », et sa rentabilité suffisante le différencie de « l'agriculture de subsistance ». A l'intérieur du type « agriculture familiale » nous pouvons distinguer les deux systèmes d'élevage caprin français, livreur et fermier : d'une part les élevages de types « paysan » et « pluriactif et territorial », c'est-à-dire intégrés dans des relations horizontales liées aux réseaux dans les territoires, et d'autre part les élevages des types « spécialisé » et « sociétaire » intégrés dans des relations verticales organisées par le secteur. C'est cet « éloignement » ainsi caractérisé par les sociologues qui s'est opéré durant les trente glorieuses entre éleveurs de chèvre, laitiers et fermiers. Il explique pour partie l'idée répandue qu'on distingue « deux France caprines » séparés par une frontière invisible entre le grand sud-est plutôt fermier et les plaines du Grand Ouest plutôt laitières. A l'inverse, la typologie d'Hervieu et Purseigle semble nous indiquer le sens d'une histoire qui se dirigerait vers « l'agriculture de

firme ». Si ce dernier type n'est pas encore apparu dans les élevages de chèvre français, il est déjà développé aux Pays-Bas où la taille moyenne des élevages est déjà de 1000 chèvres ! Est-ce un scénario d'avenir envisageable pour une partie des éleveurs caprins français ?

Aujourd'hui, il est à noter la place prééminente de la France caprine dans les pays de l'Union Européenne et son marché unique de 450 millions de consommateurs. Deux autres pays aux profils très différents ont émergé ces dernières décennies : les Pays-Bas avec un modèle très productiviste et intensif et l'Espagne (Andalousie notamment), avec un modèle plus méditerranéen, plus diversifié où les groupes laitiers français sont fortement implantés. Forte de sa production de fromage de chèvre, de sa maîtrise technique de l'élevage, de ses savoir-faire fromagers, de la diversité de ses produits et de la puissance commerciale de ses principaux groupes laitiers, la France est la première économie caprine européenne. Elle doit évidemment viser à le rester dans le futur.

## Et demain, quels visages de la France caprine ?

Au terme de cet ouvrage, nous nous sommes interrogés sur le visage de la France caprine de demain, dans un avenir plus ou moins lointain. Nous distinguons trois situations en fonction des types de production (laitière, fermière ou artisanale et d'affinage) et de la situation géographique.

Le développement de la production laitière caprine livrant à l'industrie s'accroît dans les régions herbagères d'élevage. Dans ces bassins, les grandes fermes ont continué de se développer à l'export en maintenant leur part de marché en France par la production de produits standards ou de diversification, qu'ils soient sans marque, sous MDD, en AOP, et vendus dans les linéaires des GMS. La production se concentre dans les zones herbagères, de forte concentration de producteurs et où l'autosuffisance alimentaire des troupeaux est facilitée. L'effectif des troupeaux a continué à augmenter. Pour afficher une gamme diversifiée, les industriels ont maintenu des laiteries en zone AOP, y compris dans des régions peu herbagères. Dans ces aires AOP, la production laitière s'est déplacée peu à peu dans les parties les plus favorables du territoire (bas de vallées, plaine longeant tel fleuve, etc...).

Enfin, l'agro-industrie se prépare à répondre à la demande en produits à base de laits végétaux (soja notamment), pour saisir les parts de marché qui se développent. Dans ce but, elle a sécurisé des relations avec de nouveaux fournisseurs qui produisent du soja sur le sol français.

Dans toutes les zones caprines, la production fermière a le vent en poupe « boostée » par l'engouement pour les circuits courts. La production fermière a continué de se développer sous l'effet conjugué d'une demande continue en produits locaux commercialisés en circuits courts et du développement de projets locaux. L'activité fermière est impliquée dans des relations horizontales et leurs produits participent à la construction d'une image territoriale. Ces dynamiques s'accompagnent d'une certaine reconnaissance sociale de ce type d'activité, améliorant pour les producteurs le sens du métier. La dynamique d'installation en filière fermière s'est maintenue dans les régions de tradition fermière, les zones difficiles, les territoires enclavés mais également dans les régions laitières de plaine. Les exploitations restent généralement de taille modérée mais quelques-unes d'entre elles grossissent en préemptant notamment des circuits nationaux de grossistes et de crémeries spécialisées, en particulier grâce à leurs AOP, ou à des signes de différenciation, par exemple de différenciation territoriale.

Toutefois, le local risque-t-il de banaliser le terroir ? L'engouement pour la proximité (géographie ou organisationnelle) va sans doute se poursuivre, entraînant dans son sillage la multiplication des initiatives mettant en scène le local, le territorial. Ces formes de vente directe (AMAP, Boutiques paysannes, ventes web,...) captent une clientèle de plus en plus importante, en recherche de ruralité et d'authenticité. La relation directe au producteur se suffit à elle-même. Cette dynamique favorise les démarches individuelles de producteurs. Elle multiplie la diversité des produits considérés comme locaux ou de terroir et cela dans une certaine opacité. La facilité de commercialisation des fromages en vente directe nécessite de travailler sur l'identification des produits, une meilleure lisibilité des pratiques d'élevage en lien avec l'ancrage de ce produit au territoire.

Enfin, l'engouement pour la vente directe peut-il à terme être une menace pour un produit de terroir en tant que bien commun ? La multiplication des démarches individuelles s'accompagne d'une baisse des adhésions des producteurs fermiers dans des démarches collectives liées aux produits de terroir, telles les AOC ou les IG. Chaque producteur discute la qualité de ses produits avec ses clients. Les lieux de définition de la qualité vont s'atomisant ; ce qui peut être vu comme une menace pour le produit de terroir en tant que bien commun. On peut donc voir un certain enjeu à trouver des synergies entre des dynamiques individuelles et la construction d'un cadre collectif permettant d'échanger sur les normes et les valeurs associées à un « bien collectif » issu d'un territoire.

Une production artisanale et d'affinage pourrait avoir un bel avenir dans les circuits de niche urbains. La production artisanale caprine s'est bien maintenue en particulier grâce aux nouvelles formes des circuits alimentaires urbains. Cette production comprend les artisans fromagers et en particulier des affineurs. Dans ce scénario, les affineurs sont restés des gardiens et des ambassadeurs des produits de terroir et des savoir-faire auprès d'amateurs exigeants. Leur localisation n'est pas liée à des spécificités du territoire, mais plutôt à l'attachement d'une clientèle à leurs produits et aux relations de confiance qu'ils ont su construire avec leurs producteurs fournisseurs. Ils peuvent être situés dans des zones rurales difficiles, aussi bien que dans des régions où l'activité économique agricole est développée comme dans le Centre-Val de Loire. Beaucoup ont disparu depuis la fin du XXe siècle, ou parfois rachetés par des industriels pour conforter leur image de qualité et de diversification de leurs produits. Mais l'accès privilégié à des marchés spécifiques comme les crémeries des zones urbaines a été une

opportunité pour un renouveau de l'activité qui profite de l'engouement pour les produits de terroir. Le redémarrage de ce maillon de la filière caprine est resté malgré tout difficile mais elle a pu favoriser l'arrivée

d'un nouveau profil de producteurs qui ont su tisser des synergies et des formes de partenariat avec des producteurs moins intéressés par l'aspect commercial du métier.

## Quels enjeux d'avenir pour la filière caprine et pour quel contrat social de l'élevage ?

Le Tableau 2 dresse un portrait de la filière caprine française qui tient compte de ses grandes problématiques, ses atouts et faiblesses mais des opportunités et menaces auxquelles elle est exposée. Le repérage des enjeux d'avenir de la filière prend en compte la diversité des acteurs de la filière (les consommateurs, les distributeurs, les transformateurs et les éleveurs, les politiques sans oublier les partenaires en recherche-développement-formation) qui sont autant de clefs d'analyse.

Les nombreuses réflexions suscitées par le projet RÉCAFRAN nous ont conduits à des questionnements variés sur les enjeux d'avenir de la filière caprine française. Six de ces questionnements d'intérêt général et transversal ont plus particulièrement retenu notre attention, ceci sans prétendre à l'exhaustivité ; nous les détaillons ci-dessous. Il ne nous appartient pas d'y apporter des réponses mais, en toute modestie, d'essayer d'éclairer ce qui nous semble essentiel. Le Tableau 3 (en fin d'article) complète cette liste des enjeux d'avenir pour la filière caprine

**Tableau 2.** Les évolutions dans l'histoire de la production caprine.

Clefs d'analyse :	Situation 2020 : Atouts et faiblesses / Opportunités et menaces extérieures de la filière
Analyse du marché, distribution, commercialisation	Circuits de distribution : diversifiés, segmentés, complémentaires, avec ou sans intermédiaires, du local au global, circuits courts à longs (régionaux, nationaux et à l'export)
Diagnostic de la transformation	Une filière bipolaire : 20% fermière et 80 % industrielle. De la ferme à la multinationale. 80% de la collecte assurée par 5 groupes laitiers. 3 usines font 50% du volume de fromages Concentration et délocalisation hors région des centres décision (pouvoir) 60% de fromage sous format bûchette et bûche. L'export et le local en développement Une très grande diversité de fromages de chèvre (formes, régions, technologie, affinage...) 5 % de volume AB et 7% d'AOP. Autour de 20% de fromages au lait cru, Des produits laitiers caprins plus diététiques que les produits laitiers vache et brebis
Analyse des systèmes d'élevage	Environ 5000 éleveurs en agriculture « familiale » dont 50% fermiers et 50% laitiers Encore une très bonne image de l'élevage de chèvre et de ses fromages, mais qui s'érode 20 % de fermes AB : 35 % fermières et 5% laitières. Préservation races à petits effectifs Glissement possible du modèle « familial » vers « la firme » pour une partie des élevages Difficultés à recruter de nouveaux éleveurs laitiers et poursuite de la relocalisation caprine Dynamique fermière en réponse à la demande de produits locaux (dont en RHD) Systèmes alimentaires : problématique environnementale et changement climatique Une problématique grandissante de la filière de viande caprine (chevreaux et réformes)
Politiques publiques et territoriales et attentes sociétales	Des attentes sociétales qui se renforcent : environnement, BEA, santé, paysage, local, etc. Le développement des organisations welfaristes et vegan et l'apparition de <i>l'agribashing</i> Des réponses de la filière qui s'organise et agit en lien avec les politiques publiques Des incertitudes sur les futurs niveaux d'aides PAC - Un verdissement continue de la PAC
Organisation inter-prof <sup>lle</sup> , gouvernance. Stratégie recherche, formation, développement, promotion	L'interprofession ANICAP collecte les cotisations et pilote le projet de filière nationale Des relations établies avec des ONG welfaristes Un lien est établi avec les projets caprins régionaux des CRIELS et des Régions Renforcement du Code mutuel, développement de l'AB, des certifications HVE, etc. Multipolarité : éclatement progressif de la gouvernance (FNEC-ANICAP, FNAB, ANPLF) et des structures d'accompagnement. Seulement 40% de contrôle laitier et 10% de génétique.

*Enjeu n°1 : politiques publiques, l'incidence croissante de la PAC.* Jusqu'au début des années 2000 le secteur caprin ne bénéficiait pas d'aides spécifiques de la PAC, à l'exception des zones de montagne. Au travers du prix du lait et des fromages le revenu des éleveurs était donc directement lié au marché, c'est le consommateur qui rémunérait les éleveurs. Depuis,

des aides ont été attribuées dont l'incidence sur le revenu des éleveurs fait l'objet d'analyse de l'Institut de l'Élevage (communication personnelle 2021 de Nicole Bossis). Pour les livreurs de lait, la part des aides sur le revenu disponible s'établit de 38% en système spécialisé et jusqu'à 97% en système caprin et bovins viande, et même à 161% en système spécialisé

AB. Pour les fromagers fermiers, ce pourcentage se situe entre 27 à 75% selon les systèmes. Ces chiffres montrent la dépendance des éleveurs livreurs et fermiers aux aides de la PAC. Qu'en sera-t-il demain ? "Est-ce le signe d'une fragilité nouvelle de la filière ? Faut-il s'en inquiéter ou considérer que le secteur caprin a rejoint une certaine normalité par rapport aux autres productions agricoles aidées ?"

*Enjeu n°2 : quel poids demain de l'agroalimentaire dans la filière ?* Du fait des concentrations industrielles successives, cinq groupes industriels totalisent aujourd'hui 80% de la collecte de lait et donc des fabrications fromagères. Ce poids prédominant pèse fortement dans les orientations de la filière, ce qui pose le problème de sa gouvernance et de ses orientations. Quelles est la capacité réelle de l'interprofession (ANICAP) et de ses acteurs, en particulier les éleveurs, à piloter la filière ? Dans cette filière industrielle, le rôle joué par les importations est important. Depuis les années 1990 les entreprises de transformation fromagère caprine importent du lait ou du caillé afin de compléter leurs approvisionnements et satisfaire ainsi leurs capacités commerciales de ventes. Cette part d'importation varie, au plan national, de 10 à 25% du total du lait transformé en fonction du cycle des crises que connaît la production française. Simple régulateur de complément, quel sera à terme le poids des importations surtout si le lait étranger voyait ses prix baisser significativement ? Les élevages laitiers situés dans des zones défavorisées ne risquent-ils pas de disparaître, leurs coûts de production n'étant plus compétitifs ?

*Enjeu n°3 : quelle place demain pour le secteur fermier ?* Nous l'avons détaillée, la dynamique fermière va de pair avec le développement des circuits-courts et de la relocalisation des systèmes alimentaires encouragé par les consommateurs sur l'ensemble du territoire national. Cette orientation devrait préserver les savoir-faire traditionnels, les fromages de terroir et des fabrications au lait cru. Le terme « fermier » qui est reconnu comme une « mention valorisante » devrait améliorer sa notoriété et son plaidoyer auprès des consommateurs. Le maintien du secteur fermier est une vraie richesse pour l'ensemble de la filière française et n'a pas d'équivalent dans les autres pays de l'UE. Comment la conforter, la renouveler, la protéger y compris sur le plan réglementaire ? Ces questions méritent d'être posées, ceci en lien avec sa gouvernance.

*Enjeu n°4 : quels éleveurs demain dans quels systèmes d'élevages ?* La filière a besoin de se renouveler en permanence avec de nouveaux éleveurs. Or, depuis deux décennies, on constate une véritable crise des vocations, non seulement du seul fait de la rentabilité

économique des exploitations mais également d'un environnement social et médiatique qui cible négativement les éleveurs. Le métier d'éleveur présente un déficit d'attractivité, aggravé en période de surproduction avec baisse du prix du lait. De surcroît, les questionnements de la société civile sur les pratiques d'élevage et le bien-être des animaux sont mal vécus par les producteurs. Comment redonner de l'attractivité au métier d'éleveur ? C'est l'un des enjeux majeurs de la filière. Si en 1967 le sociologue Henri MENDRAS titrait déjà « la fin des paysans », en 2020 cette question est encore plus prégnante. S'il reste aujourd'hui autour de 4600 éleveurs caprins en France, on en dénombrait 160 000 en 1970 (pour un cheptel national de chèvres qui a peu évolué, autour de 860.000 en 2020). Aujourd'hui encore cette diminution du nombre d'éleveurs de chèvres continue. Nous redisons ici : « pas de pays sans paysan ». La prise en compte par les politiques publiques et les groupes agroindustriels et de distribution de la nécessité d'une plus équitable rémunération des éleveurs, comme de nombreux paysans, est indispensable pour préserver et même régénérer le monde de l'élevage. Revisiter le contrat social « éleveurs – société » ne peut se faire qu'en prenant plus en compte les paysans eux-mêmes qui sont pris en tenaille par des exigences financières et sociétales contradictoires.

Le modèle traditionnel dominant des exploitations caprines a été, et est toujours, celui de l'exploitation de type familial. Aujourd'hui on peut légitimement s'interroger sur le risque de lui voir se substituer celui de l'exploitation de firme qui est par exemple déjà développé aux Pays-Bas. Dans les systèmes agro-industriels intégrés, tels que nous les connaissons dans d'autres secteurs de l'élevage, l'autonomie des éleveurs disparaît, les centres de décision se déplacent en aval et le risque de voir se créer des grandes unités de type "usine à lait" est réel. Quelle est la compatibilité de ce modèle agro-industriel avec l'image actuelle dont bénéficie le monde caprin français ?

*Enjeu n°5 : quelles demandes sociétales et environnementales des consommateurs et citoyens demain ?* Au contrat social agricole de l'après-guerre qui était de « nourrir la population », s'en est substitué progressivement un nouveau qui est de « produire de façon durable pour nourrir de façon saine et le plus localement possible ». Le caractère multipolaire de la filière et de ses modèles d'élevages est un atout pour valoriser des synergies et générer des dynamiques qui répondent aux demandes de la société de maintenir la santé en priorité, de préserver l'environnement et de respecter le bien-être animal. L'urgence climatique nécessite une réelle transition agroécologique des pratiques d'élevage et de fromagerie. Dans cet

objectif, l'élevage caprin reposant sur la valorisation des prairies a de réels atouts à faire valoir. Les éleveurs développent déjà de nouvelles méthodes et de nouvelles filières. Avec son image positive auprès des consommateurs, la filière caprine a sans doute pris du retard sur le développement de production en Agriculture Biologique. Ce retard devrait être rattrapé dans les années à venir. L'utilisation de certifications du type « Haute Valeur Environnementale (HVE) » viendront compléter le développement de la démarche AB qui connaîtra peut-être elle-même une segmentation. Par ailleurs, la production en AOP et en DTQ (Démarche Territoriale de Qualité), l'intérêt pour les races à petits effectifs, mais aussi la prise en compte du bien-être animal sont autant de démarches de progrès et de qualité. Enfin, nous pouvons nous

interroger sur l'avenir du comportement végétarien et vegan. Quelle sera leur dynamique auprès des consommateurs de demain ?

*Enjeu n°6 : quelle gouvernance d'une filière caprine multipolaire mais unie dans sa diversité ?* Pour rester « unie dans sa diversité » la filière caprine française nécessite un pilotage qui rassemble ses membres et partenaires et qui valorise les synergies et les talents du plus grand nombre. Soyons optimistes et confiants dans les capacités de résilience de la filière caprine française pour s'adapter à la fois aux évolutions des marchés, aux attentes sociétales et au contexte climatique. Avec Edgar MORIN, la filière caprine doit savoir « penser la complexité » et inscrire les éleveurs au cœur du contrat social « éleveurs-société » durable.

## Envoi

Pour mettre un point final à ce projet RÉCAFRAN – RÉgions CAPrines FRANçaises – nous souhaitons vous faire part du très grand plaisir collectif que nous avons eu durant trois années à travailler en équipe GEC – SEZ pour cette rédaction. RÉCAFRAN fut une occasion unique de partager des connaissances et des analyses sur nos biquettes, nos terroirs et les femmes et hommes qui en vivent. Le GEC (Groupe d'Ethnozootechnie Caprine) vit sous les bons auspices

de la SEZ avec qui nous entretenons d'excellentes relations de travail et que nous souhaitons remercier et féliciter de son orientation, de l'originalité et la modernité de sa posture et de ses travaux. L'approche ethnozootechnique enrichit la socio-économie et la zootechnie en permettant de décentrer le regard. Vous pouvez retrouver nos travaux sur : [www.gec.terredeschèvres.fr](http://www.gec.terredeschèvres.fr) et [www.ethnozootechnie.org](http://www.ethnozootechnie.org).



Plusieurs membres du Groupe d'Ethnozootechnie Caprine, contributeurs du présent ouvrage, à l'occasion des fêtes caprines et de la journée d'étude dans le magnifique village de Saou (Drôme) en juillet 2018. Au premier plan, Martine Napoleone (au centre) et Frantz Jénot (à gauche) ; au deuxième plan, Anne Leboeuf ; à l'arrière-plan, de droite à gauche, Christian Nagearaffe, Jean-Claude Le Jaouen et Bernard Leboeuf. Absent sur cette photographie, Pierre Morand Fehr, également coanimateur du GEC, a été d'une aide précieuse dans la réalisation de ce projet, que ce soit en éclairant de son expérience et de son regard certaines des analyses des auteurs, en approfondissant certaines réflexions et par la relecture méticuleuse du manuscrit.

**Tableau 3.** Clefs d'analyse et actions d'avenir à développer durablement en faveur de la filière.

Clefs d'analyse		Durabilité agro-écologique	Durabilité socio-territoriale	Durabilité économique
E x t e r n e	Politiques publiques et territoriales et attentes sociétales	Agro-écologie Santé humaine Aménagement du territoire Entretien des paysages Verdissement des aides	Emploi en milieu rural, installation Monde rural à préserver Patrimoine gastronomique riche	Souveraineté alimentaire : assez de lait de chèvre français Ancrage des outils de production et des élevages
	Marché, distribution et consommation	Demande soutenue de produits respectant l'environnement et le BEA	Diversité des profils de consommateurs (typologie) et des lieux et circuits de ventes Peu ou pas d'agribashing	Diversité des produits : à bas prix et de qualité
I n t e r n e	Maillon de la transformation + Systèmes d'élevage	Pratiques et urgence climatique : Assolement, fertilisation, pesticides, gestion effluents, protection sols, Bilan Carbone neutre Dépendance énergétique,	Qualité des produits : Préserver le lait cru Préserver l'image d'Epinal Le fromage une source de protéines Maîtrise des risques sanitaires Développement AB, AOP, DTQ Produits équitables, éthiques Développer les circuits courts, Tissus fermiers sur tout le territoire RHD fournie Nouveaux produits caprins Santé : diététique du lait de chèvre	Mondialisation : rayonnement international des groupes : maîtrise de l'import-export, lait français en filière laitière Sièges sociaux français en région  Local : filière fermière et circuits courts : marchés, épiceries, crémeries, AMAP, MagPro + AOP/IGP RHD fournie et pourvue  Viabilité et efficacité des fermes Revenu digne pour les éleveurs Capacité à embaucher Prix équitable des produits Modèle économique chevreaux Maîtrise technique (alimentation, sanitaire, traite, bâtiment, reproduction – sélection, etc.) Maîtrise numérique et robotique
	Organisation, inter-professionnelle, gouvernance, Stratégie de recherche, développement, formation, promotion	Autonomie alimentaire et protéique - Sans OGM  Biodiversités : Animales : races préservées Végétale : sols et prairies Préserver le pastoralisme Gestion du loup  Diagnostic et démarches environnementales : AB, HVE, Cap2R,  Diagnostic et démarches environnementales, accompagnement des éleveurs  Des formations adaptées aux besoins de la filière et de la société	Attentes sociétales et santé : Bien-être animal - BEA Sortie des chèvres et pâturage Travail : temps, pénibilité et qualité Moins de suicides des éleveurs Abattage des animaux digne Relations ONG Welfaristes & vegans Agriculture familiale ? de firme ? Elevage « industriel » ? Lien producteur – consommateur et accueil à la ferme, agritourisme  Multipolarité : diversité des acteurs de R&D et nécessité de gouvernance ouverte et en réseau  Diagnostic et démarches BEA	Transmissibilité des fermes Installer-transmettre Reconnaissance sociale du métier  Indépendance financière et sensibilité relative aux aides PAC  Recherche et innovations Besoin de références, observatoires,

## Liste des sigles

AB : Agriculture Biologique

AMAP : association pour le maintien d'une agriculture paysanne ou association pour le maintien d'une agriculture de proximité

ANICAP : Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

ANPLF : Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers

ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation

AOP : Appellation d'Origine Protégée)

BEA : Bien-être animal

CRIEL : Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière

DTQ : Démarche Territoriale de Qualité

FNAB : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

FNEC : Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres

FNSEA : Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

HVE : Haute Valeur Environnementale

IDELE : Institut de l'Elevage

IGP : Indication Géographique Protégée

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

INRAE : Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement

MDD : Marque Distributeur

OGM : Organisme Génétique Modifié

ONG : Organisation Non Gouvernementale

PAC : Politique Agricole Commune

PACA : Provence Alpes Cotes d'Azur

R&D : Recherche et Développement

RHD : Restauration Hors Domicile

UE : Union Européenne

# Composition du comité de rédaction

## Auteurs et coordinateurs du Tome 2

Michel CLEURENNEC, coauteur de l'article Centre-Val de Loire. Les Mauguerets, 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Léopold DENONFOUX, coauteur de l'article Grand Ouest. Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine, 2 rue du Port de Brouillac, 79510 Coulon.

Pierre DESBONS, coauteur de l'article Centre-Val de Loire. 260 rue de Cormery, 37550 Saint-Avertin.

Christine GOSCIANSKI, coauteur de l'article Grand Ouest. Chambre d'agriculture des Pays-de-la-Loire, 9 rue André-Brouard, CS 70510, 49105 Angers cedex 2.

Frantz JENOT, coordinateur général Récafran, coordinateur et coauteur de l'article Grand Ouest. Chercheur associé au Laboratoire Ruralités en géographie à l'Université de Poitiers et coordinateur de la Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine & Vendée. 12bis rue Saint-Pierre, 79500 Melle. frcap@orange.fr

Bernard LEOEUF, coordinateur, coauteur de l'article Centre-Val de Loire. 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

Cécile GOURINEL, coauteur de l'article Centre-Val de Loire. Chambre d'Agriculture, 38 rue Augustin Fresnel, 37170 Chambray-les-Tours.

Leila LE CARO, coauteur de l'article Grand Ouest. Chambre d'Agriculture de Bretagne, rue Maurice Le Lannou, CS 14226, 35042 Rennes cedex.

Yves LEFRILEUX, coauteur de l'article Rhône-Alpes. Zootechnicien, retraité d'Idèle, Station expérimentale du Pradel, 1064 chemin du Pradel, 07170 Mirabel.

Jean-Claude LE JAOUEN, coordinateur, auteur des articles Bourgogne-Franche-Comté et Cabécous. Ancien chef de la section caprine de l'ITOVIC et ancien rédacteur en chef de la revue *La Chèvre* (jusqu'en 2006). 30 avenue du Clos Prieur, 77150, Férolles-Attilly. jclejaouen@gmail.com

Pierre MORAND-FEHR, conseiller et relecteur, mise en forme générale. Ancien directeur de recherches à l'INRA, Coordinateur du réseau FAO-CIHEAM de recherches coopératives sur les ovins et les caprins de 1990 à 2009, *Past President of the International Goat Association*. 11 avenue du Parc de Sceaux, 92160 Antony. pierremorandfehr39@gmail.com

Martine NAPOLEONE, coordinatrice, coauteur de l'article Rhône-Alpes. Transformation des systèmes d'élevage INRAE ACT, UMR Selmet (systèmes d'élevage méditerranéens et tropicaux), Campus international de Baillarguet ou Avenue Agropolis, 34398 Montpellier cedex 5. martine.napoleone@inra.fr

Jean-Noël PASSAL, coauteur de l'article Grand Ouest. Caprinologue émérite et pape des Enchabrées, 4 impasse des Glycines, 09200 Eycheil.

Fanny THUAULT, coauteur de l'article Grand Ouest. Association Chèvre des Pyrénées, 32 avenue du Général de Gaulle, 09000 Foix.



# La Société d’Ethnozootecnie

Patrimoines et savoirs en élevage

Association loi 1901

## étude :

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
- L'adaptation des pratiques d'élevage aux conditions socio-économiques
- La conservation du patrimoine génétique animal
- La place et la représentation des animaux dans les sociétés anciennes et actuelles

## organise

des colloques et journées d'étude.

## publie dans sa revue semestrielle « Ethnozootecnie » et sa Lettre trimestrielle

- Les textes des communications présentées aux journées d'étude
- Des articles et mémoires sur des thèmes variés en lien avec son objet
- Des comptes rendus, notes et analyses

Voir nos instructions aux auteurs : [http://ethnozootecnie.org/IMG/pdf/\\_cle0fcd21-246.pdf](http://ethnozootecnie.org/IMG/pdf/_cle0fcd21-246.pdf)

## Renseignements et adhésion :

### Le Président :

Pr. Étienne VERRIER  
AgroParisTech, UFR Génétique, Elevage et Reproduction  
16 rue Claude Bernard  
75231 Paris 05  
Courriel : [etienne.verrier@agroparistech.fr](mailto:etienne.verrier@agroparistech.fr)

### La Secrétaire-trésorière :

Mariane MONOD  
4 rue Pierre Brossolette  
F92300 Levallois-Perret  
Téléphone : 01 47 31 27 89  
Courriel : [marianemonod@gmail.com](mailto:marianemonod@gmail.com)

Site Internet de la Société d'Ethnozootecnie : <http://www.ethnozootecnie.org>

Courriel : [ethnozootecnie.sez@gmail.com](mailto:ethnozootecnie.sez@gmail.com)

La cotisation annuelle de 35 euros (de base) ou 50 euros (de soutien) donne droit à deux numéros de la revue et quatre lettres d'information. Selon les possibilités, il arrive que des numéros supplémentaires soient édités.

*(Tarif étudiant : 10 €, sur justificatif).*

✂-----

## BULLETTIN D'ADHÉSION

Nom et prénom :

Organisme :

Adresse :

Désire adhérer à la Société d'Ethnozootecnie

Souhaite recevoir la Lettre par courriel :

@

Date et signature :

# Numéros disponibles de la revue ETHNOZOOTECHE

Pour les commandes d'exemplaires hors cotisation, s'adresser au secrétariat pour les tarifs et modalités d'expédition.

- 1975-1 Races domestiques en péril (1<sup>re</sup> journée)  
1975-2 Quelques aspects de la transhumance  
n° 15 Le Yak (1976)  
n° 16 Le Porc domestique (1976)  
n° 18 L'Élevage en Grèce (1977)  
n° 20 L'Ethnozooteche (1977)  
n° 21 Les débuts de l'élevage du mouton (1977)  
n° 22 Races domestiques en péril (2<sup>e</sup> journée) (1978)  
n° 24 Zones marginales et races rustiques (1979)  
n° 25 Le chien (1980)  
n° 26 Le petit élevage des animaux de ferme (1980)  
n° 27 Le lapin (1<sup>re</sup> journée) (1981)  
n° 28 Les concours de bétail (1981)  
n° 29 Le concept de race en zootechnie (1982)  
n° 30 Le cheval en agriculture (1982)  
n° 31 Les animaux domestiques dans les parcs naturels et dans les zones difficiles (1982)  
n° 32 L'évolution de l'élevage bovin (1983)  
n° 33 Races domestiques en péril (3<sup>e</sup> journée) (1983)  
n° 34 La médecine vétérinaire populaire (1984)  
n° 35 Foires et Marchés (1985)  
n° 36 Les éleveurs de brebis laitières (1986)  
n° 37 L'âne (1<sup>re</sup> journée) (1986)  
n° 38 Les femmes et l'élevage (1986)  
n° 39 Les palmipèdes domestiques et Sauvages (1987)  
n° 40 Le Chat (1987)  
n° 41 La chèvre (1988)  
n° 42 Etat sauvage, apprivoisement, état domestique (1989)  
n° 43 Les chiens de troupeau (1989)  
n° 44 VARIA n°1 (1989)  
n° 45 La couleur du pelage des animaux domestiques (1990)  
n° 46 Evolution des rapports hommes-animaux en milieu rural (1991)  
n° 47 Milieux, société, et pratiques fromagères (1991)  
n° 48 L'homme et la viande (1992)  
n° 49 Le dindon (1992)  
n° 50 VARIA n°2 (1992)  
n° 51 Le logement des animaux domestiques (1993)  
n° 52 Races domestiques en péril (4<sup>e</sup> journée) (1993)  
n° 53 La faune sauvage (1994)  
n° 54 La zootechnie et son enseignement (1994)  
n° 55 La transhumance bovine (1995)  
n° 56 L'âne (2<sup>e</sup> journée) (1995)  
n° 57 VARIA n°3 (1996)  
n° 58 Le coq (1996)  
n° 59 L'Élevage médiéval (1997)  
n° 60 Les Bœufs au travail (1997)  
n° 61 VARIA n°4 (1998)  
n° 62 La Poule et l'œuf (1998)  
n° 63 Prémices de la sélection animale en France (1999)  
n° 64 Poneys (1999)  
n° 65 VARIA n°5 (2000)  
Hors-Série n°1 L'habitat rural traditionnel en France (2000)  
n° 66 L'alimentation des animaux (2000)  
n° 67 L'élevage en agriculture biologique (2001)  
Hors-Série n° 2 L'animal et l'éthique en élevage (2001)  
n° 68 Élevage et enseignement de la zootechnie (2001)  
n° 69 VARIA n°6 (2002)  
Hors-Série n° 3 Histoire des races bovines et ovines (2002)  
n° 70 La chèvre, son rôle dans la société au XX<sup>e</sup> siècle (2002)  
n° 71 Animal domestique, domestication : points de vue (2003)  
Hors-Série n° 4 Du lait pour Paris (2003)  
n° 72 Le Mulet (2003)  
n° 73 Animaux au secours du handicap (2003)  
n° 74 VARIA n°7 (2004)  
n° 75 Le Lapin (2<sup>e</sup> journée) (2004)  
Hors-Série n° 5 La vie et l'œuvre de F.-H. Gilbert (1757-1800) (2004)  
n° 76 Races en péril : 30 ans de sauvegarde : bilan et perspectives (5<sup>e</sup> journée) (2005)  
n° 77 VARIA n°8 (2005)  
n° 78 Le chien : domestication, raciation, utilisations dans l'histoire (2006)  
Hors-Série n° 6 F. Spindler, Souvenirs ethnozootecques (2006)  
n° 79 Les bovins : de la domestication à l'élevage (2006)  
Hors-Série n° 7 Josiane Ribstein, La transhumance bovine dans le massif vosgien et l'arc alpin (2006)  
n° 80 Le gardiennage en élevage (2007)  
n° 81 Les aides animalières : les animaux au service du handicap (2007)  
n° 82 Histoire des courses et des compétitions équestres (2007)  
n° 83 Appréciation et jugement morphologiques des animaux (2008)  
n° 84 L'homme et l'animal : voix, sons, musique (2008)  
n° 85 Histoire et évolution des races et des productions caprines (2008)  
n° 86 Le lait de demain (2009)  
n° 87 VARIA n°9 (2009)  
n° 88 Un cheval pour vivre & VARIA n°10 (2010)  
n° 89 Hommage à R. Laurans, mélanges d'EZ (2010)  
n° 90 Poisson : un animal sauvage et domestique (2011)  
n° 91 Le mouton, de la domestication à l'élevage (2011)  
n° 92 Les Fèces animales (2012)  
n° 93 Pratiques de fin de vie des animaux (2012)  
n° 94 VARIA n°11 (2013)  
n° 95 Intensification/extensification, bien-être animal (2013)  
n° 96 De la plume et de ses usages (2014)  
n° 97 Le veau de boucherie (2014)  
n° 98 Les animaux dans la Grande guerre (2015)  
n° 99 Le gras (2015)  
n° 100 L'animal domestique dans la forêt (2016)  
n° 101 Le cheval, de la domestication à l'élevage (2016)  
n° 102 Louis Jean-Marie Daubenton, zootechnicien (2017)  
n° 103 Races en péril devenir (6<sup>e</sup> journée) (2017)  
n° 104 Les chats du troisième millénaire (2018)  
Hors-Série n° 8 G. LUTZ, Grandeurs des chasses du temps jadis (2018)  
n° 105 Les régions caprines françaises (Tome 1) (2019)  
n° 106 Les camélidés d'Afrique et d'Asie (2019)  
n° 107 VARIA n°12 (2020)  
n° 108 Les régions caprines françaises (Tome 2) (2021)