HAL open science

L'élevage caprin en Corse : un fort ancrage pastoral entre marginalisation et relance

Jean-Paul Dubeuf, Jean-Michel Sorba, François Casabianca

To cite this version:

Jean-Paul Dubeuf, Jean-Michel Sorba, François Casabianca. L'élevage caprin en Corse : un fort ancrage pastoral entre marginalisation et relance. Histoires des régions caprines Françaises: entre internalisation et relocalisation, modernité et tradition., 2022, 978-2-7380-1443-7. 10.17180/t528-2045-ch7 . hal-03539107

HAL Id: hal-03539107

https://hal.inrae.fr/hal-03539107

Submitted on 11 Apr 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Histoire des régions caprines françaises

entre internationalisation et relocalisation, modernité et tradition

Ouvrage collectif sous la direction de :

Martine Napoléone,
Frantz Jénot,
Bernard Leboeuf,
Jean Claude Le Jaouen

Société d'Ethnozootechnie

INRAE
la science pour la vie, l'humain, la terre

Groupe d'Éthno-Zootechnie Caprine

Image de couverture © Dessin de Luc Ballon, Tête de bouc de race alpine, illustrant la couverture du compte rendu de la deuxième conférence internationale de l'élevage caprin - Tours, publié par l'ITOVIC en 1971.

Appui à l'édition et mise en forme du e-book :
Christelle Raynaud, INRAE SDAR Montpellier

2022
© INRAE, © Société d'Ethnozootechnie

ISBN: 978-2-7380-1443-7
Code EAN : 978 273 8014436
DOI: 10.17180/t528-2045

L'élevage caprin en Corse : un fort ancrage pastoral entre marginalisation et relance

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

Résumé

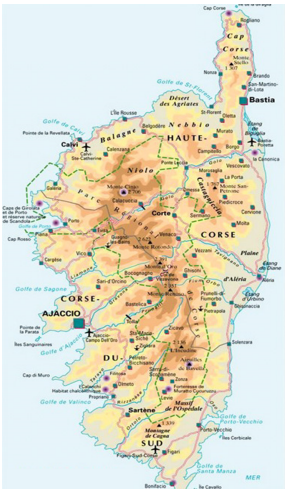
Les chèvres à peine domestiquées ont été introduites en Corse au Néolithique ancien et cette longue histoire commune a permis de construire des activités ancrées culturellement et économiquement dans le territoire de l'île. La chèvre est l'animal pastoral par excellence et nous décrivons comment les pratiques pastorales, fondées sur la valorisation de la diversité des ressources spontanées sont à la base des systèmes d'élevage caprin jusqu'à la fin du 19è(XIXème) siècle. Nous montrons ensuite comment l'implantation de Roquefort et l'intégration de la Corse au modèle de la brebis à l'herbe a contribué à la marginalisation et à la stigmatisation de la chèvre qui a régressé de manière irrégulière mais continue jusque dans les années 1970. La race caprine corse, les pratiques de sélection, ses facultés d'adaptation à un éco – système si particulier sont décrites à travers la culture technique qui leur est liée. Les caractéristiques de la chèvre corse et les règles de conduite des systèmes de production éclairent à la fois les performances présentes de l'élevage caprin et les conditions d'exercice du métier. L'élevage caprin corse est à l'origine de productions traditionnelles à forte typicité (fromages, brocciu, cabris, etc...) aujourd'hui reconnues et recherchées. Alors que la Corse fait face à un ensauvagement préoccupant de ses espaces naturels avec une recrudescence dramatique des risques d'incendie, la timide relance à laquelle on assiste ne pourra se consolider que si l'ensemble des acteurs renforce leur mobilisation actuelle pour proposer des modèles pastoraux stabilisés, répondant aux attentes des éleveurs d'aujourd'hui sans être la pâle imitation de modèles intensifs qui tendent partout à être remis en question. Le patrimoine caprin est à l'origine d'un regain d'intérêt récent pour l'élevage de chèvre et suscite des attentes fortes de la part d'un noyau de jeunes éleveurs motivés aussi bien que des autorités régionales.

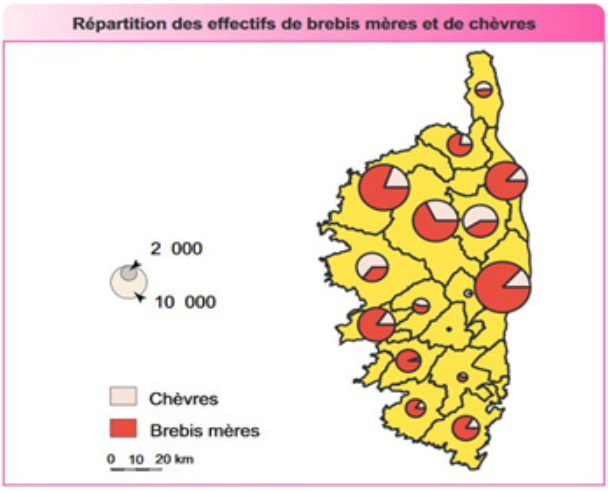
Mots-clés : Corse, chèvre, système d'élevage pastoral, Méditerranée, transition agro – écologique, chèvre corse, fromage de chèvre, brocciu.

La Corse, une île pastorale: La géographie, l'histoire, et la situation insulaire et méditerranéenne de la Corse ont favorisé la construction d'une identité pastorale qui reste encore très présente dans la société corse d'aujourd'hui (Figure 1a et 1b).

* Auteur de correspondance : jean-paul.dubeuf@inrae.fr

Jusqu'à la fin du 19è siècle, la plus grande partie de la population vivait dans des villages de moyenne montagne et de piémont et on y élevait des petits troupeaux familiaux mixtes de brebis et de chèvres surtout pour la viande et le lait, mais aussi pour la laine et les peaux. Le commerce de fromages affinés permettait aussi d'avoir quelques recettes monétaires (Giustiniani, 1536). La conduite des troupeaux était déterminée par la géographie de l'île en hiver vers les plaines littorales (non cultivées car insalubres l'été), l*a piaghja*, puis en été la transhumance vers les estives de montagne *a muntagnera*. Au printemps et en automne, les troupeaux utilisaient les espaces interstitiels de villages dans des enclos (*chjosi*), dans les maquis (*machja*) ou les landes (*purette*). Quelques auteurs se sont attachés à garder la mémoire de cette réalité pastorale qui a marqué les noms de lieu et même la délimitation des communes actuelles (Ravis Giordani, 2001). De plus, comme ailleurs en Méditerranée, l'élevage pastoral était associé à la culture de céréales y compris dans des zones d'altitude.





Figures 1a et 1b : Les massifs montagneux de Corse et la localisation des petits ruminants dans l'île, (Agreste, 2013).

C'est l'arrivée des fromagers de l'Aveyron pour la production de Roquefort en 1893 qui a commencé à mettre en avant le modèle de la brebis à l'herbe au détriment de la chèvre avec une double stigmatisation progressive de l'espèce (la chèvre) et du milieu (le maquis) relayée par la volonté de l'administration de la chasser (Girod Genêt, 1912). Les évolutions et les recompositions de l'élevage caprin en Corse, sa marginalisation constante malgré l'engouement qu'il suscite, seront présentées dans une première partie. On montrera comment la chèvre corse s'est construite dans les

interactions avec les milieux qu'elle valorise et dans quels systèmes d'élevage et comment ces systèmes d'élevage ont été à l'origine de productions traditionnelles à forte typicité. Enfin on interrogera les perspectives de l'élevage caprin en Corse, les conditions et les formes que pourrait prendre sa relance.

RUPTURES, REDEPLOIEMENT SPATIAL ET RECOMPOSITION DE L'ELEVAGE CAPRIN EN CORSE

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

Une des raisons de l'incertitude tient probablement aux deux modes d'existence des chèvres dans l'île tels qu'ils nous sont rapportés depuis le Moyen Âge. On distinguait en Corse jusqu'à la sortie du second conflit mondial, un élevage domestique destiné à une production laitière vivrière et familiale peu ou pas transformée et un élevage conduit en troupeau de façon continue ou périodique. La chèvre de la maisonnée (a sgiocca, a capra casareccia) est tenue à proximité du village, le plus souvent par des femmes dans les interstices de l'espace péri-villageois (*u circulu*) et des parcelles communales destinées aux cultures (*e prese*) alors que les chèvres menées en troupeau (*capra di banda*) font l'objet d'un gardiennage plus ou moins lâche sur les zones de maquis, à distance respectable des cultures vivrières, arboricoles et horticoles des villages. Les deux formes d'élevage mobilisent les territoires du commun (*u cumunu*). Après regroupement, les troupeaux font l'objet d'une double transhumance vers les estives de montagne et vers les zones de piémont durant l'hiver.

Au long des siècles, du haut Moyen Age jusqu'au 20è siècle, l'élevage de chèvres, plus que celui de la brebis, a suscité un ostracisme tendant à l'éloigner des territoires habités. Les chèvres étaient cantonnées dans les seuls lieux incultes et abandonnés, tenues à 300 pas des vignes, des bois, des champs, des près et autres lieux cultivés (Edit Royal, avril 1777,

[1]*Alors que Timée, historien Grec du 4è siècle avant J.C., ne voit en Corse que "chèvres et moutons sauvages que les habitants passent leur temps à chasser et que c'est toute l'occupation de leur vie", Polybe au 2è siècle avant J.C. lui répond qu'il faut plutôt y voir une manière d'élever : "les bergers ne peuvent pas accompagner leur bétail dans les pâtures, du fait que l'île est boisée, rocailleuse et accidentée. Lorsqu'ils veulent le rassembler, ils se postent aux endroits commodes et appellent les animaux au son de la trompe et tous accourent sans erreur vers leur trompe", rapporté par Mercury, 2013).*

Rapporté par Mercury, op.cit.). Pointée du doigt pour les dommages créés aux cultures, la chèvre constituait également un moyen de subsistance irremplaçable qui ne pouvait être ignoré des communautés villageoises. L'histoire judiciaire de la Corse foisonne de plaintes et d'accommodements pour tenir les deux bouts du problème : rendre possible la coexistence d'un espace pastoral et d'un espace agricole.

Lorsqu'en 1854 la libre pâture est interdite sur les communs, c'est essentiellement la chèvre qui est visée. La puissance publique va s'employer durant tout le 19è siècle et jusqu'à la seconde moitié du 19è siècle à réduire par la Loi et une série de rappels, l'espace de pâture des troupeaux caprins. Conscients du rôle nourricier des chèvres domestiques, de nombreux conseils municipaux vont tenter de lui opposer le droit coutumier indéfectiblement attaché aux usages du commun.

A la fin du 19è siècle et au début du 19è, l'intégration de l'île à l'ensemble économique et juridique français devient effective et transforme en profondeur les systèmes agro-sylvo-pastoraux (Carlotti, 1936). L'importation de céréales continentales renchérit les céréales locales qui sont abandonnées. Une grande partie des espaces de terrasses cultivées ainsi libérés entraîne un redéploiement spatial des troupeaux dont vont tirer parti les éleveurs caprins de l'intérieur. Dans le même temps, l'implantation des affineurs de Roquefort, Louis Rigal en 1893, rapidement imité par Maria Grimal et par la "Société des Caves et Producteurs réunis de Roquefort sur Soulzon" conduit à une spécialisation ovine partielle des élevages pastoraux renforçant ainsi la marginalisation des activités caprines des bergers devenus éleveurs de "brebis à l'herbe".

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

L'effondrement des effectifs caprins à la fin du 20è siècle tient donc à la fois à une forme de bannissement lancinant prononcée au nom du progrès agricole, à l'ouverture brutale de l'ile à l'économie continentale et à la disparition de la fonction vivrière de l'espèce.

Néanmoins, n'étant plus relégué aux marges des autres activités agricoles, l'élevage caprin se conforte au fil des décennies en un système d'élevage relativement stable composé de troupeau de 200 à 400 individus dont la cohérence est soutenue par une culture technique

éprouvée (Santucci, 2015). Les savoirs des chevriers combinent la connaissance fine des milieux de production, de leurs ressources (espèces ligneuses et semi-ligneuses du maquis, flores étagées), des cycles zootechniques et de l'aptitude des différentes catégories d'animaux de la race locale. La valeur de ces systèmes repose sur les compétences du berger à identifier, relier et évaluer des composantes qui, prises individuellement perdent de leur sens et de leur utilité. Il n'est pas abusif de dire que la résilience des troupeaux et leur maintien jusqu'à nos jours - alors que tout a convergé pour les voir disparaître - est dû à ces savoir-combiner des ressources inscrites dans des milieux spécifiques, des savoirs orientés par de fortes contraintes sociohistoriques formées conjointement par l'agriculture sédentaire, les régimes de propriété foncière et les politiques coercitives et excluantes de la puissance publique. A ce titre, la race caprine locale est le produit d'une histoire multiséculaire[2,3] qui a forgé des aptitudes à valoriser les espaces marginalisés de l'île en révélant leurs ressources, de même que les paysages de maquis ont été façonnés en grande partie par les pratiques pastorales (Franceschi, 2015).

Encadré 1 : La situation actuelle de l'élevage caprin en Corse et son évolution.

L'élevage caprin stigmatisé et victime d'une image d'archaïsme a commencé à régresser dès le début du 20è siècle. Cette tendance s'est accentuée dans les années 1960 avec un cheptel passant de 145000 têtes en 1957 à 35000 en 1970. Certains se souviennent même qu'à cette époque des bateaux entiers de caprins partaient vers l'Italie pour y être abattus (Miquet, 1968).

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

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

A partir de 1970, l'effectif d'animaux s'est relativement stabilisé autour de 35000 mères adultes mais avec des troupeaux plus importants et plus spécialisés. La tendance depuis 2000 à une ré-augmentation du nombre de têtes témoigne de l'attractivité de la production caprine avec récemment un nombre significatif d'installations mais les statistiques régionales ne permettent pas de différencier l'origine raciale du cheptel. Le nombre d'installations en races Saanen et Alpine sur des systèmes non pastoraux est à ce jour mal connu mais on peut penser que la diminution du cheptel caprin de race corse se poursuit.

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

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

La transformation fermière reste très majoritaire et la productivité laitière a régulièrement mais faiblement augmenté. Porté par la demande de l'industrie pour le lait de chèvre toujours plus importante, le prix du lait livré à l'industrie est plus élevé que sur le continent de 20 % (0,96 € en 2016) mais correspond à la différence de matière utile produite. De plus, contrairement à la situation continentale, le chevreau constitue toujours un coproduit bien valorisé. 24825 chevreaux de lait ont été abattus en 2015 correspondant à 158 t de viande (16 kg /chevreau en moyenne entre 7 et 23 kg)) vendus entre 14,4 €/kg (à Pâques) et 16,5 €/kg (à Noël). Mais depuis récemment, certains éleveurs se plaignent toutefois de difficultés jusque-là inconnues à vendre leurs cabris pour Noël indiquant peut-être des changements dans les modes de consommation. Certains cabris sont abattus à la naissance quand leur naissance ne correspond pas aux grandes périodes de consommation.

LES ANIMAUX, LA RACE ET LES SYSTEMES D'ELEVAGE

La race caprine Corse

La chèvre est le premier animal domestique à avoir été introduit sur l'île dès le tout début de sa néolithisation (8è millénaire avant JC). Elle est donc présente de façon sûre depuis le 6è millénaire avant JC grâce aux ossements retrouvés par les archéozoologues (Vigne, 1988), et fait partie de ces races concernées par la voie méditerranéenne du Néolithique ancien (avec la Sicile et la Sardaigne). Il est probable qu'elle est restée assez longtemps le seul animal laitier présent en Corse dans la mesure où les premiers ovins introduits étaient des animaux à viande qui, une fois féralisés, ont donné les mouflons corso-sardes et que les ovins laitiers ont été introduits plus tardivement. On a montré par des analyses génétiques des caprins corses une claire continuité entre ces peuplements fondateurs et la population actuelle, en particulier grâce à l'ADN mitochondrial inchangé au cours des siècles.

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

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

Les caractéristiques communes aux animaux de race Corse sont donc plus morphologiques que de patron coloré. Il s'agit d'une chèvre de petite taille, la femelle adulte pèse entre 35 et 45 Kg et le mâle entre 45 et 65 Kg. Le poil est long ou semi-long, la tête est fine avec de petites oreilles, et généralement cornue avec des pampilles fréquentes. (Figure 2). La mamelle est accrochée assez haut et se prête bien à la traite manuelle. La reconnaissance officielle par le Centre national d'Analyse Génomique (CNAG) de Barcelone (Espagne) est intervenue le 13 juin 2003.

Figure 2 : chèvre de race Corse, (INRA Bouche R).

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

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

Traditionnellement, la traite est effectuée à la main, le trayeur se tient au milieu d'un enclos circulaire (*a mandria*), les chèvres sont appelées et viennent spontanément se faire traire à l'inverse des brebis qui sont maintenues dans un couloir de contention (*u compulu*). Aujourd'hui, la généralisation des quais de traite et de la machine à traire conduit à une complémentation systématique au moment de la traite.

Une aptitude majeure est le désaisonnement qui conduit, dans le système traditionnel, à privilégier les mises-bas en Novembre. Le troupeau se voit ainsi (Santucci et al. 1994) composé de femelles précoces (*primaticce*) qui chevrotent en novembre, de tardives (*tardive*) qui chevrotent en février, et des improductives (*u speitame*). Pour chaque campagne laitière, les individus se distribuent entre ces trois catégories et tout l'art du chevrier consiste à maximiser les précoces en limitant les deux autres catégories. La conduite suppose alors d'écarter les mâles du troupeau pour les introduire en juin et déclencher la venue en chaleur par effet mâle. Une même chèvre, au cours de sa carrière, va donc passer successivement par ces différents états. La chèvre qui reste improductive deux années d'affilée est qualifiée de lunàtica et elle sera éliminée (c'est celle qui sera utilisée pour élaborer la viande séchée ou *misgiccia*). La recherche de chèvres précoces est liée au caractère structurant du cabri de Noël, un co-produit bien valorisé. Dans ce cas, on recherche également une production laitière qui montre un rebond printanier alors que la femelle est en 5ème mois de lactation, ce qui est contraire aux modèles classiques de persistance négative. Certains chevriers ont fait le choix de privilégier les mise-bas en Février (donc en saison naturelle) et de ne pas miser sur le cabri de Noël, ce qui leur donne la possibilité d'une campagne laitière incluant la saison estivale. C'est surtout le cas d'éleveurs placés en proximité des zones touristiques et qui peuvent facilement écouler leur production en été (Hugot et Bouche, 1999).

La conduite sur parcours

La chèvre corse montre une forme de grégarité quand elle est conduite en troupeau d'une taille importante (150 à 300 têtes) (Figures 3 et 4). Le chevrier se constitue une connaissance fine des apparentements au sein de son troupeau. A l'intérieur du troupeau (*a banda*), il distingue des familles (*a greghja*) de forme matrilinéaire, avec les femelles qui ont une ancêtre commune et vont avoir le même comportement alimentaire et spatial sur les parcours ainsi que la même zone de couchage dans l'enclos (*a mandria*). On a pu montrer, par l'analyse de l'ADN mitochondrial, l'importance de ces familles de femelles (Hughes et al., 2012) comme témoignage des pratiques de gestion des lignages au fil des siècles. Pour une bonne utilisation du territoire (*u rughjone*), l'éleveur organise des circuits qu'il induit au sortir de l'enclos (*a versura ou a mossa*) en donnant la direction que va emprunter le troupeau ce jour-là. Selon les configurations du territoire, il peut disposer de 4 ou 5 circuits différents. Le troupeau est souvent mené par un mâle castré (*u castratu*) qui porte une cloche particulière dont le son signale de loin où en est le troupeau dans son mouvement.

Figure 3 : Un troupeau pastoral de chèvres de race corse, (photo INRA R. Bouche).

Ce genre d'exploration par des troupeaux sans gardiennage continu était déjà connu dans l'antiquité par Diodore de Sicile qui écrit dès le premier siècle avant Jésus Christ: "Les propriétaires ne perdent jamais leurs troupeaux marqués par des signes distinctifs, lors même que personne ne les garde". Ce marquage aux oreilles est appelé u segnu et a fait l'objet de travaux d'ethnologie (op.cit.) et de linguistique (op.cit.). Sa complexité repose sur des entailles partielles sur une ou deux oreilles qui portent des noms précis et sont affectés à des familles distinctes. Certains marquages peuvent faire l'objet de transformations d'une marque en une autre (*trasignà*) utilisables en cas de vols ou de pertes d'animaux.

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

Les orientations productives

La forme la plus traditionnelle de cet élevage est celle représentée par le producteur fermier qui assume toutes les fonctions depuis la sélection des animaux jusqu'à la vente directe des fromages et des cabris. Casabianca et al. (1994) ont proposé le concept d'"homme-filière" pour désigner ce mode de fonctionnement où c'est le cumul des activités qui permet la constitution du revenu. Pour un troupeau de 215 têtes, on peut compter une emprise de 215 ha dont une grande partie est constituée de ligneux et semi-ligneux. Seuls 60% de ces surfaces sont éligibles aux aides PAC avec des coefficients réduits du fait de la faible productivité. Aucune mise en culture ni prairies permanentes ne sont présentes et, en général, aucun foin n'est produit. Les achats sont importants, des céréales et concentrés ainsi que du foin en grande quantité. Le troupeau comprend 215 chèvres dont 140 à la traite pour une production de 31 000 litres de lait et qui permettent d'obtenir 110 cabris à mettre en vente, 28 chevrettes de renouvellement et deux futurs boucs. La production de fromages frais, de fromages affinés, de Brocciu vient constituer la plus grande partie du chiffre d'affaire. On estime à 120 000 € le produit total de l'exploitation dont 36 000 € d'aides PAC et de prime caprine. Les charges sont estimées à 85 000 € pour un résultat net de 35 000 €, ce qui signifie que ce sont les aides qui forment le revenu.
Une fraction du lait de chèvre (environ un quart de la production régionale) est également livrée à des laiteries qui sont localisées principalement en Plaine Orientale et sur Ajaccio. Les installations récentes en Saanen et Alpines sont souvent concernées par cette forme. De plus des importations de lait de chèvre sont le fait de certaines laiteries mais qui restent discrètes sur les tonnages et la destination. Elles concernent quelques dizaines de milliers

de litres seulement. Cette pratique est d'ailleurs en baisse et moins répandue (environ 30 000 l) que dans le cas du lait de brebis (environ 2 millions de litres). Il demeure difficile de disposer de chiffres précis sur cette activité dont le manque de transparence alimente des polémiques locales.

Figure 4 : La conduite du troupeau vers l'estive, (Photo N. Lazzarini).

LA CHEVRE EN CORSE, UN ANIMAL CIRCULANT DANS DES MILIEUX VARIES MAIS DES MODELES PASTORAUX REMIS EN QUESTION

La chèvre est bien l'animal pastoral par excellence en Corse comme dans de nombreuses régions méditerranéennes et le système d'alimentation pastoral est basé sur la valorisation des ressources spontanées (Figure 5) complété par du foin et des aliments concentrés. Le guide pastoral caprin méditerranéen (Brosse-Genevet et al, 2016) classe la stratégie d'organisation du système d'alimentation des élevages caprins en Corse en grande majorité parmi les "très grands pastoraux", caractérisé par de gros effectifs (80 à 200 chèvres) avec une faible production individuelle (150 à 300 litres/chèvre), un chargement de 2 à 3 ha par chèvre sur des territoires pastoraux entre 200 et 500 ha.

Ces systèmes seraient caractérisés par une très forte contribution des parcours à l'alimentation (70 à 85 %) avec une très faible quantité de foin distribuée et une quantité de concentrés modérée (80 à 140 kg). Il y a 35 ans, B. Leclerc (1984) décrivait ainsi le régime alimentaire des caprins corses et leur capacité à valoriser une diversité de ressources ligneuses et herbacée. Le régime alimentaire de la chèvre corse sur parcours, très diversifié, est dominé par les plantes de maquis arboré de chêne vert, chêne liège, ou chêne pubescent, de cistaies, de bruyères, de pelouses à brachypodes, mais

inclut aussi des arbousiers, des phylaires, des ronces, lentisques etc. Selon les saisons, la part des ligneux à feuilles non caduques peut ainsi varier de 61 % en hiver contre seulement 22 % en été alors que la part des graminées dans la ration de 21 % au printemps à 6 % en été. De plus, de nombreuses espèces végétales peu fréquentes ou rares contribuent aussi à l'équilibre alimentaire de la ration. A la descente d'estive, les glands peuvent constituer aussi un complément énergétique très bénéfique pour la remise en état des troupeaux avant les premières mises-bas de contre-saison.

On voit ici l'importance d'offrir aux chèvres le choix alimentaire le plus large possible pour une meilleure valorisation de l'alimentation qu'elles reçoivent. La disponibilité du couvert végétal a une grande importance et dépend à la fois des pratiques de l'éleveur et de l'état d'entretien et d'ouverture du maquis. L'assiduité du berger à garder et guider de manière plus ou moins contraignante son troupeau ou simplement à lui indiquer dans quelles parties les chèvres peuvent se diriger et effectuer librement leur choix modifie l'efficacité alimentaire des parcours. La quantité et le type de foin ou de concentrés distribués avant de lâcher le troupeau, le choix d'une période de pâturage (diurne au printemps, nocturne en été) sont autant d'éléments de conduite qui modifient l'utilisation du parcours, et évitent l'embroussaillement comme le surpâturage. Les interventions de l'éleveur lui-même sur le parcours ont aussi une grande importance : sur semis d'espèces fourragères intéressantes, débroussaillement et recépages adaptés, chemins d'accès... Utiliser la valeur alimentaire de rations types calculées sur la base des méthodes de calcul de ration dans des systèmes alimentaires contrôlés est donc peu adapté au pastoralisme pour gérer la conduite alimentaire des troupeaux dans ces systèmes (Stehlin, 1992).

La réalité décrite pour le système "grand pastoral" correspond bien à un ensemble de pratiques stabilisées mais est aujourd'hui très largement à nuancer. La transmission des pratiques de conduite des troupeaux entre les générations ne s'est souvent pas faite et les assez nombreuses installations récentes de jeunes éleveurs ne s'inscrivent pas dans un continuum familial. De plus une grande majorité d'entre eux sont des éleveurs fromagers fermiers. Ils cherchent donc souvent à sécuriser la fabrication et à optimiser la production laitière au détriment de la surveillance des troupeaux exigeante en travail. Certains de plus en plus nombreux cherchent à concilier surveillance et conditions de travail en utilisant des colliers GPS sur les chèvres leaders. Mais les quantités de foin distribuées (souvent acheté dans la plaine de la Crau) et de concentrés sont très importantes et l'autonomie alimentaire des troupeaux est très variable et fréquemment beaucoup plus faible que le modèle type (Lafitte, 2017 ; CDA2B, 2015 ; Devos, 2018). Enfin, devant ces difficultés, des éleveurs de plus en plus nombreux cherchent aujourd'hui à s'installer avec

des chèvres de race alpine, Saanen ou Anglo-nubiennes sur des systèmes non pastoraux mais il n'existe à ce jour aucun registre fiable sur le nombre d'élevages de ce type en activité. De plus, un grand nombre d'éleveurs possède quelques animaux de race non Corse ou croisés dans leur troupeau.

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

DES PRODUCTIONS TRADITIONNELLES A FORTE TYPICITE

Les laits et les fromages

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

Parallèlement à l'achat des fromages blancs de brebis par les affineurs aveyronnais et consécutivement à la diminution de la consommation en l'état des laits de chèvre, s'est développée durant la 2ème partie du 20è siècle une activité de transformation et de négoce de fromages de chèvre assurées par des bergers-fromagers et des commerçants locaux. Le cas des affineurs commerçants (*l'incitaghji*) balanins est particulièrement signalé et resté dans les mémoires (Ravis Giordani, 2001). Ces derniers achetaient des pièces de quelques jours aux chevriers niolins et les affinaient dans les caves du village de Calinzana au moyen d'un personnel féminin employé à façon (*e casgilante*) (Figure 6). La réputation du fromage éponyme est associée depuis à l'espèce caprine. Dans les autres

régions de l'île, la non collecte des laits de chèvre par les industriels de Roquefort a contraint bon nombre de chevriers à transformer eux-mêmes leur lait. Il n'est pas faux de dire que les chevriers ont contribué au maintien des pratiques fromagères locales (Figure 7). Lorsque Roquefort stoppe brutalement la collecte des laits corses pour la fabrication du Roquefort en 1980 plus d'un tiers des éleveurs va se convertir dans un temps très court en producteurs fermiers prouvant ainsi que la transmission de la tradition fromagère s'était bien réalisée (Biancarelli et al., 2015), (Figure 8).

Figures 6a et 6b : Le Calinzanincu, un fromage souvent fabriqué avec du lait de chèvre, (Photo INRA J.-M. Sorba).

Figure 7 : Fabrication de Casgiu Venachese, (Photo N. Lazzarini).

Figure 8 : Traite manuelle d'un troupeau de chèvres corses, (Photo N. Lazzarini).

Le brocciu

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

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

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

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

La chèvre et sa viande, a misgiccia

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

Figure 9 : Cabris maintenus dans la chèvrerie (u chjostru) durant la journée, (Photo INRA R. Bouche).

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

Le cabri de lait

Alors qu'elle a quasiment disparu des tables françaises, la consommation de viande caprine demeure très présente dans la gastronomie corse à travers le coproduit majeur de l'élevage caprin, le cabri de lait ou caprettu. Il s'agit d'un pré-ruminant strict qui n'aura consommé que le lait de sa mère jusqu'à son abattage à environ 45 jours. Durant toute sa courte existence, il sera maintenu enfermé dans un réduit au sein de la chèvrerie appelé chjostru ousarconu durant la journée (alors que sa mère est sortie sur le parcours) (Figure 9). Ainsi, l'éleveur peut être sûr qu'il ne consomme pas de brindille ou autre nourriture solide. Le soir, il présente à chaque chèvre son cabri, faute de quoi la chèvre peut tuer un chevreau qui ne serait pas le sien. Lorsque l'éleveur a des dizaines de chevreaux à distribuer, il est important de ne pas se tromper.

L'absence de rumination assurée par ce mode d'existence du cabri permet à l'abattage de récolter sa caillette qui est la présure utilisée pour la transformation fromagère. L'animal est souvent abattu (égorgé au couteau *scannatura*) à la ferme par des pratiques traditionnelles qui sont devenues illégales quand ont été créés les abattoirs officiels (Limongi, 2018) (Figure 10). Il est abattu juste après sa dernière tétée, ce qui permet de disposer de caillettes pleines de lait. Ces caillettes sont salées et séchées pour être ensuite utilisées lors du caillage du lait. La carcasse est apprêtée après dépeçage et éviscération, avec apposition de la crépine et la fressure (*curatella*) est cuisinée ou transformée (intestins en *rivia*).

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

Figure 10 : Présentation du produit tel qu'il est commercialisé en région ajaccienne: pattes arrières repliées, pattes avant insérées dans le cou, couverture avec la crépine et touffe de poils à l'extrémité de la queue, (Photo INRA Limongi).

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

A l'instar du porc, peu de choses étaient mises à l'écart des activités caprines. Les chèvres fournissaient des peaux utilisées pour fabriquer des outres (appelées *zani*) voire des fourrures (Figures 11 et 12), des cornes appréciées pour l'élaboration des couteaux traditionnels, des cordes en poils de chèvre réputées pour leur robustesse et le fameux pilone, cape omniprésente dans l'image du berger.

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

Mod. Ström et fils.) FIGURE 2.
JAQUETTE-VESTON EN CHÈVRE CORSE.

Figures 11 et 12 : Jaquette et vestons en peaux de chèvres corses et Berger vêtu du pilone en poils de chèvre, (Photos extraites de "La vie au grand air", Paris, 1898).

Encadré 2 : Le témoignage d'une jeune éleveuse de chèvres de la région de Corte.

Émilie est une jeune éleveuse de 27 ans de la région de Corte en cours d'obtention de la DJA. Fille et nièce d'éleveurs ovins transhumants, elle est issue d'une famille de bergers du Niolo (Haute vallée du Centre de l'île) dont on retrouve la trace des troupeaux nous dit-elle depuis le 17è siècle sur des registres de la République de Gènes. Après deux ans d'études supérieures à la faculté de Corte, elle a choisi de s'installer en caprin parce qu'elle aime cet animal et pas trop les brebis. Elle éleve actuellement 150 chèvres et 10 boucs tous de race Corse. Seul 3 à 4 % du troupeau est improductif mais cette année une partie du troupeau a été touchée par la Chlamydiose qui a provoqué de nombreux avortements. Ses chèvres utilisent réellement environ 150 ha de parcours sur les 400 ha dont elle dispose. Elle nous dit qu'elle ne fera jamais fortune avec son activité mais elle nous dit qu'elle est passionnée et qu'elle s'en sort bien. Elle vend essentiellement ses fromages et brocci dans les épiceries fines de Corte mais ses chèvres n'étant pas en contre-saison comme chez la plupart de ses confrères, elle ne garde pas les chevreaux qui sont abattus peu après la naissance en fin d'hiver. Le troupeau produit jusqu'à 3 l par jour de lait par chèvre soit environ 400 l/chèvre traite (mais seulement environ 250 l/chèvre présente compte tenu du nombre d'animaux improductifs). Elle pense que c'est la conduite du troupeau sur les parcours et une complémentation adaptée qui lui permet d'avoir de bons résultats. Elle ne veut pas transhumer car elle préfère surveiller ses chèvres au plus près et pense que c'est trop de travail. Par contre, le parcours

peut être une ressource importante pour le troupeau si le maquis est suffisamment ouvert, bien géré avec des ligneux accessibles. Si elles ont une trop grande surface, elles parcourent 15 kms ou plus et ce qu'elles mangent ne sert qu'à couvrir les besoins supplémentaires générés. Elle achète son foin dans la plaine de la Crau et elle donne du maïs et du concentré complet. En aménageant le territoire autour de Corte, on pourrait facilement installer 4 ou 5 jeunes, nous dit elle. Elle n'est pas adhérente au contrôle laitier pour le moment car de toute façon, il n'y a pas d'organisation de la sélection et il est très difficile de trouver de bons reproducteurs en race Corse. Elle a constitué son troupeau petit à petit à partir d'un petit noyau de 20 chèvres qu'elle a achetées il y a 4 ans. C'est dommage que rien ne soit fait pour sauvegarder la race et avec les problèmes des parcours, c'est ce qui explique pourquoi les jeunes s'installent en Saanen, insiste-t-elle. D'ailleurs elle pense qu'ils sont même incités à le faire.

DES PRODUCTIONS TRADITIONNELLES A FORTE TYPICITE

Le secteur caprin corse repose essentiellement sur la figure du producteur fermier, un éleveur-transformateur qui n'est que très peu intégré dans les flux économiques classiques. Une partie des activités demeure encastrée dans l'informel, l'abattage à la ferme, la vente directe et le couplage direct aux actions économiques visibles reste exceptionnel. Il ne s'agit donc pas d'une filière au sens canonique du terme avec des opérateurs clairement positionnés au sein d'un système de transactions organisées. La dispersion des élevages sur le territoire (il n'y a pas de bassin caprin isolable sur l'île) favorise l'individualisme des producteurs ce qui explique pour une grande part les difficultés organisationnelles récurrentes dans ce secteur.

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

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

La sélection peut, à cet égard, être un moteur de l'action avec le soutien des services régionaux de l'agriculture dans la mesure où elle peut s'adosser sur des systèmes d'élevage consolidés susceptibles de valoriser les ressources spontanées de l'île. Il faudra pour cela mettre également en place la fourniture de boucs améliorateurs et assurer la maîtrise sanitaire du cheptel. Cependant, la trop grande proximité avec les ovins laitiers (les ovins et les caprins sont réunis au sein d'une seule interprofession) conduit à raisonner par analogie. Or, sélectionner la chèvre corse ne saurait se contenter de chercher la seule augmentation de la productivité laitière alors qu'on attend de la chèvre une régularité des mise-bas au cours de la carrière reproductive et une forte utilisation des milieux spontanés. Les objectifs de sélection et les critères à utiliser sont en cours de reconception selon des critères propres à l'espèce. De plus, le fonctionnement traditionnel d'échanges de reproducteurs entre pairs était caractérisé par une forme réticulaire où la reconnaissance réciproque des éleveurs dans leur compétence équivalait à une qualification des animaux concernés. Un schéma de sélection classique suppose une organisation pyramidale avec des éleveurs-sélectionneurs fournissant des géniteurs pour le reste des éleveurs. Ce type de spécialisation demeure assez éloigné des conceptions toujours présentes chez les éleveurs caprins corses, avec une réelle difficulté pour implanter de façon pérenne les dispositifs régionaux de recueil de jeunes boucs ou de jeunes chevrettes. De tels dispositifs sont nécessaires pour rassembler une offre génétique pertinente sous réserve de ne pas spécialiser des fournisseurs exclusifs.

Cette relance ne pourra s'inscrire dans la durée que si elle répond aux attentes des éleveurs aujourd'hui tant en termes de conditions de travail, de revenu que de reconnaissance sociale. La dimension environnementale peut constituer un point d'appui pour renouveler les conditions d'exercice du métier et valoriser les rôles et l'image de l'élevage caprin dans l'île. La présence des chevriers et de leurs troupeaux dans des milieux particulièrement

vulnérables notamment vis-à-vis des incendies, est une piste pour la relance de l'activité. Cependant, enclencher une réflexion sur les services écosystémiques apportés par l'élevage caprin suppose de stabiliser des modèles où cet élevage est effectivement utilisateur des ressources spontanées du maquis. Or, le recours assez récent mais croissant à une alimentation concentrée constitue une simplification des systèmes d'élevage qui éloigne les élevages de ces ressources ainsi que les savoirs de conduite attachés à leur usage. Aujourd'hui, l'élevage de chèvres n'est plus producteur de paysage, il ne parvient plus à contenir et à valoriser le maquis (en le valorisant) (Ravis Giordani, op.cit.). L'enjeu d'une relance valorisant les milieux et leurs ressources dépasse la seule préservation d'une activité et d'une race. Son emprise sur les milieux est faible et son impact est mal connu du fait de sa faible visibilité dans les politiques publiques agricoles régionales. L'ensauvagement de l'île du fait de l'expansion sans contrôle des maquis présente un risque majeur contre lequel les activités caprines pourraient constituer une solution durable et productive, (Casabianca, 2016).

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

Références

Agreste, 2013. L'élevage des petits ruminants en Corse ; Recensement agricole 2010. Données corses ; n°5. 6 p.

Biancarelli, B., Sorba, J.-M., (Coords.), 2015. Corse, les fromages Casgi, furmaggi è brocci, Albiana, eds. 220 p.

Bordeaux C., Lambert A., Casabianca F., Prost J.A. (et) Bouche R., 2008. Cabri de Corse : Questions préalables à une démarche de certification In: Les productions de l'élevage méditerranéen: défis et atouts - Mediterranean livestock production : uncertainties and opportunities. Options Méditerranéennes, Series A, No. 78, 183-188.

Brosse-Genevet, E., Fabre, J., Garde, L. (Coords.), 2016. Guide pastoral caprin - Valoriser des prés embroussaillés, des landes et des bois avec des chèvres laitières. 123 p. Cédition CERPAM- Cardère éditions.

Carlotti, J., 1934. Monographie agricole de la Corse – Ajaccio, 1936, 319 p. Casabianca F., 2016. L'élevage pastoral en Corse : Les enseignements à tirer d'une trajectoire d'évolution. "Pour", 2016/3 Eloge de l'élevage... mais quel élevage ? N°231, 179-185.

Casabianca F., Sainte Marie (de) Ch., Santucci P.M., Vallerand F., Prost J.A., 1994. Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs : La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement. 28, 343-358.

Ceccaldi M., 1968. Dictionnaire Corse-Français, (Pièvre d'Evisa) Paris, Ed. Klincksieck. Chambre départementale d'Agriculture de Haute Corse, 2015. Partage d'expérience : Vivre de l'élevage caprin pastoral en Corse ; 3 fiches techniques issues du réseau de référence caprin en Haute Corse du Plan pastoral caprin.

Devos, Ch., 2018. Résultats d'enquêtes en élevage ovin caprin. Mémoire de stage d'ingénieur. Projet "REDYN- Repères".

Diodore de Sicile, 1er siècle avant JC. (traduction, Abbé Terrasson, 1737). De l'île de Cyrne, aujourd'hui Corse In "Bibliothèque historique/ Histoire universelle, tome premier livre V. Chapitre XI.

DRAAF, ODARC, Chambre d'Agriculture de Corse, 2018. Panorama de l'agriculture de Corse. 75 p.

DRAAF, ODARC, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016. Chiffres clés de l'Agriculture corse ; bilan de campagne 2015, 36 p.

Franceschi P., 2015. La chèvre Corse: approche génétique et mise en pratique. In: Corse, Casgi, furmagli e brocci. Les fromages. Sous la Dir. De B. Biancarelli et J.M Sorba. Ed. Albiana.

Girod Genet, 1912. Le régime pastoral de la Corse. 13 p.

Giustiniani, A., 1531. Description de la Corse, Note et traduction de Dialogo Nominato Corsica par Antoine – Marie Graziani, Piazolla éditions, 1993.

Hughes S, Fernández H, Cucchi T, Duffraisse M, Casabianca F, Istria D, et al., 2012. A Dig into the Past Mitochondrial Diversity of Corsican Goats Reveals the Influence of Secular Herding Practices. PLOS ONE 7(1): e30272. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0030272.

Hugot, S., Bouche, R., 1999. Regard sur les pratiques de l'élevage extensif de la chèvre corse : préalable à la mise en place d'un schéma de sélection. Options Méditerranéennes. Série A: Séminaires Méditerranéens (38), 137-143.

Lafitte, L-M., 2017. Référentiel technico-économique élevage caprin Haute-Corse. Chambre d'Agriculture de Haute Corse.

Leclerc, B., 1984. Utilisation du maquis corse par des ovins et des caprins. Régime alimentaire des caprins. Acta Oecologica Applicata 5(4) : 384-406.

Limongi M., 2018. L'abattage à la ferme du cabri de lait en Corse: analyse des pratiques et enjeux de leur légalisation. Université de Corse Pascal Paoli, rapport Licence IUT de Corse, 44 p.

Linck T., Bouche R., Casabianca F., 2009. Brocciu : une appellation pour désapprendre. In: Tekelioglu Y. (ed.), Ilbert H. (ed.), Tozanli S. (ed.). Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens. Montpellier: CIHEAM, 2009. p. 199-212. (Options Méditerranéennes : Série A. N°89). Séminaire international sur Les Produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens, 2008/04/24-26, Antalya (Turquie).

Luneschi F.M., 2017. Le vocabulaire corse de l'élevage ovin et caprin: aspects lexicaux et onomastiques, Thèse de doctorat Université de Corse Pascal Paoli, 317 p.

Mercury F.N., 2013. Le pastoralisme en Méditerranée, Un exemple : le pastoralisme corse, In : Bergers de Corse et pastoralisme en Méditerranée, http://www.francois-noel-mercury.fr.

Miquet J., 1968. Généralités sur l'élevage caprin en France. In : Norois, n°58, pp. 269-278.

Ravis – Giordani, G., 2001. Bergers Corses : Les communautés villageoises du Niolu, 505 pages, Réédition de l'ouvrage paru en 1983, Albiana éditions.

Santucci, P., Calomiti, S., Bouche, R., Vallerand F., 1994. Le troupeau extensif. Fonctionnement zootechnique et performances. Rencontres Recherches Ruminants 1, 155-160.

Santucci, P., 2015. Le métier de berger, in "Corse, les fromages - Casgi, furmaglè brocci". Albiana ed. 225 p.

Santucci P., et Franceschi P., 2009. Coloration et nom des chèvres en élevage pastoral Corse : Essai de transcription des savoirs, in Cahier des Techniques Inra, 66, 33-40.

Stehlin, Ch., 1992. Etude de la composition chimique des espèces arbustives ayant un intérêt fourrager en Corse. Mémoire de maîtrise des Sciences et Techniques – Valorisation des reqssources naturelles. 35 p. + annexes.

Vigne J.D., 1988. Les Mammifères post-glaciaires de Corse. Etude archéozoologique . XXVIe supplément à "Gallia Préhistoire". (Publié avec le concours du ministère de la Culture, Direction du Patrimoine - Sous-Direction de l'Archéologie.) Paris, Éd. du CNRS, 334 p., textes et annexes.

Pour citer ce chapitre

Dubeuf J.P., Sorba J.M., Casabianca F., 2022. L'élevage caprin en Corse : un fort ancrage pastoral entre marginalisation et relance, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen JC. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie : 237-259. DOI : 10.17180/t528-2045-ch7

Affiliations des auteurs

Jean-Paul Dubeuf, INRAE, LRDE, 20250 Corte, France.
Jean-Michel SORBA, INRAE, LRDE, 20250 Corte, France.
François CASABIANCA, INRAE, LRDE, 20250 Corte, France.

SIGLES ET ABREVIATIONS

AB : Agriculture Biologique
ACLC : Association Centrales des Laiteries Coopératives
AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
ANICAP : Association Nationale Interprofessionnelle Caprine
ANPLF : Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers
ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation
AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
AURA : Région Auvergne – Rhône – Alpes
BEA : Bien-être Animal
BOF : Négociants en Beurre, Oeufs et Fromages
BRILAC : Bureau Régional Interprofessionnel du LAit de Chèvre
CCP : Certification de Conformité du Produit
CDRC : Centre de Documentation et de Ressource Caprines
CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
CIHEAM : Centre International des Hautes Etudes pour l'Agriculture Méditerranéenne
CERPAM : Centre d'Etudes et de Réalisations Pastorales Alpes-Méditerranée
CETA : Centre d'études techniques agricoles
CP : Confédération Paysanne
CRIEL : Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière
DDA : Direction Départementale de l'Agriculture
DFCI : Défense des Forêts Contre les Incendies
DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
DSA : Direction des Services Agricoles
DTQ : Démarche Territoriale de Qualité
EDE : Etablissement Départemental de l'Elevage
ENIL : Ecole Nationale d'Industrie Laitière (Poligny)
ESB : Encéphalite Spongiforme Bovine
FAO : Organisation de l'ONU pour l'Agriculture et l'Alimentation
FEZ : Fédération Européenne de Zootechnie
FNAB : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
FNEC : Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres
FNSEA : Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
FRECAP : Fédération Régionale de l'Elevage Caprin (en PACA)
FRESYCA : Fédération Régionale des SYndicats CAprins du Poitou–Charentes et Vendée
FRCA : Fédération Régionale des Coopératives Agricoles
GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
GDS : Groupement de Défense Sanitaire
GEB : Groupe d'Economie Bovine
GEC : Groupe d'Ethnozootechnie Caprine
GIE : Groupement d'Intérêt Economique

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
HVE : Haute Valeur Environnementale
IA : Insémination Artificielle
IDELE : Institut de l'Elevage
IGP : Indication Géographique Protégée
INAO : Institut National des Appellations d'Origine
INAPG : Institut National Agronomique Paris-Grignon
INRA : Institut National de la Recherche Agronomique
INRAE : Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement
INTERBEV : Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
ITEB : Institut de l'Elevage Bovin
ITOVIC : Institut Technique Ovin et Caprin
ITPLC : Institut Technique des Produits Laitiers Caprins
IVARRC : Association d'Information Vente-Achat de Reproducteurs Caprins
LGA : Livre Généalogique de la race Alpine
LR : Région Languedoc-Roussillon
MDD : Marque Distributeur
MP : Région Midi-Pyrénées
MRE : Maison Régionale de l'Elevage (en PACA)
OGM : Organisme Génétique Modifié
ONF : Office National des Forêts
ONG : Organisation Non Gouvernementale
PAC : Politique Agricole Commune
PACA : Région Provence Alpes Cotes d'Azur
PEP : Pôle d'Expérimentation et de Progrès
PIDA : Programme Intégré de Développement Agricole
PSDR : Programme Pour et Sur le Développement Régional
RA : Région Rhône – Alpes
R&D : Recherche et Développement
RHD : Restauration Hors Domicile
SAU : Surface Agricole Utile
SEIA : Station Expérimentale d'Insémination Artificielle
SEZ : Société d'Ethnozootechnie
SIME : Service Interdépartemental Montagne Elevage
SRPC : Station Régionale de Pathologie Caprine
UE : Union Européenne
UMR : Unité Mixte de Recherches
UTH : Unité de Travail Humain

AUTEURS, COORDINATEURS, ET RELECTEURS

Joseph BILLANT, éleveur retraité, Syndicat Caprin de Dordogne, (billantjo@yahoo.fr), co-auteur de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

François CASABIANCA, zootechnie des systèmes d'élevage au département Sciences pour l'Action et le Développement (SAD) de l'INRAE- Directeur du laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Elevage (LRDE) jusqu'en 2020; Corte, (retraité) (francois.casabianca@inrae.fr ou fcasa-corte@gmail.com) – Co-auteur des articles sur la région caprine Corse et sur les singularités méditerra-néennes.

Jacques CHEVRE, éleveur retraité, Syndicat Caprin de Dordogne, (jacques.chevre@laposte.net), co-auteur de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Michel CLEURENNEC, retraité EDF, (cleurennec.michel@wanadoo.fr), co-auteur de l'article sur la ré-gion caprine Centre-Val de Loire.

Camille DELAPORTE, Chambre d'Agriculture et Syndicat Caprin du Lot et Garonne jusqu'en 2021, co-autrice de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Claire DELFOSSE, professeur de géographie à l'Université Lyon 2, Directrice du Laboratoire d'études rurales (claire.delfosse@wanadoo.fr) – Co-autrice du premier article sur Les transformations de la France rurale et de l'élevage de chèvre.

Léopold DENONFOUX, Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine – (addchevrepoitevine@orange.fr), co-auteur de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Pierre DESBONS, sélectionneur Mais Chez Pioneer Génétique, (Retraité), (desbonspierre@gmail.com), co-auteur de l'article sur la région caprine Centre-Val de Loire.

Jean-Paul DUBEUF, zootechnie des systèmes d'élevage et politiques publiques au sein du LRDE (INRA SAD) - Corte (jean-paul.dubeuf@inrae.fr) – Co-auteur des articles sur la région caprine Corse et sur les singularités méditerranéennes.

Laurent GARDE, pastoraliste, directeur adjoint du CERPAM, (lgarde@cerpam.fr), co-auteur des articles sur les singularités méditerranéennes et sur la région Provence-Côte d'Azur.

Christine GOSCIANSKI, Chambre d'agriculture des Pays-de-la-Loire, (Christine.GOSCIANSKI@pl.chambagri.fr), co-autrice de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Cécile GOURINEL, responsable service Relation Production à la coopérative laitière Terra Lacta (Surgères, 17), (Chambre d'Agriculture du Centre Val de Loire jusqu'en 2021), cecile.gourinel@terralacta.com), coauteur de l'article sur la région caprine Centre-Val de Loire.

Christine GUINAMARD, INOSYS Réseaux d'élevage caprins, IDELE, (Christine.Guinamard@idele.fr), co-autrice des articles sur les singularités méditerranéennes et sur la région Provence-Côte d'Azur.

Michel D'HALLUIN, Syndicat Caprin du Lot et Garonne (d.halluin.michel@orange.fr), de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Frantz JÉNOT, chercheur associé au Laboratoire Ruralités en géographie à l'Université de Poitiers et coordinateur de la Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine & Vendée (frcap@orange.fr) - Initiateur et coordinateur général du projet Récafran sur l'histoire des région caprines française, Coauteur des premier et dernier articles sur les transformations de la France rurale et de l'élevage de chèvre et sur La diversité, atout de la filière pour le futur ? et de l'article sur la région caprine Grand Ouest, coéditeur de l'ouvrage.

Leila LE CARO, Chambre d'Agriculture de Bretagne jusqu'en 2018, co-autrice de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Bernard LEBOEUF, zootechnicien, ingénieur de recherche en reproduction caprine à l'UEICP (Unité d'Expérimentation de l'Insémination Caprine et Porcine) INRAE de Lusignan de 1972 à 2010, (retraité), (leboeufbe@wanadoo.fr), coauteur du dernier article sur La diversité, atout de la filière pour le futur, ainsi que de l'article sur la région Centre-Val de Loire, coéditeur de l'ouvrage.

Yves LEFRILEUX, chef de projet à l'Idèle, Station expérimentale du Pradel (07), (retraité), (yves.lefrileux@free.fr), coauteur de l'article Rhône-Alpes

Jean Claude LE JAOUEN, chef de la Section Caprine ITOVIC et rédacteur en chef de la revue La Chèvre jusqu'en 2006 (retraité), (jclejaouen@gmail.com) - Coauteur des premier et dernier articles sur les transformations de la France rurale et de l'élevage de chèvre et sur La diversité, atout de la filière pour le futur ? et des articles sur les régions caprines du Grand Ouest et de Bourgogne-Franche-Comté, coédi-teur de l'ouvrage.

Pierre MORAND-FEHR, directeur de recherches à l'INRAE AgroParisTech (UMR 791 MoSAR) jusqu'en 2014, Coordinateur du réseau FAO-CIHEAM de recherches coopératives sur les ovins et les caprins de 1990 à 2009, Past Président of the International Goat Association, (retraité), (pierremorandfehr39@gmail.com), accompagnateur du projet éditorial dans le cadre de la SEZ, relecteur des articles.

Martine NAPOLEONE, transformation des systèmes d'élevage – INRA SAD, UMR Selmet (système d'élevage méditerranéens et tropicaux), Montpellier, (martine.napoleone@inrae.fr ; martine.napoleone30@gmail.com), Coauteur des premier et dernier articles sur les transformations de la France rurale et de l'élevage de chèvre et sur La diversité, atout de la filière pour le futur ? et des articles sur les singularités méditerranéennes, les régions caprines des Cévennes gardoises et lozériennes, de Rhône Alpes et de Provence-Côte d'Azur, coéditrice de l'ouvrage.

Jean-Noël PASSAL, chevrier retraité, chroniqueur, Caprinologue émérite et pape des Enchabrées (biq.brother@free.fr), co-auteur de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

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

Fanny THUAULT, Association Chèvre des Pyrénées, (asso.chevre.pyr@free.fr), co-autrice de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

Sans oublier lespersonnes quiontcontribué à ce projet par leurtémoignage oral ou écrit :

Dans le Grand Ouest : Nicole BOSSIS et Maria CAMPOS HERRADA (Idèle), Aurore PATERNOSTER (GTV 79), Geneviève FREUND (CRDC), Johanna GRAUGNARD, Martine & Philippe LACROIX (Route des Fromages de Chèvre), Géraldine VERDIER (BRILAC, AOP Chabichou du Poitou & Mothais sur Feuille), François BONNET (éleveur), Philippe MONTAZEAU & Jean Claude SARRAZIN (directeurs de laiteries retraités).

En Cévennes Gardoises et lozériennes : A. et F. Basserie (éleveurs), H. Calvet (éleveuse, présidente de l'AOP Pélardon), N. Etienne (éleveur retraité), B. Etienne (éleveur), C. Flayol (éleveuse, ex directrice de la coopérative fromagerie des Cévennes), J. Flayol (éleveur retraité), R. André (éleveur, président de la coopérative fromagerie des Cévennes), J-M. et A. André (éleveurs retraités), F. Monod (directeur de la fromagerie des Cévennes). et J-P. Rauzier (éleveur), C. Podeur, (animatrice de l'AOP Pélardon) J. Rosset (éleveuse), B. et D. Sauveplane (éleveurs retraités), V. Sauveplane (éleveur), J-M. Vincent (éleveur).

En Provence-Alpes-Côte d'Azur : K. Boussouar (éleveur retraité, ex président de la FRECAP), D. Carel (éleveur, retraité) J. Corbon (éleveur), V. Enjalbert (Maison Régionale de l'Elevage PACA), L. Falcot (éleveur, président du Cerpam), A. Gouiran (éleveur).

En Rhône-Alpes : Paule Ballet (animatrice AOP Picodon (retraitée), Jean Claude Balmelle (éleveur retraité), Valérie Béroulle (animatrice syndicat caprin de la Drôme), Eliane Brès (éleveuse retraitée, ex présidente du syndicat caprin de la Drôme, Roger Cavet (affineur retraité), Karine Mourier (éleveuse, prési-dente de l'AOP Picodon), Christian Nagearaffe (ex éleveur, ex président de l'AOP Picodon).

Dans le Centre-Val de Loire : H. Bacquard (éleveur retraité, ancien président AOP Sainte-Maure de Tou-raine), M. Carcaillon (ancien directeur laiterie La Cloche d'Or (37), retraité), L. Crochet (Ancien affineur (18), retraité), G. de Montigny (ancien Ingénieur ITOVIC, retraité), M. Faguet (animatrice du syndicat du Crottin de Chavignol), B. Foisnon (Responsable AOP Selles-sur-Cher), L. Giboureau (Technicien INAO), C. Larcher (fondateur de la foire aux fromages de Sainte-Maure-de-Touraine), C. Leclerc (ancien techni-cien Caprin, Indre-et-Loire, retraité), E. Lemeunier (affineur, Indre-et-Loire), F. Moreau (éleveur, Prési-dent du CRIEL), J.-P. Moreau (éleveur, ancien président AOP Selles-sur-Cher, retraité), H. Triballat (fon-dateur de la laiterie Rians-Triballat), J.-F. Turpault (ancien technicien AOP Crottin de Chavignol, retraité), D. Verneau (ancien Directeur de production, laiterie Rians-Triballat, retraité).

Cet ouvrage met en perspective la diversité des trajectoires singulières des régions caprines de France métropolitaine pour en découvrir des composantes communes riches d'enseignement pour l'avenir.

Une première partie retrace les grandes transformations de la France rurale, de l'agriculture et de l'élevage depuis les années 1950. Nous distinguons trois époques, la fin de la paysannerie, la modernisation mais aussi le retour à la terre dans certaines régions, et l'époque actuelle marquée par un double mouvement de globalisation des échanges et de territorialisation des activités et des produits. Ces dynamiques ne se sont pas passées de la même façon dans toutes les régions, ni aux mêmes époques. L'histoire de ces régions s'inscrit dans des contextes territoriaux marqués par des caractéristiques sociales, économiques, culturelles.

Une seconde partie invite au voyage dans les principales régions caprines de France métropolitaine. Pour chaque région nous retraçons les étapes des transformations des activités caprines dans les territoires et les facteurs qui ont joués sur ces recompositions. Nous mettons l'accent sur la façon dont les dynamiques agroindustrielles et les filières longues ou au contraire de pérennisation de la production fermière et des circuits courts ont influencé (ou non) les transformations dans les régions.

En partie trois, une discussion transversale aux chapitres régionaux termine l'ouvrage. Nous soulignons la double réussite d'une filière qui a su s'inscrire d'une part dans le processus d'industrialisation et d'internationalisation et d'autre part dans des dynamiques territoriales d'ancrage au terroir. Depuis 1970, la production industrielle française de fromages de chèvre a été multipliée par six (16 000 t/an en 1970 et 100 000 t/an en 2020). Dans le même temps, une production fermière et artisanale s'est maintenue, permettant la préservation de savoir-faire et de fromages de chèvre traditionnels au lait cru (15 AOP caprines en 2020). Il en résulte une diversité de modèles d'élevage, d'entreprises de transformation et plus largement de chaînes de valeur. Nous analysons les principaux facteurs qui ont concouru à diversifier la filière caprine française et des trajectoires régionales. Nous discutons d'enjeux pour le futur au regard de six questionnements en lien avec la durabilité des systèmes de production - transformation. C'est à l'interface de ces succès et questionnements, avec un pilotage qui rassemble et valorise les synergies et les talents du plus grand nombre, que se dessine l'avenir de la filière et de ses éleveurs de chèvres, qu'ils soient fermiers ou laitiers.

Mots clés : élevage caprins, filière fermière, filière laitière, fromage, territoire, bassin de production, dynamique industrielle, dynamique artisanale, transition des activités, local, global.

Société d'Ethnozootechnie

INRAE la science pour la vie, l'humain, la terre

Groupe d'Ethno-zootechnie Caprine