



**HAL**  
open science

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

Jean-Claude Le Jaouen

► **To cite this version:**

Jean-Claude Le Jaouen. Bourgogne caprine, terre de traditions, et Franche-Comté. Histoires des régions caprines Françaises: entre internalisation et relocalisation, modernité et tradition., 2022, 978-2-7380-1443-7. 10.17180/t528-2045-ch8 . hal-03539123

**HAL Id: hal-03539123**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03539123v1>**

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

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

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

---

Jean-Claude LE JAOUEN\*

## 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 (AOP) : 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, fromage de chèvre, fromage fermier, organisation professionnelle.

**D**e part l'importance de la transformation fromagère à la ferme, la Bourgogne présente certaines caractéristiques communes avec les autres régions à majorité fermière, 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

---

\* Auteur de correspondance : jclejaouen@gmail.com

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 (Agreste Bourgogne, 2012).

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, comme ce fût le cas dans d'autres régions (voir par exemple le texte de la région Provence Côte d'Aur).

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 micro 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, Monsieur J. Cognard et Monsieur M. Lacharme en Saône et Loire ainsi que Monsieur D. 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 Gênelard 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-



Figure 1 : Le Centre Fromager de Bourgogne. (Collection Guillemette Allut, CFB).

-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.

## UNE SPECIALISATION 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 la même 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. Pour les aider, les éleveuses créent en 1980 un service de remplacement féminin (Encadré 1). 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 concernant les produits laitiers grâce aux circuits courts.

**Encadré 1 : La Providence, service féminin de remplacement.** Source : Le Jaouen J.C. (2003).

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 Charolais, au royaume des vaches blanches, les chèvres et la fabrication des fromages étaient essentiellement l'affaire des femmes (Figure 2), 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.



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 2 : Le service de remplacement « la Providence » assure également la transformation fromagère à la ferme, ici, le salage des fromages. (Collection Guillemette ALLUT, CFB).

Aujourd'hui 90 % des chèvres sont élevées dans des exploitations moyennes ou grandes (Encadré 2), 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 (SAU) 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.

**Encadré 2 : Le plus gros fromager fermier caprin de France.** Source : Hardi D. (2012).

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'élève 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.



## DES FROMAGES DE CHEVRE REPUTES ET APPRECIES

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 3).



Figure 3 : Diversité des fromages de chèvre bourguignons. (Collection Guillemette Allut, CFB).

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 présentés dans l'encadré 3 afin d'illustrer les pratiques et la vie quotidienne dans ces petits élevages familiaux.

### Encadré 3 : Des éleveuses se souviennent..., (source : Le Jaouen, 2001).

Eliane Chalumot, toujours passionnée.

*« 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'œil 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. »

« 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 où on ajoutait du petit lait et de la présure. On utilisait des moules en fer étamé 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. »

Françoise Ferrière, éleveuse à Civry sur la commune de Gévelard, se souvient.

« 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. »

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.

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 quelques exemples de structuration ayant réussi : le GIE Capriferme, l'atelier d'affinage La Racotière dans le Charolais, la laiterie Bernard en Bourgogne du sud et les démarches ayant abouti à l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée pour le Charolais et le Mâconnais.

## LE GIE CAPRIFERME, UN OUTIL COLLECTIF AU SERVICE DES PRODUCTEURS

Créé en 1977, le Groupement d'Intérêt Economique Capriferme 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 charolais 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.

## LA RACOTIERE DANS LE CHAROLLAIS, UNE ENTREPRISE D’AFFINAGE



Figure 4 : Dégustation de Charolais au Concours régional des fromages. (Collection Guillemette Allut, CFB).

L'histoire débute à la fin des années 1960 avec la création, à Gênelard 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 aux vaches et aux ovins de races charollaises (Figure 4).

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 le lait de chèvre avec 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.

## LA LAITERIE BERNARD, DU CHÈVRE ET DU SUCRÉ

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 (en 2003), dont 500 000 l de chèvre, 200 000 l de vache et 100 000 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.

## L'AOC : VALEUR SURE POUR LE CHAROLAIS ET LE MACONNAIS

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 5), 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 5 : 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).

## LA FRANCHE-COMTE 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 (Encadré 4). C'est la situation devant laquelle se sont trouvés les éleveurs Francs-Comtois lorsqu'ils décidèrent de créer leur GIE régional fin 1987. Jusque-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.



**Encadré 4 : Vivre avec des chèvres dans le Jura.** Source : Le Jaouen J.C. (2000).

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-mêmes 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.

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 Téron 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.

## PERSPECTIVES BOURGUIGNONNES

Aujourd'hui géographiquement concentré dans le sud de la Saône-et-Loire, l'élevage caprin bourguignon conserve ses principaux marqueurs traditionnels qui constituent son originalité avec, notamment, des systèmes d'élevages familiaux basés sur le pâturage, une large prédominance de la transformation fromagère à la ferme et des circuits de commercialisation courts, une tradition fromagère s'appuyant sur des Appellations d'Origine Protégées ancrant les produits à leur terroir. La valorisation et le maintien de ces atouts dans l'avenir sont cependant, d'ores et déjà, confrontés à des interrogations sur le renouvellement des forces vives de la filière avec ses acquis. Citons en particulier le vieillissement des éleveurs en place, l'insuffisance de l'installation de nouveaux éleveurs, le risque de perte de vitalité des filières existantes des fromages AOP, la montée de l'individualisme face à la dynamique collective, la pérennité des structures d'appui technique, le poids croissants des diverses contraintes sociétales, etc. La filière doit affirmer sa résilience et ses capacités d'adaptation.

## Références

- Agreste Bourgogne, 2012. L'élevage caprin en Bourgogne. N° 138.
- Allut G., 2015. Chèvres et fromages en Bourgogne d'hier à aujourd'hui. Ethnozootéchnie 99.
- Hardi D., 2012, Le plus gros fromager fermier de France, La chèvre N° 308.
- Le Jaouen J.C., 2003. La providence, service féminin de remplacement, La chèvre N° 254.
- Le Jaouen J.C., 2001. Des éleveuses se souviennent, La chèvre N°247.
- Le Jaouen J.C., 2000, Vivre avec des chèvres dans le Jura, La chèvre N° 237.
- Observatoire prospectif de l'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté, Résultats 2018.

### Pour citer ce chapitre

Le Jaouen J.C., 2022. Bourgogne caprine, terre de traditions, et Franche-Comté, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootéchnie : 261-276. [DOI : 10.17180/t528-2045-ch8](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch8)

### Affiliations des auteurs

Jean-Claude LE JAOUEN, 30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly, 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'Ethnozootecnie 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'Élevage (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 méditerranéennes.

**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, (cleurenec.michel@wanadoo.fr), co-auteur de l'article sur la région caprine Centre-Val de Loire.

**Camille DELAPORTE**, Chambre d'Agriculture et Syndicat Caprin du Lot et Garonne jusqu'en 2021, co-auteur 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-auteur 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-auteur 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-auteur 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 régions caprines française, Coauteur des premiers et derniers 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-auteurice de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

**Bernard LEOUEUF**, 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, coéditeur 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-auteurice de l'article sur la région caprine Grand Ouest.

## Sans oublier les personnes qui ont contribué à ce projet par leur témoignage 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'Élevage 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 Béroutte (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).



**C**et 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.