



**HAL**  
open science

## **E-book : Histoire des régions caprines Françaises**

Martine Napoleone, Frantz Jenot, Bernard Leboeuf, Jean-Claude Le Jaouen

### ► **To cite this version:**

Martine Napoleone, Frantz Jenot, Bernard Leboeuf, Jean-Claude Le Jaouen. E-book : Histoire des régions caprines Françaises : Entre internalisation et relocalisation, modernité et tradition. Martine Napoléone, Frantz Jénot, Bernard Leboeuf, Jean Claude Le Jaouen. 313p., 2022, 978-2-7380-1443-7. 10.17180/t528-2045 . hal-03539288

**HAL Id: hal-03539288**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03539288>**

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

# SOMMAIRE

## **Préface**

E. Verrier, B. Denis..... 1

**Avant-propos** ..... 3

## **PREMIERE PARTIE : LES GRANDES TRANSFORMATIONS DE LA FRANCE RURALE, DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE DES CHEVRES DEPUIS LA FIN DU XIXE SIECLE**

Avant 1960, paysannerie et activités artisanales de transformation : une économie vivrière.

1960-1990, les 30 glorieuses de la chèvre: de la marginalité à la construction d'une filière.

L'époque actuelle depuis 1990 : double dynamique de globalisation et reterritorialisation

F.Jénot, J.C. Le Jaouen, C. Delfosse, M. Napoléone ..... 9

## **SECONDE PARTIE : PEREGRINATIONS HISTORIQUES DANS LES REGIONS CAPRINES FRANÇAISES**

### **BASSIN AU DEVELOPPEMENT TRES PRECOCE D'UNE TRANSFORMATION LAITIERE INDUSTRIELLE : Grand Ouest**

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

F. Jénot, L. Denonfoux, C. Goscianski, L. Le Caro, J. Billant, J. Chèvre, M. d'Halluin, C. Delaporte, F. Thuault, J.N. Passal, J.C. Le Jaouen ..... 53

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

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

Histoire caprine de la Bretagne, une région majeure en devenir

L'histoire caprine de Dordogne et Lot-et-Garonne : entre collecte picto-charentaise et relocalisation autour du Cabécou du Périgord

Histoire caprine succincte des Pyrénées

Histoires de fromages au pays des Cabécous

### **BASSINS MIXTES FERMIERS ET LAITIERS : Centre- Val de Loire et Rhône-Alpes**

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

B. Leboeuf, C. Gourinel, P. Desbons, M. Cleurenec..... 117

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

M. Napoleone, Y. Lefrileux..... 147

**BASSINS TRADITIONNELS FERMIERS : régions méditerranéennes et Bourgogne****La reconstruction des activités caprines au prisme des singularités méditerranéennes**

M. Napoléone, F. Casabianca, J.P. Dubeuf, L. Garde, C. Guinard..... 177

**Émergence et consolidation d'une production caprine ancrée au territoire en Cévennes lozériennes et gardoises**

M. Napoléone (coordinatrice), avec les contributions écrites ou orales enregistrées de A. et B. Basserie, H. Calvet, N. et B. Etienne, C. Flayol, R. André, J.M et A. André F. Monod, S. et J.P. Rauzier, C. Podeur, J. Rosset, B. et D. Sauveplane, V. Sauveplane, J.M. Vincent..... 189

**Le pastoralisme caprin en Provence ; l'histoire, les hommes et les produits**

M. Napoléone (coordinatrice), avec les contributions écrites ou orales enregistrées de K. Boussouar, D. Carel, J. Corbon, V. Enjalbert, L. Falcot, L. Garde, C. Guinard, A. Gouiran..... 213

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

J.P. Dubeuf, J.M. Sorba, F. Casabianca..... 237

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

J.C. Le Jaouen..... 261

**TROISIEME PARTIE : ET DEMAIN ?****Diversité et atouts de la filière caprine pour le futur ? Esquisse d'un bilan et des perspectives pour le secteur caprin français et ses bassins de production**

F.Jénot, B. Leboeuf, J.C. Le Jaouen, M. Napoleone..... 279

**Sigles et abréviations**

Sigles et abréviations..... 309

**Auteurs, coordinateurs, et relecteurs***Les auteurs* ..... 311

# Préface

---

Etienne VERRIER, Bernard DENIS

**C**et ouvrage numérique, coédité par l'INRAE et la SEZ fait suite à la parution des numéros spéciaux 105 et 108 de la revue « Ethnozootecnie » éditée par la Société d'Ethnozootecnie en 2018 et 2020.

Cet ouvrage est entièrement consacré à l'histoire des régions caprines françaises. Il est le fruit d'un travail collectif de grande ampleur conduit sous la houlette du Groupe d'Ethnozootecnie Caprine (GEC), groupe spécialisé de la SEZ.

Cet ouvrage dresse un tableau de l'histoire de l'élevage en général et de l'élevage caprin en particulier, depuis la fin du XIXe siècle en France. Il nous invite ensuite à des « pérégrinations historiques » dans les régions caprines. Dans toutes ces régions, ces « pérégrinations » ne se contentent pas d'un regard dans le rétroviseur : les éléments historiques viennent étayer une analyse rigoureuse de la situation actuelle et les perspectives d'avenir présentés en fin d'ouvrage.

Ce qui est présenté ici, de façon richement illustrée, ce sont tout d'abord des histoires d'hommes et de femmes : éleveurs, négociants, transformateurs laitiers artisanaux ou industriels, affineurs, acteurs du développement, etc. L'accent est particulièrement mis sur l'organisation des éleveurs, les stratégies d'entreprises et l'élaboration de projets (inter-) professionnels. C'est donc bien une vision de filière qui est donnée à voir, avec ce que cela comporte de jeux d'acteurs et de rapports de force. En particulier, dans toutes les régions visitées, la nature « bicéphale » des filières, avec un secteur laitier et un secteur fermier, est finement analysée, et l'on voit comment ces deux secteurs peuvent être en concurrence, ou bien se compléter l'un l'autre, voire s'épauler. De nombreux encadrés décrivant certaines trajectoires individuelles ou collectives ajoutent à l'incarnation de ces récits.

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

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

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

L'histoire des régions caprines françaises représente une « somme » et devrait constituer, pour longtemps, un ouvrage de référence. Que les coordonnateurs de ce projet, ainsi que tous les auteurs impliqués, en soient félicités et remerciés !

## Préface

Verrier, E., Denis, B., 2022. Préface, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen JC. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie : 1-2. [DOI : 10.17180/t528-2045-ch1](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch1)

## Affiliations des auteurs

Etienne VERRIER, Professeur à AgroParisTech, Président de la S.E.Z. depuis 2019, France  
Bernard DENIS, Professeur honoraire de l'École nationale vétérinaire de Nantes, Président de la société d'Ethnozootechnie de 1996 à 2019, France

# Avant-propos

---

*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.*

**L**es activités laitières et fromagères ont fait l'objet de transformations profondes depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans toutes les régions françaises. Chaque territoire est riche d'une diversité de formes d'élevage et de technologie fromagère. Chacun a ses spécificités : des contextes pédoclimatiques propres, des projets individuels et collectifs, des productions fermières, artisanales ou industrielles, des races locales et des fromages spécifiques. Au fil du temps, l'ensemble de ces pratiques a contribué à forger des identités locales qui distinguent chacun de ces bassins caprins français ballotés entre mondialisation et relocalisation, entre modernité et tradition.

Ce projet vise à retracer les grandes transformations des activités caprines dans les spécificités de leurs territoires et propose une lecture transversale et générique de ces transformations. Privilégiant une approche d'ethnozootecnie qui met en lumière les relations étroites entre les dynamiques caprines et les projets des personnes et des collectifs qui les ont portés, il laisse une place à leurs témoignages.



L'ouvrage est composé de trois parties :

- Une partie I générale sur 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 pay-sannerie, 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 partie II invite au voyage dans les principales régions caprines de France métropoli-taine. Pour chaque région une introduction retrace les transformations des activités ca-prines et les facteurs qui ont joués sur les recompositions des activités dans le territoire. Nous mettons l'accent sur la façon dont les dynamiques agroindustrielles en filières longues ou au contraire de pérennisation de la production fermière et des circuits courts de commercialisation ont influencé (ou non) les transformations dans les régions.
- En partie III, une discussion générale transversale aux chapitres régionaux terminera 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 territoriale d'ancrage au terroir. Nous analysons les principaux facteurs qui ont concouru à diversifier 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 que se dessine l'avenir de la filière et de ses éleveurs de chèvres, qu'ils soient fermiers ou laitiers.

*Cet ouvrage est coordonné par un collectif d'auteurs et a été initié dans le cadre du Groupe d'Ethnozootechnie Caprine (GEC). Le GEC est un groupe thématique de la Société d'Ethnozootechnie (SEZ), créée en 1971 par Raymond LAURANS. Il a été constitué en 2005 à l'initiative de P.Morand-Frehr et J.C. Le Jaouen. Depuis 2007 le GEC, animé par F. Jénot, organise chaque année et de façon tournante dans des régions françaises une journée d'étude sur les bassins de production caprins. Douze ans plus tard, nous avons eu envie de partager avec le plus grand nombre la richesse et la diversité des histoires caprines propres à chaque terroir. Ce sont autant de connaissances, de passions et de goût pour nos fromages, pour l'élevage des chèvres et de leurs races, pour la gastronomie locale, la sociologie des organisations professionnelles, l'économie caprine, l'entretien des paysages et d'une façon générale pour l'histoire de la France rurale que nous vous proposons ici. Ethnozootechniciens, notre regard se pose sur le fonctionnement du complexe "homme, animal, milieu", c'est-à-dire que nous nous situons au carrefour des sciences sociales, des sciences de la nature et des techniques d'élevage et de technologie fromagère.*

*"Histoires des régions caprines françaises" a d'abord été publié en deux numéros spéciaux par la SEZ, coordonnés par F. Jénot. Le numéro 105 de la revue d'Ethnozootechnie, a traité des grandes transformations de la France rurale et de l'élevage de chèvre, ainsi que de l'histoire de trois bassins méditerranéens, essentiellement fermiers (Cévennes lozériennes et gardoises, Provence et Corse). Il a été publié en 2019. Le numéro 108, publié en 2020 a été consacré aux autres régions caprines (Rhône-Alpes, Bourgogne, Centre et le Grand-Ouest), ainsi qu'à une analyse transversale de ces transformations. Ces deux tomes ont été à l'origine du projet éditorial du présent ouvrage numérique, coédité par l'INRAE et la SEZ, et coordonné par M. Napoléone, F. Jénot, B. Leboeuf, J.C. Le Jaouen.*

*Remerciement : Nous avons bénéficié pour la réalisation de cet ouvrage des conseils avisés et de l'accompagnement de Christelle Raynaud (INRAE Montpellier). Nous lui devons la mise en forme de cet ouvrage. Quelle en soit chaleureusement remerciée.*

## Avant-propos

2022. Avant-propos, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie : 3-5. [DOI : 10.17180/t528-2045-ch2](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch2)





# Partie 1

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

Avant 1960 : paysannerie et activités artisanales de transformation : une économie vivrière.

1970-1990 : les 30 glorieuses de la chèvre. De la marginalité à la construction d'une filière.

Depuis 1990 : double dynamique de globalisation et reterritorialisation.

Sculpture accueillant le visiteur à l'entrée du musée Terra cabra, et de  
l'atelier d'affinage Peytot -Ardèche.  
Photo : © M. Napoléone.

# Les grandes transformations de la France rurale, de l'agriculture et de l'élevage des chèvres depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle

---

Frantz JENOT\*, Jean Claude LE JAOUEN,  
Claire DELFOSSE, Martine NAPOLEONE

## Résumé

Avant d'entrer dans l'histoire de chacune des régions caprines, nous retraçons dans cette partie introductive les grandes transformations qui ont marqué la France rurale et affecté la production caprine depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Nous distinguerons trois périodes, la fin de la paysannerie (avant 1960), la modernisation de l'agriculture et de l'élevage et l'industrialisation de la transformation laitière, mais aussi le retour à la terre dans certaines régions (de 1960 à 1990), ainsi que de l'époque actuelle marquée par un double mouvement de globalisation des échanges et de territorialisation des activités ainsi que par le développement des questions environnementales et de bien-être animal (depuis 1990).

Mots-clés : Modernisation de l'agriculture, structuration des filières, organisation de la distribution, internationalisation, relocalisation, éleveurs caprins, transformation artisanale des fromages, industrie laitière, historique de l'élevage caprin.

## AVANT 1960, PAYSANNERIE ET ACTIVITES ARTISANALES DE TRANSFORMATION : UNE ECONOMIE VIVRIERE

Partie écrite par Jean Claude LE JAOUEN et Claire DELFOSSE

Longtemps la chèvre a joué un rôle important dans la plupart des campagnes françaises (Delfosse, 2007), mais elle semble avoir été généralement ignorée, voire considérée comme un animal néfaste. Si on considère les écrits historiques consacrés à l'élevage, il est

---

\* Auteur de correspondance : frcap@orange.fr



rarement fait mention de la production caprine. Il faudra attendre 1906 pour que Joseph Crépin publie son livre intitulé « La chèvre, son histoire, son élevage pratique, ses bienfaits, ses services » pour disposer de quelques références, en particulier sur les races exotiques; la chèvre commune, dans ses diverses variétés régionales, ne suscitant que de l'indifférence. Les réalités de l'élevage caprin rural sont pratiquement ignorées, alors que la France compte près d'un million et demi de caprins à la fin de la seconde guerre mondiale. Il faudra attendre la période charnière des années 1950-1960 pour que les prémices du renouveau caprin se dessinent.

## Fin 19<sup>e</sup> siècle, la chèvre est très présente dans les campagnes et régions ouvrières

On la retrouve dans les pays de montagne où elle se mélange aux troupeaux d'ovins et de bovins, dans les campagnes méridionales où les bovins sont plus rares, mais aussi dans les campagnes du nord et de l'est, y compris dans les régions ouvrières. Dans les pays de grande culture, les régions viticoles ou spécialisées dans la viande comme le Charolais-Brionnais, les chèvres répondent aux besoins alimentaires fondamentaux et procurent un revenu aux populations précaires grâce à ses fromages. Elle assure aussi l'apport de protéines animales par son lait pour les populations qui disposent de peu de revenus et sans bovins (Encadré 1). L'imagerie populaire associe la chèvre aux vieilles femmes ou aux enfants qui les gardent au bord des chemins. Les chèvres sont aussi présentes en ville de façon saisonnière, avec les troupeaux de transhumants. Les bergers, souvent Béarnais vendent le lait directement aux habitants de Bordeaux, Paris, Dijon, Royan...(Figure 1). Jean Noël Passal et Fanny Thuault ont décrit très en détail leurs périples à travers toute la France et même au-delà, dans l'article de la région grand Ouest, (partie Pyrénées). A la campagne et en ville la viande de chevreau est très appréciée lors de repas de fêtes, à Noël et/ou à Pâques, que ce soit en Corse, en Bresse, en Cévennes, en Poitou, etc... Salée



ou sous forme de saucisson, c'est un aliment plus quotidien et populaire. La peau de chèvre et de chevreau est utilisée à des fins industrielles (ganterie de Grenoble et chamoiserie de Niort par exemple).

Figure 1 : Petit métier parisien, chevrier.  
(© Collection Jean Noël Passal).

Dans les fermes la chèvre rend également des services : réputée pour son caractère nourricier, elle allaite l'agneau que la brebis dédaigne, le poulain ou le veau. Quelques fromages de chèvre sont célèbres au 19<sup>e</sup> siècle, notamment celui des chèvres du Mont d'Or du Lyonnais qui a fait l'objet d'une monographie au début du 19<sup>e</sup> siècle. De même voit-on apparaître le nom de quelques fromages de chèvre dans les ouvrages de techniques laitières du 19<sup>e</sup> siècle. Le lait des chèvres entre dans la composition de nombreux fromages dont la fabrication n'est pas encore normée comme le roquefort, le bleu de Sassenage, les tomes des Savoie...

## Des animaux peu reconnus des agronomes, des forestiers et des pouvoirs publics

Pâturant au bord des chemins, dans les espaces collectifs, dans les forêts, la chèvre n'est pas appréciée des agronomes et encore moins des forestiers, qui, tout au long du 19<sup>e</sup> siècle, cherchent à l'interdire ; suscitant d'ailleurs des réactions vives des villageois pour lesquels elle constituait une ressource vitale (Figure 2). Dans les Alpes, par exemple, les forestiers prônent le développement de l'élevage bovin pour développer la production de gruyère. Les fruitières se développent alors dans les Savoie et en Isère et refusent de collecter le lait de chèvre avec celui des vaches.

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



Figure 2 : Auvergne, vente de chevreaux sur un marché, (© Revue La Chèvre).

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

#### **Encadre 1 : Quelques chèvres dans de petites structures.**

Extraits de l'étude : Le marché du fromage de chèvre, (Le Jaouen, 1967). Au début du 19<sup>e</sup> siècle on trouvait des chèvres dans la plupart des exploitations, c'était la célèbre "vache du pauvre" qui fournissait le lait de chaque jour et un peu d'argent frais grâce à la vente des fromages, tout en se contentant de brouter la "rame" des taillis et l'herbe des talus. Entre 1930 et 1950 les effectifs caprins ont régulièrement diminué : de 1,67 million de têtes le cheptel est tombé à 1,29 million dans les années cinquante, avec certains traits caractéristiques.

- la chèvre est essentiellement un animal de petites exploitations : 82 % d'entre elles ont moins de 30 hectares.
- les troupeaux de chèvres ont de faibles effectifs : 3,2 animaux en moyenne par exploitation.
- l'élevage de la chèvre n'est que rarement la spéculation principale des exploitations, c'est surtout un élevage d'appoint et de subsistance basé sur un système de cueillette.

## **Début 19<sup>e</sup> siècle, la sélection caprine démarre et redore l'image de la chèvre**

Joseph Crépin, membre de la société d'acclimatation, prône l'élevage de chèvre au foyer pour alimenter les nourrissons (Crépin, 1919). Profitant d'un besoin de lait de consommation pour alimenter les villes mais aussi de l'organisation des premiers congrès internationaux de la chèvre ainsi que de la création de l'Office des races, il se rapproche de Dechambre le président de cet Office, pour définir avec lui les premiers standards caprins. Ce sont pour l'essentiel des standards de races exotiques. Toutefois, il fonde le Livre de la chèvre de race pure (race algèroise), un livre privé et une revue : « La chèvre au foyer ».

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

Parallèlement une amorce de sélection se développe autour de la chèvre du Poitou. En 1906, les éleveurs caprins sous l'impulsion du pasteur Eynard fondent la première coopérative traitant du lait de chèvre à Bougon (Figure 3). Cette fromagerie coopérative se développe et a très vite une action en faveur de la race poitevine (définition de la race et mesures pour l'améliorer). D'autres coopératives se mettent à collecter le lait de chèvre dans les Deux-Sèvres, incluant ainsi la chèvre et ses produits dans le développement de l'industrie fromagère. En 1925, une épidémie de fièvre aphteuse décime une grande partie des troupeaux. On introduit des chèvres alpines venant de la région de Saint-Marcellin (Isère) . En 1936, le laboratoire laitier de Surgères, dédié au beurre des Charentes, fait des analyses du lait de la chèvre poitevine et prouve que son lait est plus riche que celui des alpines. Il conforte ainsi les défenseurs de la race poitevine face au puissant Club de la race alpine, que ses promoteurs avaient réussi à implanter dans la vallée du Cher ainsi que sur le plateau de Sainte-Maure et les cantons de Loches et Chinon.

La reconnaissance progressive du rôle de la chèvre dans l'économie rurale est attestée par la place que lui donnent les auteurs des monographies agricoles départementales rédigées



Figure 3 : Une des premières étiquettes de la fromagerie de Bougon, ([www.terredeschèvres.fr](http://www.terredeschèvres.fr)).

après la grande enquête statistique agricole de 1929 (Encadré 2). La carte de l'élevage caprin s'est sensiblement modifiée depuis le 19<sup>e</sup> siècle ; sa répartition n'est plus diffuse; elle tend à se concentrer dans la région Centre étendue à Poitou-Charentes, en région Rhône-Alpes et en Corse (Figure 4). Cette "spécialisation" territoriale est à mettre en rapport avec la carte des fromages de chèvre établie à la même date. En effet, dans les départements où elle participait à des systèmes ovins transhumants elle régresse. La consommation de viande et de charcuterie de chèvre diminue dans les régions où il ne s'agissait que d'un aliment de pauvreté.

<sup>1</sup> Le Saint-Marcellin est un fromage fait avec du lait de vache. Le Saint-Félicien était un fromage de chèvre. Il est maintenant fabriqué avec du lait de vache.

**Encadré 2 : La chèvre richesse méconnue (1945).**

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

L'élevage de la chèvre est dans notre pays, il convient de l'avouer, fort négligé. Avant la guerre, nous avions peut-être des excuses de délaissier la production caprine ; aujourd'hui, il n'en subsiste aucune.

Il faut mettre la chèvre à la mode, s'y intéresser, provoquer une émulation entre les éleveurs, organiser, coordonner leurs efforts, encourager toutes les initiatives et surtout les plus modestes.

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

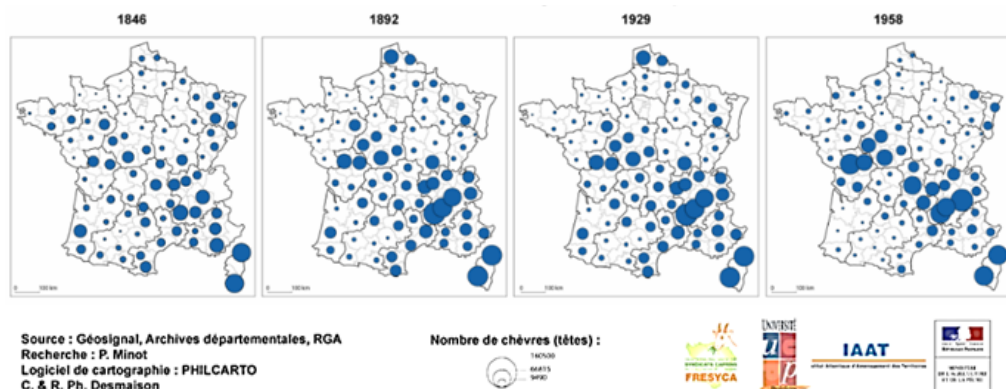


Figure 4 : Dynamique de la population caprine française entre 1846 et 1958 : début de délocalisation et concentration caprine des zones montagneuses vers les plaines. (Figure extraite de Jénot, 2008).

## Les débuts de la structuration du commerce de fromages de chèvre en France

A l'inverse de la viande de chèvre, les fromages accèdent aux grands marchés urbains dont ceux de Paris et de Lyon. L'essor du réseau ferré dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle a grandement favorisé la création de débouchés en permettant d'approvisionner les grandes agglomérations.

Ce fut le cas, par exemple, pour le crottin de Chavignol avec la gare de Cosne-sur-Loire en 1880 qui a permis d'acheminer le fromage à Paris, ou du fameux train Le Picodon qui transportait les picodons de Dieulefit à Montélimar (voir les articles des régions Centre-Val de Loire et Rhône-Alpes). Des commerçants spécialisés (des ramasseurs-affineurs) s'installent, ils collectent les fromages sur les marchés locaux, les affinent et les commercialisent dans les grandes villes. Par exemple, le premier ramasseur-affineur de crottin de Chavignol s'est installé en 1924 ; les maisons de collecteurs de Poitiers se structurent également.

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

## Des systèmes d'élevage encore très traditionnels

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

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



- Les grands troupeaux, parfois transhumants, ovins et caprins des régions méridionales dont les effectifs dépassaient souvent les 100 ou 200 têtes. Ces élevages extensifs exploitaient en pâturage gardé des espaces incultes de garrigues, de maquis, de landes, de zones arbustives ou de montagne (communaux), leur vocation productive était généralement double, lait et viande. Ils ont aujourd'hui fortement régressé voire disparu dans leur forme ancienne, à l'exception notable de la Corse (dont le cheptel a cependant chuté de 225 000 à 35 000 têtes aujourd'hui). Dans cette catégorie se classent également les troupeaux mixtes ovins-caprins dont il ne subsiste de nos jours que quelques dizaines.
- Le troisième type d'élevage vivrier, très fréquent autrefois, était celui des une ou deux chèvres fournissant le lait de consommation domestique, notamment dans les ménages des ouvriers-paysans de l'Est et du Nord de la France ou des gens les plus pauvres en milieu rural qui s'efforçaient de vivre en autosubsistance alimentaire. S'y rattachent les images traditionnelles de la chèvre de la garde-barrière ou de la grand-mère sans ressources en milieu rural. C'est la sociologie de ce groupe qui le distingue du premier.

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

La modernisation agricole française s'opère suivant quelques modèles. La chèvre ne participe pas à ces modèles. Elle n'a pas vraiment fait l'objet de sélection avant la guerre, sa production n'est pas dessaisonnée et la viande de chèvre n'est plus renommée, sauf pour quelques repas de fête. La loi de 1953 définissant à nouveau les différents types de fromage ne lui est pas plus favorable que celle de 1935. Toutefois quelques voix s'élèvent en faveur de cet animal et très vite la chèvre va apparaître comme un animal de rapport intéressant pour des régions rurales laissées en dehors de la modernisation agricole, elle devient une chance pour quelques régions rurales "déhéritées" comme autour de Chavignol (Encadré 3). Les fromageries industrielles qui se sont diffusées dans le Val de Loire et le Poitou depuis l'entre-deux-guerres et qui produisaient dans un premier temps des camemberts, se mettent à produire des fromages façon chèvre avec du lait de vache, des fromages de sainte-maure par exemple. Quelques producteurs fermiers s'organisent pour protester contre ces copies et protéger les fabrications fermières caprines. Ils vont aussi fédérer les noyaux d'éleveurs qui s'occupaient de la sélection caprine. Ils sont à l'origine de la revue « La chèvre » (voir l'article de la région Centre-Val de Loire) et d'un syndicat national d'éleveurs caprins (Encadré 4).

**Encadré 3 : Paysage des années cinquante dans le Centre.**

Extrait de "Une histoire des fromages de chèvre", (J.F. Turpault. 2003).

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

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

Cette production est marginale et signe d'une économie de pauvreté. L'élevage est le plus souvent dans les régions de petites structures, dans les vignobles ayant souffert du phylloxéra. Les chèvres seront peu à peu chassées du vignoble au profit de la vigne, production beaucoup plus noble et rentable.

On fait les fromages avec le lait qui n'avait pas été utilisé en cuisine. Le mélange des laits, vache et chèvre, est fréquent, en particulier en automne quand le lait de fin de lactation, trop riche en matières grasses, donne des fromages trop typés au "goût de bouc". La production est alors essentiellement fermière. Les fromages sont vendus localement sur les marchés ou à des affineurs. Les premières laiteries à s'intéresser aux fromages locaux n'apparaissent que dans les années cinquante.

**Encadré 4 : Questions syndicales et professionnelles (1959).**

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

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

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

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

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

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

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

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

Deux noyaux de sélection de la race alpine se constituent: le premier autour de l'alpine chamoisée dans la région Centre avec le Livre Généalogique Alpin et le second autour de la Saanen dans le Sud-Est, en particulier dans la Drôme et dans la Lozère (en Cévennes) où sera créée la Station de testage de Moissac - Vallée Française, en 1966 (voir l'article sur les Cévennes). A l'époque, alpines et Saanen sont considérées comme des variétés d'alpine. Parallèlement les premiers syndicats départementaux caprins se créent, à l'initiative des éleveurs sélectionneurs.

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

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



Figure 5 : Concours interdépartemental de caprins 2010 à Cezais (85), (© Revue La Chèvre).

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

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

Depuis le 19<sup>e</sup> siècle, à l'exception de quelques petites laiteries collectant du lait de chèvre (Poitou, Centre, Sud-Est), la production de fromages de chèvre a été essentiellement fermière. Ce n'est que dans les années cinquante que se développe une collecte laitière artisanale privée ou coopérative pour fabriquer des fromages régionaux. La quasi-totalité du lait produit est donc transformé à la ferme, les fromages non autoconsommés étant vendus sur les marchés locaux ou collectés par des ramasseurs qui passaient de ferme en ferme : ce sont, à l'origine, les coquetiers (ainsi nommés parce qu'ils achetaient les œufs avec les autres produits de la basse-cour) dont certains, par la suite, prendront le nom d'affineurs lorsqu'ils se spécialiseront dans le seul commerce des fromages ; les réglementations (interdiction d'abattage des lapins, volailles et chevreaux) et la concurrence d'autres opérateurs les ayant contraints à abandonner les autres produits.

Les affineurs sont à l'origine de l'évolution moderne du marché du fromage de chèvre dans de nombreuses régions caprines, en particulier le Centre, la Bourgogne, Rhône-Alpes ou le Poitou (Figure 6). En regroupant une offre atomisée, hétérogène et dispersée géographiquement ils ont joué un rôle majeur, à la fois pour maintenir les élevages éloignés des centres de consommation, créer la notoriété de nombreuses variétés de fromages locaux et organiser l'approvisionnement des villes (Encadré 5).

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



Figure 6 : Affineur Bernard Sivignon, (© Revue : La Chèvre).

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

Aujourd'hui les coquetiers ont disparu et le réseau d'affineurs connaît des difficultés grandissantes. Leur nombre a fortement diminué dans les régions où ils exercent encore. Cette évolution résulte des profondes mutations successives qu'a connu le secteur caprin avec, notamment, l'industrialisation de la transformation et le poids grandissant de la grande distribution, ainsi que l'évolution des normes sanitaires. Les affineurs connaissent également des difficultés d'approvisionnement en fromages frais, liées à la baisse du nombre de fromagers fermiers, et au fait que ceux-ci préfèrent vendre directement leurs fromages sans passer par un affineur. De plus, nombre de maisons d'affinage ont été rachetées par des industriels, notamment dans le Centre.

**Encadré 5 : Témoignage de Roger Calvet, affineur à Dieulefit (Drôme).**

Extrait du livre : *Le Picodon, un fromage dans les étoiles (2003)*.

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

## 1960-1990 : LES 30 GLORIEUSES DE LA CHEVRE : DE LA MARGINALITE A LA CONSTRUCTION D'UNE FILIERE

Partie écrite par Jean Claude LE JAOUEN et Frantz JENOT

Cette période des années 1960 à 1990 est à la fois celle de la modernisation de l'agriculture (Deléage, 2013) et de la construction de filières, mais aussi d'un retour à la terre marqué dans certaines régions. L'émergence d'une filière caprine française avec sa spécialisation laitière et fromagère, telle que nous la connaissons aujourd'hui, date de la seconde moitié du vingtième siècle. Après une longue période de déclin, marquée par un cheptel en régression et des systèmes de production traditionnels, les prémices d'un renouveau apparaissent au tournant des années 1960.

### 1960-1970 : les prémices du renouveau

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

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



Ces révolutions alimentent alors bien des polémiques dans les réunions d'éleveurs. En 1970, on dénombre 160 000 éleveurs de chèvres en France avec une moyenne de 4,5 têtes par cheptel (ils ne seront plus que 4740 éleveurs caprins en France en 2017) et les effectifs au contrôle laitier totalisent 30 000 chèvres (contre 256000 en 2018).

Cette période voit se mettre en place les premiers Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) pour adultes spécialisés en élevage caprin. Il s'agit alors non seulement de former les futurs éleveurs aux nouvelles techniques d'élevage, mais également de répondre à un nouveau besoin lié à l'attrait qu'exerce la chèvre. De même, les "instituteurs agricoles" nommés par l'Etat pour former les agriculteurs et organiser l'agriculture ont contribué au développement de la production caprine. Les encadrés 6 et 7 recensent les étapes historiques d'organisation de la profession et de structuration de la recherche et du développement.

**Encadré 6 : La profession et la recherche - développement se structurent.**

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

En 1967, l'Institut Technique de l'Élevage Ovin et Caprin (ITOVIC) se constitue, il comporte une Section Caprine autonome de par la volonté affirmée de la FNEC de s'affranchir de la tutelle ovine. C'est autour de l'équipe naissante d'ingénieurs de la section caprine et de sa quinzaine de techniciens départementaux que va s'organiser l'encadrement technique de la filière caprine. C'est de cette période que datent également les premières brochures techniques aux titres évocateurs comme "Peut-on alimenter rationnellement les chèvres ?". Naît aussi à cette période, en Touraine, un bulletin syndical qui deviendra la revue "La chèvre". La revue sera reprise en 1974 par la Section Caprine de l'ITOVIC qui en fera une revue nationale, support de diffusion de l'information dans le secteur caprin. Largement diffusée au plan national, elle permet six fois par an de toucher directement un grand nombre d'éleveurs spécialisés (1 sur 3 environ), parallèlement l'INRA met en place des recherches dans différents domaines pour améliorer la production caprine, en particulier la production laitière (voir Encadré 7).

**Encadré 7 : La recherche caprine à l'INRA (exemple de la nutrition) et son rôle aux niveaux national et régional (Témoignage de Pierre Morand-Fehr).**

Avant 1960, la recherche utilisait la chèvre essentiellement comme matériel expérimental et très peu pour améliorer son élevage ou ses produits. Seuls en Europe, la Norvège et le Royaume-Uni avaient démarré quelques travaux dans ces domaines.

En France, c'était l'époque où l'INRA entreprenait des recherches animales variées en poursuivant les objectifs de l'après-guerre : augmenter notre capacité à nourrir la population en modernisant les techniques d'élevage et en en créant de nouvelles. C'est ainsi qu'un peu avant 1960, avaient démarrés des travaux en génétique et en reproduction caprine où s'illustraient respectivement Ricordeau et Corteel. En 1962, le laboratoire annexé à la chaire de zootechnie de l'INAPG était créé par le professeur Jacques Delage avec, pour objectif, l'étude de l'influence de l'alimentation sur la qualité du lait et en particulier sur sa composition en acides gras, sujet qui se différenciait des autres sujets de recherches de l'époque en se proposant d'améliorer la qualité des produits (lait et fromages). Faute de financement pour travailler sur vaches laitières, Jacques Delage demanda à Roger Disset, technicien animalier travaillant sur des programmes de génétique ovine à la chaire de zootechnie, de créer un troupeau de chèvres laitières, et m'a confié le secteur scientifique de ce laboratoire.

Comme à l'époque, il existait très peu de références sur l'alimentation des caprins en France, nous avons été très vite sollicités par des éleveurs de différentes régions utilisant des systèmes d'alimentation très variés. Compte-tenu de cette demande, nous nous efforcions d'identifier des observations qui pouvaient intéresser les éleveurs. Personnellement, je prenais beaucoup de plaisir à discuter avec eux et je dois avouer que souvent ces discussions m'ont conduit à entreprendre certaines recherches. Des éleveurs même nous invitaient à venir les visiter. C'est ainsi que nous avons donné des conseils pratiques et de plus en plus précis sur la stratégie d'alimentation des chèvres en gestation et à différents stades de lactation, en particulier pour éviter les toxémies de gestation et les cétozes de lactation, sur certains types de rations favorables ou non à la production de lait destiné à la fabrication de fromages, ou à la croissance des chevrettes futures productrices de lait etc...

Puis un peu plus tard, ont été créés l'ITOVIC comme Jean-Claude Le Jaouen le précise dans l'encadré 6, et au sein de l'ITOVIC la section caprine dirigée d'abord par Roger Disset puis par Jean-Claude Le Jaouen. Une collaboration très efficace s'est rapidement établie avec l'ITOVIC parce que des objectifs de rigueur et d'efficacité nous étaient communs et surtout parce qu'ils nous remontaient une large information venant des éleveurs. Dans ce cadre-là, Michel de Simiane, le nutritionniste de la section caprine, a joué un rôle prépondérant auprès de notre laboratoire et cela a été un plaisir de travailler avec lui parce qu'il avait une très bonne connaissance de l'exploitation agricole et des difficultés que les éleveurs pouvaient rencontrer.

Avec le recul, on peut dire que les années 1960-1990 ont été une période très favorable où les connaissances en nutrition caprine ont progressé rapidement. Citons quelques exemples : la mise au point des recommandations alimentaires pour les caprins en énergie (UFL), en matière azotée (PDI) et en minéraux (Ca et P), le comportement alimentaire spécifique des caprins où le choix de l'ingéré est important, le rôle des réserves corporelles au cours du cycle de reproduction et l'intérêt de l'évaluation de l'état corporel quand on ne sait pas ce que l'animal mange (sur pâturage ou sur parcours), le rôle du rumen et de son volume dans le but d'optimiser les performances laitières, la stratégie alimentaire pour préparer les chevrettes à leur future carrière de productrices de lait etc... Mes collègues Daniel Sauvart, Sylvie Giger-Reverdin, Jean Hervieu et moi-même avons participé à titre divers à toutes ces recherches.

Pourquoi ces années-là, 1960-1990, furent si importantes pour l'acquisition des connaissances en nutrition caprine ? Pour différentes raisons : d'abord, acteurs de la recherche et du développement, nous nous entendions parce que nous nous connaissions bien, étant un groupe limité de personnes, et que nous avions les mêmes objectifs : répondre à la demande de la profession. On peut dire aussi que nous les chercheurs, nous avons directement accès à ce que pensaient et voulaient les professionnels de la chèvre ou leurs représentants par deux voies principalement, d'abord grâce aux réunions du comité scientifique de la section caprine où la plupart des sujets techniques et scientifiques d'actualité étaient débattus avec une grande franchise sous l'autorité bienveillante, concrète et efficace du professeur Pierre Charlet. D'autre part, les réunions organisées en régions pour les éleveurs par l'ITOVIC ou d'autres organismes et auxquelles des chercheurs étaient souvent conviés ont aussi joué un rôle essentiel. Personnellement cela m'a beaucoup appris sur les besoins souvent différents des éleveurs d'une même région. A titre d'exemple, un éleveur qui a une clientèle de touristes en été et celui de la même région qui vend ses fromages aux citoyens d'une ville avec une demande forte en hiver –printemps doit appliquer une stratégie alimentaire très différente en gestation et en lactation pour obtenir une efficacité alimentaire et une rentabilité optimale. Enfin, pour diffuser nos résultats de recherches et nos propositions, bien sûr la section caprine de l'ITOVIC et les réunions qu'elle organisait en particulier en province ont joué un rôle important. Mais il faut dire aussi que la revue La Chèvre nous a été largement ouverte et que les autres publications de l'ITOVIC ont toujours mentionné nos travaux ; ce qui a été précieux pour nous.

A partir des années 90, beaucoup de choses commencèrent à changer. Les préoccupations des éleveurs se sont tournées vers des sujets plus globaux de nature plus socio-économique, vers l'optimisation des systèmes de production etc...L'organisation du développement a évolué. L'ITOVIC s'est regroupé avec l'ITEB pour former l'Institut de l'Élevage (IDELE) où le secteur caprin représente une part assez faible de l'activité de ce nouvel institut. D'autres structures liées, entre autres, aux laiteries ou aux entreprises d'alimentation du bétail sont apparues dans le secteur caprin donnant des conseils aux éleveurs. Les recherches en nutrition caprine se sont poursuivies mais il faut l'avouer, elles sont moins prioritaires que dans la période 1960-1990. Leur âge d'or semble un peu passé mais d'autres aventures pour la recherche caprine sont apparues tout aussi intéressantes.

Alors il ne me reste plus qu'à exprimer ma reconnaissance à tous ceux qui de loin ou de près ont participé à ces progrès de l'alimentation caprine entre 1960 et 1990. Grâce à eux, nous avons écrit de belles pages, et surtout des pages de respect, d'amitié et de reconnaissance entre nous.

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

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

L'évolution de la société française depuis la fin de la seconde guerre mondiale vers plus d'urbanisation a pour corollaire une évolution profonde des systèmes agraires traditionnels dans laquelle Mendras (1967) voyait "La fin des paysans". Elle génère une révolution de l'approvisionnement alimentaire de populations toujours plus urbanisées (Encadré 8). Dans les années 1950, les petits commerçants détiennent plus de 80 % du chiffre d'affaires du commerce de détail. On compte alors une dizaine d'intermédiaires entre l'agriculteur et le consommateur. En 1948 puis 1957 s'ouvrent à Paris la première épicerie en libre-service puis le premier supermarché. Le premier hypermarché français suivra en 1963 à Sainte-Genève-des-Bois (91). Les parts de marché des grandes et moyennes surfaces (GMS) passent de 45 % en 1980 à 61 % en 1992 et autour de 85 % en 2019. Cette révolution des modes de distribution est à l'origine de deux autres révolutions, celles de la transformation fromagère en industrie laitière et des élevages caprins qui les approvisionnent. Les types de fromages de chèvre consommés vont évoluer. La buchette industrielle est le produit de ce mouvement.

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

**Encadré 8 :** En 1965, Jean Ferrat, l'Ardéchois d'adoption, capte cette période dans sa chanson "La Montagne", (Extrait).

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

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

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

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

Alors que le cheptel caprin va s'accroître de 30 % durant cette décennie, avec 949 000 têtes en 1980, on assiste à une reconfiguration de son implantation régionale. Poitou-Charentes s'installe en tête des trois principales régions caprines françaises avec 365 000 têtes en 1980 (soit + 66 % en dix ans). Les Deux-Sèvres représentent la moitié des effectifs de Poitou-Charentes. Suivent désormais Rhône-Alpes, tandis que les effectifs de la région Centre restent stables.

Ces trois régions affirment dorénavant leur prédominance en totalisant les deux tiers du cheptel national (Figure 7).

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

Durant cette décennie on observe un basculement de la production française des fromages de chèvre entre production fermière et industrielle. Alors que les fromages fermiers prédominaient dans les années 1960, l'année 1970 se clôture avec une production de 16.000 tonnes de fromages industriels pour 13.000 tonnes de fromages fermiers, soit un total de 29.000 tonnes. En 2018, on estime à 120.000 tonnes la quantité de fromages de chèvre produite en France, dont 20.000 tonnes de fermier. En 48 ans, la production française de fromage de chèvre a été globalement multipliée par quatre: par 1,5 en production fermière et par 6 en production industrielle.

Les industries fromagères se concentrent et on assiste à une spécialisation des élevages de chèvres qui les approvisionnent (Jénot, 2008). A titre d'illustration, on comptait 132 entreprises laitières en 1963 en région Poitou-Charentes, alors que nous n'en comptons plus que six en 2019. Ces entreprises, qui sont pour certaines des multinationales, coopératives ou privées, se sont adaptées au secteur de la grande distribution lui-même hyper-concentré et concurrentiel. Les gains de productivité humaine et les améliorations des coûts de production ont été importants. La généralisation de la congélation du caillé dès le début des années 1970 a permis de régulariser les fabrications de fromages grâce au report saisonnier et d'accroître, de ce fait, les ventes de fromages à toutes les saisons.

Cette structuration d'une filière verticale permet l'accès à des marchés nationaux et mêmes internationaux via les grandes surfaces, avec des fromages de chèvre à des prix modiques.

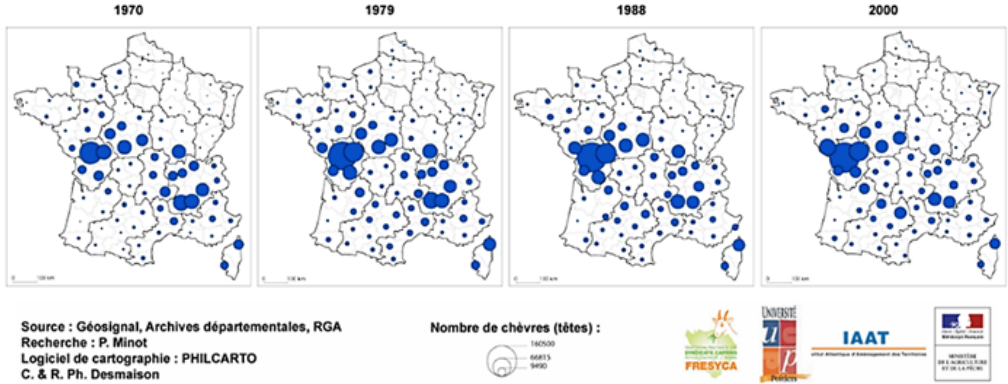


Figure 7 : Dynamique de la population caprine française entre 1970 et 2000 : confirmation de la délocalisation et concentration caprine des zones montagneuses vers les plaines. (Figure extraite de Jénot, 2008).

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

Dès le début des années 1970, ce qu'on a parfois appelé la génération "post-soixante-huitarde" provoque un afflux de candidats à un retour à la terre avec un tropisme méridional marqué, ce qui conduira à l'installation de plusieurs centaines d'élevages dans les départements du sud. Seuls, le plus souvent en couple ou en communauté, ces jeunes vont se lancer dans l'élevage des chèvres laitières avec transformation fromagère et vente directe. Le système "chèvres et fromages" s'accordait bien avec l'idéologie de refus de la société de consommation qu'ils fuyaient, car il permettait de vivre de façon autonome



Figure 8 : Retour à la terre (Ariège - 1972), (© J.C. Le Jaouen).

(Encadré 9). Dans certaines régions, par exemple en Provence ou en Cévennes, leur arrivée marquera le début d'un développement d'une production caprine dans des territoires difficiles, avec des élevages spécialisés et une dynamique fermière (Figure 8) (voir à ce propos les articles des régions PACA, Cévennes lozérienne et gardoise et Rhône-Alpes). Ce phénomène sera quelquefois à l'origine de tensions avec les éleveurs locaux de souche paysanne et

contribuera à l'image de "marginalité" qui sera associée aux chevriers. Au fil des années les frictions s'estomperont, de sorte que ceux qui resteront (de l'ordre de 10 à 20 % environ) feront souvent d'excellents éleveurs; certains accéderont d'ailleurs à des responsabilités professionnelles importantes, en région et à l'échelle nationale; nous pouvons citer par exemple le cas de Denis Vene, un éleveur livreur du Tarn, qui est devenu président de la FNEC de 1977 à 1984.

**Encadré 9** : Extrait de "Le temps des chèvres, chronique cévenole" de Jacques LevyStinger, (Fayolle, 1978).

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

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

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

### **Modernisation du secteur fromager et nouvelle réglementation pour définir le chèvre**

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

Malgré ce contexte difficile dans certains bassins, une filière fermière résiste au mouvement d'industrialisation et commence à se structurer autour d'actions de formation, de recherche-développement et aussi de créations de concours de fromages (Encadré 10).

Afin d'aider et moderniser le secteur fromager fermier, un effort particulier sera développé dans toute la France par la Section Caprine de l'ITOVIC et par la FNEC avec des études spécifiques, des livres, des stages de formation. Il permettra le maintien de la



transformation à la ferme à un niveau significatif, contrairement à ce qu'on observera dans les secteurs bovin et ovin (Encadré 11).

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

**Encadré 10 : L'apparition de concours locaux, régionaux et national de fromages de chèvre fermiers.**

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

- En Bourgogne : au tout début des années 1970, le vétérinaire Devillard organise les premiers concours de chèvres puis le concours de fromages. Ces manifestations autour des caprins participent à la reconnaissance et au progrès technique de cet élevage dans un territoire dominé par la viande charolaise.
- A Sainte Maure de Touraine (37) : le premier concours de fromages fermiers est organisé en 1971 par le sénateur- maire de la ville afin de promouvoir les fromages locaux éponymes. Ce concours se développe avec la création de la Foire aux Fromages (en juin) pour atteindre une dimension régionale puis interrégionale, valorisant les AOP caprines.
- A Selles-sur-Cher (41): né dans les années 1970, initialement associé avec un concours des races caprines, c'est un des plus anciens concours de fromages de chèvre. Il rassemble principalement les fromages de la région Centre.
- A Faverges (74) se tient tous les deux ans en avril "le Printemps des chèvres" à l'initiative des Syndicats caprins de Savoie et de Haute-Savoie. Dans ce cadre un concours des fromages de chèvre met en valeur les fromages régionaux : Chevrotin, tome grise, persillé, sérac, etc.
- En Provence-Alpes-Côte d'Azur est organisé à l'initiative de la Fédération Régionale des Syndicats Caprins le concours régional des fromages fermiers qui valorise les fromages fermiers de PACA : banon, tome à l'ancienne, tome provençale, brousse du Rove, tome d'Arles, etc.
- En Poitou, c'est en 1968 que M. Saurais, vétérinaire à Saint-Maixent L'Ecole, crée avec le Maire M. Brebion et le député M. Fouchier, une Foire aux Fromages pour valoriser la tradition fromagère caprine de la région. En 1972, aidés de Paul Georgelet (79) et de Gilles Jousseume (16) ils lancent le Concours des Fromages de Chèvre de Saint Maixent. En 1979, la dimension interrégionale est atteinte avec un concours qui se déplace à Poitiers (86). En 1984, le concours régional se fixe finalement à Niort (79) dans le cadre de la Foire-Exposition. En 1988, la dimension nationale du concours est atteinte à Sainte Maure de Touraine. Le concours devient ensuite itinérant ; chaque grande région caprine l'accueillant à tour de rôle. Il prend alors la dénomination de Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers qui est placé sous l'égide de la FNEC.



- En 1991, sous l'impulsion de Kacem Boussouar, le 1er FROMAGORA est organisé à Oraison (04). Outre le Concours National des Fromages de Chèvre Fermiers, le concept FROMAGORA comporte également une journée technique d'information destinée aux éleveurs fromagers fermiers et une journée nationale et même internationale en organisant des colloques sur les fromages fermiers avec la participation de plusieurs pays d'Europe.

**Encadré 11** : De l'impérieuse nécessité de préserver le savoir-faire fermier et les fromages traditionnels des terroirs français.

Extrait de l'éditorial de l'ouvrage "*La fabrication du fromage de chèvre fermier*" paru en 1973, de Jean-Claude Le Jaouen.

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

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

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

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

Au niveau des élevages, la productivité des chevriers ainsi que la taille des troupeaux progressent rapidement. Les troupeaux laitiers de 100 à 200 chèvres se multiplient dans les régions plutôt laitières contre 50 à 100 têtes en système fromager fermier spécialisé. Dans le département des Deux-Sèvres, très orienté vers les livraisons de lait à l'industrie laitière, la taille moyenne des cheptels passe de 23 chèvres en 1978, à 44 chèvres en 1988, à 125 chèvres en 2000 et elle atteint 330 chèvres en 2018, soit une taille moyenne de cheptel multiplié par 14 en 40 années ! Le contrôle laitier poursuit son développement ; en 1979, plus de 86.000 chèvres sont contrôlées avec une production moyenne de 595 kg de lait en 242 jours de lactation (en 2018, elle atteint 950 kg en 330 jours).

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

La modernisation des élevages caprins a pris la forme d'une véritable révolution technique (Le Jaouen, 2003). Elle passe par de la mécanisation des tâches et/ou par de nouvelles pratiques d'élevage, que ce soit dans les domaines de la traite, de l'alimentation, de la reproduction - sélection ou encore des technologies fromagères. En réduisant leur temps de travail d'astreinte, les éleveurs caprins ont augmenté leur productivité humaine (Figure 9). Nous en retraçons ici l'histoire et les étapes clefs.



Figure 9 : Dessin d'A. Chrétien, (© La chèvre).

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

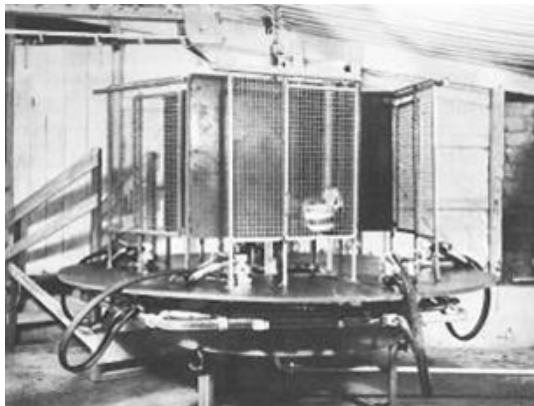


Figure 10 : Manège de traite. (© Revue La Chèvre).

Les tous premiers manèges de traite pour chèvre (Figure 10) arrivent dans les élevages dès la fin des années 1960 ; le premier chien électrique est présent à la fin des années 1970; le décrochage automatique des griffes de traite ainsi que la sortie rapide par l'avant équipent certaines salles de traite au début des années 1990. Enfin, le compteur à lait apparaît en 1995. Ces équipements ont augmenté rapidement les cadences de traite.

A l'approche de 2020, elles peuvent dépasser les 500 chèvres/heure. De même le passage à la monotraite limite le temps de la traite.

Dans le domaine de l'alimentation des chèvres, c'est en premier lieu l'arrêt de la pratique du pâturage qu'il faut notifier dans les élevages principalement livreurs qui ont augmenté la taille de leurs cheptels. Si en 1984 on comptait encore 64 % des élevages qui pâturent en Deux-Sèvres, ils sont moins de 10 % en 1995. Parallèlement plusieurs équipements viennent simplifier et accélérer le travail des chevriers. Signalons par exemple l'apparition des tapis d'alimentation dans les années 1980 , puis des mélangeuses et des distributeurs automatiques de concentrés (DAC) dans les années 1990 (Figure 11), et enfin des dérouleuses à foin et des pailleuses. Ces équipements limitent le port quotidien de charges élevées par les éleveurs ainsi qu'un temps de présence important.

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

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

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

Mis bout à bout, ces équipements et ces techniques ont révolutionné les pratiques et le métier d'éleveur, en particulier dans les plus grands troupeaux.

La question de la taille du cheptel est de première importance pour expliquer l'équipement et la mécanisation des élevages caprins.



Figure 11 : Robot d'alimentation, (© Revue La Chèvre).

Les seuils de 50, 100 et 300 chèvres ont entraîné des modifications des pratiques et du métier de chevrier. Au contrôle laitier des Deux-Sèvres, la taille moyenne des cheptels est passée de 23 chèvres en 1978 à 44 en 1988, 104 en 1999, 300 en 2010 pour tendre vers 400 en 2020. Ces chiffres situent dans le temps les évolutions d'équipements et de pratiques. Des voix se font parfois entendre et questionnent ces modèles d'élevage intensifs au regard des questions sociétales, environnementales ou sur le bien-être animal. Sur chacun de ces thèmes, différents outils et méthodes développés par la filière visent à apporter des réponses aux consommateurs libres de leurs choix. Différents livres rédigés sur cette production ont renforcé ces compétences (Encadré 12).

Dans les zones difficiles, les éleveurs caprins ne disposaient bien souvent que de ressources pastorales. Ils ont adapté leurs systèmes de production pour parvenir à concilier un objectif de production et la valorisation de ces ressources pastorales (nous développons ce point dans l'article sur la reconstruction des activités caprines au prisme des singularités méditerranéennes).

**Encadré 12 : Des livres rédigés pour les éleveurs de chèvres.**

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

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

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

- "La chèvre - Guide de l'éleveur" (Quittet, 1976)

- "La chèvre" (Corcy, 1991).

## Les premières appellations d'origine contrôlée

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

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

- Années 1970 : Pouligny-Saint-Pierre (1972), Selles-sur-Cher (1975), Crottin de Chavignol (1976),
- Années 1980 : Picodon et Brocciu (1983). (NB: l'AOP Brocciu est classée parmi les AOP ovine lait même si il peut s'en faire au lait de chèvre),
- Années 1990 : Chabichou du Poitou et Sainte Maure de Touraine (1990), Rocamadour (1995), Valençay (1998),
- Années 2000 : Pélardon (2000), Chevrotin des Aravis (2002), Banon (2003), Mâconnais (2006), Rigotte de Condrieu (2009),
- Années 2010 : Charolais (2010), Brousse du Rove (2018).

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

En 2017, la production de fromage de chèvre AOP a été de 6973 T en France dont 1849 T en production fermière (soit 26 % du volume AOP), (Figure 12). Ce volume de chèvre AOP représente 6 % des 120.000 T de fromage de chèvre produit la même année. En 2017, le volume produit par AOP varie entre 58 T au minimum et 1.720 T maximum. Le maximum de tonnage fermier en AOP est de 414 T en fermier. Pour le bassin laitier du centre-ouest, il est intéressant de noter que cette démarche n'a pas retenu l'attention des industriels puisque le Chabichou du Poitou représente avec 350 T moins de 1 % des fabrications du bassin de production. Inversement, les cinq AOP de la Région Centre sont un fer de lance économique du territoire.

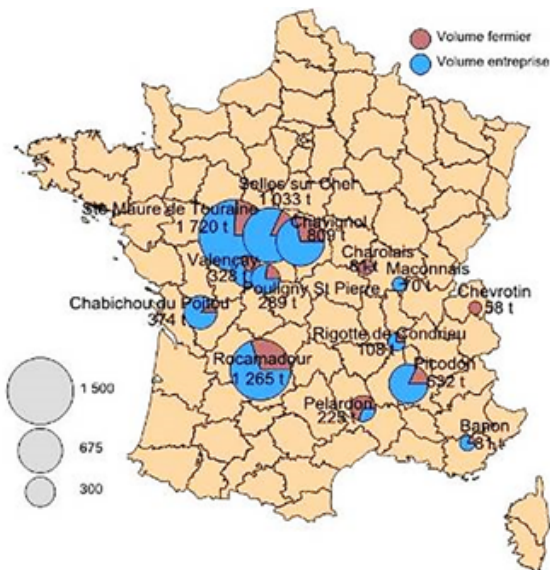


Figure 12 : Fromages de chèvre sous Appellation d'Origine Protégée en 2017, (GEB- IDELE d'après INAO - CNAOL).

A la suite de plusieurs obtentions d'appellations d'origines fromagères, des fêtes de la chèvre ou de ses fromages sont organisées un peu partout en France, que ce soit en Drôme (Saoû, Dieulefit), en Dordogne, en Poitou, en Vendée, en Cévennes, etc. En Poitou, une route du Chabichou est ouverte en 1993. Elle continue encore son chemin.



Figure 13 : Jean Noël Passal, pape des Enchabrées aux Fêtes des Caprines, (© J.-N. Passal).

Les Caprines organisées en Drôme au pays du Picodon (Figure 13) seront une expérience de mise en relation des artistes, des éleveurs et de leurs partenaires. Selon la formule "les Caprines ne sont ni une foire, ni un festival, ni un spectacle, mais plutôt une formule originale et inédite entre culture, agriculture et ruralité autour d'un thème fédérateur et identitaire d'un Pays : la Chèvre (Promotion novatrice et animation de la filière, animation et valorisation du territoire, programmation culturelle et originale)", (voir l'article sur la région Rhône-Alpes).

### Ouverture à l'international des acteurs caprins de la recherche et du développement

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

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





Figure 14 : Conférence de Tours 1971. (© J. C. Le Jaouen).

Mais l'évènement qui marquera le développement des relations internationales sera incontestablement la tenue, en France, de la Deuxième Conférence Internationale de l'Élevage Caprin. Organisée par l'ITOVIC à Tours, en mars 1971 (figure 14), cette conférence réunira 140 participants venus des cinq continents. Elle sera l'occasion de nombreuses rencontres entre éleveurs, techniciens, vétérinaires, chercheurs, responsables professionnels

et représentants d'organismes internationaux (FAO, FEZ, etc.). Ses conclusions et recommandations, reprises dans son compte-rendu diffusé à plus de 1000 exemplaires, permettront d'affirmer le rôle économique et social de la chèvre dans ses différents systèmes d'élevage au plan mondial. Après une interruption de dix ans, les conférences internationales caprines ont repris à partir de 1981 à Tucson (EU), Brasilia, Delhi, Beijing (Chine), Tours - Poitiers, Pretoria, Mexico etc... La France y a toujours été très active pour présenter les réussites de la recherche et du développement caprin français grâce à l'implication de l'INRA (deux de ses membres ont été élus président de l'Association Internationale Caprine, Pierre Morand-Fehr et Jean-Paul Dubeuf), et aussi de la FNEC qui par l'intermédiaire de son président Kassem Boussouar a organisé une session à Pretoria sur le thème des organisations professionnelles caprines.

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



## 1981, une année charnière avec une première crise majeure de surproduction

L'année 1981 marquera une rupture avec le choc de la première crise de surproduction du secteur (Figure 15). Jusqu'alors le marché avait absorbé les augmentations de production dans une certaine inorganisation, car aucune structure ou système de régulation n'existait. Une hausse de 17 % de la collecte industrielle en deux ans provoque une accumulation de stocks excédentaires de caillé congelé dans les entreprises, ouvrant ainsi une période de crise avec baisse du prix du lait qui prend la filière au dépourvu. A l'instar de la production bovine, il n'y a pas eu de mécanisme de régulation des marchés par la mise en place de quotas ou des mécanismes de retrait. La production caprine est restée dépendante de l'offre et de la demande, c'est-à-dire du marché.

Cette première crise, qui sera suivie d'autres périodes troublées, sera à l'origine d'une intervention des Pouvoirs Publics afin d'organiser la filière. Une première interprofession régionale caprine, le BRILAC (Bureau Régional du Lait de Chèvre) naîtra en 1981 en Poitou-Charentes ; elle est suivie en 1983 de la naissance de l'ANICAP, l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, regroupant les producteurs et les transformateurs (privés et coopératifs). Des plans de campagne destinés à réguler la production de lait en fonction des capacités du marché seront établis. L'avenir montrera les limites de l'exercice, car d'autres crises de surproduction surgiront en 1987, 1995 et 2011. Outre la résorption des stocks excédentaires, sous forme de caillé congelé, l'action de l'ANICAP se concrétisera par la mise en place de règles nationales pour le paiement du lait de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité.



Figure 15 : Crise de 1981, (© La Chèvre, N° 127).

Les premières publicités télévisées fleurissent en 1980 pour les buchettes de Soignon, Lezay, Saint-Loup et Bougon. Sera également lancée à la télévision, en 1984, la première campagne publicitaire nationale pour la promotion des fromages caprins avec le slogan présenté par l'acteur Claude Piéplu: "Fromages de chèvre, goûtez leurs différences" (Figure 16).



Figure 16 : Publicité télévisuelle avec C. PIEPLU, (© Revue La Chèvre).

En dépit de quelques soubresauts, la collecte industrielle poursuivra sa croissance pour atteindre 330 millions de litres en 2000, alors que 120 millions de litres sont transformés à la ferme. Avec les premières crises du lait de chèvre, les industriels du centre-ouest développent leurs approvisionnements à partir du sud-ouest, du sud-est et de Bretagne.

Le nombre d'éleveurs s'est fortement réduit ; au plan national il ne reste plus que 10 000 éleveurs ayant plus de 10 chèvres, se partageant à égalité entre livreurs de lait et fromagers fermiers (Encadré 13).

#### **Encadré 13 : Bienvenue aux jeunes qui s'installent.**

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

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

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

Dans le sud-est de la France, la taille des élevages y est souvent inférieure avec une bonne valorisation du lait. Les coûts de production augmentent (mécanisation, bâtiments, main-d'œuvre...) avec une charge de travail parfois excessive pour la rémunération dégagée et une qualité de vie jugée dégradée par un nombre croissant d'éleveurs. Dans l'ouest, le pâturage est à cette époque remis en cause dans de nombreuses exploitations des plaines (Encadré 14).

Dans l'ère de la grande consommation, le Chavroux, un fromage à tartiner fabriqué par Bongrain, connaît un grand succès dès 1985. Mais à partir de cette période, c'est la buchette qui devient la reine des linéaires des GMS. Facile à produire industriellement, facile à découper, présentant une forme traditionnelle et très peu cher à l'achat pour un chèvre, la buchette de chèvre est à la source du développement quantitatif de la filière caprine (Figure 17). De son côté, le chèvre-boîte, fromage emblématique des premières industries laitières entame son déclin. De 14 % des parts de marché en 1985, il tombera à moins de 2 % en 2018. Durant cette décennie, la restructuration des laiteries continue. En 1980 en rachetant la laiterie de Riblaire (79), le groupe Besnier montre son intérêt pour la filière des fromages de chèvre en s'installant au cœur du bassin laitier du Poitou. Par ailleurs, on assiste en 1982 à la fusion des laiteries de La Mothe-Saint-Héray et Bougon, voisines et sœurs ennemies.

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



Figure 17 : Linéaire de buchettes et fromages de chèvre en "GMS", (© www.terredeschèvres.fr).

**Encadré 14 : Témoignage sur l'arrêt du pâturage.**

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

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

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

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

- 1979 : Défense des Caprins du Rove (10500 chèvres - 135 élevages)
- 1986 : Défense et Développement de la Chèvre Poitevine (3700 chèvres - 110 élevages)
- 1993 : Défense de la chèvre Corse (30 000 chèvres et 200 éleveurs en 2014)
- 1993 : Sauvegarde et Développement de la Chèvre Commune Provençale (1500 chèvres - 30 élevages)
- 1997 : Renouveau de la Chèvre du Massif-Central (1000 chèvres - 60 élevages)
- 2001 : Sauvegarde de la Chèvre des Savoie (1100 chèvres - 35 élevages)
- 2004 : Chèvre de Race pyrénéenne (4200 chèvres - 190 élevages)
- 2007 : Sauvegarde et Promotion de la Chèvre des Fossés (1000 chèvres - 137 élevages)
- 2007 : Amis de la Chèvre de Lorraine (900 chèvres - 90 élevages)

### Une nouveauté : la chèvre Angora

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

### En conclusion sur la période 1960-1990

La période des années 1970 - 1990 est sans doute la plus riche et la plus dynamique qu'a connue la filière caprine dans son histoire. Les entreprises laitières spécialisées dans le traitement du lait de chèvre implantées de longue date dans l'ouest de la France bénéficient pleinement de la dynamique de consommation des trente glorieuses en livrant les grandes surfaces en plein développement. Plus en amont, les éleveurs, leurs organisations professionnelles et leurs structures de recherche et développement innovent et mettent en place de nouvelles pratiques d'élevage qui boostent les productivités animale et humaine. Dans une approche radicalement différente, l'élevage caprin attire également des néoruraux en recherche de décroissance qui trouve dans certains territoires en déprise les moyens de débiter une activité et une façon de vivre en accord avec à leurs espérances de différence. Ils y seront des acteurs du développement rural en maintenant la survivance d'une activité fermière et l'attrait des circuits de proximité. Cette période comprend en germe toutes les problématiques que rencontrera la filière caprine dans les périodes suivantes.

## L'EPOQUE ACTUELLE DEPUIS 1990 : DOUBLE DYNAMIQUE DE GLOBALISATION ET RETERRITORIALISATION

Partie écrite par Frantz JENOT et Martine NAPOLEONE

Cette période récente de l'histoire caprine française est marquée par un double mouvement de fond qui touche l'amont et l'aval de la filière mais également les consommateurs et les politiques publiques. Ce double mouvement a touché la plupart des activités laitières-fromagères en France et dans de nombreux pays. A partir du début des années 1990, si la production caprine poursuit sa croissance notamment à l'export, de nouvelles problématiques sociétales et environnementales impactent les formes de consommation et de distribution et interrogent les systèmes de production caprins. On observe de nouvelles formes d'ancrage de la consommation vers plus de proximité et des cahiers des charges d'élevage fleurissent. La filière caprine est à l'interface du local et du global. Elle représente un cas d'école : les deux processus de globalisation et de localisation décrits dans d'autres contextes et d'autres filières (Ricard, 2013; Napoléone et al, 2015) sont particulièrement visibles quand on étudie les trajectoires des activités caprines dans les territoires.

### Encourager l'agriculture biologique et limiter l'impact sur l'environnement

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

Le développement de l'Agriculture Biologique (AB) dont le logo est reconnu en 1992 est au cœur de ce contexte. Né dans les années 1920, c'est en juillet 1980 que les pouvoirs publics reconnaissent l'existence d'une "agriculture n'utilisant pas de produits chimiques, ni pesticides de synthèse" (loi d'orientation du 14/03/80<sup>2</sup>). En 1991, c'est l'adoption d'une réglementation européenne pour les productions végétales et en 2000 celle pour les productions animales.

<sup>2</sup> En juillet 1980, la loi d'orientation agricole du 4 juillet 1980 reconnaît la bio sans la citer nommément : Art 14 II « Les cahiers des charges définissant les conditions de production de l'agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse peuvent être homologués par arrêté du Ministère de l'Agriculture ».



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

Par ailleurs, il faut également signaler que ce contexte, dans lequel les problématiques environnementales prennent de plus en plus d'importance, contribue à un début de retour du pâturage chez certains chevriers des plaines qui avaient progressivement abandonné cette pratique (encadré 15). Dès 1989, le travail de recherche et développement initié par la station du Pradel en Ardèche (voir texte Rhône-Alpes), en particulier par Yves Lefrileux, est une source d'inspiration et une ressource essentielle pour tous les chevriers français intéressés par cette pratique à partir des années 1990 (Figure 18).



Figure 18 : Sortie des chèvres au pâturage. (© Revue La Chèvre).

**Encadré 15:** Jean et Lucette Blais, éleveurs de chèvres à Vernoux en Gâtine (79), qui ont repris le pâturage.

*"A la fin des années 1990, nous avons décidé de relancer la pratique du pâturage après plusieurs années en système zéro-pâturage. Nous avons un troupeau de 210 chèvres alpines qui produisait de 800 à 950 litres de lait par chèvre et an selon les années. Notre surface d'exploitation est de 42 ha avec un chargement de 6 chèvres/ha de surface fourragère ; l'utilisation du pâturage pour les chèvres laitières nous a permis de diminuer notre temps de travail d'astreinte et de nous libérer. Mais notre objectif était surtout de réduire les intrants sur l'exploitation. Le pâturage correspond à nos idées et à notre recherche de durabilité. Aujourd'hui, nous sommes quasiment en autonomie alimentaire complète sur l'élevage et nos coûts de production sont réduits. Toutefois, c'est une technique qui nécessite une bonne maîtrise. Il faut apprendre à conduire des chèvres au pâturage, à connaître les surfaces requises et les espèces fourragères adaptées. C'est différent des systèmes d'élevage classiques en zéro pâturage où la ration du technicien reste toute l'année la même. Nous sommes largement autonomes et ne dépendons que très peu de l'extérieur. Dommage que notre lait n'a pas été mieux reconnu et valorisé par la laiterie."*

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

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

2010 connaît sa quatrième crise caprine de surproduction. Elle occasionne en trois ans la perte de plus du quart des exploitations caprines françaises en système livreur. On a parlé "d'effet ciseau" pour témoigner de la situation des éleveurs de chèvres qui voient la baisse du prix du lait et la forte augmentation de leurs charges d'élevage.

Par ailleurs, la concentration des fromageries industrielles se poursuit (encadré 16). Par exemple, en 1995 les laiteries coopératives du GLAC fusionnent. Ce dernier changera de nom en 2012 pour devenir Terra-Lacta avant de "se rapprocher" en 2013 de Savencia (anciennement Bongrain). De son côté Eurial-Poitouraine se rapproche du groupe AGRIAL. Ces fusions concernent des groupes industriels ou encore des entreprises artisanales bénéficiant d'une notoriété ou d'un savoir-faire particulier. Ainsi, le groupe Lactalis a racheté la fromagerie de Banon (via le groupe l'Etoile). (Voir à ce sujet les articles des régions grand Ouest, Provence, Rhône-Alpes).



**Encadré 16** : Cinq groupes industriels représentent plus de 80 % de la collecte française de lait de chèvre, (Extrait d'un article du numéro 334 de la revue La Chèvre - 2016).

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

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

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

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

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

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

Les fromageries les plus importantes en volume de lait de chèvre transformé sont toutes en Deux-Sèvres ; ce sont les laiteries de Soignon à Saint-Martin de Saint-Maixent (Agrial), avec approximativement 25000 T fromage de chèvre produites par an, puis viennent Saint-Loup sur Thouet (fromageries Lescure) et Riblaire à Saint-Varent (Lactalis) qui produisent 15-20000 T de fromage annuellement. D'envergure internationale, ces entreprises tissent leurs propres réseaux d'usines en l'Europe et au-delà. Elles sont à la conquête de marchés émergents à l'export qui offrent des perspectives de croissances importantes. En 2018, la part des fromages de chèvre exportés dépasse les 33% de la production française (source: GEB - IDELE, 2019). Il faut comparer ces volumes a ceux de l'ensemble des 2400 producteurs fermiers caprins français qui, réunis, produisent autour 20 000 T de fromage par an. La petite filière des fromages de chèvre est à présent inscrite de plein pied dans la mondialisation des échanges.

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

### Se protéger par le signe de qualification lié à un lieu

Les acteurs des petites régions caprines n'ayant pas encore d'AOC s'engagent à leur tour dans la demande d'une reconnaissance. Cette "stratégie AOC" leur permet de se protéger des groupes industriels qui utilisaient des noms de fromages de terroir comme le Banon, le Picodon, ou le Pélardon, sans ancrage réel en région.

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

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

Dans les années 2000, la crise de confiance sur l'alimentation participe au développement par les consommateurs des produits alimentaires achetés en circuits-courts (commercialisation de produits agricoles directement du producteur au consommateur ou avec l'intervention d'un seul intermédiaire). Ce développement des circuits courts est motivé par des enjeux à la fois économiques (soutenir et développer une agriculture locale de proximité et permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leur production), sociaux (maintenir un tissu rural dynamique et répondre aux attentes liées à l'économie sociale), de santé et d'environnement : favoriser l'accès des consommateurs aux produits locaux de saisons, sains et de qualité. Les consommateurs en circuits courts réguliers (au moins une fois par mois) représentent 42 % des ménages, ils y consacrent 25 % de leurs dépenses alimentaires, soit un marché pour les circuits courts de 10 % des achats alimentaires. Les politiques publiques contribuent à renforcer l'attention de l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement et les types de circuits de distribution. A titre d'exemple, en 2018, suite aux États généraux de l'alimentation, l'objectif est fixé par l'Etat à 50 % de produits locaux ou sous signes de qualité dans la restauration collective publique à partir de 2022. Dans les régions, les politiques publiques des collectivités prennent la même orientation.

Dans ce contexte de renouveau des circuits courts, toutes les régions françaises reterritorialisent une partie de leur économie, en particulier par la production fermière (Figure 19) et artisanale caprine qui connaît un regain d'attention de jeunes producteurs.



Figure 19 : Productrices fermières, (© J.C. Le Jaouen).

*(note : on entend par territorialisation l'approche du développement qui met l'accent sur les spécificités de chaque territoire, par opposition à une approche verticale ou de filière organisant l'action par secteurs d'activités pouvant s'extraire, ne serait-ce que partiellement, des ressources et des centres de décisions territoriaux). C'est dans ce contexte que l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers ANPLF se constitue en 2016 dans le but de réunir à l'échelle nationale les organisations représentatives de producteurs de fromages et de produits laitiers fermiers.*

### **Un regain d'intérêt pour la valorisation de la viande de chèvre et de chevreau**

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

### **Etre transparent**

Dans les années 2010, on ne peut passer sous silence la montée d'un lobbying d'un nouveau type, venu du nord de l'Europe via des Organisations Non Gouvernementales (ONG), sur les questions de bien-être et de mort de l'animal. Il s'agit des welfaristes, des abolitionnistes ou des vegans (ces derniers refusent de consommer tout produit issu des animaux ou de leur exploitation). Pour y faire face, l'interprofession caprine nationale développe notamment sa démarche du "Code Mutuel des Bonnes Pratiques en Elevage Caprin" et dont les objectifs visent "...à terme, d'être en mesure d'afficher, vis-à-vis du grand public, des pratiques transparentes communes à une majorité d'éleveurs de chèvres et répondre aux exigences d'information des consommateurs qui sont de plus en plus sensibles aux conditions d'élevage, à l'environnement et au bien-être animal.". En 2019, l'ANICAP intervient également auprès de ses éleveurs pour les inciter à de sortir leurs troupeaux au pâturage.

## Etdemain,quelrenouvellementdeséleveurs?Quelleplacedans la société?

En ce début des années 2020, la plus grande problématique à laquelle est confrontée la filière caprine française est la question du renouvellement des générations de chevriers, qu'ils soient fermiers ou livreurs. Dans un contexte agricole en perpétuel questionnement, la capacité pour les bassins caprins d'installer et de renouveler de nombreux ateliers est sans doute une clef fondamentale de l'avenir. Les questions financières, techniques et socioéconomiques mais aussi sociétales rattachées à l'installation nous renvoient sur la place de l'agriculture et des paysans dans la société. Favoriser l'installation de nombreux hors cadres familiaux et néo-ruraux pour vivre du métier de chevrier sera une clef essentielle de l'avenir des régions caprines françaises. Le dicton "pas de pays sans paysan" de Raymond Lacombe reste d'une très grande actualité.

### CONCLUSION

Retracer l'évolution et la construction des activités caprines depuis le milieu du 20<sup>e</sup> siècle montre combien elles ont été marqueurs des grandes transformations de la France rurale.

Passant de l'animal vivrier de basse-cour, la chèvre entre dans l'économie de la production quand la modernisation de l'agriculture a fait du « paysan » un « exploitant agricole ». Les filières se structurent, s'industrialisent. Les pratiques d'élevage se rationalisent et se modernisent. Des formes « traditionnelles » d'élevage de chèvres et de transformation fromagère se sont toutefois maintenues, plus ou moins selon les régions (voir la partie 2 de l'ouvrage), en lien avec la valorisation de ressources locales, sociales, territoriales. L'élevage caprin s'est inscrit pleinement dans les deux dynamiques qui ont émergées à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, l'une de globalisation, l'autre de maintien d'une territorialisation des flux. Cette dernière dynamique s'est accentuée depuis 20 ans, avec l'évolution des valeurs et des enjeux sociétaux. Le terme paysan, à nouveau employé, s'inscrit dans des nouvelles orientations de durabilité mises en avant par la société. La diversité des formes d'activités et le maintien de savoir-faire de production et de transformation qui se sont globalement maintenus en production caprine ouvrent l'éventail des possibilités pour la suite du chemin. De son côté la filière laitière et industrielle connaît une croissance continue avec de nouveaux marchés en particulier à l'export et le développement permanent de nouveaux fromages.

## Références

- Charon P., 1945. La chèvre, son rôle économique et social en France, Directeur des Services Agricoles d'Eure-et-Loire.
- Corcy J.C., 1991. La chèvre, Ed. La Maison Rustique, 253 p.
- Crépin J., 1906. La chèvre, son histoire, son élevage pratique, ses bienfaits, ses services, Ed. Hachette, 339 p.
- Crépin J., 1919. Les utilisations de la chèvre, Paris, Deyrolles.
- Deléage E., 2013. Agriculture à l'épreuve de la modernisation, éditions Quae, 95 p.
- Delfosse C., 2007. "Chèvre des champs ou chèvre des villes ? Les différentes fonctions de la chèvre dans l'entre-deux-guerres", Ruralia, 20 - 2007.
- Étévendon F., 1987. Éditorial, La Chèvre n°162, 1 p.
- GEB - IDELE, 2019. Chiffres clés du GEB - Caprins 2019, productions lait et viande - Idèle.
- Jénot F., 2008. Mutations productives et dynamiques territoriales. Étude de prospective stratégique à l'horizon 2016. Doctorat de géographie - Université de Poitiers.
- Le Jaouen J.C., 1967. Le marché du fromage de chèvre, rapport de stage de fin d'étude, Maison du mouton et de la chèvre.
- Le Jaouen J.C., Bender-Vaillant M., 1973. Élevage caprin en France", Éditions SPEOC, 20 p.
- Le Jaouen J.C., 1973. La fabrication du fromage de chèvre fermier, Éditions SPEOC, 209 p.
- Le Jaouen J.C., 2003. "Les grandes mutations de l'élevage caprin", La Chèvre, n° 254 : 16-20.
- LevyStinger J., 1978. Le temps des chèvres, chronique cévenole, Ed. Fayolle, 190 p.
- Mendras, 1967. La fin des paysans, ed SEDEIS, 361 p.
- Napoléone M., Corniaux C., Leclerc B. (coords), 2015. Voies lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation, Ouvrage collectif, Cardère Editions, 311 p.
- Quittet E., 1976. La chèvre - Guide de l'éleveur, ed La maison Rustique, 288 p.
- Ricard D., 2013. Les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe, ouvrage collectif édité aux presses universitaires Blaise Pascal, 455 p.
- Syndicat du Picodon, 2003. Le Picodon, un fromage dans les étoiles- Le picodon de Dieulefit : 38-43.
- Turpaul J.F., 2003. Une histoire des fromages de chèvre. La chèvre N°254.

## Annexe

### Sigles utilisés dans cet article

AB :	Agriculture Biologique
ANICAP :	Association Nationale Interprofessionnelle Caprine
ANPLF :	Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers ANPLF
AOC :	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP :	Appellation d'Origine Protégée
BRILAC :	Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre
CFPPA :	Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
DAC :	Distributeur Automatique de Concentrés
ESB :	Encéphalite Spongiforme Bovine
FAO :	Organisation de l'Agriculture et de l'Alimentation pour les Nations-Unies
FNEC :	Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres
FNSEA :	Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles
FEZ :	Fédération Européenne de Zootechnie
FRESYCA :	Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Charentes-Poitou & Vendée
FNAB :	Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
GEB :	Groupe d'Economie Bovine
GEC :	Groupe d'Ethnozootechnie Caprine
GMS :	Grandes et Moyennes Surfaces
IDELE :	Institut de l'Elevage
INRA :	Institut National de la Recherche Agronomique
INA-PG :	Institut National Agronomique Paris Grignon
INTERBEV :	Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
ITOVIC :	Institut Technique Ovin et Caprin
MDD :	Marque Distributeur
ONG :	Organisations Non Gouvernementales
PAC :	Politique Agricole Commune
PACA :	Provence Alpes Côte d'Azur
SEZ :	Société d'Ethnozootechnie

### Pour citer ce chapitre

Jenot F., Le Jaouen J.C., Delfosse C., Napoléone M., 2022. Les grandes transformations de la France rurale, de l'agriculture et de l'élevage des chèvres depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie: 9-51.  
[DOI : 10.17180/t528-2045-ch3](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch3)

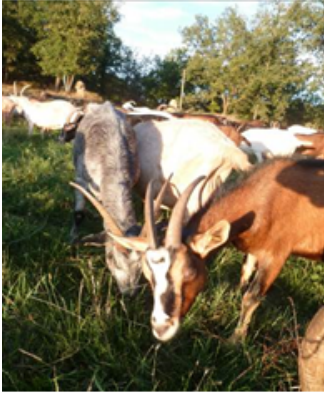
### Affiliations des auteurs

Frantz JENOT, Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie, France  
Jean-Claude LE JAOUEN, 30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly, France  
Claire DELFOSSE, Laboratoire d'études rurales, maison des sciences de l'Homme, 69007 Lyon, France  
Martine NAPOLEONE, INRAE, UMRO868 Selmet, 34060 Montpellier, France





# Partie 2



## *PEREGRINATIONS HISTORIQUES DANS LES REGIONS CAPRINES FRANCAISES*



Grand Ouest (Poitou-Charentes, Pays-de-la-Loire, Bretagne,  
Dordogne et Lot-et-Garonne, Pyrénées, pays des Cabécous)

Centre-Val de Loire

Rhône-Alpes

Cévennes lozériennes et gardoises

Provence

Corse

Bourgogne et Franche-Comté





Photo 1 et 2 © M. Napoléone  
Photo 3 et 4 © Collection route des fromages de chèvre de  
Nouvelle-Aquitaine.

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

Frantz JENOT\*, Léopold DENONFOUX, Christine GOSCIANSKI,  
Leila LE CARO, Joseph BILLANT, Jacques CHEVRE,  
Michel d'HALLUIN, Camille DELAPORTE, Fanny THUAULT, Jean-  
Noël PASSAL, Jean-Claude LE JAOUEN

## Résumé

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



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

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

\* Auteur de correspondance : frcap@orange.fr

Cet ancrage territorial s'explique en premier lieu par son réseau de fromageries industrielles nées dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle avec le mouvement de la coopération beurrière. Appartenant aujourd'hui à des multinationales, ces laiteries, parmi lesquelles Soignon, Saint-Loup et Riblaire, ont réussi à inscrire le secteur caprin dans l'économie mondialisée. Bénéficiant de la grande distribution et de marchés à l'export, ces entreprises fabriquent les deux tiers du fromage de chèvre produit en France.

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

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

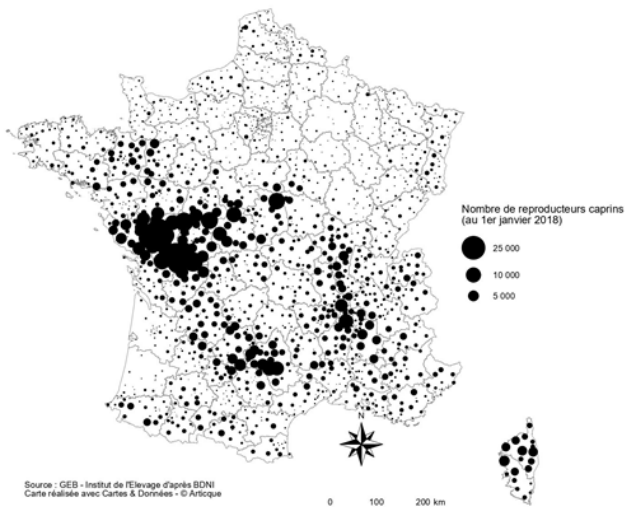


Figure 1 : Répartition du cheptel caprin en France métropolitaine par canton, (Source : Idèle d'après la BDNI).

Dans cet article, nous proposons une analyse de la dynamique des activités caprines dans le grand-ouest en donnant une place particulière à l'histoire de chacune de ses sous-régions... A partir du Poitou, l'élevage caprin va se répandre grâce à ses laiteries à la fois vers le nord-ouest (vers Vendée, le Maine-et-Loire et la Bretagne) mais aussi vers le Sud-Ouest (vers la Dordogne, le Lot-et-Garonne, l'Aveyron). Certains

de ces terroirs caprins vont avoir des stratégies de réancrage local autour de fromages locaux et d'autres vont poursuivre l'aventure en filière longue autour de grandes laiteries - fromageries.

## POITOU-CHARENTES, L'ÉPICENTRE CAPRIN DE L'OUEST

Partie écrite par Frantz JENOT, Léopold DENONFOUX

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

Si la première grande rupture repérable dans l'histoire caprine est celle de la domestication de la chèvre voilà 9000 ans, la chèvre apparaît en grand ouest vers 5000 avant J.C. Elle est déjà domestiquée, morphologiquement très proche de nos chèvres. On retrouve dans l'ouest de la France des ossements de chèvres vieux dont certains de 3500 ans avant J.C., en particulier sur les sites archéologiques de l'époque néolithique de Peu-Richard (17), de Pamplie (79) ou de Levroux (36).

Durant l'Antiquité, les romains apporteront la culture du fromage. Plus tard, en 732, la légende raconte qu'à la bataille de Poitiers entre les armées de Charles Martel et des Omeyyades d'Abd al-Rahman, les troupes sarrasines vaincues du gouverneur d'al-Andalus auraient abandonné leurs chèvres sur le terrain, celles-là même dont leurs descendantes donneraient ensuite le fameux Chabichou du Poitou. Au Moyen Age, il se dit également que les chemins de Saint-Jacques de Compostelle qui traversent le Poitou et les Charentes étaient l'occasion du commerce de fromages et de tourteaux fromagers aux pèlerins. Et jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, les chèvres sont toujours présentes aux côtés des paysans dans tout l'ouest français et en particulier en Poitou méridional pour des raisons tant agronomiques que sociales. Le système caprin vivrier est alors caractérisé par des fermes détenant de quelques chèvres à une vingtaine. L'autoconsommation des fromages de chèvre constitue pour les petits paysans ne disposant pas ou peu de terres et ne pouvant donc pas entretenir de bovins, une source facile à conserver de matières grasses et aussi de protéines. Longtemps cela fait dire que « [la chèvre était la vache du pauvre et l'animal des femmes](#) » (Figure 2).





Figure 2 : Madame Doucet, éleveuse de chèvres au début du 19<sup>e</sup> siècle, allant au marché de Melle avec un Mothais sur feuille. (Collection Philippe Montazeau).



Figure 3 : Le crémier-fromager Forestier. Carte postale du début du 20<sup>e</sup> siècle. (Collection Philippe Montazeau).

En plus de la consommation domestique, la vente des fromages sur les marchés assure avec les œufs et la volaille la trésorerie du ménage. Toutes les spécialités fromagères caprines régionales font alors l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux (Figure 3) : Gros fromage de Ruffec (16), Chabichou, Mothais sur Feuille, Trélèche, Rond ou Carré de Couhé (86), mais aussi Cabécou ou Tome des Pyrénées... pour n'en citer que quelques-unes. Leur commercialisation se développe au cours de ce 19<sup>e</sup> siècle pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs comme Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort, Poitiers ou même au-delà. Cette production caprine d'appoint, qui comprend la vente des chevreaux, est surtout l'affaire des femmes, qu'elles soient femmes de paysans ou de salariés. Elles parcourent alors jusqu'à 40 km par jour pour aller au marché vendre leurs produits de la ferme. Parallèlement aux marchés, et comme dans d'autres régions, des collecteurs, coquetiers et affineurs jouent un rôle majeur dans la distribution des fromages (Encadré 1).

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

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

*blanc et vrac. Les fermières gardaient alors la moitié de leur production de fromage pour la consommation familiale et l'autre moitié nous était vendue. Le caillé de fromage était acheté au poids avec deux prix différents pour chèvre ou vache. J'achetais environ 10 à 20 kg de caillé par ferme, soit 150 kg d'achat par jour. En complément, j'achetais environ 300 kg de caillé par semaine à la laiterie de Chef-Boutonne pour compléter mes fabrications fromagères. Ce qui fait qu'au total je faisais une fabrication d'environ trois tonnes par mois. A la fin des années 1970, mon activité se répartissait approximativement de la façon suivante : 60 % du chiffre d'affaire pour les chevreaux et lapins, 30 % pour le caillé pré-égoutté en vrac et 10 % pour les œufs ; je n'avais pas de commerce de beurre. Ma commercialisation de fromages se faisait à 40 % avec des grossistes, 40 % avec des centrales d'achat de grandes surfaces et le reste à des magasins locaux en direct. Dans mon secteur, j'avais une concurrence avec M. Eprinard (arrêt vers 1980) et M. Favre de Limalonges (arrêt vers 1990).*

*En 1983, le choc pétrolier a augmenté le prix des carburants ; ce qui a réduit ma marge, notamment sur la partie volailles. L'abattoir de la SACOV à Chef Boutonne ne pouvant pas m'augmenter le prix des chevreaux et des lapins, j'ai alors arrêté cette activité. De même, mon chiffre d'affaires sur les œufs a diminué car les services vétérinaires demandaient une traçabilité qui m'était difficile à réaliser. J'ai donc également arrêté le ramassage des œufs. J'ai alors dû diversifier mes fabrications fromagères pour faire face à l'arrêt de mes autres activités. J'avais observé les fabrications de mes deux entreprises concurrentes, Chevrechard et Couturier (ce dernier achetait alors du caillé à la laiterie de Chef-Boutonne). En voyant leurs différents formats de fromages chez nos clients communs, j'ai décidé de les copier pour diversifier ma production. J'ai alors fabriqué du Chabichou, du Cabri, de la buchette et un format type Mothais sur Feuille que j'ai appelé « Chèvre sur Feuille ». Petite anecdote, le chabichou se commercialisait principalement dans les magasins en ville alors que le Mothais sur Feuille se vendait surtout sur les marchés à la campagne.*

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

## L'aventure de l'industrie laitière caprine du grand ouest depuis la fin du 19e siècle

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

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

La fin du 19<sup>e</sup> siècle est marquée en France par le développement de la consommation de lait et de produits laitiers (et de viande), en particulier dans les grandes villes. Cet essor explique que dès la fin des années 1870, des marchands collectent le beurre dans les fermes des Charentes et du Poitou et organisent son expédition vers les grandes villes. La construction du chemin de fer permit d'approvisionner les villes en produits alimentaires frais. La ligne Poitiers-La Rochelle est inaugurée en 1856 et les campagnes se trouvent vivifiées par le rail. Les expéditions de beurre, de caséine, d'animaux puis de fromages favorisent alors l'extension des troupeaux laitiers.

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



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

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

Les observateurs s'accordent à montrer qu'il existe une concordance entre la présence simultanée des populations protestantes et des caprins en pays Mellois. C'est au 16<sup>e</sup> siècle que la confession protestante apparaît sur ce territoire. Les protestants sont plus particulièrement attachés au mode de faire-valoir direct. Les chèvres sont alors présentes sur des petites et moyennes exploitations qui sont les propriétés privées des paysans majoritairement protestants du pays. L'apparition de la coopération laitière dans la région, dont la première (Bougon) fondée par un pasteur, leur permet de développer une véritable économie locale à partir de la production de lait de chèvre.



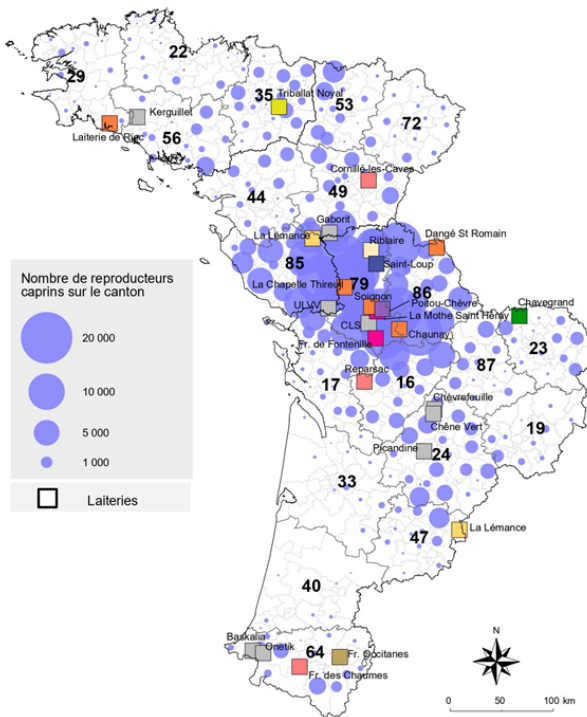


Figure 4 : Chauffeurs et camions de la coopérative de La Mothe-Saint-Héray dans les années 1930.

Les fromageries voisines de La Mothe-Saint-Héray (Figure 4) et Lezay, parmi d'autres, vont copier Bougon et collecter du lait de chèvre dans les fermes en même temps que le lait de vache. L'arrivée de la boîte en bois pour emballer les fromages permet de commercialiser le « chèvre-boîte » dont la forme ronde s'inspire du fromage local des paysannes des environs du Mothais sur feuille, fromage des paysannes des environs de La Mothe. Ces coopératives vont se développer dans l'entre deux guerres et surtout après 1950. En Poitou, les industries actuelles de fromage de chèvre ont une très ancienne histoire, souvent de plus de 100 ans (Figure 5). Voici leurs dates de naissance (les six premières ne traitaient que du lait de vache à l'origine) : 1893 : Riblaire (Lactalis), Celles-sur-Belle (Sèvre et Belle) ; 1894 : Saint-Loup ; 1895 : Soignon ; 1897 : La Mothe Saint-Héray ; 1897 : Dangé-Saint-Romain ; 1906 : Bougon ; 1919 : Chapelle-Thireuil ; 1927 : Chaunay. Le modèle industriel de la filière des fromages de chèvre est sur les rails.

Les beurreries voisines de La Mothe-Saint-Héray (Figure 4) et Lezay, parmi d'autres, vont copier Bougon et collecter du lait de chèvre dans les fermes en même temps que le lait de vache. L'arrivée de la boîte en bois pour emballer les fromages permet de commercialiser le « chèvre-boîte » dont la forme ronde s'inspire du fromage local des paysannes des environs du

Mothis sur feuille, fromage des paysannes des environs de La Mothe. Ces coopératives vont se développer dans l'entre deux guerres et surtout après 1950. En Poitou, les industries actuelles de fromage de chèvre ont une très ancienne histoire, souvent de plus de 100 ans (Figure 5). Voici leurs dates de naissance (les six premières ne traitaient que du lait de vache à l'origine) : 1893 : Riblaire (Lactalis), Celles-sur-Belle (Sèvre et Belle) ; 1894 : Saint-Loup ; 1895 : Soignon ; 1897 : La Mothe Saint-Héray ; 1897 : Dangé-Saint-Romain ; 1906 : Bougon ; 1919 : Chapelle-Thireuil ; 1927 : Chaunay. Le modèle industriel de la filière des fromages de chèvre est sur les rails.



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

Figure 5 : Le paysage laitier caprin sur la façade atlantique : densité du cheptel caprin par canton. (Source : Idele d'après la BDNI) et localisation des laiteries traitant du lait de chèvre.



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

Au début de cet ouvrage, dans l'article sur la période 1960-1990, nous avons rappelé qu'à partir de 1963, la grande distribution avait révolutionné la société et les modes d'alimentation. Depuis les années 1980, la commercialisation des fromages de chèvre est détenue à près de 85% par les grandes et moyennes surfaces (ou GMS). C'est essentiellement cet essor des GMS dès les années 1960 qui révolutionne l'industrie laitière qui devient en capacité de négocier à l'échelle nationale avec les centrales d'achat. Ce contexte génère une concurrence entre laiteries qui fusionnent. En 1960, on comptait près de 160 laiteries présentes en Poitou-Charentes. On ne compte plus aujourd'hui que six groupes laitiers ; ce sont : Agrial (marque Soignon), Terra-Lacta associée à Savencia (marques Saint Loup et Chavroux), Lactalis (marque Président), la Coopérative Laitière de la Sèvre (marque Sèvre et Belle) et l'Union Laitière de la Venise Verte (ULVV).

Une conséquence directe de cette concentration des outils industriels fromagers est l'éloignement des centres de décisions et de pouvoirs des bassins de production. Aujourd'hui, si les éleveurs et les fromageries restent présents en région, les sièges sociaux de ces groupes laitiers sont tous hors région (excepté pour la CLS et ULVV), qui sont localisés à Caen (14) pour AGRIAL, à Viroflay (78) pour Savencia et à Laval (53) pour Lactalis. Les décisions pour la filière caprine ne se prennent plus en région et, surtout, elles révèlent des pouvoirs concentrés dans quelques mains seulement. Précisons également que ces groupes laitiers sont presque toujours mixtes, caprin et bovin, et qu'ils ont des décisionnaires principalement issus de la filière bovin lait très souvent majoritaire. La filière caprine, même en Poitou, a toujours été le petit frère de la filière bovine.

Nous décrivons ci-après les grandes étapes de la concentration des cinq grands noms actuels de l'industrie caprine du Grand Ouest français qui s'échelonnent des années 1970 à nos jours. L'évolution comparée des deux géants, Eurial-Agrial et Savencia-Terra Lacta, entre la fin du 19<sup>e</sup> siècle et aujourd'hui, est présentée au Tableau 1. A noter qu'un rapprochement a été annoncé entre ces deux poids lourds de la coopération laitière de Charentes - Poitou en 2010. Le président de l'époque de l'ACLCCP, Jean-Pierre Raffarin, y était même favorable, mais il n'a pas réussi. Cet épisode a recomposé la géographie des centres de décision de la filière caprine de manière sans doute irréversible hors de la région.

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




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

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

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

Pour se faire une idée de la dynamique récente du développement de la productivité des fromageries, le Tableau 2 montre l'évolution de la production annuelle de fromage de quelques sites industriels du grand-ouest. Depuis 1960 les industries de fromages de chèvre ont doublé tous les dix ans leur capacité de production. Ces chiffres témoignent du niveau

d'industrialisation développé en fromagerie de chèvre. Leurs trois plus gros sites industriels présents en Deux-Sèvres (Soignon, Saint-Loup et Riblaire) produisent aujourd'hui la moitié des volumes totaux de fromages de chèvre français, soit près de 60 000 tonnes par an dont près de 24 000 tonnes seulement pour le site de Soignon.

Par comparaison, un producteur fermier détenant 70 chèvres produit 10 tonnes de fromage par an et les 2500 producteurs fromagers fermiers caprins français produisent 18000 tonnes de fromage par an.

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

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

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

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

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

Sur le temps long, on observe que la part des caprins présents en Poitou-Charentes devient réellement significative à partir de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle (Tableau 3). En 1980 la région Poitou-Charentes s'installe en tête des régions caprines françaises avec 365 000 chèvres, soit plus 66 % en dix ans. En 2019 son cheptel caprin représente un tiers du cheptel national (soit environ 255 000 chèvres), elle produit les deux tiers des fromages de chèvre français, en grande partie dans le seul département des Deux-Sèvres.

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

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

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

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

(a) Uniquement le lait utilisé pour la fabrication de fromage.

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

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

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

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

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

Dans un contexte de non encadrement de la production et après plusieurs années de croissance soutenue de la production de fromage de chèvre, la filière connaît en 1981 un premier déséquilibre brutal entre la demande du marché et la croissance de l'offre (Voir l'article de Le Jaouen et Jénot sur la période 1960-1990). Les stocks de caillé ont enflé pour constituer jusqu'à plus d'un an d'avance. Ces stocks sont alors à l'origine de difficultés de trésorerie de nombreuses laiteries, notamment les plus investies dans la production de fromages de chèvre comme celles de La Mothe Saint-Héray et de Bougon. Plusieurs actions syndicales et mobilisations seront organisées durant deux ans (Figure 6), en particulier une grande manifestation à Parthenay (79).

**Les Travailleurs Paysans et le C.D.J.A.  
reçus en audience privée par Mme le Ministre**



Figure 6 : Extrait d'un article de presse de la période de crise de 1981. (Collection Route des Fromages).

Pour passer la crise, la filière caprine perçoit en 1982 des aides financières des Pouvoirs Publics pour écouler du caillé stocké. Cette première crise de surproduction du lait de chèvre précipite la création des interprofessions caprines, le BRILAC (Bureau Régional du Lait de Chèvre) puis l'ANICAP (l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine) et la profession se restructurera (Encadré 3). De

cette crise naîtra également l'ITPLC ou Institut Technique des Produits Laitiers Caprins qui est actuellement l'Institut ACTALIA à Surgères. Ses objectifs sont alors de maîtriser la technologie de report et la recherche de nouveaux produits caprins.

Par la suite, trois autres crises impacteront particulièrement la filière caprine de l'ouest en 1989, 1996 et 2011. Cette toute dernière sera particulièrement violente. Elle occasionnera la disparition de 25% des élevages caprins livreurs de lait de ce bassin de production (et plus largement en France) et par la suite impactera la difficulté à recruter de nouveaux éleveurs de chèvres livrant leur lait à une entreprise. « L'effet ciseau » représente l'augmentation concomitante des charges de production des éleveurs, mesuré avec l'Indice Ipampa, à la baisse du prix du lait de chèvre qui leur a été payé entre fin 2010 et début 2015. Par ailleurs, une autre conséquence de ces quatre crises de surproduction de lait de chèvre a été l'augmentation systématique des tailles moyennes des cheptels caprins pour permettre aux éleveurs de faire face à la dévalorisation du litre de lait de chèvre en monnaie constante.

**Encadré 3 : La crise caprine de 1981 induit une restructuration syndicale nationale.**

A la suite de la première crise caprine de 1981, le Président de la FNSEA, François Guillaume, a proposé aux syndicats caprins de devenir les sections spécialisées caprines des FDSEA. Les syndicats caprins de Charentes-Poitou ont refusé cette proposition pour rester autonomes du syndicalisme à vocation générale et créent la FRESYCA (Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Poitou-Charentes - Vendée) qui a une vocation régionale. Face à cette réponse, la FNSEA créa alors en son sein dès 1982 un comité interrégional de dix départements qui servit d'interlocuteur aux pouvoirs publics français. Ce processus conduira en 1988 la FNEC à devenir la section caprine spécialisée de la FNSEA. A l'échelle régionale, la FRESYCA reste indépendante des syndicats agricoles à vocation générale.

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

Dès les années 1970, le développement des marchés de fromages de chèvre par les industriels laitiers révolutionne les systèmes d'élevages de chèvres de l'Ouest. La taille moyenne des élevages augmente alors significativement et de façon continue (voir les articles de Le Jaouen et Jénou sur la période 1960-90 et de Jénou et Napoléone sur l'époque actuelle). En Deux-Sèvres par exemple, de 23 chèvres en 1978 la taille des cheptels atteint 350 chèvres en 2018 au contrôle laitier, soit une taille moyenne de cheptel multipliée par 14 en 40 années ou bien par deux tous les dix ans. Cet accroissement de la taille des troupeaux explique le développement exponentiel de l'équipement et de la mécanisation des élevages caprins. Les seuils clefs de 50, 100 et 300 chèvres par cheptel ont entraîné des modifications des pratiques et donc du métier de chevrier. La modernisation des élevages caprins a pris la forme d'une véritable révolution technique qui a fortement augmenté la productivité humaine ainsi que la productivité animale. En 2020, les chèvres affichent au contrôle laitier des productions laitières annuelles moyennes qui avoisinent les 1000 kg par an avec des taux protéiques et butyreux de 33 et 37 g/kg, respectivement.

Si en Charentes-Poitou la réussite économique et le développement technique de la filière caprine est indéniable sur les cinquante dernières années, les nouvelles problématiques de préservation de l'environnement et de respect du bien-être animal apparaissent depuis quelques années. Au contrat social de l'après-guerre qui était de « produire intensivement pour nourrir la population » semble s'en substituer aujourd'hui un nouveau « produire de façon plus durable ».

L'arrêt de la pratique du pâturage (Figure 7, Encadré 4) est par exemple un fait marquant de l'évolution de l'élevage dans les systèmes laitiers caprins. Si en 1984 on compte encore



Figure 7 : Chèvres au pâturage. (© Roselyne Serieye, 2020).

64 % des élevages qui pâturent en Deux-Sèvres, ils sont moins de 10 % depuis 1995. Ces dernières années, le développement de l'agriculture biologique (AB) remet cette pratique à l'ordre du jour. Les recommandations vis-à-vis du bien-être animal incitent aujourd'hui à la sortie des

caprins. En 2020, c'est une question clef pour toute la filière. D'une façon générale, les demandes sociétales vis-à-vis des éleveurs sont aujourd'hui plus exigeantes, ce qui nécessite une remise en question de certaines pratiques d'élevage.

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

*Jusqu'à récemment, les consommateurs mettaient une distance entre les produits d'origine animale qu'ils mangeaient et la vie des animaux en question. Ces dernières années, une prise de conscience et un regain d'intérêt apparaissent pour la vie en élevage, malheureusement parfois véhiculé par des associations abolitionnistes. Le bien-être de nos animaux d'élevage est aujourd'hui au cœur des préoccupations, et c'est une très bonne chose de pouvoir essayer de l'améliorer toujours un peu plus. Des protocoles d'évaluation du bien-être des chèvres commencent à être utilisés dans les élevages. Ils scrutent toutes les facettes du bien-être, et permettent d'avoir une photographie globale de la situation de chaque élevage.*

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

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

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

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

A l'échelle nationale, l'INSEE indiquait récemment que « le revenu moyen des éleveurs français était en 2017 de 1 390 €/mois (ou 16 680 €/an). Et les revenus français des éleveurs d'ovins, caprins et équidés sont en bas de l'échelle avec un revenu moyen de 620 €/mois ». Ces chiffres sont d'autant plus marquants que les éleveurs, en particulier laitiers, ont un temps de travail élevé sur toute l'année (Encadré 5). Nous pouvons toutefois relativiser ces résultats pour une partie des éleveurs caprins de l'ouest car l'Institut de l'Élevage (Réseau INOSYS) relève des revenus de 2300 €/mois en 2018, soit presque l'équivalent de deux SMIC, pour les éleveurs de chèvres laitières de Nouvelle-Aquitaine.



Ce meilleur résultat s'explique en particulier par des dimensions économiques d'exploitations plus importantes sur l'échantillon étudié. Ce résultat est aussi à mettre en relation avec l'important temps de travail des éleveurs caprins estimé à plus de 2500 heures par an (contre 1600 h pour un salarié à 35h/semaine), en particulier avec le travail d'astreinte obligatoire tous les jours de l'année avec la traite des animaux matin et soir. Rappelons également que le capital investi à l'installation est relativement élevé pour ces éleveurs. Il est aujourd'hui estimé en moyenne à 250 000 €/éleveur.

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

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

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

*Quel beau métier que celui de paysan et d'éleveur de chèvres ! Nous cultivons la terre, nous entretenons le paysage, nous produisons nos fourrages, nos céréales et protéagineux, nous travaillons avec les chèvres qui sont des animaux sympathiques et qui appartiennent à notre quotidien, sans oublier que nous cultivons nos qualités humaines dans nos relations avec l'extérieur. Evidemment, pour faire tout cela et pour nous épanouir dans ce noble métier, nous devons avoir un revenu correct. La dernière crise caprine de surproduction de 2011 à 2014, nous a fait perdre près de 30 % des élevages de notre région par manque de revenu. Mon objectif serait que tous les éleveurs de chèvres aient un revenu minimum de 1500 € à 2000 € net/mois/éleveur et un temps de travail proportionné, c'est-à-dire inférieur à 50h/semaine avec une possibilité de prendre des congés. Pour atteindre un revenu digne, les laiteries et nous-mêmes éleveurs savons à quel prix le litre de lait de chèvre devrait être rémunéré ; les instituts techniques nous fournissent ces informations tous les ans. Il manque 10 % du prix, soit aujourd'hui 7 centimes d'euro par litre de lait. Pour cela, il faudrait un arbitrage public sur le partage de la valeur ajoutée dans les filières alimentaires. Les industriels et les grandes surfaces se font leur beurre sur le dos des éleveurs. Tout le monde le sait. C'est d'ailleurs paradoxal, car nos laiteries manquent aujourd'hui de lait de chèvre français et en importent environ 20 % tous les ans. Nous pourrions très bien les produire. Mais non, au lieu de ça nous manquons d'installations pour remplacer les éleveurs qui partent à la retraite. C'est sûr, il faudrait revaloriser nos métiers d'éleveurs car il n'y a pas de pays sans paysan.*

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

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

A l'ombre d'une industrie laitière caprine puissante, il subsiste bien en Poitou-Charentes une véritable filière fromagère fermière souvent oubliée (Figure 8). Après une période de déclin dans les années 1960, les décennies qui suivent voient un réel regain de la transformation fromagère à la ferme malgré un temps de travail important. Pour n'en citer que quelques-uns, Jousseau, Georgelet, Barreau, Gauvreau, Bon, Albert, Pousset, Lacroix, Charles, Sauze, etc. sont les noms de précurseurs fromagers fermiers dans la région. Ils seront les organisateurs des premiers concours de fromages fermiers (Encadré 6). A ces producteurs des années 1970, que l'on qualifiera de traditionnels ou d'innovateurs selon le point de vue, viendront s'ajouter par la suite de jeunes producteurs motivés par le lien direct qu'ils peuvent avoir avec des consommateurs en mal de proximité.

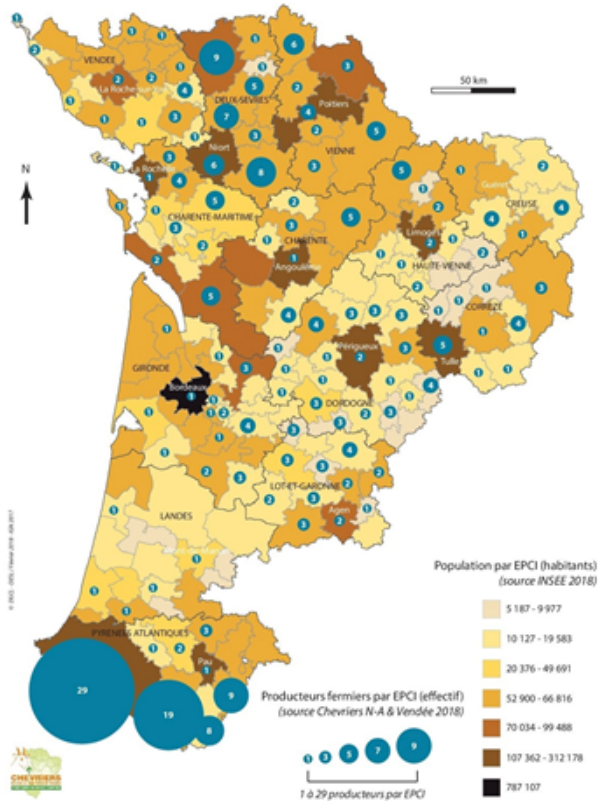


Figure 8 : Carte des producteurs fermiers de Nouvelle-Aquitaine et de Vendée. (Source : Chevriers Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Éléonore Charles, septembre 2018).

De la tradition à la modernité, ces éleveurs-fromagers pérennisent un savoir-faire ancestral de fabrication de fromages au lait cru à la ferme. Depuis les années 1990, le renouveau des circuits courts et des produits locaux a bénéficié à ces producteurs fermiers et on compte aujourd'hui 320 [exploitations fermières](#) en Nouvelle-Aquitaine et en Vendée. Ils tissent un réseau présent quasiment dans tous les départements (hormis dans les Landes), et colonisent les circuits de distribution, tant de proximité que nationaux, via des grossistes qui approvisionnent les crèmeries françaises. Ces niches de commercialisation traditionnelle leur permettent un réel dynamisme économique parallèle aux majors de l'industrie laitière et des GMS.



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

Le 29 juillet 1972, la FRESYCA organise son premier concours des fromages de chèvre à Saint Maixent l'École (79). En 1977 il devient régional et c'est Gilles Jousseaume, Président du Syndicat Caprin 16 et administrateur de la FNEC ainsi que Gilbert Toussaint, Ingénieur de l'ITOVIC, qui l'organisent en lien avec la Commanderie des Goustes Chèvres de France. En 1979, ce concours se déplace à Poitiers (86) où il prend une dimension interrégionale. En 1984, Paul Georgelet du Syndicat Caprin 79 prend le relai de l'organisation qui se fixe alors à Niort (79), dans le cadre de la Foire-Exposition. En 1988, en se déplaçant à Sainte Maure de Touraine il prend une véritable dimension nationale et devient itinérant (300 à 400 lots de fromages proviennent de toutes les provinces françaises qui sont jugés par un jury de haut niveau). Plus tard, le Poitou accueillera par deux fois la

manifestation nationale FROMAGORA en 1992 à Niort puis en 2005 à Melle (Figure 9). Aujourd'hui, le Concours Régional des fromages fermiers continue d'exister en valorisant cette production traditionnelle des fromages de chèvre au lait cru. Il est organisé par la FRCAP en lien avec l'AANA et il fêtera ses 50 ans en 2022.



Figure 9 : Affiche du concours national de fromages fermiers de chèvre « FROMAGORA », dont l'édition de 2005 s'est tenue à Melle (Deux-Sèvres). (Collection FRCAP).

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

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

Suivant les différents auteurs, cette race prend des dénominations différentes telles que chèvre du Poitou ou chèvre Poitevine. La région des sources de la Sèvre Niortaise est considérée comme le berceau de la race Poitevine: cantons de la Mothe-Saint-Héray, Celles-sur-Belle, Brioux-sur-Boutonne, Melle, Lezay, Chef-Boutonne et Sauzé-Vaussais dans le département des Deux-Sèvres. Le centre de ce berceau d'origine est l'Est du Plateau Mellois, d'où très rapidement la chèvre Poitevine a conquis les provinces du Poitou, de l'Angoumois, de l'Aunis et de la Saintonge (Vinatier Roché, 2008) En 1830, les statistiques du Ministère de l'Agriculture

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

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

Il faudra attendre la fin des années 1940 pour que l'on s'intéresse de nouveau à cette chèvre. En découleront rapidement la définition du standard de race, la tenue d'un livre généalogique poitevin (Figure 10) ainsi qu'un début de programme de sélection. C'est à cette époque que sept coopératives des Deux-Sèvres et de la Vienne constituent l'Union des Coopératives Agricoles de Laiterie exploitant la race caprine poitevine. En 1964, la gestion du livre généalogique est confiée à un syndicat d'éleveurs dynamisant ainsi l'adhésion de nouveaux éleveurs et par conséquent les effectifs de la race. En 1972, le secrétariat du livre généalogique se voit contraint de rejoindre l'UPRA Caprine à Blois. Cette extirpation du berceau de race (moteur de sa croissance) va être fatale à la politique d'amélioration génétique et à la dynamique de la race. Parallèlement, le progrès génétique pour les races Alpine et Saanen commence à porter ces fruits et les éleveurs se détournent de la chèvre poitevine. Selon P. Morand-Fehr (2020, communication personnelle), « A partir de 1960, l'apparition de la traite mécanique a été un facteur défavorable à la chèvre poitevine car les longs poils de cette race se mettaient dans les manchons et tiraient sur la peau. Cela leur faisait mal et parfois les chèvres exprimaient de la douleur et retenaient leur lait. C'est ce que nous avons observé sur plusieurs chèvres poitevines que nous avons dans le troupeau INRA de Palaiseau ».



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

En 1985, lorsque le lycée agricole de Melle qui détenait un des plus beaux troupeaux composés de 80 chèvres poitevines, faisait savoir son intention de les remplacer par des chèvres alpines, un appel au secours était lancé par les quelques éleveurs poitevins survivants. En 1986, sur l'initiative d'un professeur du lycée agricole de Melle, Jean Christophe Sauze, se créait [l'Association pour la Défense de la Chèvre Poitevine](#) (ADCP puis quelques années plus tard l'ADDCP en ajoutant le Développement aux statuts de l'association) qui rassemblait 28 éleveurs détenant plus de 800 caprins poitevins. Très rapidement, l'ADDCP est accompagnée par Caprigène France (qui deviendra par la suite Capgènes) mais également par l'Institut de l'élevage. En 1994, l'INRA (Grosclaude et al., 1994 ainsi que Ricordeau et al., 1996) publiera une série d'études sur la caséine alpha-S1 des laits de chèvres, montrant une meilleure aptitude



fromagère des laits de la chèvre poitevine, confirmant sa renommée de chèvre fromagère par excellence. Les années 2000 verront la création du CREGENE, fédérant les associations de races de Poitou-Charentes et Vendée et permettant la mutualisation de nombreuses actions bénéfiques au développement de la chèvre poitevine. Ainsi, les effectifs n'ont cessé de croître depuis cette époque et atteignent aujourd'hui près de 4000 femelles adultes réparties chez 88 éleveurs fromagers et 53 éleveurs familiaux ou fermes pédagogiques.

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

Aujourd'hui, la chèvre Poitevine (au travers de son association, l'ADDCP) est pleinement inscrite dans le paysage caprin français (Figure 11). Travaillant de pair avec les institutions nationales (Capgènes, qui lui a délégué la gestion du livre généalogique, l'Institut de l'Élevage avec qui les échanges sont nombreux et les autres associations de races locales) mais également régionales au travers des



conservatoires des ressources génétiques (CREGENE, CRAPAL...) ou de la filière caprine (FRCAP, Brilac...) et enfin locales, tel que le syndicat du Mothais sur Feuille dont le rapprochement récent permet d'entrevoir l'obtention d'une nouvelle AOP fromagère



Figure 11 : Chèvres Poitevines (juin 2011), (Collection ADDCP).

avec une déclinaison « au lait de chèvre poitevine » pour les éleveurs travaillant exclusivement avec cette race. Cette dernière action, gageons-le, permettra de dynamiser l'installation de nouveaux éleveurs dans son berceau de race et ainsi de renouer les liens géographiques de cette race avec les prémices de son histoire.

## L'obtention de l'aop chabichou du poitou en 1990 et les projets caprins de territoire

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

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

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

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

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

Au-delà de ces deux appellations emblématiques, la région Nouvelle-Aquitaine comprend un riche plateau de fromages de chèvre traditionnels (Encadré 7 et Figure 12).

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

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

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





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



Figure 13 : Panneau de la Route du Chabichou et des fromages de chèvre, (Collection Route des Fromages).

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

Projet professionnel, territorial et même politique, [la Route du Chabichou et des fromages de chèvre](#) (Figure 13) naît à la fin des années 1980 dans le sud de Poitou-Charentes qui véhicule une histoire et une culture caprine anciennes en Charentes-Poitou. La toponymie est un autre exemple de marqueur identitaire de ce patrimoine local (Figure 14).



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

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

- Création d'une route touristique (itinéraire de 180 kilomètres) avec 19 haltes dans des élevages fromagers et des laiteries.
- Promotion du fromage de chèvre et organisation d'évènements festifs locaux comme les Festival du Chabichou puis la Fête de la chèvre à Melle,
- Initiation au goût des saveurs caprines et promotion de recettes à base de viandes caprines. La gastronomie locale repose à la fois sur les produits laitiers de chèvre et la viande de chevreau. Elle est un puissant médiateur du territoire. Le fameux chevreau à l'ail vert est l'emblème des fêtes de Pâques. Quant au tourteau fromager (Figure 15), présent sur les tables du Poitou méridional, il ne manque jamais à un baptême, une noce, une inauguration ou un repas de famille. A l'origine gâteau plus spécifique des populations protestantes, il occupe toujours une place privilégiée parmi les spécialités du Poitou dont il est un marqueur identitaire.
- Réalisation d'œuvres artistiques sur le thème de la chèvre et ses produits.
- Préservation de la mémoire et des savoir-faire de la filière, [réalisations muséographiques.](#)



Figure 15 : Tourteau fromager, (Collection FRCap).

Figure 16 : Affiche du cinquième Festival du Chabichou du Poitou, (Collection Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine).



Lors de l'inauguration du cinquième festival (Figure 16), la députée Ségolène Royal précise les contours et les ambitions du projet de développement : « *Le Festival du Chabichou est d'abord une fête familiale pour toutes les générations. C'est aussi un geste de défense pour le milieu rural qui est le nôtre. Il faut encourager nos producteurs et nos éleveurs, lutter contre la désertification, permettre d'installer de nouveaux jeunes producteurs. Il faut lier agriculture et culture, faire un lien entre l'histoire, la culture et l'identité du terroir... nous pouvons nous en sortir par la qualité, par l'AOC.* »

## Concurrence entre projets de Maisons de la chèvre

Après 1992, après l'obtention de l'AOC et la création d'une Route du Chabichou et de la Fête de la Chèvre, l'ouverture d'une Maison de la Chèvre en Pays Mellois aurait dû parachever le travail d'animation de territoire entamé par la filière caprine et la députée Ségolène Royal. Un premier projet est rédigé par Robert Micheau, alors maire de Chef-Boutonne (79). Mais voilà, les mêmes ambitions existent au Conseil Départemental voisin de la Vienne ainsi qu'au Conseil Régional, alors présidé par Jean Pierre Raffarin. Ils envisagent l'installation d'une Maison de la Chèvre entre Poitiers et Angoulême. Avec cette structure appelée Cabrilia, un groupe d'éleveurs, accompagnés de leurs organismes professionnels, avaient créé le CIC (Centre International Caprin) dont l'ambition était de faire rayonner la filière caprine française partout dans le monde. Malheureusement les luttes politiciennes au sein du pouvoir régional ne lui ont pas permis de se développer malgré plusieurs actions prometteuses réalisées à l'étranger. En 2003, le site Cabrilia, ouvre ses portes à Linazay (86) mais, faute de moyens financiers pour se développer, il devra refermer après les élections régionales de 2005.

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



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

Si le grand-ouest est le premier bassin d'élevage caprin français depuis les années 1970, il le doit pour partie à l'investissement de professionnels et de partenaires de la recherche-développement et formation qui ont été très dynamiques et actifs sur ce territoire.

### Des organisations professionnelles caprines présentes depuis 1963

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

1970. Ces départements se constituent ensuite en Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Poitou-Charentes et Vendée (ou FRESYCA) en 1971. Le siège social est localisé au lieu-dit La Vergne, à Melle (79). Les trois fonctions de ces associations d'éleveurs sont de défendre les intérêts des éleveurs et producteurs fermiers, d'être l'interlocuteur de l'administration et de contribuer à l'amélioration des conditions de production des éleveurs. Parmi leurs actions de l'époque, citons par exemple : la gestion jusqu'en 1978 des fonds publics régionaux destinés à la filière, l'animation d'un groupe régional de producteurs fermiers, l'organisation dès 1972 de concours régionaux des fromages de chèvre et de reproducteurs caprins, l'organisation de voyages annuels. La FRESYCA était également en charge de la gestion du Centre Régional d'Etudes Caprines (ou CREC) créé à Melle en 1967 qui comprenait un troupeau de chèvres utilisé pour des travaux de recherche appliquée (jusqu'à 200 chèvres en 1975). Pour l'anecdote, soulignons que le CREC a notamment étudié la simplification du calendrier fourrager dans le cadre du zéro-pâturage.

A la fin des années 1970, les difficultés financières rencontrées par le CREC induit une réorganisation de la filière régionale. Ainsi se crée à Niort en 1978 l'Association Régionale Caprine (ou ARC) qui est alors la section caprine du GIE «Groupement Promotion Lait Viande » (ou GPLV). Son siège social est basé à Surgères et le directeur est celui de l'Association Centrale des Laiteries Coopératives (ou ACLC). Ce choix place l'organisation de la filière caprine dans le giron des laiteries coopératives régionales présidée par Jean Pierre Raffarin, qui deviendra également président du Conseil Régional de Poitou-Charentes (1988) et même Premier Ministre (2002). Les interprofessions régionale et nationale, le [BRILAC](#) et l'ANICAP natront de cette période postcrise en 1981 puis 1983.



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



## Structuration de la recherche-développement en production caprine

Plusieurs structures nationales et régionales de recherche-développement (R&D) spécialisées en production caprines sont créées en Poitou. Elles vont accompagner l'évolution du métier d'éleveur. La mise en place de ces structures ou dispositifs est présentée de façon chronologique dans le Tableau 5. L'encadré 8, quant à lui, met en lumière les recherches conduites dans le domaine de la reproduction, par le centre expérimental de l'INRA (aujourd'hui INRAE) de Rouillé (Encadré 8).

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

L'INRA a été le précurseur et l'initiateur du développement de l'insémination artificielle dans l'espèce caprine. En 1958, une Station Expérimentale d'Insémination Artificielle (ou SEIA) est créée à Rouillé (86). Jean-Marie Corteel en assure la direction jusqu'en 1967. L'objectif est alors de faire la démonstration de la faisabilité de l'IA caprine en élevage dans un contexte où ni les éleveurs de chèvre ni les professionnels de l'IA bovine n'étaient convaincus de l'intérêt de développer cette technique. Les premiers boucs arrivent sur le site de Rouillé en 1960, et dès 1961, des inséminations artificielles en semence fraîche sont réalisées en Deux-Sèvres et dans la Vienne, dont un tiers sur des chèvres de race poitevine. Bernard Leboeuf débutera ses recherches dans cette station en 1972. A partir de 1974, l'activité d'IA caprine démarrée à la coopérative d'IA bovine de Joué-les-Tours (37) en 1966 est transférée à Mignaloux-Beauvoir (86) et sera à l'origine de la création de Capricentra, une structure de production de semence spécifique caprine à vocation nationale. Elle deviendra Capri-IA en 1984 puis Capgènes en 2008 après fusion avec l'UPRA Caprigène France.

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

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

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



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

## Conclusion de cette aventure caprine de poitou-charentes

Si Poitou-Charentes est l'épicentre de la production caprine du grand-ouest français, il le doit essentiellement à son réseau d'industries laitières nées du mouvement coopératif régional à la fin du 19<sup>e</sup> siècle et à la construction de grandes marques fromagères

d'entreprises souvent éponymes mais sans signe officiel de qualité. La densité et le développement de ce tissu d'entreprises a généré depuis les années 1970 un appel croissant de lait de chèvre qui a dynamisé le nombre d'élevages caprins laitiers sur cette région et bien au-delà. En quelques décennies les fusions des industries laitières ont été nombreuses. Les groupes laitiers qui en sont issus se portent à présent à l'assaut des marchés fromagers à l'international et y acquièrent même de nouveaux outils industriels.

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

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

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

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



## **LE LAIT DE CHÈVRE EN RÉGION PAYS-DE-LA-LOIRE : UNE HISTOIRE RÉCENTE ET FORTE**

Partie écrite par Christine GOSCIANSKI

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

A la fin des années 1960 et jusque dans les années 1980 la production de lait de chèvre se développe d'abord à la frontière des Deux-Sèvres dans les cantons vendéens de Pouzauges et de la Chataigneraie. L'élevage de 20 à 100 chèvres devient un atelier complémentaire des petites exploitations de vaches allaitantes. La chèvre trouve ici un terrain très favorable à son essor, en permettant l'intensification d'exploitations peu dotées en surfaces et avec des charges de bâtiment peu élevées. La présence de main d'œuvre dans ces exploitations et la volonté de garder une certaine indépendance (quand d'autres optaient pour des élevages avicoles en intégration) ont contribué à ce choix d'éleveurs. En Vendée, à côté des vaches charolaises très nombreuses, la chèvre blanche Saanen devient alors la race dominante. C'est ainsi que la zone d'élevage caprin s'étend petit à petit et chaque éleveur fait alors à sa façon sans véritable appui technique, que ce soit du contrôle laitier, des laiteries ou des organismes de développement. Du côté du Maine-et-Loire, quelques éleveurs passionnés ont monté leur troupeau à partir de 1965 avec une collecte assurée par la CELBO (Centrale Laitière du Bocage, rattachée plus tard à UCAL).

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

Le développement ne s'amorce vraiment qu'à partir des années 1980. La mise en place des quotas laitiers en 1984 permet de renforcer l'élevage caprin en Vendée et de le démarrer en Maine-et-Loire. De plus, cette période fait suite à la première grande crise caprine de



1981 qui a vu de nombreux éleveurs caprins du Poitou arrêter la production caprine et des laiteries en recherche de lait de chèvre. Pourtant, à cette époque, ce n'était pas encore très bien vu d'élever des « biques » dans cette région traditionnelle d'élevage allaitant. C'est à cette même période que des conseillers caprins spécialisés commencent à accompagner les éleveurs de chèvres. Avec la limitation de la production de lait de vache, plusieurs options s'offrent alors aux futurs installés : soit mettre en place un élevage caprin, soit s'orienter en vache allaitante ou encore en production de granivores. Entre 1985 et 1989, le nombre d'élevages caprins en Vendée progresse fortement et les ateliers secondaires déjà en place s'agrandissent au détriment de la production de vaches allaitantes. Entre 1985 et 1989 on passe de 74 élevages caprins au contrôle laitier à 164, soit une multiplication par 2,2 en quatre ans !

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

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

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

Les ateliers caprins qui étaient jusqu'alors majoritairement des ateliers secondaires deviennent souvent la production principale de l'exploitation. Sous l'impulsion des

laiteries, les installations se poursuivent en Maine et Loire et les troupeaux en place accroissent leurs effectifs (Figure 17). La production décolle à partir de 1995 et augmente fortement jusqu'au début des années 2010, quand éclate une nouvelle grande crise caprine.

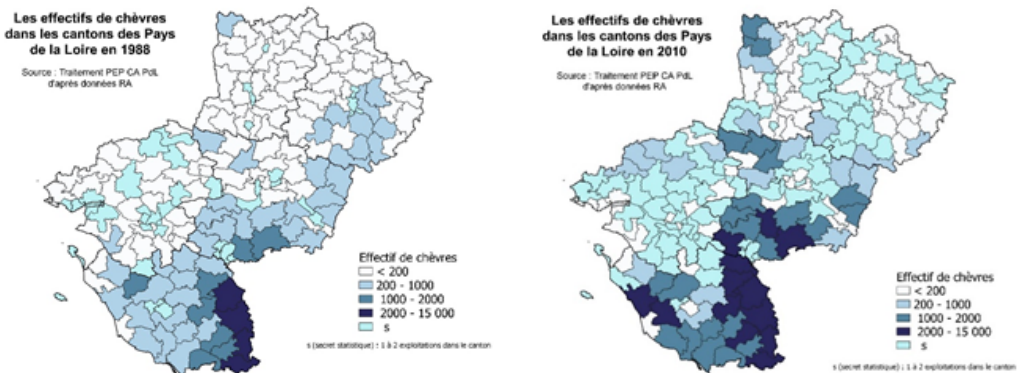


Figure 17 : Effectifs de chèvres dans les cantons des Pays-de-la-Loire en 1988 (à gauche) et en 2010 (à droite). (Source : Chambre régionale d'Agriculture d'après les données du RGA).

## 2011 : un tournant avec la crise

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

Après cette crise économique caprine de 2010, s'ensuit une crise de confiance des éleveurs malgré des prix attractifs et les besoins en lait des laiteries. Ces dernières doivent répondre à un besoin de production tout en faisant face à un manque de candidats à l'installation et une problématique de transmission de plus en plus prégnante. Des évolutions marquantes sont à noter dans les élevages caprins de la région (Figure 18).

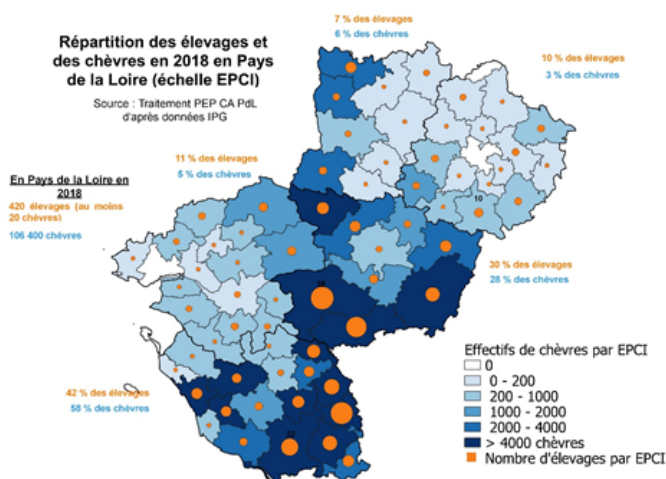


Figure 18 : Répartition des élevages de chèvres en région Pays-de-la-Loire en 2018, à l'échelle des EPCI. (Source : Chambre régionale d'Agriculture d'après les données de l'IPG).

Tout d'abord, un accroissement important des troupeaux s'est opéré : 107 700 litres par point de collecte en 1998 contre 291 600 litres en 2018 (Tableau 6). Il faut également souligner l'évolution de la main d'œuvre. Depuis les années 2010, le profil des actifs a changé sur les exploitations : développement du salariat, des installations de jeunes non issus du milieu agricole. En outre, alors qu'on disposait d'une main d'œuvre importante dans les exploitations dans les années 1980, petit à petit elle a été remplacée par le matériel et des investissements de plus en plus conséquents. On est passé d'éleveur de chèvres à producteur de lait. De même, les profils des candidats à l'installation ont évolué au fil du temps. Les nouveaux installés s'orientent davantage vers l'agriculture biologique et / ou la filière courte. Ainsi, depuis la crise de 2010 se profilent deux grandes orientations de système : d'un côté des systèmes en bio, des producteurs fermiers en vente directe ou circuit court, et de l'autre des troupeaux laitiers, de plus grande taille et très mécanisés.

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

Tableau 6 : Evolution du cheptel caprin, du nombre de livreurs de lait de chèvre et des livraisons en région Pays-de-la-Loire. (Source : Agreste).

## Un lien historique, économique et professionnel avec poitou-charentes

Les liens économiques et sociaux avec le bassin historique de Poitou-Charentes ont été et restent très importants (pour mémoire, la Vendée appartient au Poitou historique). D'une part, ils se sont créés par les laiteries qui ont progressivement étendu leur zone de collecte en Pays de la Loire, mais aussi par les organisations professionnelles (syndicats caprins, réseaux d'élevage, l'interprofession Brilac...). Certaines laiteries sont restées sur leur zone de collecte historique quand d'autres étendent leur territoire plus au nord de la Loire, notamment dans le nord du Maine-et-Loire et en Mayenne.

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

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

Le développement récent de la production caprine impulsé par les laiteries, le profil des exploitations de l'ouest structurées pour produire massivement en déléguant la commercialisation expliquent la présence peu nombreuse de fromagers dans notre région. Mais les choses tendent à évoluer dans la période actuelle.

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

En conclusion, la production de lait de chèvre s'est développée rapidement en Pays-de-la-Loire depuis 25 ans (Figure 19). Le besoin des laiteries a tiré la croissance en trouvant ici un territoire favorable à l'élevage caprin d'abord au sud de la région, puis de plus en plus au nord de la Loire (Tableau 7). Les structures d'élevage ont fortement évolué et aujourd'hui plusieurs profils de systèmes se dessinent.

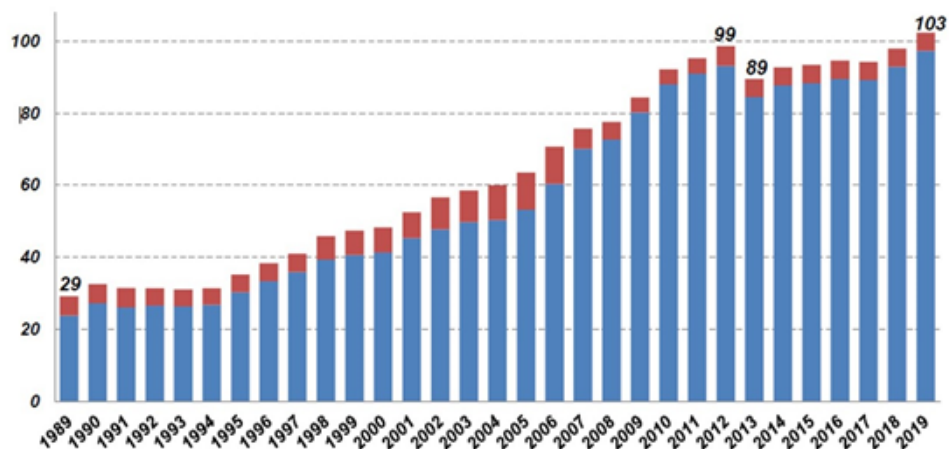


Figure 19 : Evolution de la production de lait de chèvre en Pays-de-la-Loire.  
 Bleu : lait livré à l'industrie ; rouge : lait en transformation fermière, vente directe ou auto-consommation.  
 (Source : Chambre régionale d'Agriculture d'après les données d'Agreste).

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

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

Tableau 7 : Nombre d'élevages caprins dans les départements des Pays-de-la-Loire en 2018.

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

Partie écrite par Leila LE CARO

La Bretagne est une terre d'élevage, notamment de bovins, mais la production caprine, bien que méconnue, existe et se développe. La filière caprine compte aujourd'hui 137 producteurs professionnels, dont 87 producteurs fermiers et 50 livreurs, et elle intéresse de nombreux porteurs de projets. L'organisation progressive de la filière a permis un développement rapide de la production caprine en Bretagne puisque les effectifs sont passés de 14 230 caprins en 2005 à 34 100 en 2019. La filière caprine bretonne représente 3 % de la collecte nationale mais la dynamique est forte, avec une progression des volumes collectés de plus de 5 % par an. Pourtant, globalement, le nombre de producteurs caprins livreurs de lait a légèrement diminué depuis 2010 où l'on comptait plus de 60 élevages livreurs, notamment à cause de la crise de 2012.



Figure 20 : Répartition des éleveurs caprins et des ateliers de transformation de lait de chèvre dans les quatre départements bretons.

Historiquement, le développement de la filière laitière caprine débute dans les années 1980. Il s'est fait en parallèle à celui de la production de lait de vache, dont elle a parfois pu bénéficier des travaux et des recherches. Il démarre avec la collecte de lait par les

les deux laiteries, Triballat-Noyal en Ille-et-Vilaine et Unicopa dans le Morbihan (Figure 20). Dès 1984, Triballat-Noyal développe une collecte dans un rayon de 70 km autour de Noyal-sur-Vilaine chez cinq producteurs. En 2020, la laiterie collecte 28 élevages. Depuis 2010, une dizaine de conversions AB sont lancées par cette laiterie.

En 1990, la cessation d'activité soudaine de la coopérative Unicopa qui comptait plus de cent éleveurs livreurs a été un traumatisme pour la filière entière. Beaucoup d'élevages cessent alors leur activité caprine mais une dizaine d'entre eux démarrent une transformation à la ferme ou la vente de caillé. Juste avant l'an 2000, neuf éleveurs Morbihannais livrent leur lait à la laiterie Colarena-Presqu'île. En 2016, cette laiterie intègre le groupe Agrial et collecte aujourd'hui plus de 25 éleveurs en Bretagne, majoritairement dans le Morbihan, dont quelques-uns sont en AB. Depuis 2019 la laiterie Kergillet basée dans le Morbihan transforme localement du lait de vache, brebis et chèvre, uniquement issu de l'agriculture biologique.

La transformation à la ferme et la vente de fromages de chèvre en circuits courts existe en Bretagne depuis au moins aussi longtemps que la collecte de lait. Les 87 fromagers fermiers de la région connaissent une forte dynamique d'installation. Ces éleveurs sont en lien avec l'association des producteurs laitiers transformateurs fermiers de Bretagne basée à Quimper, qui les accompagne, les représente et leur apporte un appui en cas de crise sanitaire. Le maillage territorial dynamique et la forte activité touristique de la Bretagne permet à ces fromagers fermiers de vendre aisément leurs fromages, essentiellement lactiques, sur les nombreux marchés de village mais aussi dans de nombreux points de vente collectifs, des AMAP, des marchés de producteurs ou des magasins à la ferme. La taille de ces troupeaux fermiers est en moyenne de cinquante chèvres pour un couple, conduites majoritairement en bio avec du pâturage. La race de chèvre des Fossés y trouve historiquement sa place (Encadré 9).

On compte seulement cinq éleveurs en système dit « mixte » avec une vente de lait en laiterie couplée à la transformation fermière.

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



Figure 21 : Chèvres des Fossés © Hervé Ronne, (ASP Chèvre des fossés, 2018).

**Encadré 9 : La Chèvre des Fossés, chèvre commune du Grand Ouest.**

Cette race de chèvre provient des régions de Bretagne, de Normandie et des Pays de la Loire. La majorité des élevages bretons sont conduits en race Alpine, mais la race Saanen se développe également. Chez les éleveurs fromagers, on trouve également la race Poitevine et la Chèvre des Fossés. On recense 1500 individus de cette race dont le berceau est la région Bretagne. La chèvre des Fossés est de petite taille, avec un poids vif de 40 kg pour les femelles et un poil mi-long de différentes couleurs (Figure 21). Très rustique, elle est adaptée au climat océanique doux et humide, possède de bons aplombs et un caractère docile. La chèvre des Fossés peut valoriser toutes les ressources naturelles et présente un instinct maternel important. Souvent décrite comme "la vache du pauvre", la chèvre des Fossés était autrefois utilisée modestement pour son lait, sa viande et sa peau. Comme son nom l'indique, elle était utilisée à l'entretien des talus et fossés, élevée au piquet ou gardée par les enfants. Les recherches concernant cette race ont débuté en 1995 à l'Ecomusée du Pays de Rennes avec l'Idèle. La race est reconnue officiellement par le ministère de l'Agriculture en 2004 et [l'Association de Sauvegarde et de Promotion de la Chèvre des Fossés](#) voit le jour en 2007. L'ASP Chèvre des Fossés mène diverses actions d'un plan de conservation de la race, qui vise à caractériser et pointer les animaux et leurs caractéristiques morphologiques. Cette race participe à un plan national de collecte de semence de boucs notamment destinée à la cryobanque pour de futures inséminations artificielles (IA). La communication et le lien entre éleveurs est aussi un domaine d'action privilégié, à travers des visites d'élevages, le site Internet, un bulletin de liaison régulier... L'Association travaille avec la Fédération des Races de Bretagne à promouvoir la race à travers sa valorisation, notamment par la transformation de son lait, l'acquisition de références et son utilisation pour l'écopâturage. Enfin, une pépinière de chevrettes a été créée avec le Parc Naturel Régional d'Armorique pour répondre aux besoins des éleveurs de disposer de reproducteurs prêts à produire au moment de leur installation.



Pour ce qui est de l'accompagnement technique, la Chambre d'Agriculture accompagne les producteurs caprins et anime la filière par le biais de sa conseillère spécialisée. Le GDS anime une commission caprine depuis les années 90, met en place des actions sanitaires et d'appui technique à la transformation fromagère. Le GIE Elevage Bretagne réunit depuis les années 90 une commission caprine régionale qui propose des actions collectives, dont la charte des bonnes pratiques est le code mutuel caprin. En conclusion, la filière caprine bretonne a encore un bel avenir devant elle au regard de la dynamique d'installation et de l'intérêt que lui portent aujourd'hui les acteurs majeurs de l'élevage. Elle doit encore se faire connaître auprès du grand public et absolument maintenir les revenus des éleveurs en place pour durer sereinement dans le temps.



# **L'HISTOIRE CAPRINE EN DORDOGNE ET LOT-ET-GARONNE : ENTRE COLLECTE PICTO-CHARENTAISE ET RELOCALISATION AUTOUR DU CABÉCOU DU PÉRIGORD**

Joseph BILLANT , Jacques CHEVRE , Michel d'HALLUIN ,  
Camille DELAPORTE , Frantz JENOT

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

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

En Périgord, il existe depuis le Moyen-Age une tradition de fabrication fromagère à base de lait de chèvre. La plupart des petites métairies et fermes comptaient quelques chèvres communes qui appartenaient à la basse-cour. Elles avaient souvent mauvaise réputation mais elles s'adaptaient bien à la pauvreté des sols de causses et de landes. La transformation du lait en petits fromages était assurée par les ménagères pour la consommation familiale et les surplus étaient écoulés sur les marchés. Cette tradition est restée très vivace jusqu'aux environs de 1930. Le plus souvent appelés cabécous (petit chèvre en occitan), mais aussi cujassou à Cubjac ou Thiviers dans la ville du même nom, ils participaient à la réputation gastronomique du Périgord.

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

Après une période de lent déclin, l'élevage de chèvres redémarre en Périgord en 1963. Il ne subsistait alors que quelques petits fromagers ici ou là. Ce renouveau est venu d'éleveurs livreurs de lait qui visaient alors une dimension économique suffisante. A cette époque, la demande croissante en lait de chèvre vient de l'industrie laitière de Poitou-Charentes. Terre de cause au Nord de Périgueux, la région de Coulaures est la première zone concernée par cette production (Figure 22). Dans ce secteur, les entreprises de collecte de lait de vache étaient la laiterie de Bongrain à Fromarsac et à Marsac sur l'Isle.

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

Après une période de lent déclin, l'élevage de chèvres redémarre en Périgord en 1963. Il ne subsistait alors que quelques petits fromagers ici ou là. Ce renouveau est venu d'éleveurs livreurs de lait qui visaient alors une dimension économique suffisante. A cette époque, la demande croissante en lait de chèvre vient de l'industrie laitière de Poitou-Charentes. Terre de cause au Nord de Périgueux, la région de Coulaures est la première zone concernée par cette production (Figure 22). Dans ce secteur, les entreprises de collecte de lait de vache étaient la laiterie de Bongrain à Fromarsac et à Marsac sur l'Isle (24), et la coopérative de Sers-Dignac (16). Dans la zone Sud-Sud-Est du département et dans la région Nord de Périgueux, Bongrain collectait du lait transformé à Réparsac (16). Avec la fusion de plusieurs petites laiteries charentaises, le groupe coopératif de Claix (16) reprend à son compte la collecte de lait de chèvre dans cette zone d'influence du lait de vache. La collecte est alors regroupée à Agonac puis acheminée jusqu'en Charente.

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

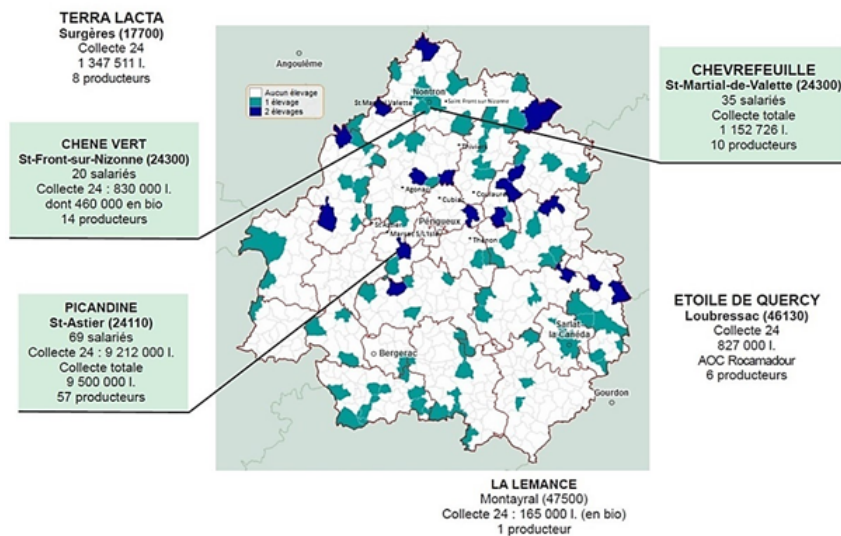


Figure 22 : Répartition des élevages de chèvres dans le département de la Dordogne et implantation des entreprises de collecte. Situation de 2019. (Source : Syndicat caprin de la Dordogne).

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

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

En 1989, la filière caprine nationale connaît une seconde crise de surproduction et de baisse du prix du lait payé aux producteurs. Le prix du lait expédié par Capridor en Deux-Sèvres n'est alors plus suffisamment rémunérateur et les laiteries artisanales locales valorisent mieux leurs produits. A cette époque, la société Picandine sollicite Capridor pour l'achat de lait de chèvre. Mais rapidement d'importantes difficultés apparaissent au sujet de la qualité du lait livré. Un groupe d'éleveurs manifeste son désaccord avec la politique d'entreprise menée par Capridor. Plusieurs tentatives de conciliations échouent et des réunions sont organisées par secteur pour consulter les adhérents. A l'assemblée générale de Capridor de juin 1998, un nouveau conseil d'administration est élu. Après une large consultation des éleveurs et des pouvoirs publics, un rapport d'audit propose une reprise de la collecte de la coopérative soit par un groupe extérieur au département, soit par des entreprises locales. C'est cette seconde solution qui est privilégiée et des contacts permettent de définir les besoins en lait de chacune des laiteries locales que ce soit celles du Lot qui étaient intéressées par la zone AOC Rocamadour ou celles de Dordogne. A l'A.G. extraordinaire de Capridor de juillet 1999, la dissolution de Capridor est votée. Les adhérents se sont répartis comme suit : 36 à Picandine, 8 à Chêne Vert, 18 à Verdier (Lot) et 3 aux Artisans Fromagers du Quercy (Lot).

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

A partir de 1970 des éleveurs créent quelques élevages caprins avec de la transformation fromagère à la ferme. Une partie des fromages qu'ils fabriquent s'inspirent des cabécous traditionnels. Si certains de ces producteurs visent une clientèle locale, François Desport (Chèvrefeuille) ainsi que Philippe et Olivier Lacourt (Picandine) élargissent leur clientèle à la région, à Bordeaux puis à Paris via des grossistes de Rungis. Les crémiers-fromagers citadins sont très demandeurs de fromages du type du cabécou, c'est-à-dire de petits fromages ronds et plats de type lactique à affinage court (Encadré 10).



L'aventure du [Cabécou du Périgord](#) s'enclenche alors, parallèlement à celle de son voisin de Rocamadour qui lui ressemble. Avec une demande croissante, ces élevages fromagers fermiers évoluent vers des fromageries artisanales qui collectent du lait chez des livreurs laitiers proches, voire qui achètent du lait aux laiteries. La suite de l'aventure de ce petit fromage qui, d'une réalité géographique et historique, est devenu une réalité économique du Périgord, est racontée dans le chapitre « Pays de Cabécous » du présent ouvrage.

Les éleveurs caprins du Lot et Garonne se sont retrouvés impliqués dans une démarche de demande de reconnaissance en AOC qui a été initiée pour le cabécou Quercy-Rouergue. Plus tard, c'est finalement une démarche en faveur du cabécou d'Autan qui verra le jour. Cette tentative d'ancrage de la production à une zone du sud-ouest français avec un cabécou ressemble beaucoup aux deux démarches du cabécou du Périgord (marque collective) et du rocamadour (AOP) qui ont abouti et permis aux éleveurs et fromageries de relocaliser leurs outils de production dans les territoires. Elles reposent d'ailleurs sur un même type de fromage dénommé « cabécou » sur un grand arc du centre et du Sud-Ouest de la France. On retrouve ainsi originellement des cabécous du Velay (43), de Limoges (87), du Limousin (23, 19, 87), du Quercy et de Gramat (46), du Périgord (24), de Rocamadour, de Livernon (46), de l'Aveyron (12), du Rouergue, du Fel et d'Entraygues (12), ou d'Autan plus récemment. Seuls quelques-uns nous sont finalement parvenus.

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

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

On distingue plusieurs missions pour le Syndicat Caprin de Dordogne : 1) l'accompagnement technique et la recherche de financements ; 2) l'accompagnement à la

structuration économique et à l'ancrage de la filière au territoire ; 3) la défense syndicale et la promotion de la filière.

A noter que le SC24 a toujours été indépendant des syndicats agricoles généraux. Quand la FNEC a décidé d'adhérer à la FNSEA, le 10 mars 1988, les adhérents du SC24 se partageaient entre la FDSEA/JA, la Confédération Paysanne (CP) et des éleveurs non adhérents aux syndicats généraux. A ce moment, un bon nombre de syndicats caprins départementaux ont vécu une scission en leur sein, ce qui leur a été le plus souvent fatal (par exemple en Aveyron avec qui le SC24 entretenait beaucoup de relations). En Dordogne, les adhérents du SC24 ont décidé lors de leur AG de rester réunis en cotisant nationalement via les deux syndicats, la FNSEA et la CP. Auparavant, les cotisations se faisaient à la seule FDSEA-24, au prorata des résultats des élections de la Chambre d'Agriculture. La cotisation au national était ainsi répartie entre la FNEC et une « Association Paysanne Caprine » de la Confédération Paysanne Nationale (cette Association n'ayant finalement pas été constituée, la cotisation à la CP a été suspendue trois ans plus tard). Et cela a marché. Cette décision très politique et unique en France a permis de sauver la cohésion des éleveurs de Dordogne à l'intérieur de leur SC24 tout en préservant le respect de la diversité du paysage syndical des éleveurs et l'indépendance de pensée et d'action de chacun.

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

## **DANS L'AGENAIS ET LE QUERCY, UNE COLLECTE INDUSTRIELLE ET UNE TENTATIVE D'ANCRAGE**

Après la première guerre mondiale, de nombreuses exploitations agricoles de ce secteur qui avaient perdu beaucoup d'hommes ont connu une forte immigration italienne, espagnole, mais aussi bretonne, normande, aveyronnaise, de nordistes ou vendéenne... Elle durera jusque dans les années 1960. La chèvre est présente en Lot-et-Garonne depuis très longtemps ; ces migrants seront notamment des précurseurs pour relancer son élevage dans le département.

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

En 1968, on compte un petit nombre d'élevages de brebis ayant quelques chèvres situés dans nord-est du département. Constatant leurs difficultés à commercialiser leurs fromages ou leur lait de chèvre, six éleveurs décident de former le Syndicat Caprin de l'Agenais-Quercy qui naît le 17 août 1968. Il comprend les départements du Lot-et-Garonne, du Tarn-et-Garonne et des départements limitrophes. La présidence est assurée par M. Steinebrunner. Très vite de nouveaux adhérents arrivent : on en compte 30 à la fin de l'année et ils seront 56 en 1971. Le Syndicat contacte alors les deux entreprises laitières présentes sur le territoire, la SOLAMI (Société Laitière du Midi) et Bongrain basée à Marsac-sur-L'Isle (24). Les deux répondent favorablement pour collecter le lait de chèvre produit sur la zone. Plus tard, en 1971, le Syndicat Caprin rencontre la Coopérative de Bougon basée en Poitou et négocie l'adhésion individuelle des adhérents à cette laiterie. Dès 1976, la coopérative deux-sévrienne achète les deux centres de collecte de Caussade (82) et Villeréal (47) pourtant distants de 350 et 250 km de son siège. Cette collecte hors zone s'explique à la fois par un besoin de développement et un bassin de collecte réduit en Poitou. Cette année-là, le Syndicat Caprin cesse son rôle des relevés de lait et la coopérative traite directement les données.

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

## Un important travail de développement sur la filière chevreaux

A partir de 1981 le Syndicat organise une collecte de chevreaux de boucherie et en 1987 se met en place à l'abattoir de Monflanquin (47) une chaîne d'abattage destinée aux chevreaux. La coopérative CAPRICOP est créé par le Syndicat Caprin 47 qui développe une marque « le chevreau des bastides » (Figure 23). Jusqu'à 12 000 chevreaux



Figure 23 : Logo de la marque « le chevreau de lait des Bastides », (Collection M. d'Halluin).

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

## HISTOIRE CAPRINE SUCCINCTE DES PYRENEES

Jean-Noël PASSAL, Fanny THUAULT

### Histoire de la chèvre dans la chaîne des Pyrénées

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

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

Malgré le Code Forestier, des troupeaux existent toujours à la fin du 19<sup>e</sup> siècle dans les Pyrénées centrales, bénéficiant de certains droits de pacage communaux. Dans les Pyrénées Atlantiques, les mouvements d'animaux sont attestés au cours des siècles avec des transhumances bovines, ovines et caprines, hivernales et estivales (Figure 24). Dans de nombreux cas, les animaux n'avaient finalement aucune résidence sur les terres de leur propriétaire ! En estive, les animaux étaient gardés par des bergers communaux ou communs. Les bêtes étaient traitées en montagne et le lait le plus souvent transformé sur place, parfois mélangé à celui des autres espèces. La tradition de la tomme « mono-lait » par espèce est une notion plus moderne, sauf en Béarn ou au Pays Basque avec des races caprines, et surtout ovines laitières, et des fabrications bien spécifiques.

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



Figure 24 : Chevrier-type, avec son troupeau et son chien,  
(Source : L'Agriculture Nouvelle, 26/03/1927. Collection J.N. Passal).

## Transhumances hivernales et migrations des troupeaux Béarnais et Haut-Pyrénéens

Aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, et certainement avant, des mouvements caprins importants sont attestés, basés sur le cycle saisonnier de la chèvre. Une transhumance hivernale des troupeaux béarnais et haut pyrénéens conduit ceux-ci vers le Piémont, la Chalosse, les Landes et les régions viticoles où leur passage est souhaité – pour la fumure – jusqu'au 1<sup>er</sup> mars. La vente des chevreaux conditionne la possibilité de déplacement des chèvres. Une seconde transhumance est ensuite possible, alors même que la chèvre entame sa lactation. Cette transhumance estivale se fait soit en montagne pour les animaux laitiers et permet la fabrication de tommes, bien que les chèvres soient les dernières à avoir le droit d'accéder aux pacages selon une hiérarchie bien établie (après les bovins et les ovins).

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



Après la guerre de 1870, les destinations des chevriers du Béarn sont bien plus lointaines. Venant principalement de Lourdes et de la vallée de l'Ouzom (Hautes-Pyrénées), de la vallée d'Aspe et de l'Ossau (Pyrénées-Atlantiques), les chevriers – souvent des cadets – vont parcourir la France, la Belgique et même l'Angleterre (Londres et Manchester) avec leurs chèvres. Leurs trajets sont attestés par une grande diversité de clichés, tirés le plus souvent sous forme de cartes postales (Figure 25). Le passage du chevrier « basque » est souvent un évènement !

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



Figure 25 : Scène de traite par des chevriers « basques » dans les rues de Gand (Belgique). (Collection J.N. Passal).

Les chevriers s'arrêtent pour vendre le lait frais de la traite dans les villes de passage et reprennent leur route jusqu'à leur destination. Ils sont alors intégrés à une organisation sociale mise en place par leurs aînés : répartition des quartiers de vente, prix et aussi

hébergement des hommes et des animaux, qui pâturent le plus souvent sur des biens publics, en particulier les zones herbeuses autour des constructions militaires et, à Paris, la zone démilitarisée des fortifications.

Certains rentrent au pays munis d'un pécule leur permettant d'acheter un petit commerce... ou reviennent sans un sou ! D'autres, trouvent à se marier, à s'installer dans la banlieue, comme bien des provinciaux, participant ainsi au développement de la population citadine.

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

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

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



Figure 26 : Chèvres de Pyrénées, (© Association Chèvre des Pyrénées, mars 2019).

L'autre race est la Chèvre des Pyrénées (Figure 26) qui a également failli disparaître. Elle était réputée pour la richesse de son lait et l'aptitude laitière de certaines de ses souches qui sont attestées dans des publications de zootechniciens au début du 20<sup>e</sup> siècle. Comme dans la plupart des régions françaises, la place de la chèvre dans l'économie familiale n'était pas négligeable (production de lait pour le ménage, viande pour les jours de fêtes, cuir, etc.). Elle était très présente dans les vallées

pyrénéennes avec des effectifs estimés à 70 000 individus vers 1850.

Suite à l'exode rural et à l'élimination des chèvres dans les zones forestières, les effectifs de chèvres des Pyrénées ont fortement régressé au cours de la deuxième

moitié du 20<sup>e</sup> siècle. Et dans les années 70, la vague d'installation de néoruraux venus faire du fromage de chèvre dans les Pyrénées a privilégié des races sélectionnées (Alpine, Saanen), mieux connues des techniciens. Victime de cette désaffection, la chèvre des Pyrénées était considérée comme quasiment disparue au début des années 1990.

Cependant, dès les années 1980, des éleveurs passionnés ont recherché des animaux de race pyrénéenne pour faire revivre la race. Ils ont rapidement reçu le soutien de l'INRA, de l'Institut de l'Élevage, et des Conservatoires régionaux (Conservatoire des races d'Aquitaine et Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi Pyrénées). Créée en 2004, [l'association La Chèvre de race pyrénéenne](#) a pris le relais et poursuit aujourd'hui encore le programme de sauvegarde et de valorisation de la race. Un schéma d'amélioration a également été mis en place par l'association en partenariat avec Capgènes et l'Institut de l'Élevage, avec d'une part, l'objectif de favoriser les chèvres qui font du lait de bonne qualité fromagère et qui sont capables d'élever leurs chevreaux, d'autre part, de veiller à conserver la variabilité génétique existante au sein de cette race qui a connu un fort goulet d'étranglement génétique à la fin du siècle dernier. On compte aujourd'hui environ 4 400 chèvres des Pyrénées pour près de 210 éleveurs, principalement situés au sud d'une ligne reliant Bordeaux à Narbonne.



La chèvre des Pyrénées a aujourd'hui conservé son caractère mixte : elle est élevée aussi bien pour la viande de ses chevreaux que pour son lait, transformé en fromages fermiers. La majorité des élevages (les deux tiers environ) sont ainsi des élevages allaitants, parfois transhumants, qui valorisent la race pyrénéenne en commercialisant des chevreaux élevés sous la mère, abattus entre 3 et 8 mois. Parallèlement, environ 30 % des éleveurs valorisent la race en système fromager. Certains sont également transhumants et la traite se fait alors en estive. Du fait de son histoire et des systèmes de production actuels, la production laitière des chèvres pyrénéennes est modeste (de 200 à 450 kg de lait par lactation en conditions extensives), mais son lait est riche en matière grasse et donne un fromage apprécié des consommateurs (Encadré 10).

**Encadré 10 : La Tomme de chèvre des Pyrénées au lait cru a obtenu une IGP fin 2020.**

En octobre 2020 cette tomme a obtenu une reconnaissance officielle en Indication Géographique Protégée ! La Tomme des Pyrénées est une pâte pressée non cuite au lait cru de chèvre qui mérite d'être plus connue. La Tomme de chèvre au lait cru est en demande d'IGP au sein de la famille « Tomme des Pyrénées ». Les producteurs fermiers souhaitent depuis plus de 15 ans une reconnaissance de leur savoir-faire par l'extension du cahier des charges IGP aux tommes au lait cru de vache, de chèvre, et de brebis en mélange.

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

## HISTOIRES DE FROMAGES AU PAYS DES CABECOUS

Jean-Claude LE JAOUEN

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

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

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

Nom générique des petits fromages ronds et plats du sud-ouest de la France, « cabécou » signifie « petit chèvre » en langue d'oc. Pourtant l'usage du seul lait de chèvre n'était pas exclusif autrefois, car une enquête régionale conduite au début des années 1970 a montré qu'il existait alors des cabécous au lait de brebis, de vache ou de mélanges chèvre-vache. Le livre "La fabrication du fromage de chèvre fermier" qui recensait l'inventaire des fromages de chèvre français en 1974 mentionne : petit fromage rond, plus ou moins plat, de 5 à 7 cm de diamètre sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour le rocamadour et 2 à 3 cm pour le cabécou d'Entraignes, pâte molle, affinage en cave ou en grotte aérée pendant 1 à 3 semaines, fine peau jaunâtre ou croûte séchée piquée de bleu.

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

Géographiquement, l'aire d'utilisation de la dénomination du « cabécou » est assez large et court du Limousin jusqu'à l'Aveyron. On recense les cabécous de Rocamadour, d'Autan, de l'Aveyron, du Quercy, du Rouergue, d'Entraygues, du Fel, de Grammat, de Livernon, du Velay, de Limoges et du Limousin (Figure 27).

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



Figure 27 : Carte des pays à cabécous, (Source : Chevriers Nouvelle Aquitaine et Vendée, 2021).

## Le cabécou du fel et de l'aveyron : une petite production locale

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

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

Le lait des chèvres était transformé à la ferme en petits fromages ronds, vendus à la ferme et sur les marchés à des ramasseurs, les « coustoubis », à la fois agriculteurs et marchands de primeurs qui les expédiaient sur les villes voisines (Aurillac, Rodez, Decazeville...).

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

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

Dès 1963, une équipe d'éleveurs dynamiques crée la Coopérative Fromagère d'Entraygues qui assure, à une petite échelle, le ramassage du lait de chèvre, sa transformation en cabécous et la vente des fromages. La première année treize adhérents, possédant au total 140 chèvres, livrent 26 000 litres de lait transformés dans un ancien garage sommairement aménagé. La première fromagerie artisanale de production de cabécous d'Entraygues était née.

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

Ainsi, quelque douze ans après avoir valorisé le lait de chèvre sous forme de cabécous traditionnels, la coopérative se tourne vers d'autres types de valorisation dans le cadre d'un nouveau partenariat industriel. Elle aura néanmoins contribué à faire connaître les cabécous au plan régional et à leur assurer une certaine notoriété.

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

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

## **Le rocamadour : une appellation d'origine protégée reussie**

C'est au terme d'une longue procédure de près de sept années que le fromage de chèvre rocamadour a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée par un décret du 16 janvier 1996. Septième fromage de chèvre bénéficiant alors de cette reconnaissance officielle, le rocamadour connaît, depuis, un développement dont profitent l'ensemble des acteurs de la filière qui s'est construite autour du fromage. L'AOC française a été reconnue Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau de l'Union Européenne.





Figure 28 : Chèvres sur les Causses, (Collection du Syndicat des Producteurs de Rocamadour).

Fromage historique du Lot, son aire d'appellation correspond, de façon homogène, aux zones calcaires des Causses du Quercy avec des extensions sur le sud de la Corrèze, une partie est de la Dordogne, le nord du Tarn et Garonne et une partie ouest (Ségala) de l'Aveyron (Figure 28). L'obtention de l'appellation d'origine a résulté d'une maturation professionnelle volontariste du projet soutenue par la Chambre d'Agriculture du Lot, et dont les principales étapes sont résumées dans les paragraphes qui suivent.

A la fin des années 1970, 60 % du lait de chèvre produit dans le Lot était transformé en cabécous, le reste étant collecté par deux coopératives du Poitou-Charentes et une laiterie privée. Au total la production de cabécous était estimée à 180 tonnes dont 80% de fermiers. Le département comptait, à cette époque, une soixantaine d'élevages caprins plus ou moins spécialisés, les livreurs de lait étant surtout localisés au sud du Lot.

Avec la crise nationale de surproduction en 1981, la saturation du marché se fait ressentir et le nombre d'élevages tombe à moins d'une cinquantaine de producteurs. La première idée a été la création d'un centre d'affinage départemental doté de structures commerciales, « mais le produit était trop hétérogène et difficile à commercialiser » a expliqué Jean Chassagne, conseiller à la Chambre d'Agriculture du Lot. Un GIE dénommé « Lou Cabécou » est alors créé avec une vingtaine de producteurs, l'objectif étant de commercialiser les fromages à l'extérieur du département. Ce sont les membres producteurs eux-mêmes qui assurent le fonctionnement du groupement, avec une commercialisation vers une clientèle d'une trentaine de grossistes et de fromagers détaillants. En 1986, le GIE a vendu 290 000 cabécous, mais très rapidement des difficultés commerciales et de fonctionnement apparaissent qui conduiront à la constitution d'une coopérative « Les fermiers de Rocamadour » qui existe toujours. En 1998, cette coopérative regroupe 12 producteurs fermiers caprins, 2 producteurs de fromages de brebis et 3 producteurs de lait ou de caillé de chèvre fermier.

C'est en 1991 qu'est initiée la démarche visant à obtenir l'AOC avec la création du Syndicat des Producteurs de Rocamadour. Au départ le syndicat travaille sur la dénomination



cabécou de Rocamadour mais, rapidement, compte tenu des autres initiatives régionales autour de la dénomination générique cabécou, la décision est prise d'axer la démarche sur la seule dénomination Rocamadour, porteuse d'une identification géographique plus conformes aux pratiques traditionnelles.

Président du Syndicat, Dominique Chambon déclare en 1994 (Source : La chèvre, N°203) : « La mise en place de l'AOC Rocamadour et l'organisation de la filière qu'elle implique, doit être un moyen de maintenir une production à forte valeur ajoutée dans des exploitations situées dans des zones de Causses à faibles potentialités agronomiques. Tous les intervenants, producteurs de lait et de caillé, artisans transformateurs sont représentés au Conseil d'administration du syndicat où chacun participe à l'orientation et au développement du projet d'appellation ».

L'obtention de l'AOC en 1996, après trois années d'instruction du dossier par une commission d'enquête nommée par l'INAO, va permettre une vraie réorganisation de la filière. C'est ainsi qu'en 1994, l'aire d'appellation revendiquée lors de l'élaboration du dossier totalise 17 600 chèvres, 350 éleveurs, avec une production estimée à 5,4 millions de litres transformés en rocamadours dont 60 % d'origine fermière, les 40 % restants provenant essentiellement de trois artisans collectant du lait ou du caillé. Le rocamadour étant fabriqué avec un caillé pré-égoutté avant moulage, certains producteurs fermiers vendaient, en effet, du caillé aux artisans. En 1998 la dynamique de la filière s'affirme avec 120 producteurs totalisant 10 000 chèvres. La production de rocamadours atteint 480 tonnes, soit 14 millions de fromages représentant 7 millions de litres de lait de chèvre (Figure 29).



Figure 29 : Fromages de Rocamadour. (Collection Syndicat des producteurs du rocamadour AOP).

En 2000 la production s'accroît pour atteindre 650 tonnes : 55 % de ces volumes sont produits par 4 artisans fromagers et une coopérative, les 45 % restants étant fabriqués par 35 producteurs fermiers. Face à la demande croissante du marché, la filière Rocamadour est confrontée à un début de pénurie. Francis Verdier, principal artisan transformateur à Loubresac, constate : « Nous avons besoin globalement de 5 à 10 % de lait en plus chaque année,

c'est pourquoi il nous faut installer des jeunes tout en accompagnant la progression des éleveurs existants et qui veulent se spécialiser ». Le syndicat définit alors et met en œuvre une stratégie de développement qui se veut maîtrisée et orientée dans le respect des fondements de l'AOC.

Cette dynamique se traduit par une progression des volumes de rocamadour qui atteignent 1 070 tonnes en 2015, dont 400 tonnes de fermiers, avec 60 livreurs de lait et 34 fromagers fermiers. Dominique Chambon déclare alors à la Revue Laitière Française (n°757) : « Il n'y a pas de raison que les ventes ne continuent pas de progresser. En matière de communication nous visons à renforcer la notoriété sur le territoire d'origine et dans les grandes villes périphériques comme Toulouse, Bordeaux, Clermont-Ferrand, de sorte que le rocamadour devienne leur fromage de chèvre ».

La filière Rocamadour affiche toujours en 2020 une bonne santé économique avec 1 296 tonnes produites, dont 919 t de fromages artisanaux et 377 t de fromages fermiers issus de 29 élevages transformateurs. Le rocamadour se place désormais en deuxième position (après le Sainte-Maure de Touraine 1867 T) des 14 fromages de chèvre français bénéficiant d'une AOP.

## La saga du cabécou du Périgord

Comme dans la plupart des territoires où était présent l'élevage caprin, dans le nord des anciennes régions Midi-Pyrénées et Aquitaine, le lait de chèvre produit en Dordogne était transformé à la ferme en petits fromages ronds à pâte lactique. Les références historiques des traditions fromagères répertoriées ne font cependant pas état de l'existence de dénominations s'apparentant à cabécou du Périgord mais, par exemple, au petit chèvre de Thiviers ou au cujassou à Cubjac.

C'est avec le regain d'intérêt en faveur de la production caprine observé, dès 1963, dans le nord de la Dordogne (région de Coulaures notamment) que s'est véritablement posée la question de la valorisation des fromages traditionnels locaux. A l'époque, dès la création des premiers élevages spécialisés, le lait de chèvre a été collecté par des entreprises ramassant déjà du lait de vache localement (voir à ce sujet le chapitre sur l'histoire caprine de Dordogne et du Lot et Garonne). Le lait de chèvre était alors principalement destiné à l'industrie laitière du Poitou-Charentes qui en assurait la transformation en fromages autres que les types cabécou.

Localement, seuls quelques fromagers fermiers produisaient des petits fromages de chèvre, plus ou moins plats, qu'ils appelaient parfois cabécous de façon générique, selon une technologie de type lactique, avec moulage direct à la louche du caillé ou moulage à la cuillère de caillé pré-égoutté, l'affinage dépassant rarement une dizaine de jours.

Jean Eynard, président du tout nouveau syndicat caprin, déclarait alors : « Nous sommes trop dépendants des groupes laitiers extérieurs, il nous faudrait un fromage plus local qui fasse prime sur le marché, pour sécuriser l'avenir de nos élevages ».

Avec la création de petites fromageries artisanales privées et, à partir des années 1980, les crises successives de surproduction du lait de chèvre, va se poser collectivement la question de valoriser un fromage attaché à la région. C'est donc tout naturellement que la dénomination cabécou est retenue, sachant que, parallèlement, dans le Lot voisin un projet de protection du cabécou de Rocamadour (qui deviendra rocamadour tout court) est étudié.

En 1993 naît l'Association pour la Défense du Cabécou du Périgord, avec l'objectif d'obtenir une AOC. Le fromage est défini dans sa forme, ses dimensions, son mode de fabrication (caillé pré-égoutté avec moulage à la plaque) et son affinage de 7 jours minimum (Figure 30). La création d'une Interprofession Caprine Dordogne-Périgord va conforter la démarche, en dépit de divergences qui se font jour entre les divers opérateurs dont les intérêts ne concordent pas toujours.

La démarche visant éventuellement l'AOC n'étant pas retenue et validée par l'INAO, les professionnels s'orientent alors vers une Indication Géographique de Provenance (IGP) avec CCP (Certification Conformité Produit). Un cahier de charges est élaboré dans cet objectif.

En raison du succès commercial que connaît alors le cabécou du Périgord, qui bénéficie indubitablement de la réputation gastronomique du mot Périgord, la décision est prise de poursuivre l'aventure de la marque collective avec diverses adaptations du cahier des charges, permettant de satisfaire les exigences des entreprises et des éleveurs.



Figure 30 : Cabécous du Périgord. (Collection Interprofession Caprine Dordogne-Périgord).

C'est ainsi, qu'en dépit de nombreuses péripéties, s'est imposée en l'espace de deux décennies la dénomination collective cabécou du Périgord, grâce à une véritable volonté interprofessionnelle. De 500 tonnes au début des années

2000 la production atteint désormais les 1000 tonnes. L'identité du cabécou du Périgord est ainsi solidement ancrée à son territoire et les éleveurs bénéficient d'une meilleure valorisation de leur lait.

## Le cabécou d'autan : un essai non transformé

« L'histoire du cabécou d'Autan se déroule sur près de trois décennies, et c'est une démarche professionnelle régionale avant d'être une approche technique fromagère ou géographique ». C'est ainsi que François Etevenon, éleveur dans le Tarn, puis fromager et acteur majeur du projet définit la démarche.

Au début de la décennie 1980, la filière caprine a été marquée, au plan national, par une grave crise de surproduction. La région Sud-Ouest qui est de peuplement caprin récent et dont l'essentiel de la collecte de lait de chèvre est drainé vers les coopératives du Poitou-Charentes en a souffert particulièrement du fait de sa situation périphérique.

Naturellement l'idée de transformer ce lait localement prend corps et se renforce au plan régional. Des projets sont lancés concernant la mise en place d'une collecte de lait avec des groupes fromagers régionaux. En Midi-Pyrénées un site a été ouvert à la coopérative laitière de La Bruguière (Tarn) mais rapidement abandonné, après quelques années de fonctionnement chaotique en liaison avec l'Union Laitière des Pyrénées.

Naît ensuite le dessein d'aller vers un produit identifié qui permette à la fois de démarquer la région et d'associer l'ensemble des différents acteurs de la filière : producteurs de lait, fromagers fermiers, artisans et industriels. C'est ainsi, naturellement, que la réflexion se porte sur le cabécou seule dénomination de fromage de chèvre associée au nord de Midi-Pyrénées. Des discussions ont lieu avec les promoteurs de la future AOC Rocamadour dans le Lot, mais sans résultats dans la mesure où la démarche pour le rocamadour se focalise sur cette seule dénomination et ne souhaite pas s'engager dans un projet régional trop élargi.

L'émergence du projet cabécou d'Autan commence, en 1994, avec la création au plan régional de l'Association de défense et de promotion du cabécou Quercy-Rouergue qui s'oriente vers une IGP (Indication Géographique de Provenance) associée au Label Rouge. L'association regroupe alors une trentaine d'adhérents répartis sur une large zone couvrant plusieurs départements de Midi-Pyrénées et départements limitrophes. Un cahier des charges est esquissé qui s'attache essentiellement à décrire le produit et son procédé de fabrication. Un profil sensoriel est élaboré dès 1997 afin de caractériser le produit au plan gustatif et, ainsi, mieux le différencier des autres cabécous de la Région (Figure 31).

Au fil des années 1999 à 2001, des réunions de travail se succèdent ainsi que des échanges avec l'organisme certificateur régional Qualisud. Des différends surgissent concernant plusieurs points du cahier des charges, notamment à propos de l'alimentation des chèvres,



Figure 31 : Cabécou d'Autan. (Collection [www.produits-laitiers.com](http://www.produits-laitiers.com)).

du pâturage, de l'ensilage, les contraintes de collecte du lait, etc., provoquant le retrait de certaines entreprises laitières. Le dépôt du dossier définitif n'interviendra qu'en septembre 2005. Entre temps l'Association ne réunit plus que des producteurs fermiers de trois départements (Tarn, Tarn et Garonne, Haute-Garonne) et deux artisans fromagers.

L'arrêté d'homologation du Label régional « Cabécou d'Autan » est publié le 6 avril 2006 mais dans les années suivantes, les difficultés s'accroissent. Le projet de label vivra difficilement et s'essouffera peu à peu car la commercialisation ne suit pas.

En dépit d'une tentative de relance en 2014, avec un travail de révision du cahier des charges, la démarche label sera délaissée, puis tombera en sommeil. Au même moment le gérant de SégalaFrom (Tarn) qui avait assuré le pilotage de la démarche depuis le départ de l'animatrice (suppression du poste en 2010), prend sa retraite après avoir confié le devenir de SégalaFrom à la Fromagerie du Pic dans le Tarn et Garonne. Faute d'intérêt, le projet régional du cabécou d'Autan est aujourd'hui quasiment abandonné.

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

## **CONCLUSION : DANS LE GRAND- OUEST, UNE FILIÈRE CAPRINE BICÉPHALE, FERMIÈRE ET INDUSTRIELLE, QUI A CONNU UNE DOUBLE RÉUSSITE EN 60 ANS ET SE RÉINTERROGE SUR SON AVENIR**

La production de fromage de chèvre en grand-ouest français a connu sur le temps long des mutations productives et des dynamiques territoriales qui l'ont fait accéder au rang de leader européen. En Poitou méridional, les caprins omniprésents depuis des siècles aux côtés des paysans et des ruraux sur cette terre de passage et protestante, se sont d'abord implantés par adaptation zootechnique et sociale. Au 19<sup>e</sup> siècle, les femmes commercialisent leurs mothais sur feuille et chabichous du Poitou sur les marchés locaux. De leur côté, des « marchands de peaux de lapins » collectent du fromage en vrac dans les fermes pour les valoriser affinés dans les centres urbains. Après l'apparition du phylloxéra et la disparition de la vigne, la coopération beurrière connaît un développement considérable dans la région ; elle entraîne dans son sillage, dès le début du 19<sup>e</sup> siècle, une production industrielle de fromage de chèvre qui bénéficie du train et des marchés citadins. C'est cet ancrage centenaire de l'industrie fromagère caprine qui fera passer plus vite qu'ailleurs la production de fromages de chèvre d'une économie de subsistance à une économie de marché mondialisé. Après la seconde guerre mondiale, spécialisation et concentration caractérisent de façon importante la production caprine dans les élevages et les industries laitières du bassin. Dans les années 1960, l'apparition florissante de la grande distribution et la demande croissante de consommateurs citadins dopent ces laiteries industrielles. Fruits de ce boum économique, les quatre groupes laitiers présents aujourd'hui en Poitou (Agrial, Savencia-Terra Lacta, Lactalis et dans une moindre mesure Sèvre-et-Belle) représentent à eux seuls plus des deux tiers de la production nationale de fromage de chèvre. Malheureusement pour le territoire, la majorité des sièges sociaux de ces entreprises sont hors région. Dans une économie de marché international, ces industries ont développé des marques d'entreprises à forte notoriété (Soignon, Président, Saint-Loup, Sèvre-et-Belle, Chavroux) en s'appuyant sur des fromages standardisés comme la « bûchette » qui représente 60 % du volume des fromages de chèvre français. Ces fromages de grande consommation accessibles à un prix modique (environ 3 € de plus par kg que des fromages de vache) permettent de toucher un large éventail de consommateurs, notamment des classes sociales à revenu modeste.

Dans ce contexte, l'AOP chabichou du Poitou voit son volume plafonné à 300 tonnes par an (sur environ 70 000 T de fromage de chèvre produit sur le bassin) et le mothais sur feuille, actuellement en demande de reconnaissance en AOC, représente un volume du même ordre. D'autres régions investiront bien plus cette stratégie de la qualité via les AOP.

De l'épicentre poitevin, l'élevage caprin s'est progressivement répandu à la fois vers la Vendée, le Maine-et-Loire et la Bretagne mais aussi dans le Sud-Ouest, sur les terres de production du Cabécou, en Dordogne, dans le Lot-et-Garonne et en Aveyron. Pour ces terroirs caprins du sud rattachés dans un premier temps aux entreprises laitières poitevines, que ce soit du Rocamadour AOP et des Cabécous du Périgord, d'Autan et du Fel, la diversité de leurs trajectoires respectives montre à la fois des réussites de réancrage local de filières autour des fromages mais aussi des tentatives qui se sont soldées par des échecs.

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

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

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



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

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

## Références

- Bossis N., 2018. Résultats techniques et économiques caprins 2017 en Nouvelle-Aquitaine. IDELE, 4 p.
- Cavaillès H., 2003. La t(T)ranshumance pyrénéenne et la circulation des troupeaux dans les plaines de Gascogne. Ed. Caïrn (voir aussi une approche plus détaillée et illustrée [www.chevredespynes.org](http://www.chevredespynes.org) dans le menu "études).
- Daunizeau A., 1951. La population caprine dans le département des Deux-Sèvres. Essai de reconstitution de la race Poitevine. Thèse de doctorat vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, 52 p.
- Delfosse C., 2007. La France fromagère (1880-1990). Ed. La Boutique de l'Histoire, Paris, 270 p.
- Jénot F., 2008. Mutations productives et dynamiques territoriales. Etude de prospective stratégique à l'horizon 2016. Thèse de doctorat de géographie, Université de Poitiers.
- Jénot F. (coord.), 2002. Terre des chèvres. Entre tradition et modernité en Poitou-Charentes Vendée. Geste Éditions, 175 p.
- Le Jaouen J. C., 1988. Fromages de chèvre : tradition et modernité. La Chèvre 169, 12-14.
- Le Jaouen J. C., 2003. Les grandes mutations de l'élevage caprin. La Chèvre 254, 16-20.
- Morand-Fehr P., Le Jouen J.C. (coords.), 2009. Histoire et évolution des races et des productions caprines. Ethnozootechnie 85, 132 p.
- Napoleone M., Corniaux C., Leclerc B. (coords.), 2015. Voies lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation. Cardère Éditions, 311 p.
- Napoleone M., Jénot F. (Coord.), Le Jaouen J. C., Leboeuf B., 2019. Régions caprines françaises - Tome 1. Ethnozootechnie 105, 85 p.
- Purseigle F., Hervieu B., 2009. Pour une sociologie des mondes agricoles dans la globalisation. Études Rurales 183, 177-200.



## Pour citer ce chapitre

Jenot F., Denonfoux L., Goscianski C., Le Caro L., Billant J., Chevre J., D'Halluin M., Delaporte C., Thault F., Passal JN., Le Jaouen JC., 2022. Histoire caprine du Grand Ouest français, une terre des chèvres entre tradition fermière et industrie fromagère mondialisée, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen JC. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootchnie : 53-116.  
[DOI : 10.17180/t528-2045-ch9](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch9)

## Affiliations des auteurs

Frantz JENOT, Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographi, 86073 Poitiers, France  
Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée

Léopold DENONFOUX, Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine,  
2 rue du Port de Brouillac, 79510 Coulon, France

Christine GOSCIANSKI, Chambre régionale d'agriculture Pays-de-la-Loire, 49105 Angers cedex 2, France

Leila LE CARO, Chambre d'Agriculture de Bretagne, 35042 Rennes cedex, France

Joseph BILLANT, Syndicat Caprin de Dordogne, 24660 Coulounieix-Chamiers, France

Jacques CHEVRE, Syndicat Caprin de Dordogne, 24660 Coulounieix-Chamiers, France

Michel d'HALLUIN, Syndicat Caprin du Lot-et-Garonne, 47008 Agen cedex, France

Camille DELAPORTE, Syndicat Caprin du Lot-et-Garonne, 47008 Agen cedex, France

Fanny THUAULT, Association Chèvre des Pyrénées, 09000 Foix, France

Jean-Noël PASSAL, 4 impasse des Glycines, 09200 Eycheil, France

Jean-Claude LE JAOUEN, 30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles-Attilly, France

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

---

Bernard LEBOEUF\*, Cécile GOURINEL,  
Pierre DESBONS, Michel CLEURENNEC

## Résumé

La région Centre-Val de Loire n'est pas perçue comme une entité spatiale et culturelle forte, bien qu'elle dispose d'atouts territoriaux avec ses cinq différentes AOP de fromages de chèvre. Jusque dans les années 1950, l'élevage de chèvre était uniquement une source complémentaire de revenus, surtout dans le centre et le sud de la région. Grâce à un réseau de transport routier et ferroviaire bien développé et permettant un accès rapide vers de grandes métropoles comme Paris, Nantes et Lyon, les affineurs établissent un relais économique entre les éleveurs ancrés dans les territoires identifiés grâce aux AOP, et les consommateurs citadins en développant un marché qui a rapidement progressé à la fin des années 1970. En 2018, 42 % de la production régionale de fromages de chèvre est sous appellation. Progressivement, on a assisté à l'accroissement d'un modèle industriel avec 700 élevages ayant en moyenne 170 chèvres et une industrie fromagère qui se concentre rapidement sans toutefois menacer la production fermière.

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



**A**vec cinq fromages labellisés AOC-AOP au lait de chèvre, la région [Centre-Val de Loire](#) occupe une place singulière et se distingue des autres régions caprines en France. Le sigle AOC-AOP sera utilisé dans le texte pour indiquer que les appellations sont passées d'une reconnaissance nationale (AOC) à européenne (AOP) au cours du temps. Après une présentation de la région et ses particularités identitaires, nous allons retracer les



---

\* Auteur de correspondance : leboeufbe@wanadoo.fr

principales étapes de l'évolution de la filière caprine régionale au cours du temps, d'une production caprine marginale à une industrialisation qui progressivement occupera une place importante, sans évincer la production fermière. Plusieurs périodes ponctuées de ruptures ont caractérisé l'évolution de la filière caprine de cette région. A la fin du 19<sup>e</sup> et au début du 20<sup>e</sup> siècle, l'élevage des chèvres est l'affaire des femmes et voit l'émergence des affineurs. C'est l'amorce de la notoriété du fromage de chèvre. Dans les années 1950, les troupeaux se spécialisent et s'agrandissent. Les affineurs ouvrent les portes au marché urbain. Durant les années 1970 à 1990, la production fromagère caprine est stimulée par les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) qui se développent et par l'industrie laitière qui monte progressivement en puissance. La reconnaissance progressive des cinq AOC-AOP sous l'impulsion des producteurs crée un lien fort aux territoires et renforce la renommée des produits. Le début des années 2000 voit la domination de groupes industriels sur ce secteur avec le rachat ou la fusion d'entreprises. Les acteurs de la filière s'organisent progressivement pour avoir plus de cohérence avec la volonté de parler d'une seule voix pour développer et préparer l'avenir de l'élevage caprin. Nous allons décrire comment ce développement s'est opéré, stimulé par des personnalités locales remarquables et par une animation territoriale dynamique.

## LES POINTS CLES DE L'ANCRAGE AU TERRITOIRE DE LA FILIERE CAPRINE REGIONALE

### Une identité territoriale incertaine

Cette région administrative est constituée d'anciennes provinces historiques telles que la Beauce, [la Touraine](#), la Touraine, la Sologne et le Berry. Elle est composée de six départements : le Cher, l'Eure-et-Loir, l'Indre, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher et le Loiret. Elle apparaît au visiteur comme une entité spatiale peu affirmée au regard des anciennes provinces. Les châteaux et demeures de la Touraine témoignent d'un passé riche, lié à la royauté. Le Berry, érigé en Duché du temps de Jean le Bon, s'est senti par la suite passablement oublié de Paris. Cela explique pour une large part la situation de dualité interne ressentie dans la région. D'ailleurs les stratégies de communication territoriale s'appuient de préférence sur ces anciennes provinces historiquement bien identifiées. Le manque d'unité et de lisibilité territoriale ne nuit cependant pas à l'attractivité touristique de la région, mondialement



connue pour son riche patrimoine historique et culturel autour des Châteaux de la Loire et autres monuments patrimoniaux qui ont attiré environ 10 millions de visiteurs en 2019. C'est une opportunité exceptionnelle pour faire connaître les fromages de chèvre produits dans la région.

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

La Loire traverse le territoire d'est en ouest pour former une vaste vallée qui façonne le paysage et l'économie de la région (Figure 1). Une activité tertiaire et touristique intense est observée sur l'axe Orléans-Tours. Ces deux villes sont les seules à compter plus de 100 000 habitants, concentrant la moitié de la population de la région. Plus au Sud, la vallée du Cher a structuré largement l'activité économique régionale sur l'axe commercial Nantes-Tours-Lyon, avec un important brassage de personnes et de marchandises, favorisant de nombreux échanges de savoir-faire. Les principaux opérateurs industriels ou coopératifs laitiers caprins sont situés sur cet axe par nécessité d'avoir les outils de production au plus près des voies commerciales. Mais aujourd'hui, la vallée du Cher subit un appauvrissement important dû à l'urbanisation galopante. Au nord de la région, l'aménagement des transports de la région avec les autoroutes et le TGV favorise le flux vers Paris. La ville de Tours, à une heure de Paris, est considérée par certains comme appartenant à la grande banlieue. Le sud de la région, plus éloigné, profite moins de cette influence parisienne (Girard et Thomas Dum, 2010). Mais pour l'ensemble régional, la proximité géographique avec la région parisienne a constitué un atout précieux pour le développement de la filière caprine. Les fromages de chèvre fermiers se sont ainsi retrouvés dès le 19<sup>e</sup> siècle sur les tables de la bourgeoisie parisienne. Ceux de la Touraine sont acheminés vers Paris par le rail au départ de Tours via Orléans. Ceux du Berry, dans la région de Sancerre et Chavignol, sont convoyés par la Loire et le canal de Briare qui rejoint la Seine et transportés vers Paris en même temps que les vins du Sancerrois, voire même jusqu'à Lyon grâce à la proximité de la ligne de chemin de fer Paris-Lyon-Marseille.



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

## Une grande diversité topographique du territoire

La vallée de la Loire, les plaines de Beauce, les étangs de la Brenne et de la Sologne sont des exemples de paysages emblématiques du Centre-Val de Loire dont la richesse et la variété des paysages découlent de sa topographie. Le relief se découpe en une trentaine de petites régions à potentiels agricoles. Au Nord, on trouve des sols bruns et limoneux à fort potentiel céréalier de la Beauce. Au centre, les sols de la Sologne à la Brenne sont humides et sablonneux, avec des sols calcaires en Champagne Berrichonne et dans le Sancerrois. Au sud, c'est l'élevage qui domine sur des terrains à base de schistes, gneiss et granites, aux profils proches de ceux du Limousin. Cette mosaïque de paysages avec ses sols diversifiés a contribué à voir l'émergence de produits de terroir dont les appellations caprines en sont une illustration. C'est un patrimoine naturel et riche mais confronté aujourd'hui à l'exode de la population vers la ville avec pour conséquence un vieillissement démographique dans les zones rurales (DREAL Centre-Val de Loire, 2015).

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

Les élevages caprins se répartissent inégalement sur le territoire. Ils sont surtout concentrés au sud de la Loire, dans l'Indre, l'Indre-et-Loire et le Cher (Figure 2). Ces départements accueillent l'ensemble des cinq AOP : le Sainte-Maure de Touraine, le [Crottin de Chavignol](#), le Selles-sur-Cher, le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre. Les appellations s'étendent également sur une partie du Loir-et-Cher et du Loiret. La production caprine régionale a eu souvent du mal à trouver sa place. Il n'y avait pas de tradition de troupeaux jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale. C'était une production d'autosuffisance alimentaire pour les familles modestes et pauvres. La région Centre-Val de Loire est divisée en sous-ensembles aux logiques différentes avec des répercussions sur l'organisation caprine. D'après C. Leclerc (Sainte-Maure-de-Touraine), « *dans la région Centre, il n'y a pas d'unité marquée dans la filière caprine. Les hommes ont de bonnes relations individuelles mais ne partagent ni la façon de faire, ni la vision d'avenir. Stratégiquement, l'unité est donc difficile au sein de cette région* ». Le fromage de chèvre a contribué à la renommée de la région, reconnue pour son bien-vivre et sa gastronomie bien identifiée. Le fromage de chèvre lui confère une identité ancrée dans son histoire avec le monde rural, celui des éleveurs, affineurs et transformateurs qui ont œuvré depuis des générations à la mise en valeur de leur patrimoine.



## LA CHEVRE PRODUCTION SECONDAIRE ET COMPLEMENTAIRE JUSQU' AUX ANNEES 1970

Comme pour d'autres régions françaises, l'histoire de la chèvre et des fromages commence avec les éleveurs du Néolithique des plaines du Berry, puis des Gaulois qui ont laissé des fragments de faisselles en terre cuite dans le village des Arènes, sur la zone de l'appellation Valençay. L'histoire se poursuit avec les fromagères de Valençay et de Pouligny-Saint-Pierre qui utilisaient des moules en paille au début du 19<sup>e</sup> siècle (Turpault, 2002).

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

Jusqu'au 20<sup>e</sup> siècle, la chèvre occupe une position en marge de l'agriculture et souvent ignorée des recensements agricoles (Encadré 1). Et pour cause, c'est plutôt l'affaire des femmes, souvent sans terres et parfois seules. Selon les propos de L. Giboureau (INAO), « *c'est la grand-mère qui s'occupe des chèvres transmettant la tradition directement à la petite fille* ». Cette transmission de savoir-faire de grand-mère à petite fille est fréquente parce que la mère travaillait avec le père dans les champs ou à l'usine.

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



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

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

D'après la statistique établie par le préfet de l'Indre en 1804, « les chèvres sont des animaux qui, depuis la Révolution, se sont davantage multipliés ; leur nombre a plus que doublé... les haies, les jeunes pousses, les arbres fruitiers, tout périt sous la dent des chèvres ; et la certitude qu'on a qu'elles détruiraient empêche de planter. Aussi de toute part s'élève-t-il contre elles un cri d'extermination. Ce n'est pas sans doute qu'il faille détruire toutes les chèvres ; elles sont une ressource pour l'indigence ; mais il serait bon d'en empêcher l'énorme multiplication et d'en diminuer les dégâts ». La chèvre est si mal considérée qu'elle ne fait pas partie du cheptel. L'article 399 « des « Usages Locaux du Département de l'Indre » édition de 1932, signale : « on comprend dans le cheptel vif tous les bestiaux du domaine, à l'exception des chèvres, dont le produit, lorsqu'elles sont tolérées dans le domaine, appartient entièrement aux métayers et aux fermiers sauf conventions contraires ».

## Une source complémentaire de revenus au 20<sup>e</sup> siècle, jusque dans les années 1950

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

Le mouvement coopératif laitier qui se développe parallèlement à celui de l'élevage caprin n'est pas d'une ampleur comparable à celui observé en Poitou. Il concerne surtout l'Indre et l'Indre-et-Loire. Seules quelques coopératives qui traitent le lait de vache s'impliquent dans la fabrication du fromage de chèvre avec un prix du lait peu attractif pour les éleveurs (Bertrand, 2007). Cette production demeure donc une activité fermière avec une vente sur les marchés des fromages produits en excédent de la consommation familiale.

Durant cette période on perçoit peu d'évolution concernant la structure des élevages de chèvres et les techniques appliquées à la transformation fromagère. A cette époque, il existe encore de nombreux types locaux de fromages de chèvre que l'on peut différencier surtout par leur forme. Ils sont tous de type lactique. Cela traduit les habitudes locales de consommation. A Chavignol (commune de Sancerre), la forme du fromage correspondait à une production quotidienne de quelques chèvres par ferme et un fromage correspondait à une portion. Des formes oubliées aujourd'hui existaient comme le Palet, fabriqué en particulier dans le Perche, et des doubles-crottins, appelés « Santranges » dans le nord du Cher (Turpault, 2002).

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

## Des personnalités qui ont façonné l'organisation caprine depuis le 20<sup>e</sup> siècle

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

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

Dès leur création, les trois syndicats de la région organisent des expositions et des concours caprins. Durant l'été 1958, trois concours de grande envergure rassemblent un grand nombre d'animaux et d'éleveurs autour de la race Alpine : Mennetou-sur-Cher (Loir-et-Cher), Valençay (Indre), Sainte-Maure-de-Touraine (Indre-et-Loire). Au total, 208



animaux appartenant à 36 éleveurs y sont primés. En décembre 1959, le Syndicat caprin et la DSA d'Indre-et-Loire organisent un concours itinérant dans l'arrondissement de Loches. Une commission ad hoc visite une douzaine d'élevages candidats, comprenant entre 2 et 50 chèvres. Onze éleveurs sont récompensés pour la qualité de leur troupeau (pureté génétique, homogénéité, état des animaux), et sur la qualité de leur chèvrerie (propreté, luminosité, aération, organisation). Les concours caprins se poursuivent annuellement jusque dans les années 1990. Ils sont l'occasion pour les éleveurs de comparer leurs animaux et la technicité de leur élevage. Ils stimulent beaucoup le développement de la filière caprine en région, une des plus dynamiques de France.

Deux personnalités du département d'Indre-et-Loire vont fortement influencer sur la mise en place de la filière caprine française des Trente-Glorieuses : la Comtesse Colette de Saint-Seine, éleveuse, et M. Fatoux, Ingénieur des Services Agricoles.

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

[Colette de Saint-Seine](#) (1920-2017), (Figure 3) est la fille unique du célèbre géologue le comte Georges Lecointre (1888-1972), et de Solange Chenu de Mangou (1897-1954) originaire du Cher. Après leur mariage, le couple s'installe au château de Grillemont (La Chapelle Blanche, Indre-et-Loire) pour exploiter un vaste domaine agricole et forestier.



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

Forte personnalité, désirant prendre le contrôle du Livre Généalogique de race alpine (LGA), Colette de Saint-Seine fait transférer le siège parisien de cet organisme dans son château de Grillemont. Elle en assume le secrétariat de 1962 à 1972, aidée de quatre employés. Ainsi, pendant dix ans, elle occupe une position stratégique pour contrôler et orienter le patrimoine génétique du cheptel caprin français.

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



Figure 3 : Madame Colette de Saint-Seine présentant une chèvre Alpine, (photo non datée, ©P. Desbons).

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

Adolphe Fatoux naît le 7 mars 1917 à Hamilton (Ontario, Canada, Figure 4). Il obtient le diplôme d'Ingénieur agricole en 1937. Après avoir exercé à la Direction des Services Agricoles (DSA) du département de la Marne, il est nommé en 1949 à la DSA d'Indre-et-Loire, où il va rester jusqu'à sa retraite en 1978. Au début, il est très impliqué dans le Syndicat de contrôle laitier et beurrier d'Indre-et-Loire créé en 1950.



Figure 4 : Adolphe Fatoux et son épouse, (photo non datée, ©P. Desbons).

Adolphe Fatoux occupe le poste de secrétaire du syndicat caprin dès sa création. Le bulletin de liaison qu'il crée devient la revue « La Chèvre » dès son numéro 2. La rédaction et la gestion de la revue lui sont alors confiées. D'abord diffusé en Indre-et-Loire et dans le Loir-et-Cher, ce périodique bimestriel devient progressivement un document intersyndical touchant la plupart des régions caprines de France. Les articles et informations diffusés visent à développer et à rationaliser l'élevage caprin français en pleine expansion. Avec zèle pendant 16 années, Adolphe Fatoux va gérer seul la revue tout en

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

## GLOIRE ET DECLIN DU METIER D'AFFINEUR DEPUIS LES ANNEES 1950

On trouve trace de la présence des affineurs dès le milieu du 19<sup>e</sup> siècle à une période de soubresauts de l'économie viticole, comme dans la région de Sancerre après la crise du phylloxéra. Les affineurs à cette époque sont de petites entreprises familiales qui font du troc avec les paysans : transport de bois ou de charbon en échange de fromages frais. Ils permettent ainsi aux fermiers d'acquérir des produits de première nécessité.

Progressivement, ils développent leurs achats de fromages frais qu'ils affinent et commercialisent auprès de négociants, de grossistes, de crémiers ou de consommateurs en région et au-delà. Rapidement, ils se spécialisent en collectant tous les jours les « fromages en blanc » c'est-à-dire sous forme de caillés moulés ou démoulés, salés ou non, et les transforment en fromages affinés pour les revendre sur les marchés ou dans les crémeries des grandes villes. Ces fromages sont alors de formes diverses et adaptées à la demande de la clientèle. Cette collecte régulière permet aux fermiers d'écouler fromages ou caillé sans problème, et génère une première économie familiale. C'est ainsi qu'à partir de la fin du 19<sup>e</sup> siècle, notamment dans la région de Chavignol, les affineurs ont été les premiers à jouer un rôle prépondérant pour le développement de la production régionale de fromages fermiers (Froc, 2007). C'est le cas de la Maison « Crochet » fondée en 1873 (Encadré 2) et également les affineurs Denisot, Dubois-Boulay ou Chamaillard.

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

*Ces affineurs commercialisaient pratiquement les 2/3 de la production. Les entreprises d'affinage et leurs marques ont été progressivement rachetées par la laiterie Triballat de Rians. »*

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

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

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

*Nous, les affineurs, on n'a pas eu la simplicité de nous réunir et de nous associer pour affronter ce marché qui se présentait. On était trop différents entre nous. Avant de considérer les GMS il aurait fallu commencer par nous regrouper. On n'a jamais voulu faire de concessions entre nous.*

*Le modèle affineur n'était pas taillé pour affronter la demande des grandes surfaces en termes de capacité de négociations. La grande distribution voulait des volumes avec des garanties d'approvisionnement et de services. Ils ne voulaient aucune perte en fromages, on ne comprenait pas. Nous n'étions pas capables de négocier avec eux.*

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

La profession des "BOF", ancien nom du commerce des produits alimentaires, négociants en Beurre, Oeuf et Fromages apparaît aux halles de Paris à partir de 1870. Elle se développe au début du 20<sup>è</sup> siècle et va permettre de rapprocher les citadins de leurs racines rurales. Le marché s'organise vite à Paris, la demande en fromages de chèvre augmente régulièrement sous l'effet du dynamisme de cette profession qui gagne de l'argent et cherche à s'étendre aussi en province. Pendant l'occupation allemande dans les années 1940, les BOF prospèrent rapidement grâce au marché noir, au point que le sigle devient péjoratif et synonyme d'enrichissement rapide entaché de suspicion.

Les affineurs vont développer au cours du temps tout un savoir-faire auprès des producteurs fermiers. Confrontés au problème du manque d'homogénéité des poids et des formes, les affineurs cherchèrent très vite à favoriser une fabrication en faisselles standardisées. Les formes les moins prisées ont disparu. Cela a contribué à l'uniformisation des caractéristiques des fromages comme l'aspect, la texture et le goût, créant ainsi les bases des futures AOC-AOP. Ils ont participé à convaincre les petits producteurs, ceux qui produisaient surtout pour leurs familles et leurs proches, de fabriquer davantage de fromages en se chargeant de la commercialisation qui est une activité très chronophage.

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

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

Fondée en 1963 sous l'impulsion d'une dizaine d'éleveurs, dont Roger Debouver, originaire du Nord, ayant créé un élevage de 150 chèvres en 1961. Elle a pour but de leur assurer un meilleur revenu. Le lait de chèvre, à peine accepté par les coopératives laitières, était payé très peu au-dessus du prix du lait de vache. Ces éleveurs qui vendaient leur production à des affineurs trouvaient que les prix pratiqués par ces derniers étaient insuffisants. Il leur était impossible de trouver seuls un débouché et ils décidèrent de créer leur coopérative. Mr Debouver, le premier directeur, fut la cheville ouvrière du démarrage. Rapidement 40 producteurs avec 800 chèvres livraient leur lait, puis dès 1964 on recensait 1500 chèvres et 4000 litres de lait par jour. L'année 1979 marque un virage décisif. Suite à des problèmes économiques 40 producteurs se sont retrouvés sans paiement de leur lait pendant plusieurs mois. Ils se sont retirés pour créer la Coopérative Berry Sud Nord Limousin. Mais en 1983 un accord a été conclu entre les deux structures jusqu'en 1989. En 1996 la coopérative installe une production de Pouligny-Saint-Pierre au Blanc. Depuis le mariage en 2002 avec le groupe Triballat-Rians qui conforte la coopérative et lui permet de produire sous AOC-AOP, le Selles-sur-Cher (majoritaire), le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre. En 2018, elle traite environ 5 millions de litres de lait chez environ 50 producteurs et emploie 37 personnes.

Cette tendance s'est renforcée depuis cette période par des changements sociétaux rapides. Une partie des consommateurs recherche des circuits de distribution courts qui minimisent les intermédiaires tout en favorisant les contacts directs avec le producteur fermier. Au cours du temps, le nombre d'affineurs de la région s'est considérablement réduit (Figure 5). En 2020 seuls deux artisans affineurs sont encore en activité et situés dans le Cher : Dubois Romain et Bertrand René. Beaucoup ont cessé leur activité et les autres ont été rachetés par les groupes laitiers présents en région : Triballat-Noyal, Agrial et Triballat-Rians. Les industriels ont investi dans la commercialisation de fromages fermiers issus d'ateliers d'affinage réputés avec la volonté de préserver cette filière de qualité car elle valorise l'image de leur entreprise et diversifie l'offre de fromages, même si cela ne représente qu'une faible part de leurs ventes. C'est le cas par exemple de Dubois-Boulay racheté par Triballat-Rians en 2012, qui produit 150 tonnes de fromages par an. Ces petites entreprises d'affinage n'ont pas pu s'adapter à l'évolution du marché, capté aujourd'hui par les GMS à plus de 85 %. En quête d'authenticité, elles s'intéressent aussi pour partie aux fromages de terroir que peuvent leur fournir aussi les affineurs et producteurs fermiers.

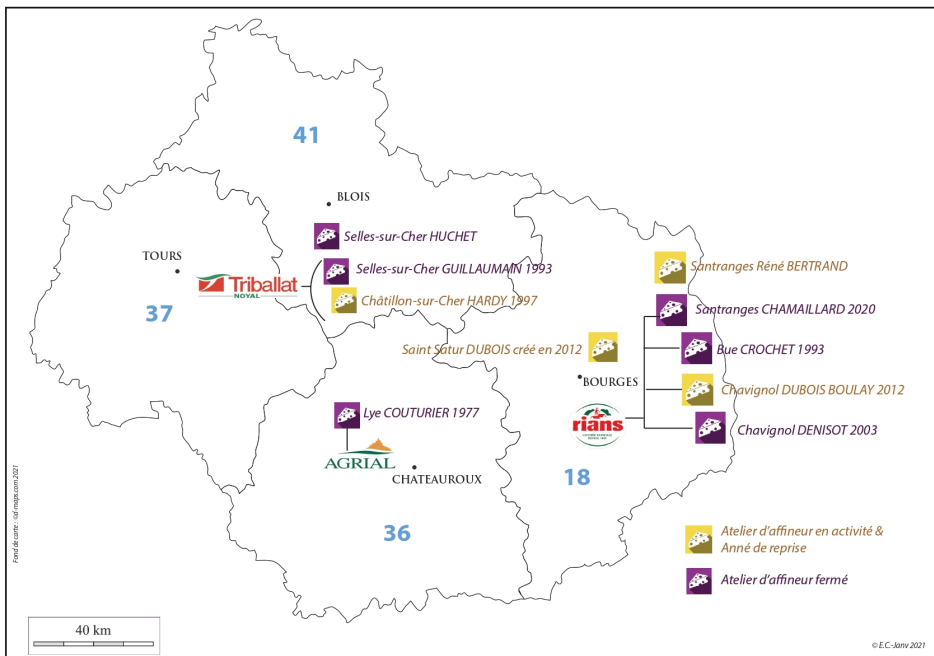


Figure 5 : Sites de production, passés et actuels, des fromagers-affineurs du Centre-Val de Loire, avec l'année de reprise ou de fermeture selon le cas.

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

- Émergence et envol de la profession à la fin du 19<sup>e</sup> siècle et jusqu'à la guerre de 14-18 puis plus modérément jusqu'à celle de 39-45.

- Fort développement de la fin de la Seconde Guerre mondiale aux années 1980-1985 dans les grandes villes Bourges, Paris, Tours, Lyon, etc.

- 1985-2000, période de mutation difficile pour les affineurs qui cherchent à évoluer parallèlement aux laiteries industrielles et à la grande distribution qui se renforcent.

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

## **SPECIALISATION DES ELEVAGES ET DIVERSIFICATION DES PRODUITS A PARTIR DES ANNEES 1970**

La région Centre-Val de Loire a été pour une large part le creuset du renouveau et de la modernisation de l'élevage caprin en France à partir des années 1960. Beaucoup de réunions d'intérêt national étaient organisées traduisant le dynamisme des professionnels caprins locaux notamment ceux des syndicats caprins départementaux nouvellement créés. Quel éleveur n'a pas encore en mémoire les nombreux concours à l'échelle départementale, régionale voire nationale, de fromages de chèvres et de caprins organisés à partir du début du 20<sup>e</sup> siècle, comme à Tours, Sainte-Maure-de-Touraine, Selles-sur-Cher, Levroux et bien d'autres ?

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

Progressivement grâce à une production laitière en croissance et au rôle d'intermédiaire joué par des affineurs, le marché parisien devient de plus en plus accessible et rentable. En transformant le lait de chèvre en fromage, les laiteries de lait de vache contribuent à l'organisation et à l'essor de la production caprine qui devient économiquement intéressante. La présence simultanée de vaches laitières et de chèvres dans les fermes incite au mélange des laits pour fabriquer un fromage mi-chèvre. D'ailleurs la législation de l'époque autorise l'appellation mi-chèvre jusqu'à une teneur en lait de vache de 70 %

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

## Rationalisation de la production et de la transformation fromagère

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

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

Dès 1970 la région se place au troisième rang du cheptel caprin français. La densité la plus importante en chèvres est observée dans quatre départements : Cher, Indre, Indre-et-Loire et Loir-et-Cher. On assiste à une évolution importante des systèmes d'élevage et de l'organisation de la filière caprine, avec une réduction significative des affineurs et des éleveurs fromagers au bénéfice des livreurs et des transformateurs industriels (Boisgard-Vallée, 1979). Ce phénomène va se poursuivre jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle.

*« Autrefois, maillon majeur de la commercialisation des fromages de chèvre fermiers, les affineurs ont vu leur nombre régresser. A cela, deux raisons peuvent être avancées. D'une part l'accroissement des troupeaux et la production laitière plus importante destinée à la*



*transformation par les industriels. D'autre part, une meilleure rentabilité des productions fermières par les producteurs eux-mêmes. Malgré tout, aujourd'hui le "circuit" affineur reste intéressant pour des producteurs n'ayant pas la volonté ou le temps de commercialiser seuls leurs fromages » (J.P. Moreau, Selles-sur-Cher).*

## VERS UNE FILIERE PRODUCTIVISTE ET SPECIALISEE

En 2018, la majorité des élevages se situe au sud de la Loire. Le Centre-Val de Loire est encore la troisième région la plus importante en nombre de chèvres, avec un troupeau régional qui compte près de 103 620 têtes soit 11 % du cheptel national, répartis dans 520 élevages (9 % du total en France). Avec 68,7 millions de litres de lait produits, la région représente 11 % du lait de chèvre produit en France. Elle se singularise par une production fermière importante avec près de 300 éleveurs, ce qui représente 31 % du lait transformé en région, contre 24 % au niveau national (AGREST, 2019).

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

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

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

L'accès à la terre pour les éleveurs caprins est un problème d'envergure dans la région, où il y a une forte concurrence avec les productions céréalières. La puissance financière des éleveurs de chèvres est plus faible que celle des céréaliers pour affronter la concurrence

pour l'achat de terres nouvelles. De même pour la transmission des exploitations, un éleveur trouvera difficilement un acquéreur et bien souvent ses terres seront rachetées par un céréalier. On est là au cœur d'une politique foncière pour laquelle il est difficile d'envisager des perspectives à court et moyen terme. En Brenne et en Sologne, c'est la chasse qui entre en concurrence avec la production caprine. Ponctuellement, des élevages sont confrontés à l'extension de l'urbanisation et aux problèmes de nuisances perçues par les nouveaux habitants ruraux comme les odeurs, les mouches, le bruit des tracteurs et des machines à traire.

## Des entreprises laitières qui se spécialisent et se regroupent

L'industrialisation de la production du fromage de chèvre parvient difficilement au cours du temps, à impulser à l'élevage caprin régional une dynamique de livreurs similaire à celle orchestrée dans l'ancienne région Poitou-Charentes. Les éleveurs de chèvres du Centre-Val de Loire sont peut-être plus attachés culturellement que leurs voisins à produire et transformer à la ferme. Sans doute aussi la politique régionale tarifaire des structures laitières leur a-t-elle été moins favorable. Alors, pour acquérir des parts de marché, les entreprises privilégient la fabrication du fromage le plus réputé de leur bassin de production, ici le Selles-sur-Cher et/ou le Valençay, là le Sainte-Maure de Touraine ou le Crottin de Chavignol. On assiste alors à un changement de la physionomie du marché jusqu'alors dominée par les affineurs (Bertrand, 2007). En Indre-et-Loire, dès le début du 20<sup>e</sup> siècle, des petites coopératives spécialisées en lait de vache à Saint-Épain, Parçay-sur-Vienne, Sorigny, etc. démarrent la collecte de lait de chèvre, contribuant ainsi au développement de la notoriété du Sainte-Maure de Touraine. Les années 1950 constituent le véritable tournant de l'intérêt des laiteries pour le fromage de chèvre, avec la coopérative laitière de Verneuil-sur-Indre (Indre-et-Loire), spécialisée en lait de vache, qui se réoriente vers la collecte et la transformation du lait de chèvre. La fromagerie Segré alors installée à Selles-sur-Cher (Loir-et-Cher) se diversifie avec la production de fromages de chèvre à côté du ramassage à la ferme. De même la coopérative laitière de Tournon-Saint-Martin (Indre) développe la collecte et la production de fromage de chèvre. La laiterie H. Triballat (Encadré 4) porte un intérêt grandissant au Crottin de Chavignol et industrialise sa fabrication entraînant un dynamisme marqué pour l'élevage caprin dans le Cher.



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

*J'ai commencé en 1954 à collecter du lait de chèvre. Le lait tenait alors dans un bidon de 20 litres. J'avais aménagé un petit atelier pour « pâte molle » dans un local contigu à la maison de ma grand-mère. Les éleveurs qui me vendaient le lait étaient intéressés par le prix que je leur proposais. Ils sont alors passés de 2-3 à 10-15 chèvres. En 1962 j'ai pris la décision d'accroître l'activité des crottins. Les fromages que je fabriquais étaient vendus après affinage, à des grossistes de la région qui les commercialisaient ensuite sur Paris. Pourquoi les affineurs ont disparu ? En raison d'un manque de marge ! Et puis plusieurs d'entre eux ont vendu leur entreprise, car ils n'avaient pas de repreneurs. Les rachats ont été échelonnés dans le temps ; Crochet, il y a 30 ans peut-être, et ensuite ce furent Chamaillard, Denizot, et il y a 5 ans Dubois-Boulay. Tous avaient plus ou moins des difficultés financières. Ils sont restés très traditionnels, alors qu'autour d'eux la société avait évolué. Quand la grande distribution est arrivée j'ai eu un cas de conscience ; que devais-je faire ? J'ai résisté, mais je me suis dit que si je n'y allais pas, je serai sur une voie de garage. C'est alors que j'ai commencé à vendre également à la grande distribution. Les crémiers se sont sentis trahis et m'ont abandonné. C'était dans les années 1975-1980. Ensuite l'histoire m'a donné raison mais à l'époque je l'ai fait à contre cœur ; mais comment aurais-je pu faire autrement ? Quant aux affineurs, ils sont restés avec les crémiers. Cela a été la cause de leur déclin. Les affineurs ont tous été rachetés par nous, par Agrial ou par Triballat-Noyal. Des affineurs au sens strict, il n'y en a presque plus. Dubois-Boulay existe par la marque que nous avons conservée. Les discussions avec les grandes surfaces étaient très difficiles, toujours conflictuelles. Ils demandaient toujours des baisses, des baisses, des baisses... C'était des menaces : « Vous ne voulez pas baisser, bon, on vous supprime telle ou telle référence » ! Alors qu'avec les crémiers nous avions des relations amicales. Aujourd'hui c'est encore comme cela, les relations sont toujours tendues. Ils veulent toujours plus. Aujourd'hui les affineurs et les crémiers reprennent une certaine cote. On retravaille avec les crémiers maintenant.*

En 2018, la transformation laitière industrielle et artisanale s'approvisionne auprès de 340 élevages de la région. Cinq groupes laitiers se partagent le marché du lait de chèvre produit en Centre-Val de Loire : Triballat-Rians (18), 6 sites et 46 % de la collecte ; Agrial-Poitouraine (36), 2 sites et 27 % ; Triballat-Noyal (41), 3 sites et 6 % ; Coopérative région Lochoise (36), 1 site et 10 % ; Jacquin et Fils (36), 1 site et 10 %). Cela représente environ 47,3 millions de litres de lait livrés à l'industrie. Ces établissements ont leurs sites de collecte situés au sud de la Loire principalement dans les vallées du Cher et de l'Indre. Ces cinq structures se sont imposées suite à des opérations de regroupement et de fusion (Figure 6). L'ampleur de ce phénomène n'a pas été sans poser le problème de la place des producteurs ; ils ont eu le sentiment de ne plus être entendus dans leurs entreprises laitières. « *Les producteurs sont un peu déboussolés dans ces grosses structures coopératives. Ils ont perdu une partie de leur identité. Cela les chagrine ! Ils ne savent plus à qui parler... Avec des groupes coopératifs immenses comme c'est le cas maintenant, gérés par bassins avec des responsables qui changent régulièrement, c'est difficile pour les éleveurs* » (M. Carcaillon, La Cloche d'Or).

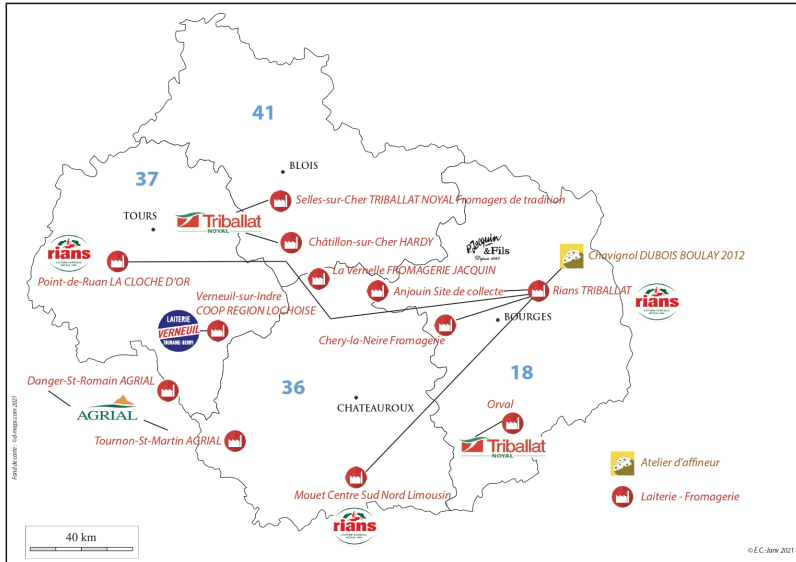


Figure 6 : Sites de production industrielle et affineurs de fromage de chèvre en Centre-Val de Loire.

## UNE SPECIFICITE REGIONALE AVEC CINQ AOC-AOP CAPRINES

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

Au total, 448 éleveurs contribuent à la production [AOP](#) caprine dans la région, dont un tiers qui transforment le lait à la ferme et deux tiers livrent leur lait à un atelier de transformation (Tableau 1). En 2019, la production régionale de fromage de chèvre AOP a été de 4340 tonnes, dont approximativement trois quarts de fromage laitier et un quart de fromage fermier. La proportion de production fermière varie de 20 % (Selles-sur-Cher) à 29 % (Valençay).



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

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

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

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

Pourquoi cinq AOC-AOP caprines sont-elles présentes dans cette région, dont certaines avec des zones de recoupement (Figure 7) ? Le dynamisme des éleveurs associé à une

certaine émulation avec les élus locaux dans le dépôt des premières demandes de labellisation n'est sûrement pas étranger à cette situation comme le souligne J.M. Moreau, Selles-sur-Cher : « *Les années 1970 ont vu se développer la notion d'appellation d'origine. Les reconnaissances en label et appellation se faisaient facilement, sous l'influence d'appuis politiques notamment, et les dossiers passaient plus facilement grâce aux Directions Départementales de l'Agriculture (DDA) de l'époque* ».

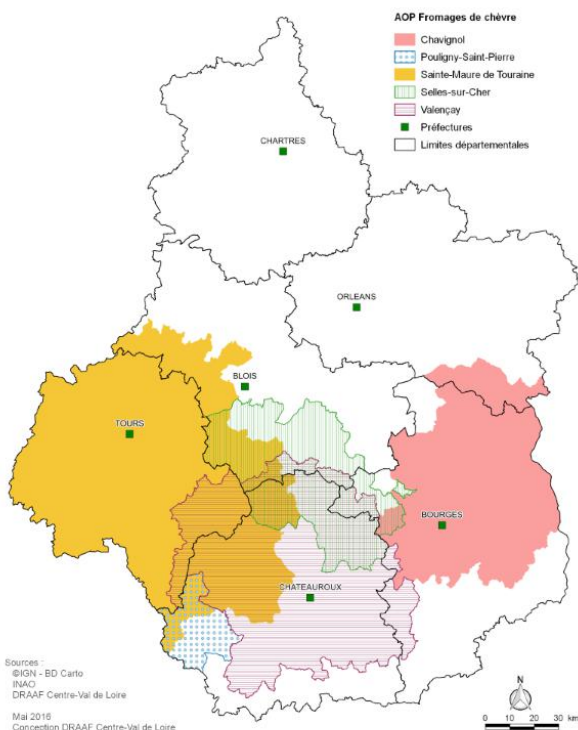


Figure 7 : Aires géographiques des AOP fromagères caprines de la région Centre-Val de Loire, (Sources : INAO-DRAAF Centre-Val de Loire (2016)



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

Pour l'observateur extérieur, il apparaît un paradoxe entre une réelle volonté de gestion collective et en même temps une intention d'indépendance marquée entre les différentes structures des AOC-AOP de la région. Elles assurent chacune leur promotion individuelle, et pourtant : « *Ce qui a fait marcher les appellations, c'est une prise de conscience de la complémentarité des partenaires, que l'on pourrait vendre plus à l'extérieur si on avait une reconnaissance commune* » (J.F. Turpault, Crottin de Chavignol).

Lorsque l'on regarde la carte des zones de production des AOC-AOP (Figure 7) on visualise un secteur appelé « le triangle d'or » qui recouvre la zone de Sainte-Maure-de-Touraine, Valençay et Selles-sur-Cher. « *En fait, ces zones sont situées sur l'axe de la vallée du Cher qui était un axe commercial Nantes-Tours-Lyon, avec un brassage important de marchandises et surtout d'hommes et de femmes qui échangeaient leurs savoir-faire. Sur ce triangle d'or, les usages se sont interpénétrés amplement et parfois carrément superposés pour apporter un cumul de savoir-faire particulier sur ce secteur* », nous indique [L. Giboureau](#) de l'INAO. Le règlement des AOP n'accepte plus maintenant que sur la même zone, on puisse produire des AOP différentes.



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



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

*La fédération des AOC-AOP n'était pas assez forte pour trouver un équilibre entre laitiers et fermiers. En face des producteurs il y avait principalement les laiteries pas très favorables à cette structure. Au moment de la création de la FAOCC, le président du Crottin de Chavignol, Jacques Léger était pour que les appellations cheminent ensemble parce qu'elles avaient des intérêts communs, en particulier sur la recherche des caractéristiques des produits et leur développement. Les techniciens étaient partagés, d'un côté ceux qui demandaient de ne pas aller trop vite pour ne pas perdre les caractéristiques des laits ; et de l'autre, les techniciens des laiteries qui voulaient un lait « propre » avec un système de surveillance, de contrôle par analyses. Au bout de 7 à 8 ans, face à des intérêts divergents, la fédération finit par disparaître en 2011.*

## Caractéristiques de AOC-AOP fromagères

Les cinq AOC-AOP présentent des caractéristiques de production fromagère relativement semblables. Notamment, les techniques de fabrication reposent toutes sur la coagulation lactique à partir de lait cru. Elles diffèrent surtout par la forme des fromages (Figure 8).

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

Le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre sont en forme de pyramides, celle du Valençay étant tronquée, ce qui lui confère une facilité pour le transport et pour la coupe. Le Selles-sur-Cher se présente sous la forme d'un disque plat légèrement tronconique à bords biseautés. Les moules traditionnels du Sainte-Maure de Touraine étaient semble-t-il à l'origine en osier, ce qui expliquerait sa forme de bche allongée et tronconique avec une paille en son milieu pour le consolider et garantir son authenticité. La forme du Chavignol,

petit fromage rond, provient de moules en argile appelé Crot, inspirée d'une ancienne lampe à huile locale elle aussi en argile. Le volume correspond à la production journalière d'une chèvre, plus faible dans cette région avec ses « pierriers » à proximité du vignoble, par rapport à la région de Sainte-Maure-de-Touraine plus favorable à la production de lait.



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

A l'exception du Chavignol et du Pouligny-Saint-Pierre, tous les fromages sont salés traditionnellement avec un mélange de sel et de poudre de charbon de bois. Autrefois, on utilisait la cendre de sarment de vigne qui donne une poudre fine facile à répartir à la surface du fromage. Selon L. Giboureau de l'INAO, c'est la particularité des fromages de cette région élaborés dans les bassins viticoles qui permet de contrôler l'humidité à la surface du fromage. C'est là toute une alchimie qui a été mise au point par tâtonnement. Le Chavignol n'est pas cendré sans doute parce qu'il existait avant l'implantation de la vigne du Sancerrois qui date de la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Le Pouligny-Saint-Pierre, non cendré également, est situé dans une zone sans vignoble.

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

En 2018, 42 % de la production régionale laitière caprine est sous appellation, soit 61 % de la production nationale (AGREST, 2019). Certaines appellations progressent comme Sainte-Maure de Touraine (+ 42 %) et Selles-sur-Cher (+ 14 % en 10 ans). En revanche, la production de Crottin de Chavignol diminue chaque année et les productions de Valençay et de Pouligny-Saint-Pierre restent stables (DRAAF, 2019). Pourquoi cet



engouement pour certaines AOC-AOP ? Est-ce seulement un problème de communication comme semble le suggérer Henri Bacquard, Sainte-Maure-de-Touraine : « Une appellation n'est pas un problème de quantité, mais de qualité et d'historique. C'est aussi une question de relation avec le consommateur. Quand il achète un fromage, il achète l'histoire. Et si vous n'êtes pas capable de communiquer sur l'histoire du fromage produit, ça ne marchera pas » !

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

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

*Même si au niveau national on essaye de communiquer sur le logo, sur l'appellation, etc., aujourd'hui, la majorité des consommateurs se servent en GMS qui représentent plus de 80 % des ventes, dont une partie en marque « distributeur ». Tout cela nuit à la visibilité du consommateur sur l'AOC-AOP et au lien au territoire, etc. À mon sens, pour une grande partie des fromages en dehors du Comté, le logo n'est pas assez visible, les valeurs des appellations ne sont pas assez connues.*

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

La région naturelle du Perche correspond à une ancienne province, aux confins des départements de l'Eure-et-Loir, du Loir-et-Cher, de l'Orne et de la Sarthe (Figure 1). La présence caprine y a été longtemps marginale. Quelques éleveurs de chèvres amorcent une production fromagère fermière dans les années 1970. En 1999, neuf éleveurs créent l'association des fromagers caprins Perche et Loir (AFCPL). Le Trèfle est un fromage à pâte molle et à croûte cendrée d'un poids minimum de 130 g. Sa forme, rappelant celle du trèfle à quatre feuilles, résulte de l'observation d'une ancienne faisselle au musée de Ligeron dans la Sarthe. Le fromage s'intègre dans les traditions fromagères du Centre-Val de Loire avec l'utilisation d'un caillé lactique et de la poudre de charbon végétal pour orienter l'affinage. La présence locale de résidents secondaires originaires pour l'essentiel d'Ile de France a stimulé la demande. Le Trèfle commence à être imité par des producteurs normands mais aussi du sud-ouest du pays. En conséquence, l'AFCPL envisage l'obtention d'un signe officiel de qualité, en l'occurrence l'IGP (Indication Géographique Protégée).

## Un exemple d'animation du territoire: le fromage Sainte-Maure de Touraine

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

De nombreuses démarches sont alors engagées auprès des services administratifs et des professionnels du fromage. Claude Larcher rencontre les crémiers de Paris au Salon de l'Agriculture. Les échanges sont très fructueux et l'aide apportée très précieuse. La Foire aux fromages est ainsi organisée pour la première fois en 1982. Claude Larcher est le premier président du Comité de Foire. Aussitôt le succès est au rendez-vous. Cette manifestation attire un grand nombre de visiteurs qui viennent pour déguster et acheter, dans une joyeuse ambiance de fête foraine populaire autour du fromage et de la gastronomie. Les producteurs de fromages viennent nombreux et notamment ceux de la région. La Foire est ouverte aussi aux producteurs fromagers de lait de vache ou de brebis.

L'événement qui a permis à la ville de Sainte-Maure-de-Touraine d'être connue et reconnue, a aussi contribué à l'obtention de l'AOC-AOP en 1990. En 1991, c'est le lancement officiel du Trophée du Chèvre d'Or destiné à récompenser le meilleur fromage de chèvre AOC-AOP de France. Le jury est essentiellement composé de crémiers et de consommateurs. Le lauréat reçoit une figurine représentant une chèvre en fer forgé finement doré. Depuis quelques années cependant, la Foire aux Fromages, organisée sur deux jours le premier week-end de juin, est moins fréquentée car confrontée à la concurrence de manifestations de même type et de plus en plus nombreuses, qui ont lieu dans la région (Mondial du fromage à Tours, foires-expositions, fêtes de village, marchés nocturnes, opérations "portes ouvertes" chez les producteurs, ...).

La Commanderie du fromage de Sainte-Maure de Touraine exerce une intense activité de représentation et de défense du fromage éponyme, dans toute la France mais aussi dans d'autres pays. Elle a été créée en septembre 1972. Elle comprend une cinquantaine de "dignitaires" avec à leur tête le "Grand Maître Commandeur", élu pour 3 ans renouvelables. Certains de ces dignitaires exercent une fonction particulière (grand

chancelier, grand ambassadeur, contrôleur-vérificateur, ...) et constituent le Grand Conseil de l'Ordre. A sa création, la Commanderie comptait 16 membres dignitaires. Le premier Grand Maître Commandeur était Marc Dechacher, maire de Sainte-Maure-de-Touraine, sénateur et vice-président du Conseil Général. Lui ont ensuite succédé Abel Robin, Michel Rancher, Serge Raguin et Bernard Leger. Aujourd'hui, Madeleine De Loof est le 6ème Grand Maître Commandeur, élue en 2018. Outre les dignitaires, la Commanderie compte à ce jour près de 7000 chevaliers qui ont été intronisés et qui s'engagent à faire connaître et à défendre le Sainte-Maure de Touraine. Ces chevaliers dont le nombre augmente de 200 ou 300 chaque année sont d'origines très diverses, françaises ou étrangères (Japon, Chine, Australie, Amérique du Nord, ...). Les personnes intronisées le sont à l'occasion de cérémonies solennelles appelées "chapitres" organisées plusieurs fois par an, dont une, en particulier, lors de la Foire au fromage de Sainte-Maure le premier week-end de juin et une autre, lors d'une grande réunion au mois d'octobre ("Grand Chapitre").

Le Grand Chapitre est surtout l'occasion d'un nombre important d'intronisations (plus d'une cinquantaine). Il se tient dans l'une des villes ou dans l'un des villages du secteur géographique de l'AOC-AOP. On note aussi à chaque fois, un nombre important d'invités : élus locaux et nationaux, conseillers départementaux, ... La Commanderie assure également des séances de formation au goût dans les collèges et écoles d'agriculture de la région. Plusieurs dizaines de jeunes sont ainsi formés tous les ans : 50 en 2018, 26 en 2019. Ils obtiennent la médaille de cadet de la Commanderie et permettent de constituer un comité de jeunes jurés chargé d'élire le meilleur Sainte-Maure de Touraine, lors de la Foire aux Fromages du mois de juin.

## **VERS UNE NOUVELLE ORGANISATION COLLECTIVE DE LA FILIERE A PARTIR DES ANNEES 2005**

A partir des années 2000, la filière caprine régionale connaît une mutation forte qui a nécessité la restructuration de l'animation de la filière. Jusque dans les années 2005, il y avait une organisation professionnelle dotée de trois structures distinctes : une interprofession caprine représentant les producteurs et les transformateurs, un GIE Lait-Viande qui regroupait tous les acteurs de la filière et la Fédération régionale des appellations d'origine (FAOCC). Une nouvelle organisation au sein du Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière Caprin (CRIEL), (Encadré 7) a été proposée à l'occasion du repositionnement de la région dans la gestion des fonds pour l'élevage. Il y a eu alors une réflexion collective suscitée par la région pour ne plus avoir une filière à plusieurs voix.

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

*Pour nous, les appellations sont vraiment l'élément central qui nous fait garder une production caprine en région Centre-Val de Loire. Comme elles sont relativement anciennes dans leurs structurations, elles ont besoin d'une adaptation à l'évolution de la société. C'est le cas aussi des éleveurs qui ont envie de vivre comme les autres dans la société. Cela passe par un revenu suffisant. Dans notre filière régionale aujourd'hui, le lait est payé 10 à 15 % de plus que dans les autres régions. Cette bonne valorisation va permettre d'investir et de réduire la pénibilité des travaux. L'enjeu principal actuellement est le renouvellement des générations. On a la pression d'un modèle d'agriculture de plus en plus orienté vers la production de céréales. C'est plus attirant en terme de gestion et d'astreintes que d'élever des chèvres. On ressent bien cette difficulté. Il y a un grand nombre de personnes de ma génération qui vont arrêter dans les 4 à 5 ans à venir. Il faut être capable d'attirer des jeunes. Mais il faut qu'ils puissent financer la reprise car les outils de production et de transformation ont aujourd'hui une valeur économique conséquente. C'est une vraie question que l'on se pose sur la méthode de transmission. L'idée de pratiquer la location des terres et des installations plutôt que de gérer un capital en banque fait son chemin.*

Les acteurs de la filière ont cherché à se structurer collectivement de façon assez radicale pour construire l'avenir de la filière et être l'interlocuteur du Conseil Régional. Le GIE Lait-Viande a été remplacé par un comité de filière, la FAOCC a été dissoute, et les 5 appellations ont été intégrées dans le CRIEL. Mais les conseils d'administration des AOC-AOP sont restés souverains pour les orientations de leurs appellations.

Le CRIEL est structuré en 3 collèges : collège producteurs (6 membres), collège des industries privées (5 membres) et collège des coopératives laitières (6 membres). Le souci de cette nouvelle interprofession a été de continuer le travail qui était en cours, en rajoutant une orientation commune de réflexion sur la promotion des produits AOC-AOP. « On est arrivé à parler d'une seule voix. C'était cela qui était extrêmement important et qui a très bien marché », nous dit Franck Moreau, Président du CRIEL. Mais il ne cache pas les difficultés rencontrées lors de cette mutation, jalonnée de nombreuses et longues discussions animées, et la crainte des uns des autres, notamment des AOP qui voyaient d'un mauvais œil leur rattachement au CRIEL. Selon Franck Moreau : « Cela a été parfois compliqué. Il y a eu de l'humain et du vécu ! Quand on regarde aujourd'hui on est satisfait, on est arrivé à une unité de réflexion et de dynamisme dans la filière régionale ». La situation est maintenant apaisée et la stratégie de l'interprofession a pour objectif de consolider les cinq appellations.

## CONCLUSION

La chèvre est perçue par beaucoup comme la production animale la plus importante et la plus dynamique de la région Centre-Val de Loire, en constituant une sorte de fer de lance. Elle a su bénéficier d'une situation géographique favorable pour se structurer et faire reconnaître depuis longtemps la qualité et la spécificité de ses fromages au-delà de sa frontière régionale. En effet, cette région bénéficie de sa traversée par de grands axes routiers, le TGV, la Loire et ses affluents que sont le Cher et l'Indre. Ce réseau de communications a constitué un atout socio-économique majeur de connexion aux autres entités régionales et particulièrement la proximité de la région parisienne qui a constitué la force d'attraction la plus importante de France des candidats à l'exode rural fin 19<sup>e</sup> début du 20<sup>e</sup> siècle. Très vite, ces populations nombreuses et déracinées ont eu besoin de satisfaire leurs habitudes alimentaires traditionnelles dont le vin et le fromage de leur région d'origine. La liaison avec leurs territoires a d'abord été assurée par les affineurs. Ils ont participé largement à la prise de conscience des éleveurs de chèvres qu'ils pouvaient faire le commerce de leurs fromages locaux pour améliorer leur situation économique en mettant à profit ce nouveau marché prometteur.

Aujourd'hui dans la région, les fromages de chèvre fermiers entretiennent une image de marque positive pour le consommateur, dont bénéficient à la fois les fermiers et les industriels. Ces derniers ont fait preuve de dynamisme afin d'augmenter les marges pour mieux payer le lait aux éleveurs et ainsi les intéresser et les inciter à fournir leur lait à la laiterie plutôt qu'à le transformer eux-mêmes. Cet équilibre fragile est à préserver afin de freiner la diminution du nombre d'élevages caprins et du nombre de producteurs fermiers, mais également pour éviter des bouleversements trop rapides avec l'évolution de certains circuits de commercialisation. Ce fut le cas notamment pour les affineurs traditionnels qui ont disparu des réseaux de distribution traditionnels, remplacés par les GMS, et par les fermiers organisés pour commercialiser directement leurs fromages.

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

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

## REMERCIEMENTS

Les auteurs tiennent à remercier tout particulièrement pour la qualité et l'intérêt de leurs contributions orales ou écrites: Henri Bacquart, Christian Barillet, Jean-Marc Bertrand, Michel Carcaillon, Laurent Crochet, Madeleine de Loof, Jean Meunier, Gérard de Montigny, Mireille Faguet, Benoît Foisnon, Geneviève Freund, Lilian Giboureau, Frantz Jenot, Claude Larcher, Christian Leclerc, Bernard Leger, Jean-Claude Le Jaouen, Etienne Lemeunier, Franck Moreau, Jean-Pierre Moreau, Anaïs Poumot, Jean-Luc Roy, Hubert Triballat, Jean-François Turpault, Dominique Verneau.

## Références

- AGRESTE Centre-Val de Loire, 2019. Analyses et résultats, <https://centre-valde Loire.chambres-agriculture.fr/agriculture-centre-val-de-loire/>
- Bertrand J.M., 2007. La production fromagère caprine. Approche géographique d'une filière agroalimentaire en développement. Thèse de doctorat, Université Clermont-Ferrand II, 535 p.
- Boisgard-Vallée C., 1979. La production du fromage de chèvre en Berry et en Touraine. Thèse de doctorat vétérinaire, ENV d'Alfort, 42 p.
- Domec J., 1989. La Touraine fief de la chèvre. Le Magazine de la Touraine 29, 37-43.
- DRAAF Centre-Val de Loire, 2016, 2019. La filière caprine, octobre, <http://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/>
- DREAL Centre-Val de Loire, 2015. Les synthèses du profil environnemental régional, <http://www.centre-val-de-loire.developpement-durable.gouv.fr/developpement-durable-rl1.html>
- Frayssignes J., 2005. Les AOC dans le développement territorial. Une analyse en terme d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères. Thèse de Doctorat Institut National Polytechnique de Toulouse, 470 p.
- Froc J., 2007. Balade au pays des fromages - Les traditions fromagères en France. Edition Quae, 268 p.
- Girard D., 2010. La géographie n'est plus ce que vous croyez. Édition codes, 188 p.
- Guillemot H., Rey C., 2002. Au pays des pyramides, chèvres, fromages et terroir. Publication par la ville du Blanc, (Indre).
- Turpault J.F., 2002. Une histoire des fromages de chèvre de la région Centre. Ethnozootechnie 70, 77-86.

## Pour citer ce chapitre

Leboeuf, B., Gourinel, C., Desbons, P., Cleurenec, M., 2022. Centre-Val de Loire : la région des cinq AOP , in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen JC. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootéchnie : 117-146. [DOI : 10.17180/t528-2045-ch5](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch5)

## Affiliations des auteurs

Bernard LEBOEUF, 4 rue de la Croix Rouge, 86000 Poitiers, France  
Cécile GOURINEL, Le Viornay, 37330 Marcilly sur Maulne, France  
Pierre DESBONS, 260 rue de Cormery, 37550 Saint-Avertin, France  
Michel CLEURENNEC, Les Mauguerets, 37140 Saint Nicolas de Bourgueil, France

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

---

Martine NAPOLEONE\*, Yves LEFRILEUX

## Résumé

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



Mots-clés : production caprine fermière, production caprine laitière, affineur, laiterie artisanale, agro-industrie, trajectoire de développement, dynamique territoriale, Rhône-Alpes.

**S**i nous devons caractériser en deux mots la région caprine de Rhône-Alpes (RA) au regard des autres régions caprines, nous dirions : diversité et coexistence. En RA, les deux dynamiques, l'une de concentration et l'autre de territorialisation, décrites dans la première partie de cet ouvrage, et dans le numéro spécial de la revue d'ethnozootechnie paru en 2018 (Le Jaouen et Delfosse, 2018 ; Le Jaouen et Jénnot, 2018 ; Jénnot et Napoléone, 2018), ont été - et sont - particulièrement fortes.

---

\* Auteur de correspondance : [martine.napoleone@inrae.fr](mailto:martine.napoleone@inrae.fr) ; [martine.napoleone30@gmail.com](mailto:martine.napoleone30@gmail.com)



La coévolution des filières laitières et fermières et des formes d'activité (fermière, artisanale ou industrielle) est en RA, un processus de longue date, qui explique la diversité actuelle des activités caprines. Celle-ci est marquée par la présence d'affineurs et d'artisans qui ont maintenu des savoir-faire et également de groupes industriels qui commercialisent en circuits longs les fromages produits dans la région. En 2018, 60 % de la production est transformée à la ferme (par 800 producteurs fermiers) et 40 % par des laiteries (300 producteurs livreurs).

Des collines sèches du sud-méditerranéen, aux plaines urbanisées de l'axe rhodanien, aux zones de montagne, ces deux dynamiques laitières et fermières marquent les territoires, certains plus que d'autres, évoluant de façon différenciée au fil du temps. Dans ce chapitre, nous nous attacherons à décrire et à comprendre comment ces dynamiques ont pu coévoluer depuis plus de 50 ans, comment elles ont structuré des activités dans les territoires et comment celles-ci constituent aujourd'hui autant de ressources pour le futur.

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

Nous vous invitons à un voyage dans cette région caprine pour suivre au fil de l'histoire la construction et le développement de ces activités, dans leur diversité, en lien avec les contextes géographiques, sociaux, économiques, locaux et globaux. Après avoir donné quelques repères sur la région Auvergne-Rhône-Alpes créée en 2015 par la réunion des régions Auvergne et Rhône-Alpes, nous détaillerons plus spécifiquement la trajectoire caprine en Drôme et en Ardèche, départements dans lesquels il y a la majorité des élevages caprins et où l'activité caprine est particulièrement dense et diversifiée.

## DES REPERES GEOGRAPHIQUES AUX EVOLUTIONS DES ACTIVITES CAPRINES DEPUIS LES ANNEES 1950

La région Auvergne-Rhône-Alpes présente des contrastes territoriaux marqués (Figure 1). A l'est dans les zones alpines, c'est le domaine de la haute montagne aux vallées étroites et encaissées; à l'ouest, celui des paysages vallonnés de moyenne montagne du Massif Central. Au sud de la région, en Drôme et en Ardèche, c'est un paysage de collines sèches sous influence méditerranéenne<sup>1</sup>. Axes médians, la vallée du Rhône et la basse vallée de la Drôme sont de grandes plaines de culture. Elles concentrent l'urbanisation (Lyon, Valence, Montélimar...), les services, les infrastructures et les grands axes de communication.

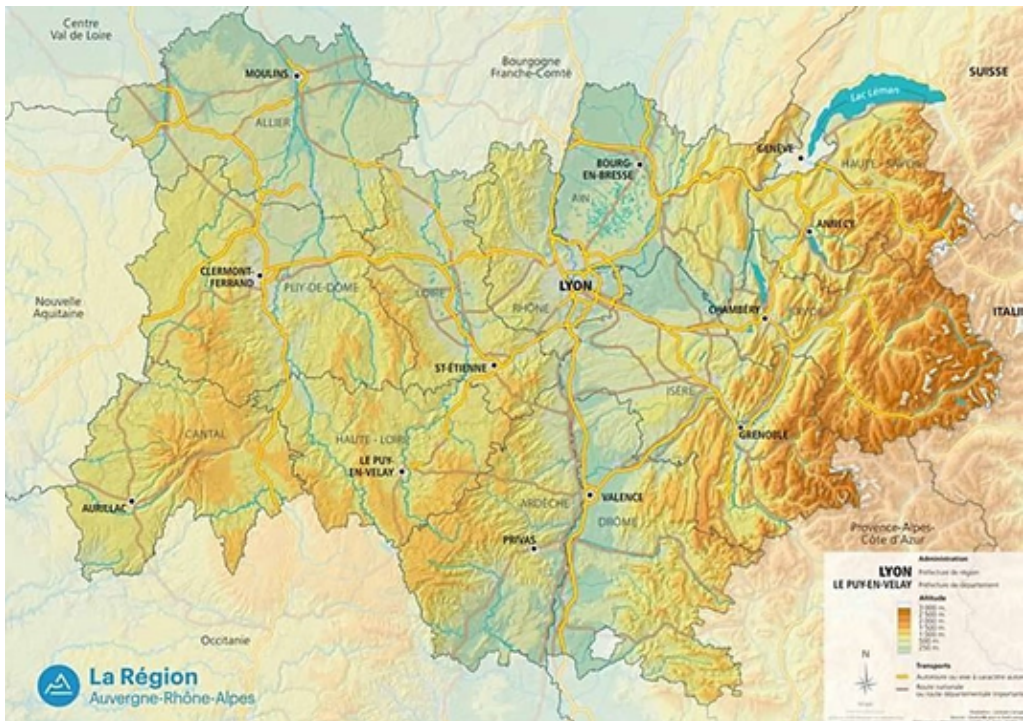


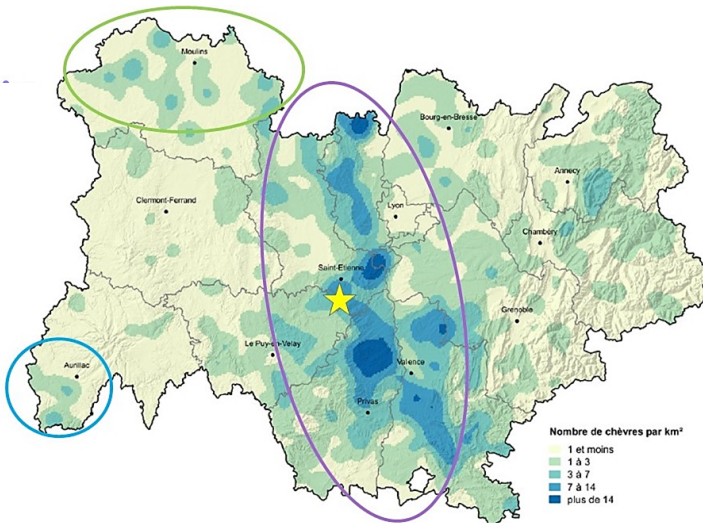
Figure 1 : Carte de la région administrative Auvergne-Rhône Alpes. (Source : Région Auvergne-Rhône Alpes).

Traditionnellement, des chèvres furent présentes dans toutes les fermes de la région pour les besoins de la maisonnée. Les coquetiers, ou les leveurs en basse Ardèche, achetaient les surplus de fromages et les vendaient avec les autres produits (beurre, œufs, lapins) dans les épiceries en ville. Celles-ci jouèrent ainsi un rôle important dans l'économie paysanne des

<sup>1</sup> Voir à ce sujet l'article sur les singularités méditerranéennes.

petites régions les joutant : Chambéry pour le massif des Bauges, Montélimar pour les picodons de Drôme et d'Ardèche, Lyon pour les fromages du Mont Dore, la Rigotte, ou même le Picodon, Grenoble pour le Vercors, (Delfosse, 2013) ou encore Clermont-Ferrand pour le Livradois-Forez. A partir des années 1960, la chèvre, animal domestique, régresse dans la plupart des pays (petite région au sens des lois de décentralisation de 1995 et de 1999) gagnés par la dynamique de modernisation de l'agriculture. Elle laisse la place à des productions spécialisées bien insérées et structurées dans les filières agricoles.

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



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

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

## LAPRODUCTIONCAPRINEAUVERGNE-RHONE-ALPES

Nous ne donnons ici que quelques repères généraux, avant d'entrer dans la fabrique, au cours du temps, d'une production diversifiée en sud Rhône-Alpes. L'essentiel des données concernant la production caprine actuelle en Auvergne-Rhône-Alpes, est issu de documents produits par la chambre régionale « [Caprins Aura](#) ».



La production caprine en Auvergne-Rhône-Alpes, c'est un quart des élevages caprins français, 40 % des producteurs fermiers français et 7 % de la collecte laitière nationale. Sur les 86 millions de litres de lait produits dans la région en 2018, 60 % le sont par des élevages fermiers et 40 % par des élevages laitiers (Source : Idele). L'essentiel des élevages caprins se trouve en Rhône-Alpes : sur 1250 éleveurs présents en 2018 (900 fermiers et 350 livreurs de lait), 1100 sont en Rhône-Alpes (800 fermiers et 300 producteurs livreurs). La suite de cette présentation de la production caprine ne portera que sur la partie Rhône-Alpine (RA) de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

### Filière laitière

En 2018, 35 millions de litres de lait ont été collectés auprès des 350 éleveurs laitiers. La crise de 2010 - 2012 avait fortement affecté la filière laitière qui a perdu 25 % de ses producteurs livreurs entre 2011 et 2016. Depuis 2017, le nombre de producteurs livreurs se maintient peu ou prou (-1,3 % par an) (Morardet, 2019). Les entreprises de collecte et de transformation sont diverses : des laiteries appartenant à de grands groupes industriels ou des petites laiteries artisanales. Les industriels commercialisent sur le marché national via les GMS et à l'export (15 à 40 %). La taille des exploitations laitières reste limitée en RA : 120 chèvres en moyenne, pour une production moyenne de 102 000 litres par an. 50 % des élevages laitiers sont des formes sociétaires (GAEC ou EARL) et 50 % des élevages laitiers sont individuels.

### Filière fermière

En RA, 800 producteurs transforment à la ferme leur production (estimée à 30 millions de litres en 2015, source: Caprins AURA). La moitié du cheptel de RA se situe en Drôme - Ardèche. Les producteurs fermiers vendent sur le marché local (80 - 85 %) et 15 % dans les grands centres urbains. Les ventes hors région des fermiers sont inférieures à 5 %. Les modes de commercialisation se sont diversifiés (AMAP, paniers, magasins collectifs, grossistes, ...). Une partie des producteurs vend

aux affineurs des fromages frais, notamment en AOC Picodon et en AOC Chevrotin. Les producteurs fermiers de RA transforment en moyenne 55 000 litres avec un troupeau de 70 chèvres (Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, 2016 ; et [Morardet, 2017](#)).



## La production de viande caprine

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

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

La filière courte concerne la production de viande caprine, de chèvres et de chevreaux, élevés à la ferme et vendus en vente directe ou en circuits courts. Ça et là et de longue date, des éleveurs ont opté pour produire un chevreau de qualité et pour le commercialiser en vente directe. Plus récemment, mais depuis plus de 15 ans, des organisations de producteurs, et notamment le syndicat caprin de la Drôme, travaillent à l'organisation d'une filière avec tous les acteurs de la chaîne de valeur, du producteur au boucher, pour valoriser la viande caprine. Dans la fin des années 2000, le syndicat caprin de la Drôme, a débuté des études sur la valorisation de la viande de chèvre de réforme (essais de transformation avec les bouchers, mise au point de recettes, tests de dégustation, ...). La région a soutenu ces actions par un PIDA (2012-2015). Divers produits préparés à partir de viande de chèvre (terrines, saucissons, ...) sont aujourd'hui fabriqués par des producteurs ou des bouchers et proposés aux clients (Figure 3).



Figure 3 : Des produits artisanaux à base de viande de chèvre, (© Syndicat caprin de la Drôme).

La valorisation de la viande de chevreaux de boucherie n'est pas en reste. Depuis 2013, sous l'impulsion de la région, un groupe de travail régional « chevreaux de boucherie » a été créé, afin de mettre en place des références et d'accompagner les éleveurs souhaitant mettre en place un atelier d'engraissement.

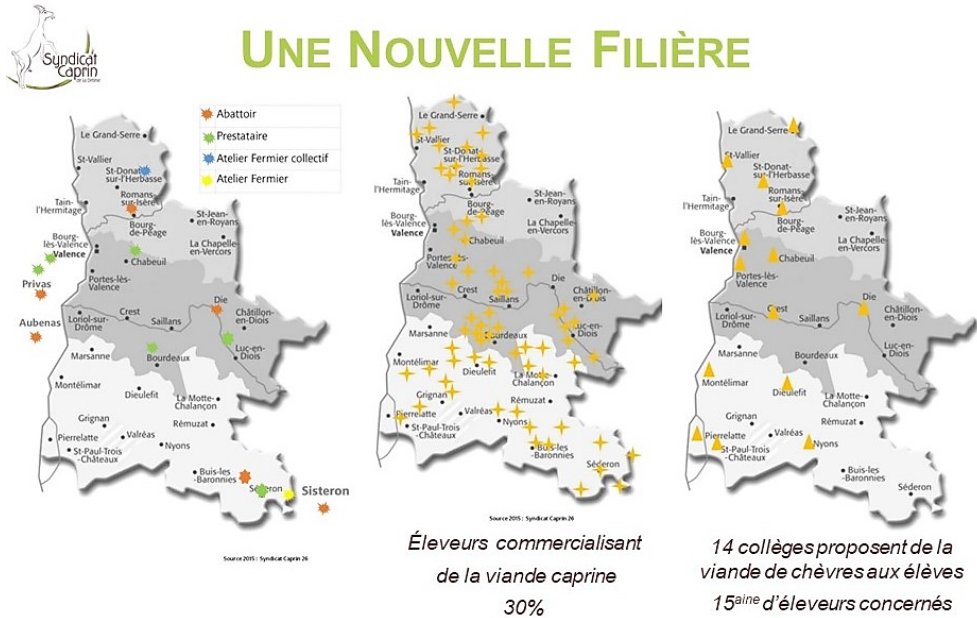


Enfin, [le syndicat caprin de la Drôme](#), riche des savoir-faire acquis tant sur l'élevage que sur la

transformation, a déposé auprès de l'INAO une demande de label rouge, pour faire reconnaître par un signe officiel, la qualité supérieure des chevreaux produits selon un cahier des charges qu'ils ont éprouvés (voir ci-après).



Aujourd'hui en Drôme, 30 % des éleveurs commercialisent de la viande caprine. 14 collèges proposent de la viande de chèvre à leurs élèves (Figure 4).



Valérie BEROLLE SC26 - RFF Carnejeane 19 oct 2021

Figure 4 : La nouvelle filière « viande caprine » en Drôme, (Source V.Béroulle, syndicat caprin de la Drôme).

## DES PRODUITS SOUSSIGNE DE QUALITE OUD'ORIGINE

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

La région RA est riche d'une diversité de six AOP de fromage de chèvre (Figure 5) sans oublier le projet de demande de reconnaissance pour le caillé doux de Saint-Félicien. Parmi ces six AOP, trois ont leur aire intégralement comprise en RA (Tableau 1) et trois ne l'ont qu'en partie.

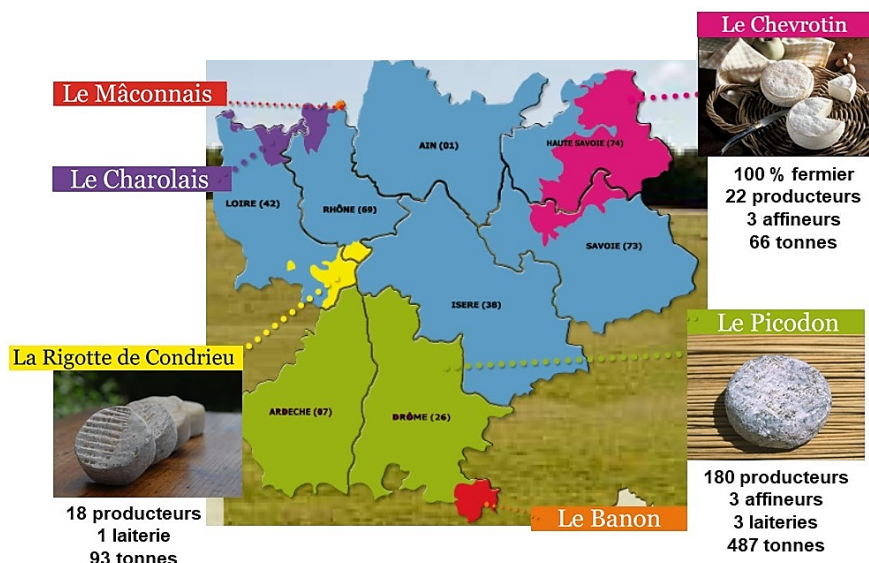


Figure 5 : Les AOP fromagères caprines qui ont tout (avec photo) ou partie (sans photo) de leur aire de production au sein de la région Rhône-Alpes. (Source : Caprins AURA; Morardet, 2017).

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

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

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

L'AOP Chevrotin est fabriquée uniquement à la ferme, en Savoie et Haute-Savoie. L'AOC a été obtenue en 2002 et l'AOP en 2005. C'est un fromage à pâte pressée non cuite à croûte lavée, vendu à 3 semaines minimum.

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

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

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

## La production sous cahier des charges Agriculture Biologique

En 2016, la production « bio » concerne 160 élevages de RA. La moitié des éleveurs bio de RA se situent en Drôme et en Ardèche. Ce secteur est en augmentation. La grande majorité des producteurs bio sont des producteurs fermiers. Une partie d'entre eux livrent des fromages frais aux affineurs. Il existe toutefois une filière laitière bio en RA. Deux laiteries artisanales transforment du lait de chèvre bio. La plus ancienne est la Fromagerie du Val d'Ormèze à Gilhoc sur Ormèze (07) et au Mazet Saint Voy (43) qui produit des fromages bio depuis une vingtaine d'année. Plus récemment, la laiterie de la Côte Roannaise à Saint Haon le Chatel (42) collecte du lait de chèvre bio pour la production de yaourts bio et de fromages.

## La création d'une filière fermière de chevreaux label rouge

Depuis plus de 10 ans, le syndicat caprin de la Drôme, en relation avec la chambre régionale d'agriculture travaille à la mise en place d'une filière de chevreaux fermiers, engraisés à la ferme et vendus en circuit court, en restauration collective, aux particuliers, sous forme de viande fraîche, de plats préparés, de charcuterie ou de terrines (Figure 6). Pour faire reconnaître la qualité supérieure du chevreau fermier un projet de label rouge est à l'étude. Il implique les divers opérateurs de la chaîne de production du producteur au boucher. La demande de reconnaissance a été déposée auprès de l'INAO.





Figure 6 : Le syndicat caprin de la Drôme communique sur la viande de chevreaux.  
(© Syndicat caprin de la Drôme).

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

La chèvre de Savoie est une race rustique, à petit effectif, essentiellement présente en Savoie (Figure 7). Un millier de chèvres sont élevées actuellement dans 40 élevages. En 2001, pour sauvegarder cette race l'association de la chèvre de Savoie est créée. En 2011 une pépinière de chevrette est mise en place à Poisy (74). Elle accueille en moyenne une centaine de chevrettes, « permettant ainsi de présenter à un éleveur un lot suffisant, homogène et avec des garanties sanitaires. La pépinière, permet de répondre aux demandes en offrant des animaux issus de la race, identifiés dans l'inventaire, avec pour certains, des résultats qualitatifs et quantitatifs sur leurs ascendants » (source : site de l'Association de la chèvre de Savoie).



Figure 7 : Chèvres de Savoie, (© Association de sauvegarde de la chèvre de Savoie).

## LE CONSEIL, LA FORMATION ET L'ORGANISATION DES PRODUCTEURS

### Les syndicats caprins départementaux

Dans chaque département les producteurs se sont organisés en syndicat caprin pour défendre et représenter les intérêts des éleveurs caprins du département, contribuer à l'organisation des producteurs, être un lieu d'échange sur les évolutions de la filière ou du métier d'éleveur, ou encore pour la construction de projet, ou d'accompagnement sur certaines thématiques. Créé en 1963, le syndicat caprin de la Drôme est le plus ancien.

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

Pour accompagner le développement de la production caprine, les responsables professionnels et les acteurs politiques de la région ont mis en place une architecture de structures d'appui aux professionnels, articulant recherche appliquée, développement et enseignement. Ils mettent ainsi en synergie une offre de formation avec une ferme expérimentale pour la démonstration mais aussi pour conduire des recherches appliquées en synergie avec les partenaires de la région RA. La ferme caprine du Pradel, créée en 1989, est adossée au lycée agricole d'Aubenas et au centre Olivier de Serres. Le conseil d'administration, composé d'une forte proportion d'éleveurs oriente et décide des sujets importants pour la filière qui feront l'objet d'expérimentation, souvent en partenariat avec l'Institut de l'Élevage et l'INRA. Ainsi au fil du temps, ont été travaillées les questions d'alimentation (et de lien à l'autonomie



Figure 8 : Journée portes ouvertes au Pradel, (© Ferme expérimentale du Pradel).

fourragère), de santé (gestion du parasitisme), de conduite des productions, du travail (monotrait), et de transformation (en collaboration avec l'AOC Picodon). La journée portes-ouvertes annuelle est un lieu d'échange et d'information sur les résultats des expérimentations. Ces journées réunissent 200 à 300 personnes s'intéressant aux activités caprines, des professionnels aux conseillers et aux acteurs de la recherche-développement (Figure 8).

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

**Encadré 1 :** Une collaboration fructueuse, (témoignage de Y. Lefrileux).

*Dès sa création, les éleveurs en charge de la gestion et de l'orientation des expérimentations du PEP caprin se réunissaient plusieurs fois par an pour évoquer et discuter les thématiques abordées soit à la ferme expérimentale soit lors d'enquêtes et observations menées dans les exploitations de la région. Nous participions activement aux discussions et réflexions avec l'animateur(trice) du PEP. Les sujets abordés tournaient autour des enjeux de la filière, le lait cru, les systèmes de production, la taille des unités, le métier d'éleveur... Ces échanges étaient d'une richesse incroyable et nous rappelions en permanence la spécificité de notre région où peu ou prou le pâturage et la gestion du lait cru étaient des spécificités régionales qu'il fallait à tout prix conserver parce qu'en phase avec les images, avec les représentations de l'élevage de chèvres que s'en font les consommateurs. Ces systèmes très techniques justifiaient pleinement la mise en place de programmes expérimentaux au niveau régional. Ces débats étaient précurseurs de ceux conduits au 21<sup>e</sup> siècle ...*

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



Afin de mieux répondre aux défis de demain, l'outil expérimental a été rénové, et les partenariats repensés pour identifier le Pradel comme « La ferme d'application de la profession ». Elle est ainsi en lien avec la profession via la FNEC (Fédération Nationale des

Éleveurs de Chèvres) et la Chambre Régionale d'Auvergne-Rhône-Alpes qui représentent respectivement la dimension nationale et l'ancrage local voulus collectivement. Le partenariat depuis les origines avec l'Institut de l'Élevage (Idele maintenant) permet de garantir la fiabilité des expérimentations et l'ouverture vers les autres structures de recherche-développement qui œuvrent pour la filière caprine. Cap'Pradel est également composée de divers organismes professionnels agricoles qui participent à la conception et à la réalisation des essais, ainsi qu'à la diffusion des résultats. Les éleveurs et la filière sont au cœur du dispositif et décident des orientations de la ferme du Pradel et du choix des programmes d'expérimentation mis en place pour répondre aux problématiques rencontrées sur leurs exploitations et aux questions que se pose la société civile et pour anticiper les enjeux de demain.

## LES ETAPES DE TRANSFORMATION DES ACTIVITES CAPRINES EN SUD-RHONE-ALPES

Nous analysons ci-après les transformations à l'œuvre depuis les années 50 dans la filière caprine en sud-Rhône-Alpes, petite région fortement concernée par les deux dynamiques d'industrialisation et de territorialisation. Nous caractérisons la trajectoire des activités caprines dans cette région en quatre périodes (Tableau 2) :

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

Secteur	Période				
	Avant 1960	1960-1980	1980-2000		Après 2000
Collecte	Les coquetiers collectent fromages et chevreaux	Création de coopératives locales	Fusions entre coopératives locales	Fusion avec grand groupe en région	Arrivée de grands groupes laitiers hors région
		Création d'ateliers d'affinage	Maintien(t) d'ateliers de transformation dans des niches locales		Multiplication et émergence de projets collectifs de circuits courts et/ou territoriaux
Territoire	Elevage présent sur tout le territoire	Installation des néo-ruraux en zones difficiles	Retrait de l'élevage en plaine		Installation d'éleveurs proches circuits collecte
			Maintien de l'élevage en piémont		Mise en relation d'activités locales autour de projets commerciaux ou territoriaux
Elevages	Fermes paysannes diversifiées	«Modernisation» des pratiques Spécialisation des exploitations	Les systèmes pastoraux se professionnalisent	L'utilisation du pâturage se développe	Augmentation d'effectifs et retour à l'affouragement
		Arrivée des néo-ruraux			Recherche d'une lisibilité du lien au terroir

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



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

Les fermes paysannes aux productions diversifiées sont présentes dans tout le territoire, en vallée comme en piémont. L'économie est principalement domestique. Les surplus sont vendus aux coquetiers qui passent de fermes en fermes, de villages en villages, achetant fromages, œufs, volailles, chevreaux, miel... « *Le coquetier faisait l'épicier ambulant. Lorsqu'il passait dans les fermes, la ménagère pouvait lui acheter le sel, le sucre, le café, le savon (...)* Ainsi par l'intermédiaire du coquetier, tout un tissu économique était maintenu » (extrait d'une interview de R Cavet in Chastan et Mannent, 2003). Les coquetiers vendent dans les petits bourgs, mais aussi, certains d'entre eux dans les villes voisines. « *Nous étions plusieurs coquetiers à l'époque. Certains, comme Mr Grégoire descendaient ses paniers à Montélimar pour vendre leurs picodons. Certains vendaient à des grossistes qui écoulaient sur des marchés éloignés comme Marseille ou Lyon. Vers 1955, A. Roux avait une dizaine de camions pour faire les marchés* » (exposé R Cavet, réunion GEC à Sao en 2019). La région de Dieulefit-Bourdeau, avec ses nombreux coquetiers était réputée pour la production de Picodon. A tel point que le train reliant Dieulefit à Montélimar, de 1893 à 1936, a été nommé « petit train du picodon ». J.C. Balmelle précise que « *dans le sud de l'Ardèche, la dénomination coquetiers était remplacée par le mot leveurs. Ils ramassaient chaque semaine les tommes fraîches, ainsi que lapins, chevreaux, œufs qu'ils allaient livrer aux épiciers d'Alès, Nîmes ou Montpellier. Le plus connu à Beaulieu (07) était Monsieur Maurin* ».

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

Les années 1950-1960 marquent de profonds changements dans les territoires et les activités. Après-guerre, l'état incite à la modernisation de l'agriculture (voir la première partie de cet ouvrage). Les activités se spécialisent. Le paysan devient agriculteur et exploitant (Mendras, 1970 ; Rémy, 1987). Des « moniteurs caprins ou ovins », sont mis en place par l'état pour accompagner la formation des paysans aux méthodes « modernes » et l'organisation collective de la profession (par exemple, création des CETA). Les pratiques agricoles et d'élevage évoluent : sélection des animaux, rationalisation de l'alimentation des troupeaux, du travail, évolution des modes de culture avec arrivée de la mécanisation, ... Les troupeaux s'agrandissent. Les agriculteurs se concentrent sur le foncier cultivable pour produire le foin et les céréales pour nourrir le troupeau. Des aides

appuient la construction de nouveaux bâtiments d'élevage, souvent avec couloir d'alimentation central et stockage de foin. La majorité des éleveurs met l'accent sur la production, déléguant la transformation et/ou l'affinage à des entreprises spécialisées, même si une partie d'entre eux garde du lait pour la famille ou pour vendre aux voisins.

Les années 1970-1980 sont marquées, comme dans d'autres régions du sud de la France, par l'arrivée massive de jeunes urbains, professeurs, ouvriers, ou autre, en rupture avec les modes de vie citadins et la société de consommation. Ils trouvent dans les espaces en déprise en Ardèche et en Drôme, des lieux propices pour vivre autrement, de façon plus communautaire, puis par la suite, avec l'arrêt de cette expérience dans nombre de communautés, pour tenter «un retour à la terre» (Léger et Hervieu, 1979). Ces néo-ruraux font avec ce qu'ils ont. Petit à petit, ils ajustent le fonctionnement d'un système d'élevage pastoral, valorisant la diversité des milieux dont ils disposent (bois, parcours principalement). Ils se tournent vers la production fermière pour être autonome dans leur activité, pour avoir le regard du consommateur sur leur produit et plus généralement sur leur travail.

Cette période a donc été particulièrement riche, marquée par l'émergence de deux grandes orientations de production : l'une tirée par la modernisation du système d'élevage axée sur la rationalisation et la productivité des facteurs de production, et l'autre vers la mise en place de systèmes de production mettant en avant la diversité (des animaux, des milieux) comme source d'adaptation aux conditions pastorales<sup>1</sup>. Les échanges entre réseaux professionnels sont difficiles au début (Encadré 2). Les formes d'élevage ont alimenté les débats au sein des syndicats caprins réunissant tous les éleveurs, quelle que soit l'orientation de leur système de production ou l'origine de leur exploitation.

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

*Je fais de la résistance. Je ne veux pas changer d'optique, m'agrandir. Je ne veux pas me transformer en agriculteur industriel... je veux dire intensif. Le système professionnel, et même plus largement, nous mettait...(silence), nous met une telle pression. (...) Au niveau du département, du national, ce qui a toujours été donné en exemple aux agriculteurs, c'est les grosses exploitations, ceux qui désherbent bien, et qui mettent bien des engrais, ceux-là sont de vrais travailleurs. Les autres... A partir du moment où tu n'es pas accroché en permanence au tracteur tu es un fainéant, tu vois ?*

<sup>1</sup> Voir l'article sur les singularités méditerranéennes.

Cette période fut aussi marquée par l'émergence puis la montée en puissance de trois formes de transformation/distribution : la transformation par une entreprise laitière coopérative ou privée à laquelle l'éleveur livre du lait, la création d'atelier d'affinage spécialisés et la transformation fermière avec vente directe ou en circuits courts. Des petites laiteries villageoises se créent en Drôme ou en Ardèche. Elles collectent le lait de vache ou de chèvre de nombreux producteurs locaux. Dès les années 1960, les premières fusions entre laiteries commencent, à l'échelle locale, puis régionale. Au fil de ces fusions, de ces absorptions ou de ces abandons, c'est une partie de l'histoire laitière de la région qui s'écrit. Ainsi par exemple les trajectoires des coopératives de Crest en Drôme ou de celle de Caprilac en Ardèche sont édifiantes.

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

La coopérative de collecte Caprilac, en Ardèche, est créée en 1967 avec le soutien de la chambre d'agriculture et du crédit agricole, pour maintenir la collecte auprès d'éleveurs ardéchois jusque-là collectés par un éleveur-artisan privé, M. Coquerel. Pour la transformation et la vente des fromages, un premier contrat lie la coopérative de collecte Caprilac avec la coopérative laitière-fromagère de Montélimar. L'accord durera deux ans. Un partenariat s'établit ensuite, sous forme d'un accord de vente exclusif avec la coopérative Bougon de Poitou-Charentes. Bougon crée en Ardèche un atelier de fabrication pour produire du caillé congelé, expédié en Poitou-Charentes, et démarre la fabrication de Picodon et de divers fromages. Après des difficultés, Bougon est absorbée par une autre coopérative des Deux Sèvres (La Motte-Saint-Héray) qui abandonne l'atelier ardéchois. Caprilac s'organise pour poursuivre la collecte du lait de ses adhérents (plus d'une centaine). Elle devient coopérative de collecte, de transformation et de vente. Un bâtiment est construit à Saint-Andéol-de-Berg (dans le sud de l'Ardèche) permettant de mettre en œuvre les fabrications fromagères. Après plusieurs péripéties, Caprilac s'associe à la SCOFF (union de coopérative dont le siège est situé à Givors dans le département du Rhône). Elle redevient une coopérative de collecte et envoie le lait des adhérents à la coopérative de Crest pour y être transformé (Chastan et Mannent, 2003).



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

Dans la région de Dieulefit, les affineurs ont maintenu une méthode particulière d'affinage consistant à laver plusieurs fois à l'eau claire des picodons de plus de 30 jours d'affinage. Cette technique d'affinage a été conservée et intégrée comme variante dans l'AOP Picodon : « Picodon lavé méthode Dieulefit ». D'autres affineurs ont maintenu la technique d'affinage classique dans laquelle le produit n'est pas lavé.

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

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



C'est une période de changements qui modifiera en profondeur l'organisation des filières caprines, de la production à la distribution et à la consommation. Les premiers GMS qui s'implantent en périphérie des villes de la région RA dans les années 1970-80, offrent des opportunités de développement aux entreprises des régions laitières du centre Ouest durement touchées par les



deux crises nationales du lait de chèvre (1981 et 1990). L'acheminement des produits est facilité par la construction de l'autoroute l'A7 (terminée en 1974). Les industriels des régions laitières développent donc de nouveaux circuits commerciaux, en circuits longs, notamment vers le sud-est, où les consommateurs sont amateurs de fromages de chèvre. Ils diversifient et segmentent leurs gammes de fromages, par des marques de distributeurs et des labels. Ainsi, l'entreprise Triballat produit dans ses usines en région Centre, avec du lait collecté dans l'Ouest, un fromage qu'ils nomment « Picodon ». Pour protéger leur produit des copies hors zone, les laiteries, les affineurs et les éleveurs de RA demandent la reconnaissance en AOC du Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, fromage traditionnel de la région. L'AOC sera obtenue en 1983, sous le nom de « Picodon de la Drôme et de l'Ardèche » ...; ce qui ne protégeait pas de l'utilisation du nom « Picodon » pour un fromage non AOC.

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

Dans ce contexte concurrentiel, les acteurs des filières caprines conduisent leurs activités selon deux orientations stratégiques contrastées, l'une axée sur le développement industriel de la transformation, l'autre sur l'ancrage au territoire. Les fusions entre les laiteries, commencées à l'échelle locale, se poursuivent à l'échelle régionale, puis nationale. En RA, les coûts de collecte sont élevés. Piacère (1987) relevait en 1986 des coûts de collecte de 0,24 franc/l pour la laiterie de Crest et de 0,07 franc/l pour la coopérative Sèvres et Belle en Poitou Charente. Devant des difficultés de rentabilité, la coopérative de Crest demande son rattachement en 1988 à la SCOFF union de coopératives dont le siège est à Givors (69), leader sur le marché des fromages de chèvre dans le Sud-Est.

Les AOC régionales, dont le Picodon de la Drôme et de l'Ardèche, sont mises en avant par la SCOFF. La coopérative de Crest transforme en 1995, 4,5 millions de litres de lait de chèvre et collecte 140 producteurs. La région appuie la filière laitière en mettant en place un plan de développement de la filière lait (PIDA Lait 1992-1996). Le secteur privé a lui aussi toujours été présent en RA, en particulier dans le Nord de l'Ardèche. A Saint Félicien, l'entreprise Valmont collecte plus d'une centaine de producteurs.

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

Pour faire reconnaître et protéger leur savoir-faire et leur produit, le picodon lavé, l'association des affineurs et des producteurs fermiers de la région de Dieulefit, travailla au milieu des années 1990 à l'établissement d'un règlement interne, décrivant les pratiques de production et de transformation. « Ce règlement interne est un engagement des affineurs envers les producteurs fermiers car la qualité reconnue par ces artisans repose sur un fromage qui tire sa typicité première de son origine fermière pour laquelle l'emploi du lait cru est la règle. Cet engagement va dans le sens de tous les efforts pour enrayer le phénomène de désertification des Préalpes sèches drômoises » (courrier du 11 mai 1995 de

l'association des affineurs et producteurs fermiers au président de l'AOP Picodon, extraits). « *Monsieur C. Marquet, président de l'AOC, et directeur de la coopérative de Crest, a bien aidé à la reconnaissance, par l'INAO, de la méthode Dieulefit dans le cahier des charges de l'AOP* » (réunion GEC, 2019). L'affinage « Dieulefit » a été reconnu dans l'AOP Picodon en 2000.

Les éleveurs fermiers connaîtront eux aussi quelques difficultés de commercialisation dans cette période où la concurrence est forte, où les GMS captent une grande partie de la consommation, où la multiplication des labels (dont le bio) réduit la visibilité du produit de terroir pour le consommateur (Napoléone 2002). Les fermiers s'adaptent en multipliant les formes de vente, à la ferme, auprès des marchés, des supérettes, des restaurants et en étendant leur rayon de vente vers les villes de la région, si la clientèle locale ne suffit pas. Sur ces circuits, ils mettent en avant auprès de leurs clients leurs pratiques et leur territoire.

## Dynamiques de territoire dans les zones de piémont

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

Cela est tout d'abord passé par la dynamique locale. Les liens entre les activités des chevriers et la vie locale furent nombreux, divers et riches socialement. « *Ce qui m'a impressionné c'est l'impact dans la société. Les néo étaient solidaires de tout un territoire où ils avaient choisi de vivre. Ils inséraient leur activité d'élevage dans les préoccupations du territoire. Par exemple à Joyeuse (Ardèche) ils ont ouvert un magasin de producteurs « Les Bourrons Couchus » pour être en contact avec les consommateurs. Le terme « Les Bourrons Couchus » provenait de l'inversion des lettres de la coopérative de l'atelier d'abattage et de transformation créée par les néo-ruraux à Rosières quelques années avant et dénommée les Cochons Bourrus. ... petit clin aux autochtones qui désignaient ces néo-ruraux de Bourrus au regard de leur pilosité faciale* » (témoignage de J.C. Balmelle). Dans certains territoires en forte déprise l'arrivée d'un chevrier a été vue par les élus locaux comme un moyen de « survie » du territoire (Encadré 3).

**Encadré 3 :** [Quand l'installation d'un chevrier est un frein à la désertification](#) (entretien avec L. Seyne, maire d'Aucelon (Drôme) en 1998).

« *Il fallait qu'il y ait un sursaut, qu'il se passe quelque chose. Ça allait être la désertification... là on a commencé à réagir* ». La commune appuyée par les institutions et les instances politiques régionales, mais aussi les autres éleveurs voisins, et les

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

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

Le lien aux consommateurs a également été mobilisé. Le développement de la production caprine fermière avec vente directe depuis les années 1970 a contribué à maintenir chez les consommateurs de cette région, une habitude d'achat en circuit court ou de proximité et une connaissance du fromage fermier. Cette relation aux consommateurs a permis aux producteurs de mettre en avant les liens entre leur produit, leurs pratiques d'élevage et le terroir. « *... ce petit palet qu'on appelle Picodon, il faut que ce soit le petit joyau qui permet à l'acheteur qui ne connaît que ça de toi et du terroir, rien que ça... Ça doit lui permettre d'imaginer toute la beauté, tout le terroir, tout le travail qu'il y a derrière* » , (entretien avec P. Sourbès, 1998).

Avec, l'encouragement à l'utilisation du pâturage, le pastoralisme qui a longtemps été vu comme une pratique passéiste, est peu à peu vu sous un autre angle (Figure 9).





Figure 9 : Troupeau pâturant en zone de piémont.  
(© Syndicat caprin de la Drôme).

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

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

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

**Encadré 4 :** Des synergies entre filières fermière et laitière (témoignage " de J.C. Balmelle, 2020).

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

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

L'AOC « Picodon de la Drôme et de l'Ardèche » devient l'AOC « Picodon ». Une dérogation jusqu'en juin 2005 a été accordée aux entreprises fabriquant hors zone des fromages appelés « Picodon ». Pour anticiper l'interdiction de produire des Picodons hors zone à partir de 2005, le groupe Triballat achète en 2001 une laiterie artisanale fabriquant du Picodon dans la Drôme (volume collecté de 700 000 litres), puis la laiterie de Saint-Félicien en Ardèche, seule grande entreprise privée dans la zone d'appellation lui permettant de conserver ses parts de marché en Picodon.



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

Les laiteries rationalisent leurs circuits de collecte, et incitent leurs adhérents à augmenter les volumes de production. L'implantation territoriale des élevages laitiers évolue. Des élevages caprins de grands effectifs, s'installent ou se développent à proximité des circuits de collecte et en plaine. Certaines zones éloignées ne sont plus collectées. La chambre d'agriculture de la Drôme note une baisse de 2 % des élevages laitiers et une augmentation de l'effectif des troupeaux laitiers de plus de 42 chèvres en moyenne entre

2001 et 2008, (Chambre d'agriculture 26, 2009). Cette tendance se poursuit. La chambre régionale d'Auvergne-Rhône-Alpes note une perte de 25 % des producteurs laitiers entre 2011 et 2017, (Morardet, 2017).

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

Ces projets prennent diverses formes : atelier d'affinage, point de vente collectif, restauration collective, projet local de mise en valeur touristique... Ils impliquent une diversité d'acteurs et d'activités et sont fortement enracinés dans leur territoire. Ils mettent l'accent sur les spécificités et les savoir-faire locaux. Ils privilégient la relation directe au consommateur et l'organisation collective de la commercialisation. Ces projets sont en général soutenus par les acteurs territoriaux, (élus locaux, responsables collectivités territoriales...), qui entendent relancer une dynamique locale, territoriale, économique et sociale dans des régions « défavorisées ». Ainsi par exemple, après des années d'élevage de chèvre, M. Christian Moyersoën, alors président de l'AOP Picodon, crée en Ardèche l'atelier d'affinage Peytot. En 2019, l'atelier collecte une vingtaine d'éleveurs. Outre l'affinage et la commercialisation de fromage, l'atelier met en valeur les produits locaux agricoles et d'artisanat, dans une boutique paysanne et artisanale. L'association des éleveurs fermiers livrant à l'atelier, soutenue par la région, crée un musée « Terra cabra », conçu comme un itinéraire pédagogique sur l'activité caprine et l'affinage des fromages. Ces projets concernent aussi la relance d'une filière viande, avec ancrage du produit au territoire. Christian Nagearaffe (syndicat caprin de la Drôme), intervenant à la journée GEC en 2019 à Saou, expliquait : « *il y a 30-40 ans, la viande de chèvre était commune. Les chevreaux se consommaient lourds ou légers, notamment au moment de Pâques. Dans les années 1980, avec la disparition des abattoirs de proximité et la spécialisation des élevages, la majorité des éleveurs n'a plus élevé de chevreaux pour la viande. Ceux-ci sont vendus, âgés de quelques jours à des engraisseurs (ndr : 3 engraisseurs indépendants et 2 engraisseurs spécialisés). L'essentiel de la viande de chevreaux est exporté vers l'Italie, l'Espagne, le Portugal. Le produit vendu par les engraisseurs ne nous correspond pas, mais c'est aussi de notre responsabilité. La filière laitière et fermière s'est désintéressée du chevreau à la naissance, pour se focaliser sur le fromage. Il faut changer le regard sur la viande caprine* ». Le syndicat caprin de la Drôme a particulièrement travaillé sur la valorisation de la viande de chèvre de réforme et de chevreau et la sensibilisation des consommateurs en circuits



courts. « On incite la consommation de cette viande à différents publics tels que les collégiens ou le grand public avec des dégustations. On refait découvrir autrement la viande de chèvre sous différentes formes comme en saucissons, en pâtés, en terrines, en plats cuisinés. Aujourd'hui le syndicat caprin de la Drôme travaille sur un Label Rouge Chevreux Lourds ». Ce projet a fait l'objet d'un PIDA (2012-2015) soutenu par la région. La région a aussi soutenu un diagnostic de la filière viande caprine en Rhône-Alpes, réalisé en 2012 par le PEP caprin et Caprin Rhône-Alpes. Un groupe de travail sur les débouchés des chevreaux de boucherie a été mis en place et fonctionne toujours.

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

En 1998, C. Brès, maire de Saint-Nazaire-le-Désert, peut-être un peu visionnaire disait : « *Le monde rural et ses montagnes (Figure 9) n'appartiennent pas plus au passé que le monde urbain à l'avenir. Bien au contraire... Nous sommes la*



*modernité de demain. Je suis persuadé qu'on a besoin de ces territoires, qu'aujourd'hui il y a un recentrage sur la nature, la campagne... Si c'était une vue de l'esprit dans les années 70-80, aujourd'hui je crois que c'est fondamentalement une réalité ».* Plus de vingt ans après, l'histoire lui donne t'elle raison ?

Figure 9 : Le pâturage contribue au maintien d'un maillage de milieux ouverts et de milieux boisés en piémont. Région de Saou (Drôme), en zone AOC Picodon, (© Syndicat caprin de la Drôme, photo Fanny Jorda-Inihuez).



## DISCUSSION : LA COEVOLUTION D'UNE DYNAMIQUE SECTORIELLE ET D'UNE DYNAMIQUE TERRITORIALE

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

Le premier processus est celui d'un développement sectoriel, initié par la révolution agricole et l'industrialisation des systèmes alimentaires depuis les années 1960. Au fil du temps, de la laiterie villageoise aux premières coopératives, ce modèle n'a cessé d'évoluer et de croître en suivant un processus de globalisation à travers les premières fusions à l'échelle locale, puis régionale, puis nationale, constituant ainsi des groupes agroindustriels dont certains sont de dimension internationale. Sur le temps long, leur emprise territoriale évolue au fil des fusions entre laiteries et des rationalisations de leurs circuits de collecte, mettant l'accent sur certains secteurs, délaissant d'autres, impactant en conséquence « l'ambiance laitière » du territoire qui constituera selon le cas un activateur ou au contraire un handicap à cette dynamique sectorielle. En RA, la dynamique industrielle produit à la fois des commodités et des produits standards de masse, mais aussi des fromages AOP ou ayant un label, pour répondre à des demandes en partie différenciées en circuits longs ou à l'export. C'est le cas du groupe Eurial (laiterie de Crest et de Guilloteau) ou du groupe Triballat (fromagerie de la Drôme et laiterie de Saint Félicien), qui produisent avec le lait de chèvre collecté et transformé en Rhône-Alpes des produits frais (fromages ou yaourts), mais aussi de l'AOC Picodon. Les ressources territoriales mobilisées seront celles qui permettent un développement économique de l'activité (un tissu dense d'exploitations, des élevages productifs, des infrastructures pour

écouler les marchandises, en élevage des ressources fourragères répondant à l'intensification des pratiques, ...).

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

## CONCLUSION : REGARD SUR LES PERSPECTIVES ET LES ENJEUX FUTURS

La région Rhône-Alpes est caractérisée par son importante diversité pédoclimatique, de ces zones de plaines autour du Rhône, de surfaces pastorales comme par exemple dans le sud de la Drôme, de montagnes du type du massif Alpin, des Cévennes ou même des hauts plateaux Ardéchois. Cette diversité a et aura dans l'avenir de fait un impact sur l'évolution des ateliers caprins au niveau de l'orientation « laitière » ou « fermière ».

Le développement des zones de collecte laitière est très souvent lié au coût du ramassage qui est de fait plus important que dans d'autres régions françaises. La densification de la collecte semble de ce fait à terme difficile à éviter et les opérateurs économiques coopératifs ou privés poussent fortement dans ce sens. Cet élément doit être sans doute modulé par la conservation de l'image positive véhiculée par des systèmes utilisant largement la valorisation des ressources fourragères locales en particulier par le pâturage.

En termes techniques des tailles du cheptel ont toujours été plus faibles que dans l'Ouest, entre autre, du fait de potentiels fourragers globalement plus faibles dans des zones qui ont une vocation moins herbagères que dans d'autres régions. La concurrence avec d'autres productions comme les productions viticoles et fruitières ne laissent pas présager une inversion des tendances. Dans le futur, il n'est pas impensable que la collecte se développe principalement autour des grands axes routiers, Nord-Sud, autour de la vallée du Rhône et Est Ouest autour d'un axe routier reliant le Massif Central aux Alpes. Une des questions essentielles étant la viabilité économique des entreprises, la spécialisation des troupeaux entraîne un accroissement de la taille du cheptel; ce qui est sans doute largement contraint par le contexte géographique.

La production fermière tient une place importante au niveau régional et conforte le développement d'un mode de production plus familial, ce qui n'empêche pas une évolution vers une agriculture plus collective par le développement à terme de structures type GAEC ou d'autres formes associatives. Les dimensions « travail » et réflexions sur le métier semblent occuper largement les discussions des candidats à l'installation. L'existence de produits sous le signe de la qualité et l'intérêt des consommateurs pour les circuits courts confortera certainement les systèmes de production et de transformation à la ferme. En découle directement un enjeu sur la maîtrise des fabrications au lait cru avec un enjeu sanitaire important. Même si l'ensemble de la filière est concerné par cette question, celle-ci est très présente dans l'esprit des producteurs. Au niveau économique, du fait d'un large développement des circuits courts, la plus-value réalisée permet de maintenir des tailles modérées des ateliers. Il faut également souligner que la présence d'affineurs collectant sur le territoire laisse présager un accroissement du nombre de producteurs conciliant des circuits courts et une vente de produits à affiner. Egalement sont mis en réflexion des éventualités de producteurs « mixtes » livrant une part du lait en laiterie de manière contractuelle. Ceci permettrait de répondre à un double objectif, conforter les producteurs fermiers et répondre à une demande des laiteries pour maintenir voire accroître les volumes. La diversité de ces chaînes de valeur à l'échelle d'un territoire est une richesse. Ne mobilisant pas les mêmes ressources, ne s'adressant pas aux mêmes consommateurs, le maintien de cette diversité est un enjeu. Elle contribue accroître la notoriété du produit sur divers circuits, elle contribue à la mise en valeur d'entités territoriales.

## Références

- Beroulle V., 2019. La filière caprine en Drôme. Diaporama de présentation aux élèves BTS PA du Lycée de Drôme provençale, le 5 décembre 2019, Syndicat caprin de la Drôme, 22 p.
- Chambre d'agriculture de la Drôme, 2009. Diagnostic sur la filière caprine en Drôme. Diaporama 52p.
- Chambre régionale d'agriculture Rhône Alpes, 2016. Etude stratégique sur la filière caprine en Rhône- Alpes. Caprin-Aura/Criel/Rhône-Alp'Élevage, 62 p.
- Chastan C., Mannent R., 2003. Le Picodon, un fromage dans les étoiles. Syndicat du Picodon, 199p.
- Delfosse C., 2013. Produit de terroir et territoires – Des riches heures du développement rural à la gouvernance métropolitaine. *Sud-Ouest européen* 35, 17-30.
- Fond B., 1972. Laiterie coopérative de Crest et région. Mémoire de fin d'étude ISARA, 90 p.
- Gumuchian H., Pecqueur B., 2007. La ressource territoriale. *Anthropos, Economica*, Paris, 252 p.
- Léger D., Hervieu B., 1979. Le retour à la nature – Au fond de la forêt... l'Etat. Editions Le Seuil, 231 p.
- Le Jaouen J.C., Delfosse C., 2018. Avant 1960, paysannerie et activités artisanales de transformation : une économie vivrière. Histoire des régions caprines françaises entre mondialisation et relocalisation, modernité et tradition. *Ethnozootechnie* 105, 13-19.
- Le Jaouen J.C., Jénot F., 2018. 1960-1990 : les 30 glorieuses de la chèvre : de la marginalité à la construction d'une filière. Histoire des régions caprines françaises entre mondialisation et relocalisation, modernité et tradition. *Ethnozootechnie* 105, 21-31.
- Jénot F., Napoléone M., 2018. L'époque actuelle depuis 1990 : double dynamique de globalisation et de reterritorialisation. Histoire des régions caprines françaises entre mondialisation et relocalisation, modernité et tradition. *Ethnozootechnie* 105, 33-37.
- Mendras H., 1970. La fin des paysans : changement et innovations dans les sociétés rurales françaises. Paris, 306 p.
- Morardet N., 2017. La filière caprine en Auvergne-Rhône-Alpes. Diaporama de présentation de la filière réalisé par le PEP Caprin et Caprins aura, 11 04 2017, 17 p.
- Morardet N., 2019. Etat des lieux de la filière régionale lait de chèvre. Rencontre autour de la « charte pour l'installation en élevage caprin laitier », Saint Félicien (07), Diaporama, 14 p.
- Napoléone M., Boutonnet J.P., 2011. Lecture diachronique de l'évolution des systèmes de production et des stratégies de firmes en élevage caprin laitier. Symposium FAO-CIHEAM, 10-12 novembre 2010, Sarragosse, Espagne, Publié en 2011 dans *Options méditerranéennes*, série A 100, Eds CIHEAM /FAO p 91-101.
- Napoleone M., 2002. Projets d'éleveurs : au croisement des filières et des territoires. Séminaire FAO-CIHEAM, 2002, Alghero, Italie. Publié in : *Options méditerranéennes*, 2004, série A, N°61, Eds CIHEAM/FAO/IZCS/CIRVAL, 297-305. hal-02761330 <https://hal.inrae.fr/hal-02761330v1>
- Passal J.N., 2008. Analyse et réflexions sur les 12 ans de fêtes caprines dans la Drôme. *Ethnozootechnie* 85.
- Piacère A., 1987. Situation et perspective de l'économie caprine dans le Sud-Est de la France, Thèse de doctorat en agro-économie, 70 p.
- PIDA Affineurs, 1995. annexes du comité de pilotage du 25 01 05 Rémy J., 1987. La crise de la professionnalisation en agriculture : les enjeux de la lutte pour le contrôle du titre d'agriculteur. *Sociologie du travail* 29, 415-441.
- Ricard D., 2018. Les territoires laitiers du Sud-Est français. *Géocarrefour* 92/3, 19 p.

### Pour citer ce chapitre

Napoléone M., Lefrileux Y., 2022. Coévolution des filières caprines laitière et fermière et leur histoire en Rhône-Alpes, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen JC. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootéchnie : 147-176. [DOI : 10.17180/t528-2045-ch4](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch4)

### Affiliations des auteurs

Martine NAPOLEONE, INRAE, UMR0868 Selmet, 34060 Montpellier, France

Yves LEFRILEUX, IDELE, Station expérimentale du Pradel, 07170 Mirabel, France

# La reconstruction des activités caprines au prisme des singularités méditerranéennes

---

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

## Résumé

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



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

**L**es trois articles suivants concernent trois régions sous influence méditerranéenne, Languedoc-Roussillon (LR), Provence-Alpes-Côte-d'Azur (PACA) et Corse<sup>1</sup>. L'histoire de chacune de ces régions est singulière. Toutefois, un ensemble de conditions et de traits de caractère est partagé entre ces régions. Avant d'entrer dans l'histoire de chacune, nous donnons quelques clés de lecture communes à ces régions, pour mieux comprendre leurs spécificités, ainsi que les systèmes qui seront

---

<sup>1</sup> L'influence méditerranéenne concerne aussi le Sud de la région Rhône-Alpes (Drôme et Ardèche), (cf. article présenté dans cet ouvrage)

\* Auteur de correspondance : martine.napoleone@inrae.fr ; martine.napoleone30@gmail.com

présentés, fruits d'une adaptation entre des façons d'élever, des ressources territoriales (au sens large) et l'héritage d'une histoire. Nous insisterons sur l'ancrage au territoire et aux valeurs patrimoniales des régions méditerranéennes par le produit et le pastoralisme.

## DES CONTRASTES TERRITORIAUX MARQUES

Ces régions présentent des contrastes marqués entre les plaines et l'arrière-pays. Les plaines de grande culture sont fortement urbanisées. Elles concentrent les infrastructures et le développement industriel. La pression foncière y est très forte. Dans l'arrière-pays, distinguons d'une part le piémont, caractérisé par des mosaïques paysagères composées d'espaces naturels ou semi-naturels et de cultures ; et d'autre part des massifs boisés. Ces deux types de territoires sont peu peuplés, souvent enclavés (Figure 1). Ils présentent une



Figure 1 : Paysage de piémont, (© M. Napoléone).

très forte valeur paysagère qui contribue à la réputation touristique des régions méditerranéennes. Ce sont des milieux à forts enjeux environnementaux comme en témoignent les nombreux parcs naturels régionaux ou nationaux, ou les surfaces concernées par les aides du second pilier de la PAC lié à l'environnement et au développement rural.

## DES REGIONS FERMIERES, DES CONSOMMATEURS ATTACHES AUX PRODUITS TRADITIONNELS

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

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

## AU FIL DU TEMPS : DE PROFONDES MUTATIONS SOCIOECONOMIQUES

Jusqu'aux années 50, l'agriculture est essentiellement paysanne et diversifiée<sup>1</sup>. En arrière-pays, les paysans valorisent les ressources dont ils disposent pour leurs usages domestiques et vendent l'excédent. A partir de la fin du 19<sup>e</sup> siècle, l'économie de marché se généralise. Plusieurs "révolutions" modifient en profondeur le système agraire traditionnel qui prévalait jusque-là (voir le premier article du e-book).

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

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

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

---

<sup>1</sup> Mais il y a aussi des exploitations orientées vers le marché, en montagne par exemple pour le lait de vache, ou en Crau dans les grands troupeaux ovins transhumants.



***Mais une résistance des formes de commercialisation et de consommation traditionnelles***

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

***Une coexistence de différents circuits commerciaux***

(grande distribution, marchés, vente à la ferme, épicerie, ...) et de différents produits s'est maintenue. Dans les années 70 et 80, les circuits longs et les circuits courts ont fonctionné en parallèle répondant à des demandes différentes. Avec la seconde crise laitière caprine nationale (1990), les industriels diversifient leurs gammes de produit en jouant sur l'image du produit. Devant la multiplication des fromages industriels, produits hors zone, ayant des "allures de local", les producteurs et artisans locaux s'organisent pour protéger leurs produits et leurs savoir-faire<sup>2</sup>. Actuellement, avec l'engouement pour la proximité, la relation directe au producteur suffit au consommateur... Ce qui peut nécessiter à l'avenir de rendre plus lisible, les pratiques d'élevage, l'ancrage au terroir ou encore la reconnaissance du produit par un signe de qualification.

***Protéger des savoir-faire et des produits***

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

<sup>2</sup> Voir le témoignage de D. Sauveplane dans l'article sur les Cévennes ».

## LE MOUVEMENT DE RETOUR A LA TERRE A MARQUE LA DYNAMIQUE TERRITORIALE EN LR ET PACA

Dans les années 70, l'arrivée des néo-ruraux dans les territoires d'arrière-pays méditerranéens considérés "en retard de développement", relance une dynamique sociale et agricole, hors des sentiers battus, ou plutôt, ne s'inscrivant pas dans les modèles de développement prônés dans les trente glorieuses. Des formes innovantes d'élevage vont, chemin faisant, se mettre en place.

Ces territoires, considérés comme impropres à l'agriculture "moderne", vont offrir des espaces propices à la réalisation des projets de retour à la terre des nombreux néo-ruraux arrivés dans les années 70 en PACA, LR, Drôme ou Ardèche. En rupture avec le mode de vie urbain, ils ont trouvé dans l'arrière-pays un espace de liberté pour construire un autre rapport à l'activité de production, mettant au centre le mode de vie et le rapport à leur environnement<sup>1</sup>.

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



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

<sup>1</sup> Voir le témoignage K. Boussaouar en PACA ou encore celui de D. Sauveplane en Cévennes)

## LA RECONNAISSANCE DU PASTORALISME COMME ACTEUR DE L'ENTRETIEN DU TERRITOIRE

### La loi pastorale (1972)

Le pastoralisme concerne l'utilisation par le pâturage d'espaces naturels ou semi-naturels. La loi pastorale de 1972 donne un cadre juridique à l'utilisation de ces espaces. Elle propose des outils pour "favoriser l'organisation des propriétaires fonciers privés ou publics", "favoriser l'organisation des éleveurs", ou encore définir par les conventions pluriannuelles de pâturage les modalités d'utilisation de ces espaces. Au départ, les Directions Départementales de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) sont chargées de son application. Par la suite les services pastoraux, gérés par la profession, sont créés : le Centre d'Etude et de Réalisations Pastorales Alpes-Méditerranée ([CERPAM](#)) en PACA et le [Service Interdépartemental Montagne Elevage](#) (SIME) en LR. Ils interviennent d'abord sur les estives, puis en début des années 80 sur toutes les zones pastorales. En piémont, un des enjeux du pastoralisme est de maintenir le maillage de territoires, favorable à la biodiversité ordinaire, à la valeur paysagère, à la capacité des activités agricoles à renforcer les services écosystémiques. Dans les massifs forestiers, très sensibles aux incendies, l'enjeu est de créer des discontinuités à l'intérieur des massifs et de limiter l'embroussaillage pour réduire les risques de propagations des incendies.



### Du hors la loi au partenaire de la DFCI

La chèvre fût longtemps l'ennemi public N° 1 des forestiers. Le code forestier (1824), toujours en vigueur, interdit le caprin en forêt soumise. Mais un fléau, le feu, menace les espaces forestiers, voire les habitations. Depuis le recul d'activités domestiques en forêt, la forêt méditerranéenne se ferme et devient de plus en plus sensible aux incendies, (en 1979, 6500 ha sur les 9773 du massif des Maures ont brûlés ; en 1985 l'incendie du col de Porte (Cévennes) a brûlé 6000 ha; en 2003, 27 000 ha partent en fumée en Corse). Une politique globale de lutte et de prévention contre les incendies de forêt se met en place. L'entretien et le débroussaillage des "bandes débroussaillées de sécurité" (pare-feu) et des abords d'habitation est une priorité. Son coût est important pour la société. Les pouvoirs publics et les élus s'intéressent au pastoralisme, comme un moyen d'action pour entretenir des milieux naturels et réduire le risque d'incendie. Le CERPAM et le SIME étendent leurs activités à toutes les zones pastorales. L'INRA crée, en 1983, à la demande de la DRAAF PACA, une équipe de recherche en Avignon, pour travailler sur les relations

entre l'élevage pastoral et l'entretien du territoire. Une coopération entre éleveurs, organisations professionnelles, pastoralistes et chercheurs se met en place pour acquérir des références et des connaissances sur ces systèmes et étudier les verrous à leur développement (Figure 3). Des dérogations, à titre expérimental, sont accordées à des éleveurs caprins en zone forestière soumise. Dépassant le stade de l'expérimentation, des élus mettent à disposition des espaces pastoraux communaux pour faciliter l'installation d'éleveurs.



Figure 3 : Forestiers, pastoralistes, chercheurs et éleveurs échantent en situation sur un pare-feu du Gard en 1990, (© M. Napoleone).

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

## Reconnaissance par l'INRA de la spécificité de l'élevage et contextes méditerranéens

Fin des années 70, la singularité des territoires d'arrière-pays méditerranéens interroge des chercheurs l'INRA, (J.C. Flamant, J.P. Deffontaines,...) : la richesse de la biodiversité naturelle, la présence de races autochtones, la spécificité des pratiques pastorales, la contribution de ces pratiques à la valorisation de ces territoires. J. Poly, directeur de l'INRA crée deux unités de recherche<sup>1</sup> devant travailler sur le rôle de l'élevage pastoral en

<sup>1</sup> Au sein du département SAD, lui-même créée en 1979. SAD: (Systèmes Agraires et Développement) qui deviendra plus tard le SAD: (Science pour l'Action et le Développement), puis le département ACT (Action Transitions et Territoires) suite à la fusion avec l'IRSTEA

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

## GERER UN SYSTEME D'ELEVAGE CAPRIN PASTORAL : TOUT UN ART

Le terme "élevage pastoral" indique un troupeau qui utilise par le pâturage, des milieux naturels et semi-naturels tout ou partie de l'année. Utiliser un milieu naturel pour alimenter le troupeau, même en partie, c'est accepter l'incertitude et concevoir des souplesses dans le système d'élevage afin qu'il soit résilient aux aléas. Les éleveurs raisonnent à l'échelle d'entités, en gérant des combinaisons entre des aptitudes diverses. La diversité est bien souvent créée et entretenue, dans un équilibre dont le barycentre est sans cesse approché par l'éleveur au cours d'ajustements successifs. "L'un dans l'autre, ça compense", est une expression de berger souvent employée. Elle peut s'employer aussi bien pour la ressource que pour le troupeau.

### Diversité et souplesse dans le troupeau

En système fromager fermier, l'objectif de production de l'éleveur est pensé à l'échelle du troupeau et de l'année (produire par exemple 30 000l). Il est aussi pensé en termes de répartition pour ajuster la saisonnalité des fromages produits à la demande dans les circuits retenus par l'éleveur. Pour maintenir la production du troupeau, aux périodes identifiées, l'éleveur joue sur plusieurs leviers, le type d'animal bien sûr, mais aussi sur des régulations au sein du troupeau, entre des groupes d'animaux. Il peut jouer sur la diversité des produits (fromages typés ou moins typés), des conduites (périodes de mise bas, alimentation, ...), des types d'animaux (différentiation par le type génétique, ou par la conduite des productions ou de la reproduction). Autant de stratégies qui peuvent constituer des innovations de nature à rendre le système plus robuste et résilient ((Napoléone et Hubert, 1987; Santucci et al, 1991).

## Une ressource diversifiée dont il faut gérer la durabilité

La diversité des ressources concerne la diversité intrinsèque de chacun des milieux et les différents types de milieux présents dans le territoire (Figure 4). La structure de végétation ligneuse, sa diversité et sa dynamique de pousse font la richesse d'un milieu pastoral caprin, (Brosse-Genevet et al., 2016). L'éleveur combine les divers types de milieux pour gérer le prélèvement de son troupeau au pâturage (Meuret et Potenza, 2015), et organiser le calendrier de pâturage au fil des saisons, combinant des milieux naturels, des prés et des cultures s'il y en a (Napoléone et al., 2012). L'équilibre entre les dynamiques végétales et les prélèvements par les troupeaux doit être réalisé avec finesse pour maintenir une structure de végétation favorable, garantir la durabilité de la ressource et de l'alimentation du troupeau, (Garde et al., 2013). Le réseau caprin pastoral a identifié ainsi une grille d'évaluation du niveau de prélèvement ligneux représentant un bon outil de pilotage, (Figure 5), (Brosse-Genevet et al. 2016).

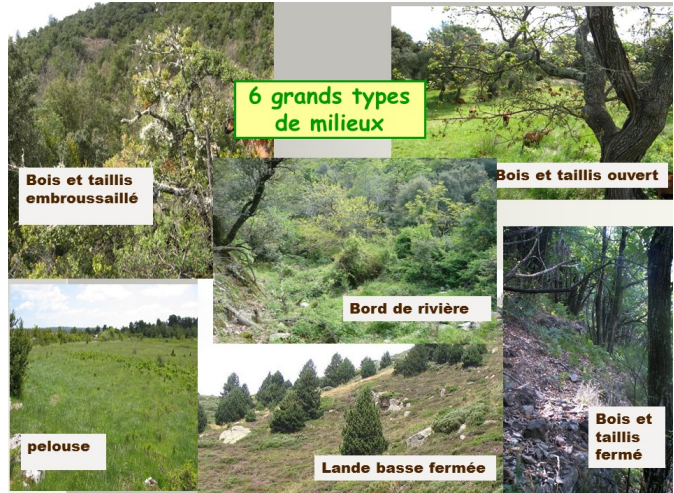


Figure 4 : Les grands types de milieux méditerranéens. (© Suamme, CA30).

		Prélèvement annuel (en %)				
		0-10	10-20	20-40	40-60	>60
Renouvellement de la ressource ligneuse	Strate ligneuse en croissance	■	■	■	■	■
	Strate ligneuse en croissance ralentie	■	■	■	■	■
	Ressource ligneuse en équilibre avec le pâturage	■	■	■	■	■
	Ressource ligneuse en baisse ou en voie d'épuisement	■	■	■	■	■
	Ressource ligneuse épuisée	■	■	■	■	■

Légende	■ Dynamique arbustive croissante
	■ Ressource ligneuse durable
	■ Risque d'épuisement de la ressource

Figure 5 : Grille d'évaluation du niveau de pâturage des ligneux et de son impact sur la dynamique arbustive, (Brosse- Genevet et al. 2016).



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

Revenons ici sur la distinction entre le pastoralisme, c'est-à-dire le fait d'utiliser un milieu naturel en pâturage et l'autonomie fourragère d'un troupeau, qui qualifie la part de l'alimentation "grossière" produite ou prélevée sur l'exploitation. Or, pour alimenter un troupeau au pâturage, il faut du temps et de la surface. 6 à 8 heures de pâturage sont nécessaires, dans des milieux pastoraux, pour que le troupeau prélève sa ration quotidienne. En milieu pastoral on estime le chargement à 2 ha par chèvre<sup>1</sup>. Tous les éleveurs ne disposent pas à la fois de temps et de surface. Dans ce cas, ils complètent l'alimentation par un apport de foin à l'auge, en général acheté. Un éleveur pastoral sera plus ou moins autonome selon les surfaces dont il dispose et le complément en foin qu'il achète. Temps et surface sont des verrous conditionnant la conception du système d'élevage.

## Quelques données technico-économiques

Les réseaux d'élevage INOSYS (2017) identifient 4 cas types en élevage caprin fromager, (Tableau 1). Ce tableau montre des relations étroites entre les surfaces disponibles, l'effectif du troupeau et son niveau de production des chèvres et la complémentation en foin. Notons que le revenu par unité de main d'œuvre est relativement proche quels que soient les systèmes. Les réseaux d'élevage mettent en évidence que les différences sont plus importantes à l'intérieur d'un système, qu'entre les systèmes. Ces cas-types donnent des indications technico-économiques, à partir de données issues d'un échantillon d'élevages suivis. Ils ne préjugent pas de la diversité des systèmes d'élevage rencontrés en région, ni de la proportion de chaque cas type dans les territoires.

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

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

<sup>1</sup> Si l'éleveur dispose de prairies naturelles ou cultivées, le chargement peut être plus important.

## CONCLUSION

Les systèmes sylvo-agro-pastoraux occupent une place importante dans les territoires méditerranéens dont ils marquent depuis des siècles le paysage. Divers facteurs ont permis aux systèmes d'élevage et aux produits d'échapper à la standardisation et à l'homogénéisation des pratiques et des savoir-faire. Cette forme de développement, perçue comme rétrograde il y a 30 ans, est aujourd'hui vue comme une des pistes d'avenir, pour répondre aux attentes sociétales mettant en avant la proximité ou le terroir, et pour renforcer les liens entre la durabilité des activités et celle des territoires. La persistance des circuits courts et des produits de terroir sont des atouts majeurs contribuant à l'identité des régions méditerranéennes. Toutefois, l'accès au foncier ou le travail sont des contraintes de plus en plus grandes pour l'éleveur. S'y rajoutent de nouvelles menaces : la difficulté à faire reconnaître les parcours ligneux comme surfaces productives éligibles aux primes du 1er et donc du 2nd pilier dans la nouvelle P.A.C. et la présence des loups en voie de se généraliser dans tous les paysages méditerranéens. Nous laissons au lecteur le soin de poursuivre sa lecture à travers les chemins de traverse propres à chacune des régions.

## Références

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



## Pour citer ce chapitre

Napoléone M., Casabianca F., Dubeuf J.P., Garde L., Guinamard C., 2022. La reconstruction des activités caprines au prisme des singularités méditerranéennes, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie : 177-188.  
[DOI : 10.17180/t528-2045-ch10](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch10)

## Affiliations des auteurs

Martine NAPOLEONE, INRAE, UMR0868 Selmet, 34060 Montpellier, France  
François CASABIANCA, INRAE, UMR0045 Selmet- LRDE, 20250 Corte, France  
Jean-Paul DUBEUF, INRAE, UMR0045 Selmet- LRDE, 20250 Corte, France  
Laurent GARDE, CERPAM MRE, 04100 Manosque, France  
Christine GUINAMARD, IDELE-MRE, 04100 Manosque, France

# Émergence et consolidation depuis 1960 d'une production caprine ancrée au territoire en Cévennes Lozériennes et Gardoises

Martine NAPOLEONE

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

## Résumé

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



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

**E**ntre la Méditerranée au sud, les Causses au nord et les Pyrénées au sud-ouest, le Languedoc-Roussillon (LR) présente des visages contrastés : de larges plaines viticoles et des zones de piémont, terres d'élevage et de petite paysannerie. Après-guerre, l'exode rural et la déprise agricole marquent les territoires de piémont. Les bois et parcours s'y

\* Auteur de correspondance : [martine.napoleone@inrae.fr](mailto:martine.napoleone@inrae.fr) ; [martine.napoleone30@gmail.com](mailto:martine.napoleone30@gmail.com)

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

Dans ce texte nous retraçons l'histoire de l'élevage caprin à travers trois phases d'installation (années 60, années 70, années 2010). La première s'inscrit dans la mouvance de la modernisation de l'agriculture d'après-guerre, la seconde dans celle des mouvements sociaux de 1968, la dernière dans la dynamique que nous connaissons actuellement de regain d'intérêt pour le local et d'interrogation sur des systèmes agri-alimentaires durables. Chaque phase d'installation porte une vision nouvelle de l'activité caprine, la décline et l'adapte aux conditions de son exercice (ressources matérielles, sociales, économiques, ...). Par l'ancrage de leur production au terroir et sa reconnaissance à travers un signe officiel de qualité lié au lieu, l'appellation d'origine protégée (AOP), les acteurs de l'élevage caprin de ce territoire ont réussi à protéger leurs activités et leur produit de la banalisation. Des formes d'agricultures différentes coexistent, échangent, interagissent et contribuent à construire une part de l'identité régionale et de la notoriété de ses produits. Nous centrerons cette analyse sur les Cévennes lozériennes et gardoises dans lesquelles l'activité caprine a été un puissant moteur de développement depuis le milieu du 20<sup>e</sup> siècle.

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

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

## QUELQUES ÉLÉMENTS SUR LA PRODUCTION CAPRINE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

### Un territoire contrasté

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

Les zones de piémont et de montagne, sont accidentées et enclavées (Figure 2). 65 % du territoire du LR sont classés "zones défavorisées". Ce sont des terres traditionnelles d'élevage. En Cévennes, un parc national est créé dès 1970. En 2011, "[les paysages culturels de l'agropastoralisme méditerranéen](#)" sont inscrits au [patrimoine mondial de l'humanité](#). Cette inscription est une forme de reconnaissance de l'ancrage de l'élevage et du pastoralisme au territoire et de sa valeur culturelle.

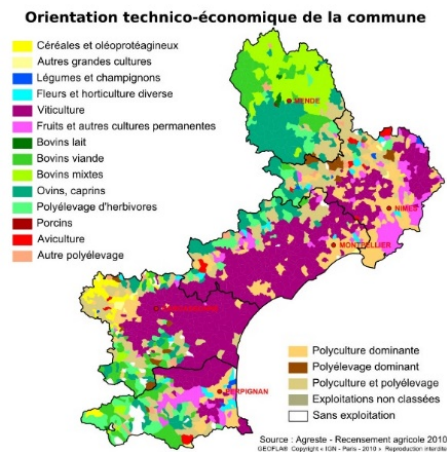


Figure 1 : Orientation technico-économique de la commune, (Agreste, 2010).



Figure 2 : Paysage de piémont Cévenol, (© M. Napoléone).

### **Le piémont : terre traditionnelle d'élevage**

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

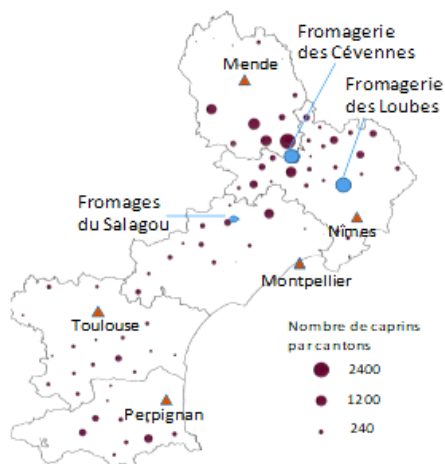


Figure 3 : Répartition des caprins en L.R., (Agreste, 2010).

que la densité caprine est la plus élevée. De très nombreuses fermes ont 2 ou 3 chèvres" (Ministère de l'agriculture, 1959). Comme dans d'autres régions, les années 50 marquent le déclin des manufactures locales, la fin de l'économie vivrière et l'exode rural. A partir des années 60 de nouvelles formes d'élevage se mettent en place, tout particulièrement en vallées Cévenoles et garrigues. L'élevage caprin est toujours situé en piémont, principalement en Cévennes (Figure 3).

## Une production essentiellement fermière et artisanale

Plus de 80 % des éleveurs sont des producteurs fermiers. Ce pourcentage reste fixe depuis 1997 (Tableau 1). Au dernier recensement, le Languedoc Roussillon comptait 350 éleveurs caprins de plus de 20 chèvres dont plus de 280 éleveurs fermiers, transformant leur lait en fromage (Figure 4) et 70 éleveurs laitiers. En 2019, d'après les estimations des conseillers départementaux en élevage caprin, le LR compte, 288 exploitations de plus de 20 chèvres, totalisant environ 20 000 chèvres, (réunion Cilaisud, Montoulieu, 16 04 19).

La première laiterie, la coopérative "Fromagerie des Cévennes" a été créée en 1957 à Moissac-Vallée-Française. Nous reviendrons sur l'histoire de cette coopérative portée comme un projet local.



Figure 4 : Vente directe sur le marché du Vigan, (© M. Napoléone).

En 1977, une coopérative de collecte de lait pour l'Union Laitière des Pyrénées (ULP, Toulouse) est créée dans l'Hérault (Lodève). Avec l'arrêt de ces livraisons en début 80, elle devient la coopérative des "Chevriers de l'Hérault". En 2011, celle-ci cesse ses activités. 3 des éleveurs adhérents créent une coopérative ouvrière, "Les fromages du Salagou". Enfin, fin des années 80, deux ateliers d'affinage, la Cigaloise et la fromagerie des Loubes, collectant chacun une dizaine de producteurs, ont été créés par des éleveurs caprins cessant leur activité de production.

En 2019, sur la zone retenue, trois opérateurs collectent et transforment du lait de chèvre. La fromagerie des Cévennes, collecte une quinzaine d'éleveurs. Elle produit 750 000 litres dont 220 000 litres sous label agriculture biologique (AB). La coopérative "Les fromages du Salagou" transforme le lait de trois éleveurs. Ces laiteries artisanales mettent en œuvre des pratiques de transformation proches des pratiques fermières. Enfin, la fromagerie des Loubes, fabrique à partir de caillé provenant d'élevages caprins locaux ou acheté hors de la région.

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

Tableau 1 : Quelques chiffres sur la production caprine en Languedoc Roussillo, (Source: Rio, 1999; LRE, 2011; LRE, 2014; Réunion Cilaisud 14 04 19).

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

Citons aussi le développement récent, d'une demande en lait de chèvre par des laiteries ou par des groupes industriels, situés en Nord Lozère, en Midi Pyrénées ou en Ardèche. 12-13 éleveurs caprins de Nord Lozère livrent leur lait à 5 laiteries qui diversifient leur gamme de produits avec des fromages au lait de chèvre (Tableau 2).

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

Tableau 2 : Laiteries collectant du lait de chèvre en Nord Lozère, (Source: Exposé Conseillère élevage caprin de Lozère, F. Bouillon) à la réunion Cilaisud du 16 04 19).

## Des élevages de petite taille

Les exploitations sont familiales, avec 1 à 2 UTH par exploitation. L'effectif du troupeau est en moyenne de 55 chèvres pour les fromagers et de 104 chèvres pour les laitiers. Le foncier utilisable est constitué essentiellement de parcours avec très peu de surfaces fourragères<sup>1</sup> : 78 ha de parcours et 12 ha de surfaces fourragères sont en moyenne alloués aux chèvres. Le niveau de production moyen des ateliers est de 30 000 litres pour un fermier et de 80 000 litres pour un laitier. Le revenu disponible pour la famille est comparable pour un fermier ou un laitier: entre 44 000 et 42 000 euros en 2017, (cas types Inosys, 2019).

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

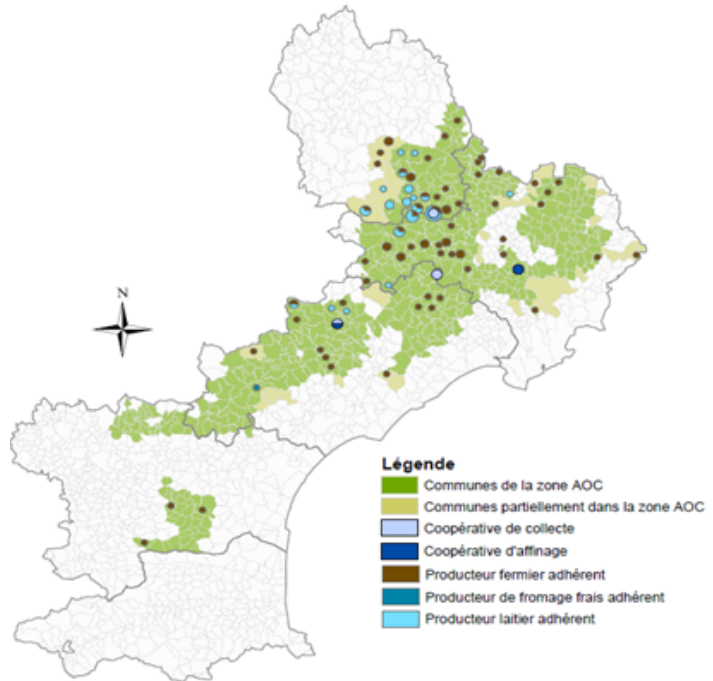
Dès 1756, il est mentionné la fabrication en Cévennes d'un fromage appelé Pélardou. Les tableaux du maximum (1793-1794) indiquant les prix des denrées alimentaires dans les districts des départements de la république, indiquaient pour le district d'Uzès : "Pélardons des Cévennes : le livre poids de marc: 18 sols" (Bérard et al, 1997). Le Pélardon fait partie de longue date de l'alimentation locale.

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

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

"Dans les années 80, la région a créé la marque régionale "Languedoc-Roussillon" pour mettre en valeur les produits phare de la région, dont le Pélardon. Grâce à ces actions de promotion le Pélardon acquiert une réputation plus importante. Mais les retombées n'ont pas été celles que l'on espérait. A cette époque, le Pélardon n'était pas protégé par un signe de qualité. Des entreprises industrielles françaises, situées hors région, en mal de diversification ont développé une gamme Pélardon, sans aucune contrainte. Pour protéger notre fromage des copies hors zone, démarquer notre fromage d'un produit standard, tirer parti de la rente de situation liée au lieu, dans une période de saturation des marchés et de forte concurrence, nous avons décidé d'engager une demande de reconnaissance en AOC de notre fromage. Nous avons alors créé le Syndicat de Défense du Pélardon", (témoignage D. Sauveplane).

Figure 6 : La zone AOP Pélardon et la répartition des producteurs et laiteries.  
(Source : AOP Pélardon).



Le Pélardon est reconnu [Appellation d'Origine Contrôlée](#) (AOC) depuis 2000 (et AOP depuis 2001), (Figure 5). En 2018, 229 tonnes de Pélardon ont été commercialisées. Elles ont été produites par 56 producteurs fermiers et 18 producteurs laitiers collectés par des petites laiteries et par un affineur. L'aire du Pélardon, relativement étendue (Figure 6), se limite toutefois aux zones pastorales de piémont sous influence méditerranéenne. Il y a peu de surfaces cultivables dans l'aire d'appellation. Les troupeaux valorisent ces surfaces par le pâturage (au moins 210 jours de sortie obligatoire dans le cahier des charges et 180 jours en montagne). Le cahier des charges met en avant







[un lien au lieu par le pastoralisme et des pratiques traditionnelles de transformation](#) (lait cru, moulé à la louche...). Depuis l'obtention de l'AOC, les producteurs fermiers ont travaillé leurs pratiques de transformation pour maîtriser, sans ferments du commerce, la fabrication du fromage. Ils revendiquent [la diversité sensorielle](#) comme une richesse et un ancrage au terroir.

Figure 5 : Un Pélardon AOC, Fromagerie des Cévennes, (© Fromagerie des Cévennes).

"Chaque ferme en fonction de ses pratiques et de son terroir produira un Pélardon typique avec une forte identité sensorielle et visuelle (croutage, etc)". (Encadré 1 : témoignage J.M Vincent).

**Encadré 1 :** Et si l'identité sensorielle d'un fromage dépendait de la flore naturelle du lait cru provenant des pratiques d'élevage et du pâturage ? (témoignage J.M. Vincent)

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

*L'expression de la flore naturelle du lait cru révèle l'identité de chaque ferme liée à ses pratiques et à son territoire. En effet, favoriser une flore naturelle c'est toute l'année respecter le rythme et la logique de vie de son troupeau et de son territoire. Le pâturage prend donc une place prépondérante dans l'alimentation des animaux. Les goûts et les envies du troupeau en fonction de ses besoins et des saisons vont passer naturellement de l'herbe fraîche aux ligneux, aux feuillus, aux ronces, aux fruits... Les compléments en foin (si possible de l'exploitation) vont varier, souvent s'arrêter. La diversité de ces rations à base de plantes endémiques va produire un lait en petite quantité mais d'une grande richesse autant en fromageabilité qu'en flore.*

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



## TROIS PERIODES, TROIS VAGUES D'INSTALLATION, TROIS CONCEPTIONS DE L'ACTIVITE

### L'émergence d'une activité laitière moderne en vallées cévenoles fin des années 50<sup>2</sup>

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

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

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

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

Le système d'élevage proposé dans R. Dumont en visite en Cévennes "3 ha, 30 chèvres et 1 million de revenu brut" fait référence<sup>3</sup>. Il repose sur l'amélioration de la productivité de trois facteurs de production : la terre (cultivable), le travail (le rationaliser), les animaux (les sélectionner). Pour valoriser le foncier, le modèle met

<sup>2</sup> Sources: Entretiens réalisés auprès des éleveurs laitiers et des responsables de la coopérative entre 2003 et 2018.

<sup>3</sup> Source: entretien avec Mr A. Blanchemin 2003.

l'accent sur la valorisation de l'herbe des quelques terres cultivables et les prés. Les bois et parcours sont délaissés. Pour économiser le travail, l'herbe est ramassée à l'auto-chargeuse. Les animaux restent en chèvrerie. Ils sont alimentés en vert par un couloir d'alimentation central. Ce système de production perdurera tant que l'équilibre entre le dimensionnement du troupeau, la ressource fourragère produite sur les prés disponibles et la valorisation du lait ne sera pas déstabilisé.

Ce challenge portera une dynamique locale, sociale et scientifique. Les éleveurs veulent importer des chèvres de Sarre et demandent à l'INRA génétique (G. Ricordeau) de les accompagner. Une station caprine, lieu de recherche et de production est créée. La coopérative contribuera à des avancées majeures en zootechnie caprine dont les retombées dépassent largement les vallées : mise en place du contrôle laitier, débit de traite, stérilité dû au gène sans corne, gène alpha S1 (G. Ricordeau 2008 ; entretiens avec B. Etienne 2003, J. Flayol, 2003, J. M. André, 2018).

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

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

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

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

## L'organisation collective des éleveurs pour transformer et vendre

Dès 1957 les éleveurs mettent en place un groupement de producteurs. Un jeune agronome, J. Bouillon, installé éleveur en Cévennes, en devient l'animateur. Ensemble, [ils créent une coopérative laitière](#) pour collecter le lait d'une centaine de fermes des vallées Cévenoles. Le lait est transformé en caillé vendu en partie à une entreprise de l'Ouest de la France. Fin des années 70, les coopérateurs embauchent un fromager et une commerciale. Dès lors, ils transforment la totalité de leur collecte en fromage<sup>4</sup> et vendent localement leur



<sup>4</sup> Source: G. Ricordeau, 2008; entretien avec J.M. André 2018.



production. Au fil du temps la stratégie commerciale de [la coopérative](#) évolue pour s'ajuster aux caractéristiques des marchés et de la consommation (Figure 7).

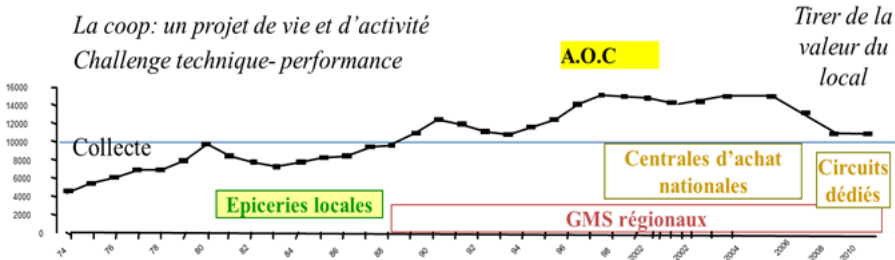


Figure 7 : La trajectoire de la coopérative à travers l'évolution de sa stratégie commerciale et de sa collecte

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

De 1990 à mi-2015, les investissements successifs réalisés pour mettre aux normes obligent la coopérative à augmenter le volume collecté. Les 30 coopérateurs collectés à cette époque ont augmenté l'effectif de leurs troupeaux, pour satisfaire les besoins de leur coopérative. "En 1990 le seuil du million de litre est dépassé, les ventes locales ne suffisent plus", (entretien avec B. Etienne, 2003). La coopérative se tourne vers la grande distribution régionale et se retrouve en concurrence avec les fromages industriels des régions laitières. Après l'obtention de l'AOC (2000), la coopérative, premier producteur de la zone (30 % de la production régionale dans les années 2000), crée un accord commercial avec la SCOOF, groupe coopératif de Rhône-Alpes (RA). Cet accord lui permet de réduire les coûts logistiques d'accès aux circuits longs nationaux, mais il engage la coopérative dans une logique de croissance des volumes (cf. témoignage ci-dessous). Dans les années 2010, le groupe coopératif de RA (devenu Valcrest) fusionne avec le groupe nantais Eurial (voir l'article sur la région Rhône-Alpes). La coopérative cévenole, change de stratégie commerciale et arrête en 2015 le partenariat avec Eurial.

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

consommateurs. Cette évolution a permis à la coopérative de redéployer ses circuits commerciaux en mettant en avant ses spécificités.

*"Nous pensions, fin des années 2000 que pour nous en sortir, il fallait amortir les coûts fixes, développer les ventes, faire du lait, baisser les prix... Nous sommes arrivés à 1,8 M de litres collectés. C'était de pire en pire... Suivre cette voie n'est pas pour nous. En Cévennes, on ne sait pas faire du lait pas cher, transformer pas cher, livrer pas cher. On n'a rien pour être compétitif sur des volumes et des prix. En 2012 on a repris le problème autrement, par l'amont, par la production, la transformation et le produit. Notre seule porte de sortie la qualité,"* (Témoignage C. Flayol<sup>5</sup>).

## Émergence d'une activité caprine fermière pastorale dans le courant des années 70

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

### S'installer en agriculture dans les zones boisées ?

En région méditerranéenne et notamment en Cévennes, ils s'installent dans les zones boisées et de garrigues. Ils se heurtent dans un premier temps à la méfiance des locaux, qui avaient dû abandonner leurs activités paysannes, dont les descendants étaient souvent partis chercher de l'activité en zone urbaine. *"Nous avons récupéré des surfaces abandonnées. Nous avons débroussaillé, ouvert le milieu. L'arrivée de nouveaux éleveurs dans les zones difficiles de montagnes et de garrigues était vue comme une utopie par les habitants et par les agriculteurs qui ne voyaient pas d'avenir dans le monde agricole. Mon grand-père, dont le métier de paysan cévenol lui avait rendu la vie dure, n'a plus voulu nous adresser la parole lorsqu'il a connu notre décision. Dans son village, il nous a été impossible de nous installer malgré quelques terres de famille et des hectares abandonnés,"* (Témoignage D. Sauveplane).

<sup>5</sup> C. Flayol a été directrice de la Fromagerie des Cévennes entre 2009 et 2015. Elle s'installe ensuite en élevage caprin laitier et livre à la coopérative.

## La construction d'une activité de chevrier fermier pastoral

Beaucoup de néo-ruraux abandonnent dès les premières années. Ceux qui restent construisent peu à peu un système d'élevage fondamentalement différent des recommandations zootechniques et des modèles qui ont sous-tendus l'émergence de l'activité laitière décrite ci-avant. L'objectif de ces nouveaux installés est avant tout la capacité du troupeau à "tenir" sa production entre le printemps et l'hiver, en condition de conduite pastorale. Deux piliers guident leurs activités : celui d'aller au bout de leur activité en transformant leur lait en fromage et vendant leur production directement aux consommateurs et celui d'adapter leur troupeau et leurs pratiques à la valorisation des ressources dont ils disposent, (Figure 8).



Figure 8 : Relations étroites entre le troupeau, le chevrier et les milieux pastoraux, (© M. Napoléone).

*"Les débuts ont été difficiles. La production laitière caprine est exigeante. La facilité aurait été d'abandonner les parcours, d'appliquer les rations alimentaires standard et nous serions devenus des éleveurs hors-sol<sup>6</sup> en contradiction avec notre éthique. Nous avons appris à connaître et à utiliser au mieux les ressources de notre milieu au fil des saisons, suivant le rythme de la nature : la poussée de l'herbe au printemps, le démarrage des buissons et arbustes, les feuilles des arbres qui donnent du vert en été quand tout est sec, leurs fruits en automne et la repousse de l'herbe suivant les années. De l'observation du troupeau au pâturage et de celle de notre parcours, nous avons appris à organiser des circuits de pâturage au fil de la journée pour aller chercher la coronille, passer par ce fond de vallon encore frais, etc. Peu à peu nous avons acquis le savoir-faire pour gérer l'alimentation du troupeau au fil de la journée comme au cours des saisons", (témoignage D. Sauveplane).*

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

<sup>6</sup> Ndr: D. Sauveplane parle "d'éleveurs hors sol", car les éleveurs pastoraux ne disposaient pas de surfaces cultivables. Ne pouvant produire ni fourrages, ni céréales, appliquer les rationnements types impliquait d'acheter toute l'alimentation et laisser le troupeau en stabulation... donc devenir éleveur hors sol.

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

Dans les années 80, l'enjeu du pastoralisme prend de l'importance en zone méditerranéenne. Les grands incendies des années 70 et 80 sensibilisent les acteurs des territoires, les médias, les politiques, sur l'intérêt d'entretenir les espaces forestiers et sur le rôle du pastoralisme (voir l'article sur les singularités méditerranéennes). Les états généraux du développement (1982) mettent en avant, en région méditerranéenne, l'intérêt de la diversité des systèmes de production et leurs contributions à l'entretien du territoire. Les éleveurs pastoraux s'impliquent dans les organisations professionnelles. Des services pastoraux sont créés (le Service Inter-régional Montagne levage (SIME) en Languedoc et le Centre d'Expérimentation et de Recherche Provence Alpes Méditerranée (CERPAM) en Provence). L'INRA crée une unité de recherche, l'Ecodéveloppement<sup>7</sup>. Débute alors une dynamique de coopération entre éleveurs-pastoralistes-chercheurs pour mettre au point des références sur ces systèmes et des innovations techniques ou organisationnelles adaptées à la situation.

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

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

---

<sup>7</sup> La mission initiale (1983) de cette unité était de travailler sur le pastoralisme en tant qu'acteur de la protection des forêts contre les incendies et de la valorisation des zones marginales méditerranéennes.



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

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

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

L'évolution des attentes sociétales renouvelle les valeurs et les modèles considérés comme dignes d'intérêt. Les nouveaux installés mettent l'accent sur le sens du métier, le lien au territoire et l'ancrage social de leur activité. Quatre nouveaux installés, laitiers ou fermiers, en Cévennes, évoquent leurs motivations et leurs projets dans des entretiens réalisés en 2018. Trois d'entre eux, ont pratiqué une autre activité auparavant.

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



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

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

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

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

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

**Pour tous**, l'installation en Cévennes relève d'un choix fort. De par ses spécificités physiques, sociales, organisationnelles, ce territoire leur permet de traduire en acte, leurs conceptions de leurs activités et les façons de vivre auxquelles ils aspirent. Rompant avec

modèle de l'exploitation agricole spécialisée orientée vers la performance zootechnique, ils reconstruisent une approche paysanne et diversifiée, "méthodiquement", en approfondissant les connaissances de leur milieu, en adaptant leurs pratiques, en construisant du lien social. Ils mettent en œuvre des formes de "promesse de différence" pour plagier R Le Velly (2015).



Figure 9 : Le pastoralisme se perpétue.  
(© Syndicat des producteurs de Pélardon).

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

Les systèmes pastoraux méditerranéens, reposent en grande partie sur l'utilisation de surfaces à la végétation "composite" : ce sont des espaces d'alimentation pour les troupeaux, essentiels pour les activités de production et de transformation (Figure 9). Ces espaces sont plus ou moins enherbés. Les feuilles des arbustes et des arbres constituent souvent une grande partie du prélèvement au pâturage.

A partir de 1992, la PAC instaure un découplage des aides, entre le "premier pilier" pour soutenir l'activité de production, et le second pilier concernant des mesures liées à l'environnement et au développement rural. Elle harmonise les modes de calcul en se basant sur les surfaces agricoles. Les règles d'éligibilité des surfaces à ce dispositif de soutien mettent en question la manière de considérer les parcours. La PAC propose de retenir les surfaces au prorata de l'occupation du sol par la strate herbacée en grevant toutes les surfaces arborées et arbustives. De fait dans des espaces boisés tels ceux de la majorité des Cévennes, cette option rendrait non éligible une grande partie des surfaces pastorales. Les éleveurs ovins et caprins se sont mobilisés pour faire reconnaître le caractère alimentaire d'un parcours en système pastoral. Hélène Calvet, éleveuse et présidente de l'AOP Pélardon en témoigne dans l'encadré 2.

Retenir une démarche unique pour considérer la vocation agricole d'une surface qui serait utilisée tant sur les plaines de grande culture qu'en zone pastorale méditerranéenne pose la question de la reconnaissance de ces surfaces comme une ressource alimentaire pour un

---

*8 Par exemple via les collectifs présents dans lesquels ils s'impliquent.*

troupeau, et au-delà, de la reconnaissance des systèmes d'élevage pastoraux. Les éleveurs des Cévennes ont trouvé un compromis, mais la question reste d'actualité dans d'autres zones méditerranéennes.

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

Témoignage en 2018 d'Hélène Calvet, éleveuse, présidente de l'AOP Pélardon.

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

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

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

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

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

## **LE PRODUIT, UN OBJET POUR TRAVAILLER DES VALEURS COMMUNES, LES TRANSMETTRE, S'ADAPTER AUX MUTATIONS ?**

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

La constitution du dossier de demande de reconnaissance en AOC du Pélardon (1990-2000) a réuni les éleveurs laitiers, les fermiers et les artisans. Elle a été un lieu de rencontre et d'échange entre deux conceptions de l'élevage (celle des laitiers et celle des fermiers pastoraux), portées par un même objectif "protéger le produit et le distinguer d'un fromage industriel". Dans ce but, tous revendiquent les modes de transformation fermiers et artisanaux (lait cru, moulé à la louche). Les pratiques d'alimentation ont fait débat. In fine, les éleveurs laitiers et fermiers décident de rendre le pâturage obligatoire (210 jours ou 180 jours en altitude). L'AOC sera donc un lieu d'échange collectif sur les pratiques et les savoirs et un lieu de construction d'une vision stratégique pour le produit dans une économie de plus en plus concurrentielle. Elle aura conduit à des évolutions des pratiques d'élevage, par exemple le passage de la stabulation à l'utilisation du pâturage pour les éleveurs laitiers (Napoleone et Boutonnet, 2004). Actuellement, pour nombre de nouveaux installés, le pâturage est une évidence non seulement au regard du cahier des charges de l'AOP mais aussi de leur conception de leurs activités.

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

**Encadré 3 : Témoignages sur la diversité vue comme un atout du produit fermier.**

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

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

Toutefois, avec l'engouement actuel pour les produits de terroir, les circuits en vente directe se développent et se diversifient. Ils multiplient dans la région des opportunités de vente, pour des producteurs de fromages fermiers. Ils favorisent des démarches individuelles de producteurs, qui redéfinissent petit à petit les caractéristiques de leurs produits et de leurs pratiques en échos aux attentes de leurs clients. Le lien direct entre les producteurs et les consommateurs peut être vu comme d'un grand intérêt, mais il atomise les lieux où se discutent la qualité du produit. A l'extrême, ne risque-t-on pas d'avoir une multiplicité de fromages fermiers de tel ou tel producteur, bien ancrés auprès de leurs consommateurs, mais une perte de notoriété et de lisibilité pour le produit de terroir conduisant à une sensibilité accrue aux évolutions futures (par exemple de la consommation) ? L'existence d'un cadre d'action collective dans lequel les acteurs concernés peuvent construire une vision commune, raisonner la manière de jouer de leurs différences et complémentarités, se positionner dans un contexte élargi, peut être considérée comme un enjeu pour s'adapter au mieux aux transformations à venir.

Notamment, la place d'un produit de terroir, tel le Pélardon et des formes d'élevage associées, pourraient être réinterrogées au regard de l'évolution de la carte d'identité caprine de la nouvelle région Occitanie, née de la fusion du Languedoc – Roussillon et de Midi Pyrénées (Encadré 4). L'Occitanie présente une diversité importante, que ce soit au niveau des entreprises de transformation ou des systèmes d'élevage. Elle est riche d'entreprises agro-industrielles bien implantées dans le marché des fromages de chèvre en circuits longs ou à l'export. Elle est riche aussi de producteurs fermiers et d'artisans, qui ont maintenu des savoir-faire et des productions

traditionnelles bien ancrées dans leur terroir, répondant à la demande de consommateurs en quête de proximité et de local.

La production fermière et les formes d'élevage pastoral, contribuent à la construction d'une image, d'une activité et d'un produit ancrés dans un territoire et une histoire. Le marché du fromage de chèvre est en développement sur différents segments de marché : à la fois celui des circuits longs et celui des formes de commercialisation mettant en avant le local. Ces différents segments ne sont pas compatibles avec toutes les formes de production. Ce sont des demandes spécifiques qui nécessitent la mobilisation de ressources différentes (économiques, sociales, techniques, ...). La diversité des formes d'agriculture à l'échelle de la région peut être vue comme un atout. Cela implique de les reconnaître, dans leurs spécificités et leurs différences, pour mettre en place les moyens adéquats pour accompagner leurs développements respectifs et leurs durabilités au sein de territoires contrastés.

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

Suite à la réforme administrative territoriale de 2014, le LR et Midi Pyrénées (MP) ont été fusionnés en une seule région, l'Occitanie. Au regard des activités caprines, ont été réunies une région fermière et artisanale (LR) et une région laitière avec une transformation par de grands groupes laitiers (MP), (Figures 10 et 11), (Source : CRA, 2018). La carte d'identité caprine régionale a donc évolué. En Occitanie, 50 % de la production est laitière et 50 % fermière. Avec 71,3 millions de litres de lait de chèvre produit, c'est la troisième région productrice de lait de chèvre, derrière Rhône Alpes et Nouvelle Aquitaine. Dans le Nord de la région (Aveyron, Tarn, ...), 84 % de la production est destinée aux entreprises agro-alimentaires. Elle a triplée en 20 ans (agriscope, 2018). Dans le Sud, le Sud Est et le Lot, la production fermière et artisanale prédomine (70 % des volumes), (agriscope, 2018).

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

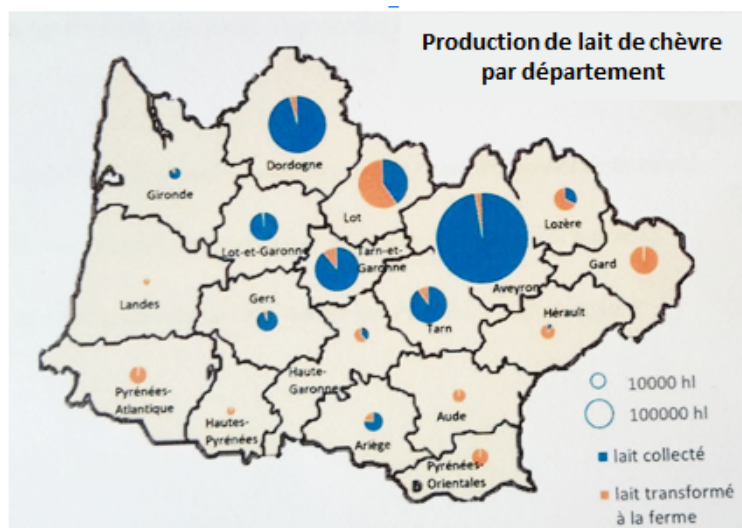


Figure 10 : Production de lait par chèvre et par département du Sud-Sud-Ouest de la France, (Cilaisud, 2019).

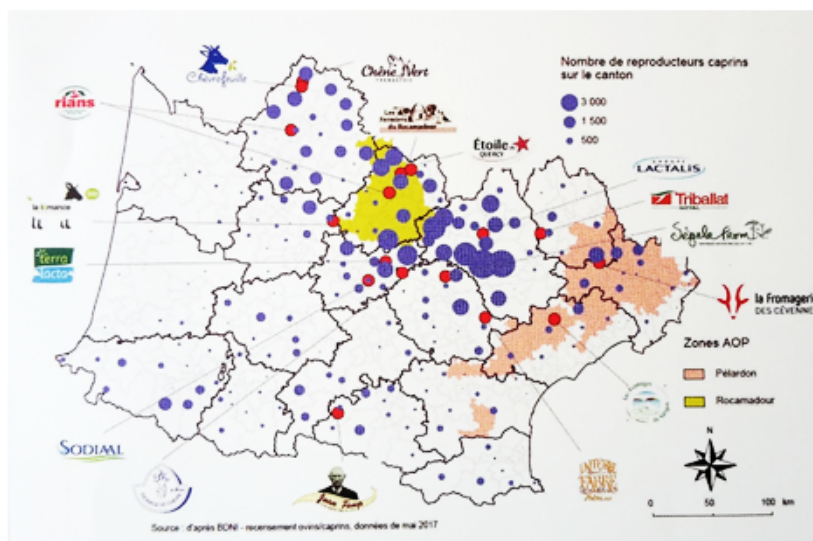


Figure 11 : Répartition des laiteries et du cheptel de caprins laitiers sur le bassin Cilaisud, (D'après Boni, 2017, présentation Cilaisud 2019).



## CONCLUSION : QUAND LE TRADITIONNEL DEVIENT MODERNE

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

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

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

## Références

- Bérard L., Napléone M., Marchenay P., Ricard D., 1997. Demande de reconnaissance en AOC Pélardon, Rapport des experts pour la définition de l'aire de production. INAO, 14 p. + annexes.
- Cerfrance, 2018. Agri'scopie, Editions 2018, Chambre d'agriculture d'Occitanie : 36-37.
- Cilaisud, 2019. Présentation de la filière laitière dans le Sud Ouest, Réunion du 14.04.19, Montoulieu (30).
- CRA, 2018. Des éleveurs caprins s'installent dans le Sud-Ouest, Jeu de fiches éditées par la chambre régionale d'agriculture en partenariat avec l'Idèle, l'Anicap, GIE Elevage Occitanie, Cilaisud.
- Inosys, 2019. Cas type L.R 01 caprin laitier spécialisé livreur de lait AOP Pélardon, Inosys réseaux d'élevage, Idèle, 2 p.
- Inosys, 2019. Cas type L.R 02 caprin fromager, AOP Pélardon vente en circuit court, Inosys réseaux d'élevage, Idèle, 2 p.



- Léger D. et Hervieu B., 1979. Le retour à la nature - Au fond de la forêt... l'Etat, Éditions Le Seuil, 231 p.
- Le Velly R., 2015. La promesse de différence: sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Dossier pour l'habilitation à diriger des recherches préparé sous la direction de Mme Sophie Dubuisson-Quellier. Paris : Institut d'études politiques de Paris. 234 p.
- LRE Languedoc Roussillon Élevage, 2011. Caprins laitiers et fromagers fermiers, synthèse des données 2009 de l'appui technico-économique caprin (BTE-GTE Logicap) et des suivis de fermes de références (Diapason), 16 p.
- LRE Languedoc Roussillon Élevage, 2014. Programme prévisionnel d'action 2014 - Région Languedoc Roussillon - Fiche caprin lait - 15 p.
- Ministère de l'Agriculture, 1959. Le Gard, Monographies agricoles départementales, La documentation française : éditions du secrétariat général du gouvernement, Paris, 85 p.
- Napoléone M., Boutonnet J.P., 2004. AOC Pélardon : du compromis vers l'émergence d'actions collectives, Séminaire SFER sur "Les systèmes de production agricoles: performances, évolutions, perspectives". Lille 18-19 /11/ 2004, 10 p.
- Pecqueur B., 2006. Le tournant territorial de l'économie globale, Espaces et sociétés 124-125 : 17-32.
- Ricordeau G., 2008. Histoire de la station caprine de Moissac-Vallée Française et travaux de recherche réalisés au profit de la filière. Hommage à Jean Bouillon et André Lajous, Ethnozootechnie n° 85 : 47-58.
- Rio M., 1999. Etat des lieux et perspectives de la filière produits laitiers fermiers en Provence Côte d'Azur et en Languedoc Roussillon, mémoire de fin d'étude ESITPA, 62 p.

## Pour citer ce chapitre

Napoléone M., 2022. Émergence et consolidation depuis 1960 d'une production caprine ancrée au territoire en Cévennes lozériennes et gardoises, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen JC. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie : 189-212.

[DOI : 10.17180/t528-2045-ch6](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch6)

## Affiliations des auteurs

Martine NAPOLEONE, INRAE, UMRO868 Selmet, 34060 Montpellier, France

# Le pastoralisme caprin en Provence : l'histoire, les hommes et les produits

---

Martine NAPOLEONE

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

## Résumé

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



Mots-clés : production fermière, élevage caprin, pastoralisme, chèvre du rove, chèvre commune provençale, AOP Banon, AOC Brousse du Rove, circuits courts, Provence, lutte contre les incendies de forêts.

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

---

\* Auteur de correspondance : [martine.napoleone@inrae.fr](mailto:martine.napoleone@inrae.fr) ; [martine.napoleone30@gmail.com](mailto:martine.napoleone30@gmail.com)

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

A partir des années 70 - 80, avec l'arrivée des néo-ruraux, une filière et des activités caprines vont s'organiser, se structurer, se professionnaliser. Différents systèmes d'élevage vont naître de ces transformations. Leurs fonctionnements, leurs conduites du troupeau et leurs relations au marché seront modelés pas à pas pour produire et durer en cohérence avec les spécificités des ressources locales.

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

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

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

## CONTEXTE REGIONAL EN PROVENCE ALPES COTE-D'AZUR

### Des territoires contrastés

La région PACA comme les autres régions méditerranéennes présente des différences marquées entre les zones de plaine et celles de colline ou de montagne. Globalement distinguons des plaines agricoles littorales au sud et dans les vallées du Rhône et de la Durance, d'où émergent çà et là des massifs forestiers (Maures, Estérel, Lubéron, ...), les

zones humides du delta du Rhône (Crau et Camargue), les collines et les plateaux de Haute Provence et la montagne au nord et à l'est (Figure 1).



Figure 1 : Carte de Provence-Alpes-Côte-D'azur, (source : Wikimedia).

#### **Encadré 1 : Un riche patrimoine environnemental.**

- L'inventaire des zones naturelles d'intérêt écologique faunistique et floristique identifie 54 % du territoire de la région concernée par des enjeux de conservation de la biodiversité.
- Les sites Natura 2000 occupent 30 % du territoire.
- Il existe 7 parcs naturels régionaux, 4 parcs naturels nationaux et 12 réserves naturelles nationales.

*Source: Insee, 2016.*

## **Des terroirs aux formes traditionnelles d'élevage caprin**

### **Avant les années 70**

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



En Haute Provence, l'activité paysanne d'économie domestique prédominait. Quelques caprins produisaient du lait et du fromage pour la famille<sup>1</sup>. Le surplus de "fromageons" pouvait toutefois être vendu aux bourgs voisins (Royer, 2016).

En Basse Provence, les caprins n'étaient présents que dans deux systèmes d'élevage spécifiques. L'un d'eux concernait les élevages de chèvres du Rove, au village du Rove. Les chèvres étaient élevées pour la production de fromages, appelés "Brousses du Rove", vendus à Marseille (Gouiran, 2019). L'autre concernait quelques élevages de chèvres en zone littorale pour la viande de cabri, (Blanchemin, 1979). Dans les deux cas, le produit répondait à une demande urbaine locale, culturellement inscrite dans les usages culinaires traditionnels.

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

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

### A partir des années 70

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

L'arrivée des néo-ruraux en PACA dans les années 70, comme dans d'autres régions méditerranéennes, a relancé une dynamique sociale et agricole dans ces zones en déprise.

En rupture avec le mode de vie urbain, ils ont choisi de s'engager vers un "retour à la terre" (Léger, Hervieu, 1979). "Nous avons un rejet de la société de consommation. Nous sommes partis pour trouver une liberté d'entreprendre et être libres de notre vie",

<sup>1</sup> Le rôle des caprins dans l'économie domestique, avant les années 60 était d'usage dans la plupart des régions. Ce point est donc abordé dans plusieurs des articles de cet ouvrage.

(entretien avec K. Boussouar, 2019). Arrivés avec peu de moyens, ils se sont installés dans les territoires en forte déprise et ont tenté de vivre de leur activité. Ils ont démarré une activité agricole avec peu d'investissements<sup>2</sup>. Quelques caprins bien adaptés aux terres difficiles, leurs ont permis de produire des fromages puis de les vendre à une clientèle locale qui a pu renouer ainsi avec ses habitudes de consommation de fromages de chèvre. Les parcours d'installation des néo-ruraux, depuis leur arrivée jusqu'à la construction d'une activité professionnelle bien ancrée dans un contexte économique et social, ont été spécifiques des contextes dans lesquels ils se sont établis.

En Haute Provence, ils se sont installés souvent dans des fermes abandonnées. Ils garderont longtemps l'image de marginaux, de par leur installation dans des zones jugées par les locaux comme impropres à l'agriculture<sup>3</sup> et de par l'élevage de chèvre qui n'était pas perçu comme une activité agricole digne de ce nom, pour un homme et pour un agriculteur (encadré 3). Peu à peu, reculés dans leur ferme, mais riches des réseaux de relations qu'ils ont créés, les néo-ruraux ont appris à connaître leur territoire fait de milieux composites, à ajuster leurs pratiques pastorales à la diversité des ressources pour maintenir dans le temps l'alimentation de leur troupeau. Dix à quinze ans après leur retour à la terre, ceux qui sont encore là, ont fait leurs preuves. Dans les années 80-90 une seconde vague d'installation plus technique arrivera. Quelques chevriers se sont intéressés à la Commune Provençale, population de pays en Haute Provence, et ont demandé la reconnaissance de cette race. Au contact des personnes âgées, les néo-ruraux ont appris la fabrication du caillé doux puis ont demandé la reconnaissance en AOC du Banon. Les néo-ruraux ont contribué en Haute Provence à la relance d'une activité agricole dans les milieux difficiles ainsi qu'à la sauvegarde d'une race, la Commune Provençale et d'un produit, le Banon.

Dans les garrigues, maquis et massifs forestiers du Sud de la Provence, les nouveaux installés ne disposaient que de milieux forestiers pour élever des chèvres... en étant... hors la loi ! Les nouveaux installés dans les forêts soumises au code forestier ont rencontré des difficultés récurrentes avec les services forestiers. Toutefois, la Défense des Forêts contre les Incendies (DFCI) est devenue un problème majeur, (Encadré 2 ; voir aussi l'article sur les singularités méditerranéennes).

<sup>2</sup> A l'époque, il n'y avait pas de normes sur les équipements et la fromagerie.

<sup>3</sup> Voir aussi dans l'article sur le Languedoc-Roussillon le témoignage de D. Sauveplane.

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

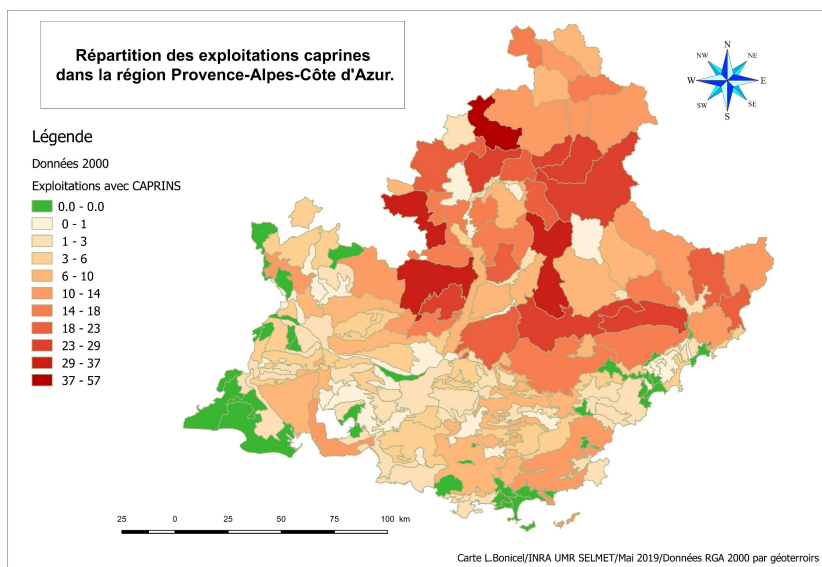


Figure 2 : Répartition des élevages caprins par géoterroirs, (Données : RGA en 2000).

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

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

Les forêts du midi, non utilisées depuis le milieu du 20<sup>e</sup> siècle se sont embroussaillées. Dans les années 70 - 80 le Sud-Est fait face à de grands incendies. Les élus s'en émeuvent et cherchent des solutions. L'intérêt de l'élevage pastoral comme partenaire de l'entretien des forêts fait du chemin. Plusieurs projets d'installation d'éleveurs caprins en forêt émergent, (par exemple, le projet de A. Sadorge avec le parc du Lubéron (13), ou celui de D. Carel avec l'ONF (83), ou encore celui de T. Faure (13). Ces éleveurs obtiennent des dérogations, pour élever des chèvres en forêt, moyennant un suivi de leurs pratiques et des impacts sur la ressource par des organismes scientifiques ou techniques (INRA, CERPAM en PACA, parcs régionaux), (Figures 3 et 4). Une dynamique de recherche-développement sur le pastoralisme et le maintien de milieux ouverts se met en place en région méditerranéenne.

## EVOLUTION DES CAPRINS EN QUELQUES CHIFFRES

Depuis 20 ans, la production caprine en PACA est relativement stable (Tableaux 1 et 2) : 338 exploitations professionnelles en 1998 (M. Rio, 1999) et 328 en 2011 (MRE, 2012). La production caprine en PACA est diversifiée : des fermiers fromagers, des élevages laitiers, des éleveurs de chèvres Angora pour la production de poil et quelques élevages pour la viande. Les résultats du recensement agricole de 2020 ne sont pas encore disponibles pour les caprins<sup>1</sup>, toutefois, les données agreste concernant le nombre de têtes, montrent que le cheptel est resté stable jusqu'en 2018 et a augmenté de façon relativement importante depuis 2018 (Tableau 2).

7,5 à 8,5 millions de litres de lait sont produits, en moyenne depuis 20 ans. La production fermière prédominante s'élève à 5,5 à 6 millions de litres. 1,3 à 1,5 million de litres sont livrés à une laiterie.

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

En 2005, la région comptait 9 ateliers de transformation fromagère (Frécap, 2005), livrés par 30 éleveurs laitiers. La filière laitière compte actuellement 8 laiteries artisanales, livrées par 18 éleveurs : la fromagerie de Banon dans les Alpes de Haute Provence est la seule spécialisée dans la transformation du lait de chèvre. Les autres fromageries situées en zone de montagne (Hautes-Alpes et Ubaye) produisent des fromages de vache principalement et des fromages de chèvre en complément de gamme.

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

---

<sup>1</sup> Les caprins et les ovins étant regroupés dans les résultats actuellement disponibles



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

Tableau 1 : Quelques données sur l'évolution des activités caprines en PACA, (Sources : M. Rio, 1999; MRE, 2005; MRE, 2012).

Années	Nombres de têtes de caprins
2010	36 382
2011	34 861
2012	32 928
2013	32 573
2014	32 500
2015	31 921
2016	31 567
2017	31 971
2018	31 325
2019	36 155
2020	44 068

Tableau 2 : évolution du nombre de têtes de caprins en PACA entre 2010 et 2020, (Source : Agreste, 2021).

## Biquettes « débroussailleuses » à La Roquebrussanne

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

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

**P**OUR que la travailleuse-débroussailleuse puisse pénétrer dans la forêt défendue, une première dérogation a été délivrée par la préfecture en 1993. En 1998, elle était prorogée pour trois ans. Représentants de l'INRA, de la direction départementale de l'Agriculture, de l'ONF et de la commune se sont réunis récemment pour donner suite à l'expérimentation. A la fin de l'année, le « contrat » sera reconduit pour trois ans.

Bénéficiaire de cette « première » : le chevrier Denis Carel.

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

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

280 000 F de chiffre d'affaires.

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

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

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



Denis Carel : chevrier, mais homme pressé.

(Photo M.-J. Rossi.)

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

Figure 3 : Extrait d'article, (La Provence, juin 1989).

## AMENAGEMENT RURAL

# L'agriculture au secours des feux

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

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

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

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



### UNE EXPLOITATION « COUPE-FEU »

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

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

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



Figure 4 : Extrait d'article, (Le nouvel agriculteur, 14 11 1986).

## SE PROFESSIONNALISER, SE STRUCTURER, DEVENIR UN ACTEUR DE L'ELEVAGE DANS LA REGION

Dans la fin des années 70, les éleveurs caprins de PACA se sont mobilisés pour faire reconnaître leur activité et la filière comme un acteur de la région. Ils ont mené de front d'une part la professionnalisation de l'activité d'élevage et d'autre part l'organisation collective, la structuration et la défense d'une filière.

## Acquérir des compétences en élevage, en pastoralisme et en transformation

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

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

Les aspects économiques sont tout d'abord travaillés avec la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles (FRCA). Les éleveurs participent ensuite aux appuis technico-économiques caprins mis en place au niveau national, inter-régional ou départemental (programme ATEC, en début des années 80, programme Cap-Sud à partir de 1990, suivis de fermes de référence par les conseillers départementaux et l'Institut de l'Elevage (ex ITOVIC)). Les aspects sanitaires sont travaillés en étroite relation avec les Groupement de Défense Sanitaire (GDS).

En début des années 80, conscients des spécificités de l'élevage pastoral et de la nécessité d'acquérir des références adaptées, les acteurs de la recherche et du développement ont mis en place deux réseaux caprins de recherche-développement, travaillant en étroite relation avec les éleveurs pastoraux : le réseau de recherche-développement caprin pastoral qui a fonctionné de 1985 à 1990 (INRA, Cerpam, EDE) (Napoléone et al, 1993), et le réseau caprin pastoral créé en 2008 (CERPAM, chambre régionale d'agriculture de Languedoc Roussillon et chambre régionale d'agriculture de Corse) (Brosse-Genevet et al, 2016). Ces travaux, ainsi que les nombreux travaux de recherche conduits sur le pastoralisme (Hubert et al, 1988 ; Meuret, 1993, ...), ont permis d'établir les bases de connaissances solides sur ces milieux, sur les modes de gestion pastoraux, sur la contribution de la diversité des ressources pastorales à l'alimentation des troupeaux, sur [l'adéquation entre la durabilité d'un milieu et celle de l'activité.](#)



## L'organisation et la structuration collective de la filière

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

Le centre fromager de Carmejane est devenu Actalia, institut technique fromager spécialisé dans l'appui technique, l'expérimentation et la formation fromagère fermière. L'école et le centre fromager facilitent la mise en relation d'éleveurs, d'élèves, de personnes en reconversion, de conseillers ou de formateurs. Il génère une dynamique qui favorise l'émergence de motivations de candidats à l'installation et répond aux besoins de réactualisation des connaissances en matière de fromagerie.

En parallèle à ces actions, des éleveurs passionnés ont œuvré pour la préservation et la reconnaissance d'un patrimoine. Deux associations de race locale gèrent ces populations caprines : chèvre du Rove et Commune Provençale et deux Organismes de Défense et de Gestion (ODG) assurent la gestion de l'AOP Banon et de l'AOC Brousse du Rove (le Syndicat de Défense et de Promotion du Banon, et le Syndicat de Défense et de Promotion de la Brousse du Rove), (Encadrés 3 et 4, ainsi que 5 et 6).

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

La chèvre Commune Provençale est une population de pays, reconnue "race à petit effectif" (Figure 5). Son berceau d'origine est situé dans la "Provence des collines". Son histoire peut se résumer dans ce paradoxe : la chèvre est une ressource indispensable pour les familles mais, elle est considérée comme un animal nuisible par les pouvoirs publics. A ces éléments factuels, viennent s'ajouter des considérations socio - religieuses qui confèrent peut-être cette spécificité à l'histoire de la chèvre en Haute Provence.



Figure 5 : Dessin de chèvre Provençale, (© Association de sauvegarde de la chèvre Provençale).

La chèvre et les pouvoirs publics en Provence : probablement que la loi du 15 Germinal de l'an 10, qui interdit d'avoir des chèvres, est un élément décisif pour le devenir de la chèvre provençale. Le 19<sup>e</sup> siècle sera une période de conflit des pouvoirs publics, soucieux de préserver la ressource forestière (l'intérêt collectif), contre les paysans pour qui la chèvre est essentielle pour la survie de la famille (l'intérêt privé). Alors que les autres animaux confortent le statut social du paysan, la chèvre devient dévalorisante. Elle va devenir un animal que l'on cache et rejoindre ainsi les autres animaux de basse-cour dont les femmes et les enfants s'occupent.

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

Évolution du statut de la chèvre en Provence au 20<sup>e</sup> siècle : En Provence, non seulement la chèvre devient l'animal de la femme mais elle devient aussi l'animal qui féminise celui qui l'élève. Au 20<sup>e</sup> siècle, un homme, "un vrai", ne peut pas s'occuper de chèvres sous risque d'être mis au ban de la société par ses pairs. Or à la sortie de la seconde guerre mondiale, l'agriculture se spécialise, les troupeaux s'agrandissent... Seuls les troupeaux caprins déclinent. Pour sauver l'élevage caprin, il aurait fallu que des éleveurs créent des ateliers spécialisés. Or en Provence c'était impossible du fait des valeurs négatives associées à la chèvre.

La chèvre Commune Provençale, une population de pays reconnue race : Au cours de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, les effectifs de chèvres Provençales vont diminuer. Ce scénario dramatique va connaître un tournant avec l'arrivée dans tout le sud de la France de néoruraux, en plusieurs vagues, entre 70 et 90. Ces élevages vont souvent s'orienter vers la chèvre, pour s'installer à peu de frais, dans les zones en déprise. Ils acquièrent quelques chèvres, souvent des alpines. Les troupeaux pâturent, ce qui relance le pastoralisme caprin en Provence disparu depuis quelques décennies. Dans les années 1990, une seconde vague de néoruraux mieux formés, s'installera en élevage caprin. Quelques éleveurs pastoraux, soucieux de préserver un patrimoine bien adapté à l'élevage pastoral, initieront la relance de la chèvre Provençale ([création de l'Association de Sauvegarde et de Développement de la Chèvre Commune Provençale](#)) et la fabrication du caillé doux (Création de l'Association de promotion du Banon AOC).

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



**Encadré 4** : [Le Banon](#), un fromage traditionnel portant de nom d'un village de Haute Provence

### La fin d'un savoir-faire ?

Tomes de Provence et Banon sont parmi les rares fromages fabriqués avec la technique du caillé doux qui était traditionnelle, du fait de la chaleur, dans le Sud de la France (emprésurage après traite, découpage et moulage rapide). Dans le cas du Banon, le fromage est plié dans des feuilles de châtaignier, dont les tanins contribuent à son affinage (Figure 6).

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



Figure 6 : Un "Banon" AOP. (© AOP banon).

### Transmission réussie

Quelques néo-ruraux, s'intéressent alors au produit local et veulent apprendre des anciens.

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

### Protéger le fromage local

Dans les années 80-90, il y aura beaucoup plus de faux "Banon" produits en dehors de la zone traditionnelle, que de Banon locaux. D'autant plus que ces copies, vendues en Provence, sont souvent faites avec du lait de vache, ou à partir de caillé lactique. En effet, suite aux crises de surproduction de lait de chèvre (81 et 90), les industriels des régions laitières, cherchent à diversifier leurs produits par des signes de différenciation. Le nom Banon bénéficiant d'une réputation dans toute la Provence, sera utilisé pour des fromages produits hors zone et/ou avec des techniques ne relevant en rien des savoir-faire traditionnels. Les chevriers fermiers et laitiers et les laiteries et la fromagerie de Banon, se groupent pour protéger leur produit des copies hors zone, en demandant la reconnaissance du Banon en AOC. [Le Banon](#) sera reconnu AOC en 2003. En 2018, 18 producteurs fermiers, 8 producteurs laitiers et deux fromageries artisanales, dont la fromagerie de Banon, adhèrent à l'association. Le Banon est un fromage de diversification. En 2018, 85,7 T de Banon ont été produits.

<sup>1</sup> La concurrence par des copies produites industriellement et hors zone fût à l'origine de la plupart des demandes de reconnaissance des produits de terroir par un signe de qualité lié au lieu. Voir les textes concernant les autres régions méditerranéennes, le Centre, ou Rhône-Alpes.

**Encadré 5** : La Chèvre du Rove: pastoralisme, traditions et réalité économique. Source : L. Falcot 2016 et sources citées dans le texte.

La présence des chèvres du Rove en France remonterait à 2 600 ans, à la création de la ville phocéenne. La chèvre du Rove est une race mixte, aussi bien allaitante que laitière. C'est une chèvre des milieux pauvres méditerranéens. Elle était utilisée dans les grands troupeaux ovins transhumants comme meneuse du troupeau et pour allaiter les agneaux orphelins ou doubles. Dans les collines autour de Marseille, au village du Rove, elle était élevée pour la production de Brousse. Dans les années 70-80 elle a accompagné de nombreux retours à la terre de néo-ruraux devenant éleveurs dans les massifs forestiers de la région.

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



Figure 7 : A. Sadorge plaide la Rove. (Photographie de couverture de "Provence Magazine", 1983).

Plusieurs personnes et institutions sonnent la sonnette d'alarme : la Société d'Ethnozootecnie (Blanc, 1972), A. Sadorge (1978, et Figure 7), le parc régional de Camargue (1976), JC Le Jaouen (1978) et les chercheurs A. Audiot et J.-J. Lauvergne (1981), ...

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

**La chèvre du Rove, une débroussaileuse naturelle, écologique et économique** : La chèvre du Rove est de petit gabarit. Elle produit peu (150 à 250 litres), mais se suffit de l'alimentation pauvre des collines.

En élevage allaitant, l'alimentation est prise à 100 % sur les parcours. Les élevages fromagers fermiers sont autonomes à près de 85 % (cas type grand pastoral, Inosys 2017).

**La chèvre du Rove, productrice de qualité... Un lait riche en goût** : La chèvre du Rove compense sa faible production par un bon rendement fromager, (TP moyen 34 g/kg et TB de 48 g/kg, Idèle, 2011). Tous les éleveurs fermiers fromagers ayant un troupeau de chèvres du Rove transforment leur lait à la ferme. Ils fabriquent essentiellement des fromages lactiques. Une partie d'entre eux fabriquent aussi des Brousses du Rove, devenues AOC en 2018 et AOP en 2020.

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

**La réalité économique de ce type d'élevage extensif** : L'élevage de chèvre du Rove est une réalité économique et les éleveurs, qu'ils soient fermiers fromagers ou allaitants, vivent de leur production. Ainsi, une exploitation type employant deux UMO exploitant un troupeau de 90 chèvres du Rove pâturant sur 185 hectares, transforme 25 000 l de lait par an et commercialise ses produits en circuits courts. Cette exploitation génère un revenu disponible de 31 284€ par an (Inosys, 2017, cas type grand pastoral).

**Encadre 6 : La Brousse du Rove, un fromage dont le nom est associé à un village et à une race.**  
*Sources : A. Gouiran (entretien en 2019); (Falcot, 2016); Les autres références sont citées dans le texte.*

Le Rove est un petit village dans la rade de Marseille entre mer et colline. Depuis des siècles, les familles du village vivaient de la production de brousses. En 1900, le Rove comptait 400 habitants et 4000 chèvres. Les chèvres pâturaient les garrigues à chênes kermès et à chêne vert. Après la traite les femmes des bergers transformaient le lait en brousse. Les brousses du Rove (Figure 8) étaient vendues par les bergers ou avec l'aide de broussiers (vendeurs) à la criée dans les rues de Marseille (Gouiran, 2019; Di Florio, 1995). Certains, au retour, passaient par le port maritime, prenaient du tourteau d'arachide, pour compléter à l'aube l'alimentation que les chèvres prélevaient en colline (témoignages d'un docker des années 50 et entretien avec A Gouiran, 2019). Ce mode d'organisation est un cas remarquable.



Figure 8 : Brousses du Rove AOP, (Photo A.Gouiran).

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

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

**Un produit traditionnel :** La brousse est faite sans présure. Le lait entier, chauffé (80-85°), flocule avec l'ajout de quelques gouttes de vinaigre. Les Brousses du Rove sont moulées pour la commercialisation. Initialement le moule était en osier tressé puis en fer blanc avant d'être en plastique, forme sous laquelle nous les trouvons aujourd'hui. **Victime de son succès :** En 2007, "la Provence pays d'Aix", faisait sa une en titrant: "la guerre des Brousses du Rove". "L'absence de cadre réglementaire permet de fabriquer des fromages frais, appelés "Brousse du Rove" sans aucune contrainte". En 2007 des producteurs décident de se grouper et de demander la reconnaissance en AOC de la brousse, pour protéger le nom du produit et les savoir-faire d'élevage et de transformation associés, pour éviter les contrefaçons. L'AOC sera obtenue en 2018, et [l'AOP](#) en 2020.

**Le cahier des charges reflète les systèmes d'élevage et les pratiques traditionnels des éleveurs :** Le troupeau ne doit pas être dessaisonné. Il doit y avoir une période d'arrêt de production en décembre, correspondant au tarissement. Les animaux doivent pâturer au moins 210 j/ an et plus de 5 heures /j. Le foin est limité à 0,5 kg par chèvre/j en moyenne et l'apport de concentré ou de céréales à 0,5 kg de matière brute/j/chèvre en production. Le chargement ne doit pas dépasser 2 chèvres par ha. L'aire géographique de l'AOC a été limitée aux "zones sèches calcaires et boisées de chêne kermès du département des Bouches du Rhône, de l'extrémité Sud du Vaucluse et de l'ouest du Var", (extrait du cahier des charges). Le litre de lait est actuellement valorisé entre 3 et 6 euros, ce qui compense la faible productivité individuelle des chèvres. C'est un produit sentinelle slow food. La production de [Brousse du Rove](#) s'élève à une quinzaine de tonnes par an. [Elle est produite par une dizaine d'éleveurs](#) (INAO, 2018).



## LA FILIERE CAPRINE EN REGION PACA, AUJOURD'HUI

Les informations ci-après sont extraites en majorité de la présentation que V. Enjalbert, (MRE) a faite à la réunion du groupe d'éthnozootechnie caprine en 2016 et du texte qu'il a rédigé ([Enjalbert, 2016](#)).



### Une filière fromagère fermière artisanale

La filière caprine représente 328 éleveurs caprins de plus de 20 chèvres, soit 21 100 chèvres. 287 éleveurs transforment le lait à la ferme, 18 livrent leur lait à une laiterie, 12 éleveurs produisent de la laine angora et 11 des cabris sous la mère. La production de lait de chèvre en région PACA s'élève à 8,5 millions de litres (ML) de lait en 2011 (contre 7,2 ML en 2005). Le secteur fromager fermier représente 82 % du lait produit et le secteur laitier 18 %. 7 ML sont transformés à la ferme et 1,5 ML sont livrés au secteur artisanal. Celui-ci compte 8 laiteries artisanales. La fromagerie de Banon, en Haute Provence, transforme en 2016, 900 000 litres de lait, dont 650 000 l en AOP Banon produit selon les méthodes artisanales décrites dans le cahier des charges de l'appellation. 9 éleveurs livrent la fromagerie, dont 8 sont dans l'aire d'appellation. Elle fait partie du groupe l'Etoile (Lactalis), (Source : visite à la fromagerie de Banon, 8 octobre, 2016). Les autres fromageries sont situées dans l'Ubaye (04) et dans les Hautes Alpes, collectent le lait de quelques éleveurs caprins pour diversifier leurs gammes de produits.

### Des exploitations familiales et spécialisées

Les élevages caprins sont spécialisés, de type familial. La main d'œuvre est comprise en majorité entre 1,5 et 2,5 Unités de Main d'Œuvre (UMO). Il s'agit majoritairement d'un couple. Toutefois, 1/3 des élevages caprins n'ont qu'un seul UMO. 82 % des éleveurs n'emploient pas de salariés. Quand il est fait appel à de la main d'œuvre salariale, c'est au maximum pour 1 UMO.

### De petits ateliers rentables ancrés dans les territoires

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

85 000 litres de lait.

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

La production moyenne des chèvres est de 450 à 500 l par an, pour des chèvres alpines ou Communes Provençales, conduites en système pastoral en zone méditerranéenne<sup>1</sup> (250 l en moyenne pour les chèvres du Rove). Ces chiffres peuvent paraître faibles, au regard d'un critère de productivité laitière individuelle. Toutefois, en système pastoral, l'éleveur juge la performance de ses animaux à leurs capacités à tenir le lait durant la toute période de lactation, tout en utilisant un milieu pastoral. Un animal à 450 - 500 l en système pastoral sera capable de s'adapter au regard des variations de son environnement ou de son alimentation. Cette productivité individuelle relative est compensée par l'effectif du troupeau, qui permet à l'éleveur d'atteindre son objectif de production (environ 25 000 à 30 000 litres par élevage fromager), ainsi que par une bonne valorisation du litre de lait en tomme lactique (en moyenne 2,30 euros par litre). "Le revenu disponible par UMO des fromagers fermiers du Sud Méditerranée est très stable. Malgré des dimensions plus modestes, ils dégagent le même revenu que les fromagers des autres régions (25 900 euros) grâce à un niveau d'annuités moins important et à une très bonne valorisation du lait" (Inosys, 2017).

## Une production fromagère diversifiée à haute valeur ajoutée

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

La région PACA est riche d'une [gamme variée de fromages traditionnels](#) ou de spécialités régionales. La production principale de fromages de chèvre est le tome lactique. D'autres fromages sont également produits : le Banon AOP, la Tome de Provence, la Brousse du Rove AOC, ainsi que des pâtes pressées. 50 exploitations fromagères sont en Agriculture Biologique, soit 15 % des éleveurs caprins. La commercialisation des fromages est tournée vers la vente directe et les circuits courts (vente à la ferme, sur les marchés, intermédiaires locaux...). La vente collective est peu développée.



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

## Une filière dynamique en matière d'installation

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

Le nombre d'élevages caprins est assez stable ces dernières années puisque seulement 11 % des exploitations ont disparu depuis 1999, contre 45 % en France. Sur la période 2005 / 2011, le nombre d'exploitations caprines est remonté légèrement (+ 5 %). Les éleveurs caprins sont assez jeunes. 28 % d'entre eux ont moins de 40 ans.

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

Toutefois, le renouvellement des générations reste pour l'avenir un enjeu majeur. Les difficultés d'accès au foncier, l'importance des investissements nécessaires à l'installation, les problèmes de prédation, ou encore les incertitudes sur les aides PAC (voir le témoignage H. Calvet, article Languedoc-Roussillon), sont autant de facteurs pesant sur les possibilités d'installation. Les collaborations avec des collectivités territoriales peuvent constituer des opportunités notamment pour les systèmes grands pastoraux.

## Défendre le produit fermier

Les éleveurs fermiers ont créé l'Association "Les Élevages Alpes Provence" pour défendre et promouvoir le fromage fermier. La filière a travaillé à l'élaboration d'une Charte Régionale Fromages Fermiers dès le début des années 2000. "La Charte codifie les pratiques de production spécifiques à notre métier et à notre région pour mieux les promouvoir". Elle est conçue comme un outil de développement pour la défense et la reconnaissance des fromages fermiers régionaux et du métier de fromager fermier.

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

## Discussion

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

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

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

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

---

*1 Sarriette*

*2 Thym*

### **D'hier à aujourd'hui : des espaces de projet**

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

Cette réalité des années 70 a bien changée aujourd'hui. S'installer avec très peu de capital, hors le travail, est quasiment impossible aujourd'hui, du fait de la nécessité de travailler dans une fromagerie aux normes et du fait de la pression foncière. Il est difficile d'avoir les ressources financières nécessaires à l'acquisition du foncier et de trouver de l'espace disponible pour le pâturage, des bâtiments pour l'habitation, l'élevage et la fromagerie. De fait, les nouveaux installés, souvent contraints par la surface disponible, ajustent leur système d'élevage pour parvenir à produire avec les ressources dont ils disposent. L'alimentation repose sur le pâturage des espaces de parcours et des terres éventuellement disponibles, complétée au besoin par du foin et des compléments en chèvrerie (voir l'article sur la reconstruction des activités caprines au prisme des singularités méditerranéennes).

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

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

Le maintien d'une demande en "fromageons" a contribué à la consolidation d'activités caprines fermières et artisanales. Cette demande émanant tant des ruraux habitués à trouver au marché leur fromage de chèvre, que des urbains, originaires de Provence retrouvant dans le produit une part de leurs origines. La demande s'accroît en été de celle des touristes. Ces demandes ont été un rempart à la standardisation des activités. Elles ont permis de maintenir une bonne valorisation du lait, indispensable aux

systèmes pastoraux. La relation forte entre des consommateurs - des produits - des territoires a permis à ces élevages d'être résilients et de traverser la période de modernisation en faisant perdurer un système fermier pastoral adapté au contexte sociotechnique.

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

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

### **Soif d'apprendre, d'organiser la filière et de faire reconnaître des activités fermières pastorales**

La volonté de professionnaliser la filière caprine, d'acquérir des savoir-faire, d'augmenter la maîtrise de l'activité en situation pastorale, a réuni dans un même objectif des éleveurs, des organisations professionnelles, des acteurs du développement et de la recherche. *"Je voudrais insister sur le fait que si la filière caprine s'est bien développée, c'est parce qu'il y a eu conjonction des acteurs qui se sont mis à son service, à savoir la recherche, le développement sur le terrain grâce à l'appui technique et la mobilisation des éleveurs organisés en syndicats... et bien sûr la motivation sans faille des producteurs qui ont fait le choix de cette activité qui leur a permis de vivre assez dignement. Saluons le travail permanent des techniciens de la filière et des éleveurs puisque toute cette organisation mise en place depuis 30/40 ans dure et est encore active sur le terrain avec un taux de syndicalisation assez fort !"* (K. Boussouar, ex-président de la Frécap, ex-président de la FNEC (Fédération Nationale de l'Élevage Caprin).

## Conclusion

Entre innovation et tradition, les éleveurs caprins pastoraux ont construit chemin faisant une activité nouvelle tout en étant en harmonie avec les valeurs patrimoniales associées aux paysages composites de Provence et à la culture alimentaire locale. Ils ont acquis du savoir-faire pour tirer parti de – et entretenir – leur environnement et répondre à une clientèle recherchant la proximité et le local. Au-delà de la production de biens alimentaires, ce type d'élevage s'inscrit dans des dynamiques locales. Il représente un atout indéniable pour penser l'avenir des territoires ruraux, pour reconstruire du lien et du sens entre des dynamiques urbaines et rurales. L'entretien du territoire, mais aussi la relocalisation de l'alimentation, deviennent des enjeux de plus en plus prégnants qui interpellent les élus. A travers la mobilisation du foncier public ces élus peuvent jouer un rôle majeur dans l'avenir d'un élevage caprin pastoral, ouvert sur le local et contribuant à produire des biens alimentaires dans une perspective de localisation de l'alimentation et d'entretien du territoire.

## Références

- Agreste , 2018. Mémento de la statistique agricole, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Avril 2018.
- Agreste , 2021. Statistique agricole [https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/SAANR\\_6/detail](https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/SAANR_6/detail).
- Audiot A., Lauvergne J.J. , 1981. A propos de l'implantation d'un troupeau pépinière de chèvres du Rove dans le Lubéron, Note interne au département de génétique animale de l'INRA, 17 p.
- Blanc L. , 1972. Sauvegarde des espèces domestiques, espèce caprine, race du Rove, Ethnozootecnie N°8 : 5-6.
- Blanchemain A., 1967. La production caprine dans le Sud Est, BTI 223 : 773-778.
- Brosse-Genevet E., Fabre J., Garde L., 2016. Guide caprin pastoral, Ed Cardère, 123 p.
- Danchin C., 2017. Chèvre Provençale : bilan 2015 des inventaires des animaux, IDELE, 6 p.
- Di Florio J., 1995. Traditions de Provence – La brousse du Rove, Réussir la chèvre, N° 207 : 40-42.
- Duclos D., 2011. Race caprine du Rove. Répertoire 2010 des éleveurs, IDELE, CR n° 001172 011, 24 p.
- Enjalbert V., 2016. Caractéristiques de la filière caprine et fromagère fermière en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rencontre GEC à Carmejane, 7 et 8 octobre 2016, Power Point 27 p. et texte 4 p.
- Falcot L., 2016. La chèvre du Rove: Pastoralisme, traditions et réalités économiques, Ethnozootecnie n° 101, 2016, 2 p.
- Gilbert Y., 1989. Elevage, forêt et société – Analyse socio-historique, Forêt méditerranéenne, Tome XI, N°3, décembre 1989 : 203-225.
- Gouiran A., 2019. (Ré édition), Le Rove, ses chèvres et ses collines, Editions Tacussel, 194 p.



- Hubert B., Lachaux M., Meuret M., Leclerc B., Etienne M., Napoléone M., Léouffre M.C., 1988. Le pâturage des landes et des espaces boisés méditerranéens : objectifs et méthodologie de recherche, B.T.I. 431/532 : 357-373.
- INAO, 2018. La brousse du Rove obtient l'AOC, site : [inao-gouv.fr](http://inao-gouv.fr).
- Inosys, 2017. Résultats 2016 des exploitations caprines laitières et fromagères. Synthèse annuelle des données des réseaux d'élevage, Idèle, collection résultats, 8p.
- Insee, 2016. Un patrimoine naturel exceptionnel à préserver, dossier N° 4, juin 2016 : 13-16.
- FRECAP (Fédération Régionale des Eleveurs CAPrins), 2005. Etat des lieux de la filière caprine-ovine laitière et fromagère et bovine fromagère fermière, document PowerPoint 10 p.
- Lagacherie M., 1987. Eleveurs caprins utilisateurs de la race Rove, thèse de doctorat, 41 p. + annexes.
- Le Jaouen J.C., 1978. Actions de sauvegarde des entreprises en race Rove, Ethnozootecnie (22): 96-97.
- La Provence, pays d'Aix, 2007. La guerre des brousses du Rove, article de S.Pardini : 3-11, 1p.
- Meuret M., 1993. Piloter l'ingestion au pâturage, in Landais E. (coord), Pratiques d'élevage extensif : identifier, modéliser, évaluer. In Études et recherches n° 27 : 161-198.
- MRE (Maison Régionale de l'Élevage), 2012. Etat des lieux et perspectives des filières caprines, ovin lait et bovin fromager fermier, Document Power Point, 36 p.
- Napoléone M., Matey F., Baron D., 1993. Des parcours pour chevriers - PACA 1985 - 1990 - Un réseau de recherche-développement étudie les élevages caprins laitiers qui utilisent le parcours. INRA, Cerpam, EDE, 139 p.
- Poux X., Aubert P.M., 2018. Une Europe agroécologique en 2050 : une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine, IDDRI, Study, ed SciencesPO, N°09/18, 78 p.
- Rio M., 1999. Etat des lieux et perspectives de la filière produits laitiers fermiers en Provence Cote d'Azur et en Languedoc Roussillon, mémoire de fin d'étude ESITPA, 62 p.
- Royer J.Y., 2016. Tomes, Banons et fromageons - Histoire et légendes caprines en Haute Provence, Présentation à la réunion GEC, octobre 2016, 14 p.
- Sadorge A., 1978. La chèvre originelle doit-elle mourir ? Courrier du Parc Naturel Régional de Camargue : 18-24.
- UMT Pasto, 2018. Diversité des formes d'installation en élevage dans les territoires méditerranéens, collection Synthèse, éditions Idèle, 46 p.

## Pour citer ce chapitre

Napoléone M., 2022. Le pastoralisme caprin en Provence : l'histoire, les hommes et les produits, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootecnie : 213-235. [DOI: 10.17180/t528-2045-ch11](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch11)

## Affiliations des auteurs

Martine NAPOLEONE, INRAE, UMRO868 Selmet, 34060 Montpellier, France



# 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 19<sup>e</sup>(XIX<sup>e</sup>) 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.

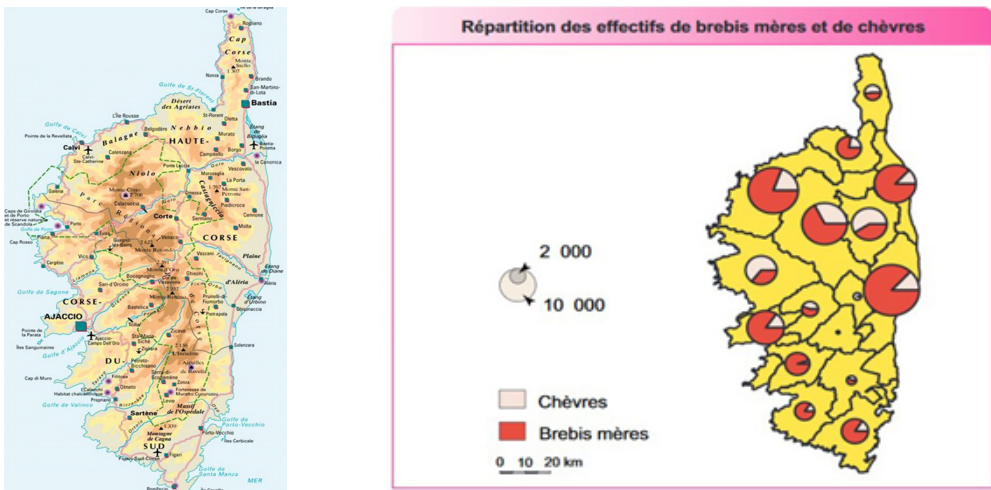


Mots-clés : Corse, chèvre, système d'élevage pastoral, Méditerranée, transition agro - écologique, chèvre corse, fromage de chèvre, brocciu.

**L**a 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 19<sup>e</sup> 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), la *piaghja*, puis en été la transhumance vers les estives de montagne *a muntagnera*. Au printemps et en automne, les troupeaux utilisaient les espaces interstitiels de villages dans des enclos (*chjosi*), dans les maquis (*machja*) ou les landes (*purette*). Quelques auteurs se sont attachés à garder la mémoire de cette réalité pastorale qui a marqué les noms de lieu et même la délimitation des communes actuelles (Ravis Giordani, 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 île-montagne de Méditerranée, l'activité caprine est historiquement présente sur tout le territoire bien que son caractère pastoral soit plus affirmé le long de la dorsale nord-ouest sud-est. Son emprise spatiale, dans les faits une grande partie des terres non arables, a alimenté depuis l'antiquité grecque, une controverse sur le caractère domestique ou sauvage des élevages corses. Faut-il voir dans ces élevages un contrôle à distance de troupeaux divagants plus ou moins sauvages ou l'expression d'un système d'élevage ignoré de l'agronomie<sup>1</sup> ?

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 Âge jusqu'au 20<sup>e</sup> 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,

---

<sup>1</sup>Alors que Timée, historien Grec du 4<sup>e</sup> 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 2<sup>e</sup> 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 19<sup>e</sup> siècle et jusqu'à la seconde moitié du 19<sup>e</sup> 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 19<sup>e</sup> siècle et au début du 20<sup>e</sup>, 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 20<sup>e</sup> siècle tient donc à la fois à une forme de bannissement lancinant prononcée au nom du progrès agricole, à l'ouverture brutale de l'île à l'économie continentale et à la disparition de la fonction vivrière de l'espèce.

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

éprouvée (Santucci, 2015). Les savoirs des chevriers combinent la connaissance fine des milieux de production, de leurs ressources (espèces ligneuses et semi-ligneuses du maquis, flores étagées), des cycles zootechniques et de l'aptitude des différentes catégories d'animaux de la race locale. La valeur de ces systèmes repose sur les compétences du berger à identifier, relier et évaluer des composantes qui, prises individuellement perdent de leur sens et de leur utilité. Il n'est pas abusif de dire que la résilience des troupeaux et leur maintien jusqu'à nos jours - alors que tout a convergé pour les voir disparaître - est dû à ces savoir-combiner des ressources inscrites dans des milieux spécifiques, des savoirs orientés par de fortes contraintes sociohistoriques formées conjointement par l'agriculture sédentaire, les régimes de propriété foncière et les politiques coercitives et excluant de la puissance publique. A ce titre, la race caprine locale est le produit d'une histoire multiséculaire<sup>2,3</sup> 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 20<sup>e</sup> 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	42300	44104
					(84%)	(74%)	(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, (Agestre 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.

<sup>2</sup> 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.).

<sup>3</sup> 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 (8<sup>e</sup> millénaire avant JC). Elle est donc présente de façon sûre depuis le 6<sup>e</sup> 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 lunatica et elle sera éliminée (c'est celle qui sera utilisée pour élaborer la viande séchée ou *misgiccia*). La recherche de chèvres précoces est liée au caractère structurant du cabri de Noël, un co-produit bien valorisé. Dans ce cas, on recherche également une production laitière qui montre un rebond printanier alors que la femelle est en 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 matrilineaire, avec les femelles qui ont une ancêtre commune et vont avoir le même comportement alimentaire et spatial sur les parcours ainsi que la même zone de couchage dans l'enclos (*a mandria*). On a pu montrer, par l'analyse de l'ADN mitochondrial, l'importance de ces familles de femelles (Hughes et al., 2012) comme témoignage des pratiques de gestion des lignages au fil des siècles. Pour une bonne utilisation du territoire (*u rughjone*), l'éleveur organise des circuits qu'il induit au sortir de l'enclos (*a versura ou a mossa*) en donnant la direction que va emprunter le troupeau ce jour-là. Selon les configurations du territoire, il peut disposer de 4 ou 5 circuits différents. Le troupeau est souvent mené par un mâle castré (*u castratu*) qui porte une cloche particulière dont le son signale de loin où en est le troupeau dans son mouvement.

Ce genre d'exploration par des troupeaux sans gardiennage continu était déjà connu dans l'antiquité par Diodore de Sicile qui écrit 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



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

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 (*trasignâ*) utilisables en cas de vols ou de pertes d'animaux.

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

## Les orientations productives

La forme la plus traditionnelle de cet élevage est celle représentée par le producteur fermier qui assume toutes les fonctions depuis la sélection des animaux jusqu'à la vente directe des fromages et des cabris. 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'embroussaillage comme le surpâturage. Les interventions de l'éleveur lui-même sur le parcours ont aussi une grande importance : sur semis d'espèces fourragères intéressantes, débroussaillage et recépages adaptés, chemins d'accès... Utiliser la valeur alimentaire de rations types calculées sur la base des méthodes de calcul de ration dans des systèmes alimentaires contrôlés est donc peu adapté au pastoralisme pour gérer la conduite alimentaire des troupeaux dans ces systèmes (Stehlin, 1992).

La réalité décrite pour le système "grand pastoral" correspond bien à un ensemble de pratiques stabilisées mais est aujourd'hui très largement à nuancer. La transmission des pratiques de conduite des troupeaux entre les générations ne s'est souvent pas faite et les assez nombreuses installations récentes de jeunes éleveurs ne s'inscrivent pas dans un continuum familial. De plus une grande majorité d'entre eux sont des éleveurs fromagers fermiers. Ils cherchent donc souvent à sécuriser la fabrication et à optimiser la production laitière au détriment de la surveillance des troupeaux exigeante en travail. Certains de plus en plus nombreux cherchent à concilier surveillance et conditions de travail en utilisant des colliers GPS sur les chèvres leaders. Mais les quantités de foin distribuées (souvent 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 FORT 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 2<sup>ème</sup> partie du 20<sup>ème</sup> 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.



*Type Corse — le pilone*

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 17<sup>e</sup> siècle sur des registres de la République de Gênes. Après deux ans d'études supérieures à la faculté de Corte, elle a choisi de s'installer en caprin parce qu'elle aime cet animal et pas trop les brebis. Elle élève actuellement 150 chèvres et 10 boucs tous de race Corse. Seul 3 à 4 % du troupeau est improductif mais cette année une partie du troupeau a été touchée par la Chlamydie qui a provoqué de nombreux avortements. Ses chèvres utilisent réellement environ 150 ha de parcours sur les 400 ha dont elle dispose. Elle nous dit qu'elle ne fera jamais fortune avec son activité mais elle nous dit qu'elle est passionnée et qu'elle s'en sort bien. Elle vend essentiellement ses fromages et broccis 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 complémentarité 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 encadrée 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. *Études 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, Piazzolla éditions, 1993.
- Hughes S, Fernández H, Cucchi T, Duffraisie 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 : *Noroi*, 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. Étude de la composition chimique des espèces arbustives ayant un intérêt fourrager en Corse. Mémoire de maîtrise des Sciences et Techniques - Valorisation des ressources naturelles. 35 p. + annexes.
- Vigne J.D., 1988. Les Mammifères post-glaciaires de Corse. Etude archéozoologique . 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 J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/Société d'Ethnozootechnie: 237-259. [DOI : 10.17180/t528-2045-ch7](https://doi.org/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.



# 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. Ethnozootecnie 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'Ethnozootecnie : 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.

# Partie 3

## *ET DEMAIN ?*

Diversité, un atout  
de la filière caprine pour le futur ?

Esquisse d'un bilan et des perspectives pour le  
secteur caprin français et ses bassins de  
production





Photo : © Collection route des fromages de chèvre de  
Nouvelle-Aquitaine

# Diversité, un atout de la filière caprine pour le futur ?

## ESQUISSE D'UN BILAN ET DES PERSPECTIVES POUR LE SECTEUR CAPRIN FRANÇAIS ET SES BASSINS DE PRODUCTION

---

Frantz JENOT\*, Bernard LEBOEUF,  
Jean Claude LE JAOUEN, Martine NAPOLEONE

### Résumé

Ce texte propose une analyse transversale de l'histoire de la construction des activités caprines dans les régions françaises concernées. Il souligne 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 d'ancrage au terroir. En prenant en compte ces évolutions nous identifions 3 types de trajectoires : des bassins traditionnels fermiers dans lesquels la production fermière est restée majoritaire, des bassins où s'est opérée une révolution industrielle très précoce et des bassins mixtes fermiers et laitiers. Nous analysons les principaux facteurs qui ont concouru à diversifier ces trajectoires. Malgré la diversité de ces trajectoires, la filière caprine présente la caractéristique par rapport à de nombreuses autres filières d'élevage d'avoir su préserver une production fermière dans toutes les régions caprines françaises. En résulte une diversité propre à la filière caprine, représentant un atout pour l'avenir. 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 que se dessine l'avenir de la filière et de ses éleveurs de chèvres, qu'ils soient fermiers ou laitiers.

Mots-clés : bassins laitiers, dynamique fermière, dynamique laitière, diversité, coexistence, trajectoire désactivités, prospective

**A**u terme de cet ouvrage, dans cette troisième et dernière partie, nous avons cherché à porter un regard distancié sur les transformations des activités caprines décrites dans les chapitres précédents. Issus de parcours professionnels différents et de disciplines diverses, nos points de vue ont été souvent contrastés et nos débats riches. Fédérés par la volonté de porter des regards ethnozootechniques, nous avons analysé les transformations des activités en mettant au centre la dimension humaine de ceux qui ont organisé la filière caprine et développé les activités sur le plan zootechnique, socio-économique mais aussi

---

\* Auteur de correspondance : frcap@orange.fr

culturel et gastronomique autour de la production caprine. Nous proposons dans ce chapitre une lecture transversale des histoires des régions caprines complétée par des réflexions plus générales sur les atouts des productions caprines pour s'adapter au mieux aux défis à venir dans une perspective de durabilité.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, l'élevage de chèvre et la production française de fromage de chèvre ont connu deux grands succès, l'un économique et le second patrimonial. Mais depuis quelques années, comme l'ensemble de l'agriculture, la filière caprine est interrogée par la société sur les enjeux de la durabilité de ses systèmes de production-transformation qui impliquent sa capacité à produire des biens alimentaires de qualité respectant l'environnement et à contribuer au développement des territoires. C'est à l'interface de ces succès et questionnements que se dessine l'avenir de la filière et de ses éleveurs de chèvres, qu'ils soient fermiers ou laitiers.

La première partie de ce texte reprendra la double réussite patrimoniale et industrielle. La seconde partie propose un regard transversal des récits de vie des régions caprine en identifiant trois trajectoires de développement dans lesquelles l'ensemble des régions peuvent s'inscrire. En dernière partie, nous discutons d'enjeux pour le futur au regard de six questionnements en lien avec la nécessité de durabilité dans un monde où la représentation de l'activité agricole et l'obtention de produits alimentaires sont de plus en plus intimement liés à la qualité de l'alimentation, à un développement territorial harmonieux, à la réduction des impacts négatifs sur l'environnement.

## UN DOUBLE SUCCES : PATRIMONIAL ET TECHNICO-ECONOMIQUE

Depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle, reflet des évolutions de la France agricole et rurale, l'élevage de chèvres et les activités technico-économiques associées ont été marquées par de profondes transformations (cf. partie 1 du e-book) :

- Avant 1960, c'est une économie vivrière où se côtoient paysannerie et activités artisanales de transformation. Le coquetier et l'affineur sont les acteurs incontournables de l'économie locale.
- Entre 1960 et 1990, c'est la période des 30 glorieuses où les activités caprines dans leur ensemble opèrent un passage de la marginalité à la construction d'une filière spécialisée tant dans sa partie élevage que de la transformation fromagère. On y observe une concentration de la transformation industrielle et de la distribution aux consommateurs mais également une résistance des activités artisanales et fermières.

- Depuis 1990, nous assistons à une double dynamique de globalisation et de reterritorialisation des activités où coexistent une diversité de formes de développement, globalisées et localisées.

Ces transformations ont été particulièrement marquées dans la filière caprine française. Une des particularités de cette filière est le maintien tout au long de ce long processus de recomposition d'une double dynamique de développement. Dit autrement, la modernisation de l'agriculture et l'industrialisation de la transformation depuis les 30 glorieuses n'ont pas conduit à l'écrasement voire à la disparition des activités fermières et artisanales.

## Une filière qui a su s'inscrire dans l'industrialisation et la globalisation

Ce développement peut être considéré comme la mère des ruptures qu'a connues la filière caprine depuis les années 60. Il correspond à l'inscription de la production caprine dans le double processus d'industrialisation de la production et de la mondialisation des échanges. Dans cet enchaînement évolutif, l'élevage de chèvre et la fabrication des fromages de chèvre se sont adaptés à la société industrielle caractérisée par l'urbanisation et une consommation de masse principalement en grandes surfaces. Cela est incontestablement la réussite d'un développement d'ordre technique et économique, tant des élevages que des fromageries. Concentration et spécialisation ont marqué ce phénomène.

Ce processus a permis à la production industrielle française de fromages de chèvre d'être multipliée par six depuis le début de la période d'urbanisation, passant de 16 000 t/an en 1970 à 100 000 t/an en 2020, alors que dans le même temps, la production fermière de fromages de chèvre a été seulement multipliée par 1,5 passant de 13 000 t/an à 20 000 t/an. Sur cette même période, la collecte française de lait de chèvre (hors importations a elle-même été multipliée par 10 passant de 50 à 500 millions de litres.

Cette situation d'abondance de la production a conduit à la constitution de groupes laitiers puissants dont certains appartiennent aujourd'hui à des multinationales qui se sont appuyés sur le développement exponentiel des circuits de grande distribution depuis 1960. Ce modèle industriel de transformation - distribution a répondu à l'évolution de la demande de consommateurs citadins pour des fromages de chèvre de grande consommation. Le fromage de chèvre a su devenir un produit standardisé, souvent

thermisé à prix relativement modique (en 2020 de 9 à 12 €/kg pour la bûchette contre 7 €/kg pour le prix moyen du camembert). Ce changement de société caractérisé par une consommation de masse explique en premier lieu la dynamique agro-industrielle de l'économie caprine.

A présent, cinq groupes laitiers (Agrial, Savencia, Lactalis, Rians et Sèvre-et-Belle) représentent à eux seuls 80 % de la collecte nationale de lait de chèvre. Trois des plus gros sites industriels sont situés dans les Deux-Sèvres (Soignon, Saint-Loup et Riblaire) et produisent la moitié des volumes de fromages de chèvre français (près de 60 000 t/an). La dimension des capacités de production de ces géants laitiers leur permet de négocier d'égal à égal des volumes considérables, distribués à l'échelle nationale et internationale, avec les cinq grands groupes français de commercialisation alimentaire.

Ce spectaculaire développement économique s'est également appuyé sur des conditions sociogéographiques nécessaires à cette progression (infrastructures de transport, terres agricoles adaptées, ambiance laitière et présence d'éleveurs motivés, etc.) ainsi que sur de nombreux leviers de maîtrise technique de l'élevage caprin spécialisé et de la fabrication industrielle des fromages. Dans la mouvance des lois de modernisation de l'agriculture et de l'élevage, l'accent a été mis sur la mise au point de modèles techniques orientés sur la productivité et la maîtrise des facteurs de production. Les travaux des instituts techniques, des organismes de recherche et des organisations professionnelles ont porté sur la maîtrise de l'alimentation et des maladies, sur l'organisation de la reproduction – sélection et sur le travail à la traite. Chercheurs, techniciens, vétérinaires et enseignants ont accompagné les éleveurs de chèvres pour faciliter ce bond en avant de la maîtrise zootechnique et sanitaire. Aujourd'hui, à titre d'exemple, les élevages caprins adhérents du contrôle laitier des Deux-Sèvres détiennent en moyenne 350 chèvres qui produisent chacune près de 1000 litres de lait par an. Cette question de la taille des élevages est d'ailleurs un symbole de représentations distinctes des modèles agricoles (Encadré 1).

**Encadré 1 : Représentations des modèles d'élevage à partir de la taille des cheptels.**

Pour comprendre la différence de taille du cheptel observée entre fermiers et livreurs, il faut préciser le niveau de différence de valorisation du litre de lait de chèvre vendu à l'industrie ou transformé à la ferme en 2020. Livré à l'industrie, le prix du lait de chèvre avoisine en France 0,7 €/litre. En transformation fermière, il est valorisé entre 2 et 3,5 €/litre selon le type de fromage, le lieu de commercialisation et la région, soit un coefficient multiplicateur de 4 (de 3 à 5). Cette différence de chiffre d'affaires par litre de lait induit obligatoirement une différence de taille de cheptel pour réaliser un même chiffre d'affaires et faire vivre sa famille. En prenant un exemple, pour réaliser le même chiffre d'affaires qu'une exploitation fermière du sud-est de la France ayant 60 chèvres et valorisant son lait de chèvre à 2,8 €/litre, un éleveur laitier de l'ouest doit détenir un troupeau de 240 chèvres. Par voie de conséquence, cette différence de taille de cheptel a obligatoirement induit une évolution tendancielle des pratiques d'élevage, de la spécialisation, de la mécanisation, etc..., d'autant plus que les conditions pédoclimatiques et les soutiens publics distincts d'une région à l'autre renforcent encore ces différences de systèmes. Ces raisons participent à expliquer qu'au fil du temps les éleveurs caprins français se soient probablement éloignés les uns des autres dans leurs pratiques d'élevage, leur rapport au métier d'éleveur et même de citoyen. C'est à la fois toute la question de la pratique et de la représentation du métier d'éleveur et des modèles d'élevages. L'intensification et de la durabilité de l'élevage est au cœur de cette problématique.

Enfin, cette révolution de l'élevage caprin s'est également appuyée sur des politiques publiques nationales comme les lois de modernisation de l'élevage de 1962 et de 1966 qui proposaient alors aux paysans de remplir un contrat social simple : « nourrir la population ».

On peut considérer que le contrat a été rempli et même dépassé à partir de 1981, date de la première crise de surproduction caprine. Malgré tout, la dynamique d'intensification s'est poursuivie jusqu'à nos jours. Des politiques régionales ont également favorisé l'implantation de nouveaux sites de recherche et développement spécialisés en production caprine bénéfiques à ce qui s'est appelé la « compétitivité » des élevages et de la filière.

Pour illustrer ce succès, il est intéressant de rappeler qu'au sortir de la seconde guerre mondiale, il y avait approximativement autant de chèvres en France qu'en Allemagne et que, depuis, la filière allemande caprine ne s'est que très peu développée.

**La résilience d'ordre patrimonial et culturel de cette filière**

La persistance jusqu'à nos jours d'une production fermière et artisanale est une vraie réussite pour la production caprine française. Elle a permis le maintien de savoir-faire fermiers et artisanaux ainsi que la préservation de fromages de chèvre traditionnels et au lait cru.

C'est aussi la seule filière d'élevage dans laquelle la transformation fermière s'est maintenue sur une part très importante du territoire national ; cela ne s'est pas produit en

productions fromagères ovine ou bovine qui sont plus régionalisées, ni en production de volailles et encore moins en production porcine. Cette exception s’explique en partie par le profil socioprofessionnel particulier des éleveurs de chèvres. D’une part l’arrivée de néo-ruraux dans l’élevage de chèvre dans les années 1970 a participé de cette exception, en particulier dans les territoires en forte déprise. D’autre part « l’enracinement fermier » de quelques éleveurs dans la tradition de la transformation à la ferme dans toutes les régions caprines, y compris les plaines de l’ouest, montre une force de caractère et une grande indépendance d’esprit. Enfin, le caractère familial et patrimonial a pu être renforcé par le fait que la chèvre a été pendant longtemps l’affaire des femmes, comme la plupart des articles de cet ouvrage le signale.

Ce qui marque également le caractère remarquable de cette survivance, c’est la résistance au mouvement de fond qu’a été le développement exponentiel de l’industrie fromagère. En miroir, cette résilience fermière s’explique notamment par la subsistance de circuits de distributions hors des temples de la consommation alimentaire de masse, les grandes surfaces. Elle marque la poursuite de lieux de commercialisation plus directs et locaux. Elle marque également l’attrait de consommateurs citadins et ruraux pour la diversité des goûts et la recherche de fromages traditionnels en lien avec leurs origines paysannes (Encadré 2).

**Encadré 2 : Évolution des formes de distribution et de consommation.**

Parmi les conditions et facteurs qui ont permis le maintien ou le redéveloppement de la production fermière, on compte l’attachement de population aux cultures alimentaires locales et donc à l’achat de fromages de chèvre sur les marchés, à la ferme et en circuits courts. C’est particulièrement vérifiable dans les régions les plus enclavées. Dans les années 1970, l’arrivée de néo-ruraux en production fromagère fermière a également stimulé cette culture fermière et locale qui prône un élevage des chèvres qui va nécessairement de pair avec une commercialisation en direct du fromage aux consommateurs. Plus tard, les années 1990 ont renouvelé dans l’ensemble des régions caprines l’attrait des consommateurs en recherche d’une nourriture « saine, naturelle et locale », (Figure 1).

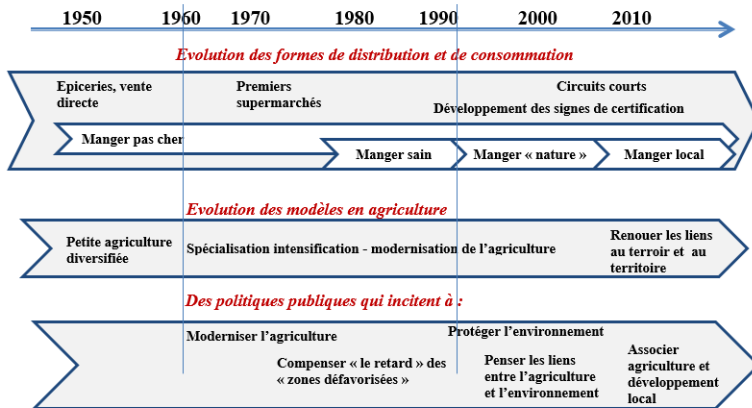


Figure 1 : Agriculture et consommation : des liens étroits, (in Napoléone et al, 2015).



Les élevages caprins fermiers et les livreurs à des laiteries artisanales ainsi que les affineurs représentent encore en 2020 près de 50 % des élevages caprins français (2300) et produisent 20 % soit 20 000 tonnes de fromage de chèvre français par an. Ils sont principalement rattachés à des marchés locaux et directs, que ce soit à la ferme, en crémeries-fromageries spécialisées, en magasins de producteurs, en AMAP ou sur les marchés de plein vent qui mobilisent à la fois des consommateurs ayant conservé leurs habitudes d'achats d'autrefois et de nouveaux consommateurs militants et/ou en quête d'authenticité.

Par ailleurs, la réussite de la création d'une quinzaine d'appellations d'origine pour les fromages de chèvre français qui préservent des savoir-faire ancestraux et une identité géographique est également à mettre au crédit de l'histoire contemporaine de la production caprine française. Dans l'éditorial du livre « la fabrication du fromage de chèvre fermier » rédigé en 1974, Jean Claude Le Jaouen marquait avec une grande lucidité l'enjeu de préserver des fromages de chèvre fermiers et artisanaux ainsi que les savoir-faire ancestraux des fromagers de nombreuses régions françaises. Après 50 ans, l'ambition et le pari de la préservation de la diversité des goûts ont été globalement remportés (Encadré 3). Nous pouvons nous féliciter que ces producteurs et techniciens visionnaires aient résisté aux modèles de développement prônés dans les 30 glorieuses et œuvrés à la professionnalisation de la production fermière et à l'obtention d'appellations d'origine identitaires des terroirs. Une majorité de marchés de plein vent, les crémeries spécialisées et même les GMS offrent aujourd'hui de magnifiques plateaux de fromages de chèvre fermiers, artisanaux et/ou AOP dont les prix varient de 15 à 30 €/kg et qui reconnaissent le travail et les savoir-faire traditionnels des producteurs.

**Encadré 3 : L'enracinement historique d'une production fermière, au départ vivrière, insérée dans un système alimentaire localisé et la résilience au modèle alimentaire agro-industriel en France.**

La production fermière et les circuits courts alimentaires ne sont pas nouveaux. Les premiers forums romains étaient déjà des places de marché où les fermiers locaux venaient vendre leurs produits aux habitants. Au Moyen Age, ces marchés locaux existent encore sous l'autorité du roi. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, la France invente les appellations d'origine contrôlée, d'abord pour les vins, et plus tard pour d'autres produits, dont les fromages, pour protéger et valoriser des produits dont la spécificité est à la fois liée au terroir et aux savoir-faire locaux. Ainsi, jusque dans les années 1930, la France est un pays fortement rural composé de petits producteurs souvent fermiers et intégrés dans des circuits de vente directe aux consommateurs.

C'est après la seconde guerre mondiale que leur place décline avec l'industrialisation et l'arrivée de la grande distribution qui vont de pair avec le développement des transports et l'urbanisation. Mais malgré cette lame de fond qui voit disparaître dans les années 1960 - 70 de nombreuses fermes paysannes diversifiées, cette agriculture non industrielle va toutefois subsister sous deux formes. La première relève d'une petite agriculture de proximité qui continue de s'appuyer sur la vente directe à la ferme, sur les marchés ou à des commerçants de détail locaux. Cette agriculture bénéficie du retour à la terre de néo-ruraux en rupture avec la société capitaliste et son mode de vie. La seconde, qui s'affranchit largement des marchés locaux et préempte les circuits plus longs, valorise une agriculture ancrée au terroir par des signes de qualité comme l'AOC (dont 15 en 2020 en production caprine).

## Au final, une filière caprine qui devient multipolaire

Au fil du temps, les deux dynamiques socio-économiques décrites ont influé sur les deux processus de développement différenciés, industriels ou artisanaux, des élevages et des fromageries (on compte autant d'éleveurs fermiers que livreurs en France ; environ 2500 pour chaque type, mais seulement 15 à 20 % de production fermière). Les modalités d'accès aux différents marchés influent sur les processus de production et donc sur les représentations des catégories de producteurs. Cette typologie bipolaire (Figure 2) est reliée aux deux dynamiques de mondialisation et de relocalisation de l'économie qui structurent la société et nourrissent ses controverses.

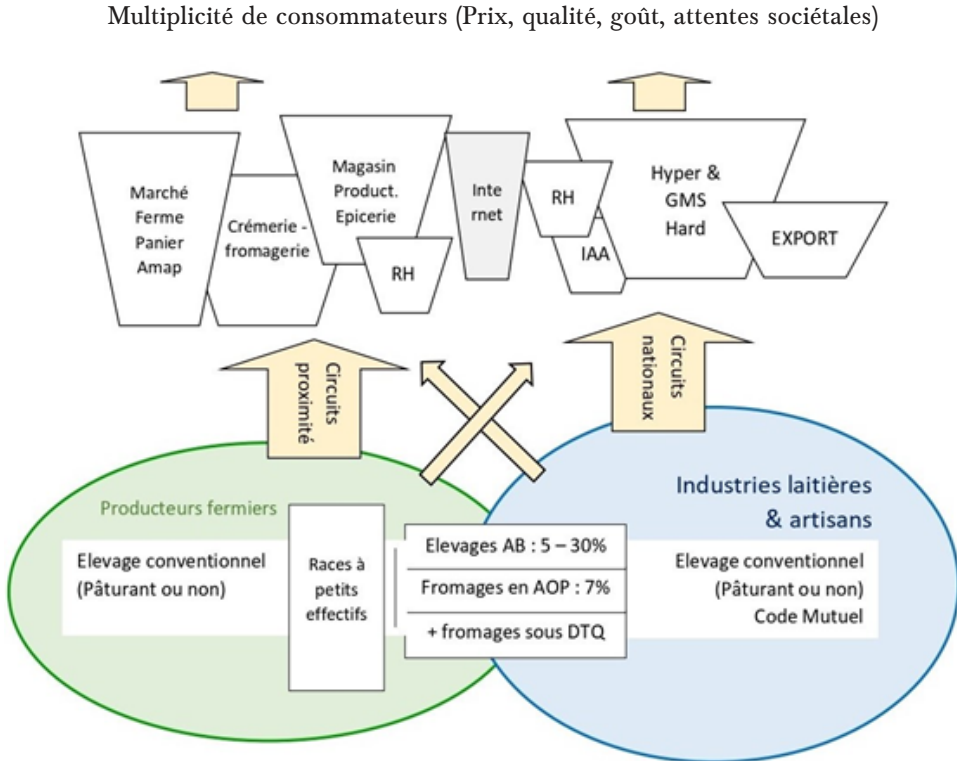


Figure 2 : Bi- et multi-polarité de la filière caprine française.

De bipolaire (fermier/industriel), d'aucuns préféreraient aujourd'hui caractériser cette filière de multipolaire ; il est ainsi possible de distinguer des élevages en agriculture conventionnelle ou biologique, sous signe de qualité (AOP ou en Démarche Territoriale de Qualité - DTQ) ou non, pâturant ou non, avec des races locales à petits effectifs ou bien avec les races dominantes Alpines et Saanen, etc.

D'un point de vue purement socio-économique, nous pouvons considérer que la filière caprine française a su faire preuve de stratégie en préservant son unité dans la complémentarité fermière/industrielle pour mieux répondre aux attentes du plus grand nombre de consommateurs (cela rappelle la devise de l'Union Européenne<sup>1</sup> « l'unité dans la diversité »). A noter toutefois que cette situation pose la question de la représentation de la filière qui est confrontée en même temps au corporatisme et à l'éclatement de sa gouvernance et de ses lieux de pouvoir. La trajectoire de la production caprine française est le fruit d'une superposition d'événements majeurs survenus depuis les années 1960 à la fois aux niveaux de la consommation, de la distribution alimentaire, de la transformation fromagère, de l'élevage, des politiques publiques ainsi que de l'organisation de la profession.

Le Tableau 1 recense ces ruptures par le prisme de cinq clefs d'analyse qui expliquent les dynamiques temporelles et la situation actuelle de la filière et ses bassins. La démarche que nous avons suivie qui repose sur l'étude des trajectoires et l'élaboration d'une vision prospective est présentée dans un guide méthodologique (Napoléone et Jénou, 2018).

Le caractère bi- ou multipolaire de la filière française expliqué ci-dessus peut se décliner à l'échelle de chacune des régions caprines. Il participe à raconter leurs histoires respectives (voir la partie 2). Cette entrée nous permet aussi de construire une lecture transversale des trajectoires de chaque région, pour mettre en exergue des proximités et en tirer des enseignements. Nous proposons ainsi ci-après une typologie socio-économique des grands bassins caprins français.

---

<sup>1</sup> *CF. le discours de Mme Nicole FONTAINE, Présidente du Parlement : européen*  
[https://www.europarl.europa.eu/former\\_ep\\_presidents/president-fontaine/speeches/fr/sp0034.htm](https://www.europarl.europa.eu/former_ep_presidents/president-fontaine/speeches/fr/sp0034.htm)

Clefs d'analyse	<i>1/ Avant les années 1960 ; 2/ Les 30 glorieuses 1960-1990 ; 3/ De 1990 à nos jours</i>
Analyse du marché, distribution et commercialisation	<p>Naissance des GMS en 1960 : de 0 à 80% aujourd'hui de la distribution des fromages</p> <p>Quasi disparition des épiceries, maintien des marchés locaux et vente à la ferme</p> <p>Depuis 1990, renaissance des crémeries &amp; magasins spécialisés depuis 1990</p> <p>Maintien de marchés locaux et vente à la ferme.</p> <p>Développement des AMAP et magasins de producteurs</p> <p>Intérêt grandissant pour l'export</p>
Diagnostic de la transformation	<p>Maintien d'une production fermière et artisanale dans toutes les régions (unique en France)</p> <p>Depuis 1960 : grande concentration des outils industriels, surtout dans l'ouest.</p> <p>Rachat d'entreprise à l'échelle locale (années 60-70), puis régionales (années 90), puis nationale (depuis 2000) ; d'où un pouvoir grandissant des groupes industriels d'envergure nationale et internationales dans certaines filières. Les régions détentrices d'AOP ou de fromages de terroir réputés sont particulièrement concernées :</p> <p>Années 1970 : relance de la production fermière dans certaines régions avec l'arrivée de néo-ruraux</p> <p>Fin des années 1970 : dépassement des volumes industriels/fermiers</p> <p>Depuis 1990 : mondialisation du secteur : import de lait (jusqu'à 25 %) et export (jusqu'à 30 %)</p> <p>Entre 1972 et 2020 : création de 15 AOP caprines</p> <p>Une diminution tendancielle de la part de fromages de chèvre au lait cru</p> <p>Grande concentration des abattoirs de chevreaux (3 abattoirs couvrent 90% de la production)</p>
Analyse des systèmes d'élevage	<p>Forte chute du nombre total d'élevages caprins et forte augmentation de la taille des élevages</p> <p>L'agriculture restée « familiale », pour partie « paysanne ». De rares exploitations « firmes »</p> <p>Depuis les années 1970 : arrivée de néo-ruraux dans certaines régions</p> <p>Un élevage principalement « conventionnel ». Développement récent de l'AB, surtout en fermier</p> <p>Spécialisation, concentration des élevages, surtout livreurs. Mécanisation et intrants</p> <p>Maintien et renaissance de systèmes pastoraux dans le sud-est</p>
Politiques publiques et territoriales, attentes sociétales	<p>Une PAC qui a privilégié les systèmes grandes cultures sur l'élevage</p> <p>L'élevage caprin plutôt peu soutenu par la PAC (indépendance des aides)</p> <p>Des crises sanitaires agricoles qui interrogent les modèles agricoles</p> <p>Un « contrat social avec les éleveurs » qui dépasse la simple demande alimentaire</p> <p>Depuis 2000 : Collectivités en demande d'environnement, de santé, de bien-être animal, de paysage</p> <p><u>Fromagora</u>, Concours, Maisons, Route du Chabichou, Caprines, Fêtes se développent</p>
Organisation interprofessionnelle, gouvernance. Stratégie de recherche-développement-formation-promotion	<p>Années 1950 : premiers syndicats caprins et FNEC</p> <p>ITOVIC/IDELE partenaire central de la R&amp;D en partenariat avec les OPA locales</p> <p>Création de plusieurs structures nationales (INRA, ANSES, ACTALIA) et régionales de R&amp;D</p> <p>CRIELS et <u>Avicap</u> créés au début des années 1980 et prélevement de cotisations</p> <p>Début des années 80 : création des services <u>pastoralistes</u> dans le Sud-Est de la France, et création à l'INRA d'équipes de recherche travaillant sur les systèmes pastoraux, leurs produits, le lien à l'entretien de milieux difficiles</p> <p>A la fin des années 1980 : la FNEC devient une section spécialisée caprine de la FNSEA</p> <p>Comité de filière IDELE, Pradel, Cluster <u>Bexcap, Caprinov</u>, structurent la R&amp;D</p> <p>Une partie des fermiers et les engraisseurs de chevreaux développent des structures propres</p> <p>Un intérêt grandissant pour la filière viande caprine : chevreau et réforme). Projet de création de filières de chevreaux de qualité travaillé depuis plus de 10 ans par les acteurs de Rhône-Alpes et de Poitou-Charentes</p>

Tableau 1 : Les évolutions dans l'histoire de la production caprine.

## DIVERSITE DES TRAJECTOIRES ET TYPOLOGIE SOCIO-ECONOMIQUE DES BASSINS CAPRINS

Nous avons précédemment décrit les deux grandes dynamiques socio-économiques qui ont marqué et qui distinguent la trajectoire de la filière caprine française. Apportons à présent dans ce paragraphe une analyse géographique de ces évolutions à l'œuvre depuis soixante ans sur les grands bassins caprins. Fait remarquable, nous constaterons en premier lieu que l'ensemble des régions caprines françaises a préservé un réseau homogène d'élevages de chèvre grâce au maintien de la production fermière.

En second lieu, deux caractéristiques principales expliquent la dynamique laitière de bassins caprins : la première est la géographie physique favorable au développement agronomique et à l'économie laitière, et la seconde est l'ancienneté des industries laitières. Les bassins qui n'avaient ni d'industries laitières anciennes, ni les caractéristiques physiques favorables à l'intensification des productions végétales et caprines, ont été limitées dans leur développement industriel. A titre d'exemple, faute de géographie physique compatible avec le développement industriel laitier, les zones méditerranéennes caractérisées par des espaces de parcours ont inventé d'autres formes d'élevage et d'agriculture en s'appuyant sur un commerce fermier ou artisanal plus recentré sur la vie sociale du terroir. Une production de faible volume nécessite une moindre échelle géographique pour son développement.

Les entreprises laitières ont ainsi largement façonné le paysage des bassins caprins français et les effectifs de chèvres dans l'ouest. Leurs accès aux marchés nationaux et internationaux leur ont conféré une formidable compétitivité face à la filière fermière. A contrario, les caractéristiques physiques et sociales de certains territoires en forte déprise dans les années 60 ont largement contribuées aux trajectoires de la production caprine plus en recherche d'ancrage au terroir (zones de montagne, zones méditerranéennes). Ainsi, nous proposons une typologie de trois familles de bassins, industriel, mixte et fermier qui prennent également en compte des dynamiques d'appellations et de valorisation du pastoralisme.

## **Le bassin du Grand Ouest français où s'est opérée une révolution industrielle caprine précoce**

Géographiquement, le bassin caprin du centre ouest s'est le plus tôt et le plus fortement inscrit dans la logique industrielle grâce à l'ancienneté de ses laiteries. Avec cette présence ancienne et forte, Poitou-Charentes s'est rapidement présenté comme l'épicentre d'une diffusion rapide de l'élevage caprin vers l'Aquitaine (années 1960 - 1970) puis l'Aveyron et les Pays de la Loire (années 1980 - 1990) pour approvisionner les laiteries aux besoins toujours croissants en lait de chèvre. Autour de ces laiteries, les conditions nécessaires à leur développement étaient également réunies : infrastructures routières, accès à des terres permettant l'intensification, éleveurs nombreux et ambiance laitière ancienne, services disponibles, etc. Les trois plus grandes usines françaises actuelles de fromages de chèvre sont Soignon, Saint-Loup et Riblaire datent respectivement de 1895, 1894 et 1893. Nous pouvons y ajouter Sèvre et Belle qui date de 1893 également, sans oublier 1906 qui marque l'année de la première fabrication industrielle de fromage de chèvre à Bougon (les autres laiteries produisaient au départ du beurre). Toutes sont présentes en Deux-Sèvres. Insatiables face à un marché en constante croissance, ces laiteries ont élargi leurs zones de collecte depuis les années 1990, et ce sont ces industriels qui ont été le véritable moteur du développement de l'élevage caprin des Pays de Loire à l'Aveyron, et de l'Espagne aux Pays-Bas. Leur « appel » toujours croissant en lait de chèvre dessinera l'évolution des systèmes d'élevages caprins présents sur ce bassin, c'est-à-dire spécialisés, concentrés, mécanisés et utilisateurs d'intrants.

Si dans ce bassin, l'attrait de l'ancrage au territoire via des AOP est resté faible, en revanche, bien que moins visible, la production fermière s'y est maintenue dès les années 1970-80 grâce à des précurseurs ayant résisté à la facilité de livrer leur lait à l'industrie. Citons quelques noms de producteurs fermiers emblématiques de Poitou-Charentes qui illustrent ce choix à contre-courant du modèle dominant à cette période : Gilles Jousseau (Charente), Paul Georgelet, Louis Marie Barreau, Sylvain et Jean Pierre Charles, Frederic et Philippe Albert, Jean Christophe Sauze (Deux-Sèvres), Marie Hélène et Jean Claude Gauvreau, Josie Roux, Raymond Coudret (Vienne). Comme ailleurs, cette profession fermière connaît même depuis les années 1990 une réelle dynamique et attire des candidats à l'installation.

## **Des bassins traditionnels fermiers : Bourgogne, PACA, Languedoc et Corse**

Ces régions caprines sont très majoritairement caractérisées par la production fermière (+ de 80 %), vendue en circuits courts et souvent locaux, par la production de produits de terroir dont certains sont reconnus en AOP, ainsi que par des systèmes d'élevage laissant une large place au pâturage. Dans les régions méditerranéennes (PACA, Languedoc-Roussillon et Corse), les éleveurs caprins sont souvent installés dans des milieux difficiles. Ils n'ont pas (ou peu) accès à des surfaces cultivables. Les systèmes d'élevage sont alors pastoraux, valorisant par le pâturage la diversité des ressources et des milieux disponibles (bois, parcours, PN, luzerne s'il y en a). En Bourgogne, contrairement aux zones de pastoralisme, les exploitations agricoles disposent de SAU et le système d'alimentation est herbagé ; le plus souvent, les troupeaux pâturent sur des surfaces fourragères cultivées à cet effet.

Dans tous les cas, ces élevages fermiers de taille moyenne (moins de 100 pour la Bourgogne et la Corse, 50 à 70 pour PACA et le Languedoc- Roussillon), sont des formes d'élevage relativement économes dont le fonctionnement est basé sur la valorisation des ressources disponibles et l'intégration dans un marché de proximité (physique ou organisationnelle). Ce sont autant d'atouts, en cohérence avec les attentes sociétales actuelles et à valoriser pour le futur.

## **Des bassins mixtes fermiers et laitiers : Rhône-Alpes et Centre Val de Loire**

Rhône-Alpes et Centre-Val de Loire sont caractérisés par une double orientation, l'une fermière et l'autre laitière. Elles sont également marquées par une stratégie reposant sur l'ancrage de la production au territoire via les AOP, puisqu'elles comptent chacune cinq AOP ainsi que par des dynamiques locales via des fêtes caprines et des approches socio-culturelles. Ces deux régions ont également en commun d'avoir été le berceau d'une filière « d'affineurs » qui a contribué à maintenir des savoir-faire fromagers, ainsi que des petites exploitations. La profession d'affineur a fortement diminué aujourd'hui alors que ces acteurs ont joué un rôle majeur jusqu'aux années 1980 - 90 dans la diffusion des fromages de chèvre auprès des consommateurs urbains des métropoles françaises. Mais coincés entre les producteurs fermiers et les industriels, la famille des affineurs « cherche » aujourd'hui sa place commerciale et son modèle économique pour faire face à la réorganisation de la distribution alimentaire.



A noter qu'en région Rhône-Alpes, nous pourrions distinguer des sous-bassins caractérisés par une présence plus ou moins marquée de la filière laitière ou de la filière affineur ou bien de la filière fermière. Cette diversité s'explique, comme dit plus haut, par l'histoire locale ainsi que par les caractéristiques géomorphologiques, plus ou moins favorables au développement des chacune de ces formes d'activité.

## Une typologie à l'échelle de la France métropolitaine

La Figure 3 révèle en premier lieu deux France, l'une caprine et l'autre non. Ces deux France semblent séparées sur une ligne au sud de la Seine joignant la Manche à l'Ain. La zone au sud de cette ligne représente les deux tiers du pays, c'est la France caprine et elle est fermière (hormis dans les départements du Puy de Dôme, de Gironde, des Landes et des Hautes Pyrénées). On peut se la représenter comme une première « couche » caprine ancrée par la tradition historique fermière et vivrière.

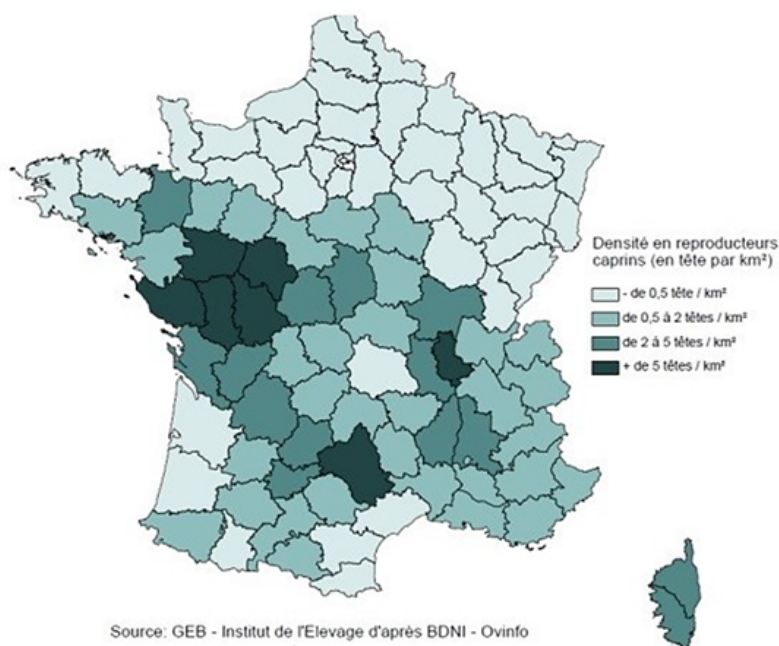


Figure 3 : Répartition du cheptel caprin dans les départements français métropolitains en 2017. (Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après la BDNI).

Superposée à ce tissu fermier omniprésent, la carte dévoile une couche de départements à plus forte densité caprine, révélateurs marquant la présence prégnante de l'industrie laitière. On y distingue des départements où le nombre d'exploitations fermières et laitières s'équilibrent (Région Centre-Val de Loire et Rhône-Alpes notamment) et le bassin du centre ouest où le nombre d'élevages laitiers domine le nombre d'élevages fermiers. Dans les bassins où elle s'est implantée dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle puis développée durant les trente glorieuses, l'industrie laitière a permis le développement de l'élevage des chèvres, spécialisant par la même occasion ces territoires.

C'est approximativement le même processus agro-industriel qui est observé dans l'histoire du développement d'autres filières d'élevage, par exemple pour les filières bovin lait et porcine dans l'ouest ou bovin viande dans le centre. La différence majeure avec l'histoire de la filière caprine, c'est la perte quasi intégrale de leurs productions fermières en vente directe totalement absorbées par l'agro-industrie entre 1950 et 1980.

Enfin, transversalement à ces dynamiques de production, n'oublions pas de rappeler l'importance d'autres fonctions de l'élevage de chèvre comme l'investissement des associations d'éleveurs impliqués dans la préservation de la biodiversité et la relance des races de chèvre à petits effectifs. Leur travail souvent compliqué économiquement est à saluer. Il est aussi porteur de dynamiques territoriales autour de races ayant chacune un berceau géographique originel. De même, n'oublions pas de remarquer l'implication des éleveurs caprins dans l'aménagement du territoire et la préservation des milieux pastoraux du sud-est français depuis plusieurs décennies. L'économie pure n'est pas le seul enjeu de la présence caprine dans les régions.

## UN NOUVEAU CONTRAT SOCIAL POUR DE NOUVEAUX ENJEUX

Au-delà de la réussite, économique et patrimoniale, qu'a connue la filière caprine française, il n'en demeure pas moins que des questions sur la durabilité des systèmes de production sont apparues au fil des décennies. Dans les années 1990, les crises sanitaires de la vache folle et de la tremblante caprine, ont mis en évidence pour le consommateur la multiplicité des intermédiaires dans la transformation des produits, et les liens forts entre l'agriculture, l'alimentation et la santé. Depuis cette époque, même si le prix des produits reste essentiel, ces consommateurs toujours plus urbains, sont de plus en plus en recherche de produits sains, locaux, bios, respectueux du bien-être animal et des milieux. Le développement des ONG veganes et welfaristes a encore amplifié leur audience et ouvert des controverses reliant les systèmes agricoles et d'élevage à la qualité des aliments.

En interne à la filière, et en écho aux débats sociétaux, certains producteurs, dont une partie des néo-ruraux, ont contribué à développer une critique du modèle de production industrielle. Ils ont été précurseurs des débats qui animent actuellement la société. Leur résistance au modèle agro-industriel s'est notamment manifestée dans diverses luttes paysannes et par les formes d'agriculture qu'ils ont mises en place. Leurs critiques concernent en particulier la question du productivisme relié à la société de consommation. Ils promeuvent une alternative à l'industrialisation de l'agriculture et son allongement des chaînes de distribution. Leur projet de vie et de société vise une recherche de transition agro-écologique, de redynamisation des territoires, de création d'emplois en milieu rural, d'entretien des paysages, de maintien de la biodiversité. Pour ce courant de pensée, le modèle agro-industriel endette les paysans, vide les campagnes, concentre et délocalise les pouvoirs, pousse à un gigantisme empêchant la transmission, pollue les milieux, dégrade la biodiversité, la santé des écosystèmes et des humains et contribue au réchauffement climatique, bref, est peu résilient. Leur objectif est à la fois de rappeler l'importance des produits de terroir dans le patrimoine gastronomique et touristique, et de défendre le modèle d'agriculture paysanne. Au départ, ces petits producteurs fermiers sont entrés en résistance avec le système dominant et ont pu être qualifiés de marginaux à une époque où « la modernité » s'imposait comme une évidence. Aujourd'hui, même si les conditions de réussite de leurs projets restent parfois aléatoires, l'évolution des problématiques agricoles soulevées par la société redonnent de l'intérêt à leur modèle de production pour une partie des candidats à l'installation. Les questionnements qu'ils ont portés sur l'élevage et la société traversent même les institutions et les structures professionnelles et de recherche et génèrent différentes actions de développement. En miroir, cette critique relayée pour partie dans les médias mais aussi par les institutions et collectivités a permis aux éleveurs concernés et à l'agro-industrie de prendre en compte ces problématiques et d'améliorer les pratiques. Ainsi depuis plusieurs années, la filière travaille sur les questions liées à la préservation de l'environnement, au bien-être animal et à la sortie des animaux.

Le lancement du mouvement Slow Food en 1986, la création des AMAP en 2001, le renouveau des magasins de producteurs sont d'autres illustrations d'un intérêt grandissant pour les circuits courts privilégiant l'approvisionnement local auprès de petits producteurs transformateurs. En 2008, le rapport du Ministère de l'Agriculture sur les circuits courts commandité par le ministre Michel Barnier soulignera d'ailleurs que « le point commun des acteurs en circuits courts est d'être réservés ou en critique radicale par rapport au modèle de production dominant ».

A contrario, une partie des éleveurs et transformateurs impliqués dans la filière industrielle considère que ce système facilite la mise en marché des fromages à l'échelle nationale et même internationale en étant totalement adapté aux achats alimentaires réalisés à plus de 80 % en grandes surfaces par des consommateurs toujours plus urbains. D'ailleurs, comment nourrir ces populations urbaines vivant dans les mégalofoles si ce n'est par le biais d'une chaîne de distribution alimentaire industrielle ? Bienvenu dans l'ère de la post-croissance, dans laquelle chacun recherche le bon chemin à prendre entre croissance et décroissance, relocalisation et internationalisation.

### Les systèmes caprins français encore tous inscrits dans « l'agriculture familiale »

Comment analyser la critique du caractère industriel des élevages caprins français spécialisés intensifs ? La typologie socio-économique des systèmes agricoles proposée par les sociologues Bertrand Hervieu et François Purseigle aide à caractériser les systèmes caprins français et surtout éclairent leur trajectoire (Figure 4). Ces systèmes sont caractérisés par trois axes qui sont : capitaux engagés, rentabilité financière de la ferme et niveau d'ancrage-délocalisation.

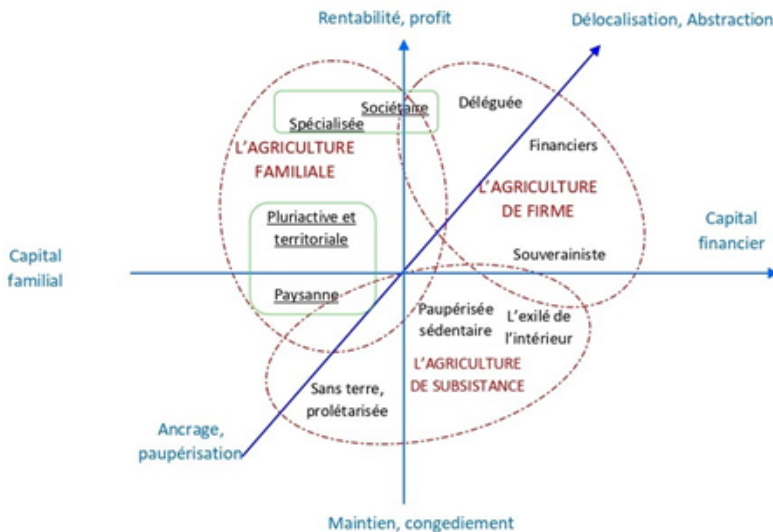


Figure 4 : Représentation de l'éclatement des formes d'organisation sociale et économique du travail en agriculture, (d'après Hervieu et Purseigle, 2013).

Dans cette représentation, l'élevage caprin français se situerait exclusivement, et jusqu'à présent, au sein du type « agriculture familiale ». Son capital familial, et non financier, le distingue de « l'agriculture de firme », et sa rentabilité suffisante le différencie de « l'agriculture de subsistance ». A l'intérieur du type « agriculture familiale » nous pouvons distinguer les deux systèmes d'élevage caprin français, livreur et fermier : d'une part les élevages de types « paysan » et « pluriactif et territorial », c'est-à-dire intégrés dans des relations horizontales liées aux réseaux dans les territoires, et d'autre part les élevages des types « spécialisé » et « sociétaire » intégrés dans des relations verticales organisées par le secteur. C'est cet « éloignement » ainsi caractérisé par les sociologues qui s'est opéré durant les trente glorieuses entre éleveurs de chèvre, laitiers et fermiers. Il explique pour partie l'idée répandue qu'on distingue « deux France caprines » séparés par une frontière invisible entre le grand sud-est plutôt fermier et les plaines du grand ouest plutôt laitières. A l'inverse, la typologie d'Hervieu et Purseigle semble nous indiquer le sens d'une histoire qui se dirigerait vers « l'agriculture de firme ». Si ce dernier type n'est pas encore apparu dans les élevages de chèvre français, il est déjà développé aux Pays-Bas où la taille moyenne des élevages est déjà de 1000 chèvres, bien que le gouvernement des Pays Bas semble vouloir mettre un holà à ce type de croissance, en préparant des mesures radicales. « Début septembre 2021, les autorités néerlandaises ont proposé un plan drastique pour réduire la pollution de leurs cours d'eau par les nitrates. Dans un pays aussi fortement attaché au libéralisme économique et aussi fier de son industrie agroalimentaire, le projet a de quoi surprendre par sa verticalité et son ampleur : il s'agit de réduire d'un tiers le cheptel du pays, l'un des grands producteurs européens de produits animaux. L'une des pistes pour le mettre en œuvre est le rachat par l'État, puis le démantèlement, de grandes exploitations intensives », (extrait de Stéphane Foucart, journal « Le Monde », 2021).

L'agriculture de firme fait-elle partie d'un scénario d'avenir envisageable pour une partie des éleveurs caprins français ?

Aujourd'hui, il est à noter la place prééminente de la France caprine dans les pays de l'Union Européenne et son marché unique de 450 millions de consommateurs. Deux autres pays aux profils très différents ont émergé ces dernières décennies : les Pays-Bas avec un modèle très productiviste et intensif et l'Espagne (Andalousie notamment) avec un modèle plus méditerranéen et plus diversifié et où les groupes laitiers français sont fortement implantés. Forte de sa production de fromage de chèvre, de sa maîtrise technique de l'élevage, de ses savoir-faire fromagers, de la diversité de ses produits et de la puissance commerciale de ses principaux groupes laitiers, la France est la première économie caprine européenne. Elle doit évidemment viser à le rester dans le futur.

## Et demain, quels visages de la France caprine ?

Au terme de cet ouvrage, nous nous sommes interrogés sur le visage de la France caprine de demain, dans un avenir plus ou moins lointain. Nous distinguons trois situations en fonction des types de production (laitière, fermière ou artisanale et d'affinage) et de la situation géographique.

Le développement de la production laitière caprine livrant à l'industrie s'accroît dans les régions herbagères d'élevage. Dans ces bassins, les grandes firmes ont continué de se développer à l'export en maintenant leur part de marché en France par la production de produits standards ou de diversification, qu'ils soient sans marque, sous MDD, en AOP, et vendus dans les linéaires des GMS. La production se concentre dans les zones herbagères, de forte concentration de producteurs et où l'autosuffisance alimentaire des troupeaux est facilitée. L'effectif des troupeaux a continué à augmenter. Pour afficher une gamme diversifiée, les industriels ont maintenu des laiteries en zone AOP, y compris dans des régions peu herbagères, ce qui a pu avoir comme conséquence un certain déplacement de la production laitière dans les parties les plus favorables du territoire (bas de vallées, plaine longeant tel fleuve, etc...).

Enfin, l'agro-industrie se prépare à répondre à la demande en produits à base de laits végétaux (soja notamment), pour saisir les parts de marché qui se développent. Dans ce but, elle a sécurisé des relations avec de nouveaux fournisseurs qui produisent du soja sur le sol français et peut réorienter l'activité de certaines de ses usines.

Dans toutes les zones caprines, la production fermière a le vent en poupe « boostée » par l'engouement pour les circuits courts. La production fermière a continué de se développer sous l'effet conjugué d'une demande continue en produits locaux commercialisés en circuits courts et du développement de projets locaux. L'activité fermière est impliquée dans des relations horizontales et leurs produits participent à la construction d'une image territoriale. Ces dynamiques s'accompagnent d'une certaine reconnaissance sociale de ce type d'activité, améliorant pour les producteurs le sens du métier. La dynamique d'installation en filière fermière s'est maintenue dans les régions de tradition fermière, les zones difficiles, les territoires enclavés mais également dans les régions laitières de plaine. Les exploitations restent généralement de taille modérée mais quelques-unes d'entre elles grossissent en préemptant notamment des circuits nationaux de grossistes et de crémeries spécialisées, en particulier grâce à leurs AOP, ou à des signes de différenciation, par exemple de différenciation territoriale.

L'engouement pour la proximité (géographique ou organisationnelle) va sans doute se poursuivre, entraînant dans son sillage la multiplication des initiatives mettant en scène le local, le territorial. Ces formes de vente directe (AMAP, boutiques paysannes, ventes web,...) captent une clientèle de plus en plus importante, en recherche de ruralité et d'authenticité, ce qui s'est accentué depuis le début de la crise de la covid 19. La relation directe au producteur se suffit à elle-même. Cette dynamique favorise les démarches individuelles de producteurs. Elle multiplie la diversité des produits considérés comme locaux ou de terroir et cela dans une certaine opacité. Si le terme local se suffit à lui-même pour une partie des consommateurs, alors n'y a-t-il pas un risque de banalisation du produit de terroir par le produit d'origine locale ? La facilité de commercialisation des fromages en vente directe nécessite de travailler sur l'identification des produits, et une meilleure lisibilité des pratiques d'élevage en lien avec l'ancrage de ce produit au territoire.

Enfin, l'engouement pour la vente directe peut-il à terme être une menace pour un produit de terroir en tant que bien commun ? La multiplication des démarches individuelles s'accompagne d'une baisse des adhésions des producteurs fermiers dans des démarches collectives liées aux produits de terroir, telles les AOC ou les IG. Chaque producteur discute la qualité de ses produits avec ses clients. Les lieux de définition de la qualité vont s'atomisant ; ce qui peut être vu comme une menace pour le produit de terroir en tant que bien commun. On peut donc voir un certain enjeu à trouver des synergies entre des dynamiques individuelles et la construction d'un cadre collectif permettant d'échanger sur les normes et les valeurs associées à un « bien collectif » issu d'un territoire.

Une production artisanale et d'affinage pourrait avoir un bel avenir dans les circuits de niche urbains. La production artisanale caprine s'est bien maintenue en particulier grâce aux nouvelles formes des circuits alimentaires urbains. Cette production comprend les artisans fromagers et en particulier des affineurs. Dans ce scénario, les affineurs sont restés des gardiens et des ambassadeurs des produits de terroir et des savoir-faire auprès d'amateurs exigeants. Leur localisation n'est pas liée à des spécificités du territoire, mais plutôt à l'attachement d'une clientèle à leurs produits et aux relations de confiance qu'ils ont su construire avec leurs producteurs fournisseurs. Ils peuvent être situés dans des zones rurales difficiles, aussi bien que dans des régions où l'activité économique agricole est développée comme dans le Centre-Val de Loire. Beaucoup ont disparu depuis la fin du 20<sup>e</sup> siècle, ou ont parfois été rachetés par des industriels pour conforter l'image de qualité et de diversification de leurs produits. Toutefois, l'accès privilégié à des marchés spécifiques comme les crèmeries des zones urbaines a été une opportunité pour un renouveau de l'activité qui profite de l'engouement pour les produits de terroir. Le redémarrage de ce maillon de la filière caprine est resté malgré tout difficile mais elle a pu

favoriser l'arrivée d'un nouveau profil d'affineurs qui ont su tisser des synergies et des formes de partenariat avec des producteurs moins intéressés par l'aspect commercial du métier.

## Quels enjeux d'avenir pour la filière caprine et pour quel contrat social de l'élevage ?

Le Tableau 2 dresse un portrait de la filière caprine française qui tient compte de ses grandes problématiques, ses atouts et ses faiblesses ainsi que des opportunités et menaces auxquelles elle est exposée. Le repérage des enjeux d'avenir de la filière prend en compte la diversité des acteurs de la filière (les consommateurs, les distributeurs, les transformateurs et les éleveurs, les politiques sans oublier les partenaires en recherche-développement-formation) qui sont autant de clefs d'analyse (Jénot, 2018).

Clefs d'analyse :	Situation 2020 : Atouts et faiblesses / Opportunités et menaces extérieures de la filière
Analyse du marché, distribution, commercialisation	Circuits de distribution : diversifiés, segmentés, complémentaires, avec ou sans intermédiaires, du local au global, circuits courts à longs (régionaux, nationaux et à l'export)
Diagnostic de la transformation	<p>Une filière bipolaire : 20% fermière et 80 % industrielle. De la ferme à la multinationale.</p> <p>80% de la collecte assurée par 5 groupes laitiers. 3 usines font 50% du volume de fromages</p> <p>Concentration et délocalisation hors région des centres décision (pouvoir)</p> <p>60% de fromage sous format bûchette et bûche. L'export et le local en développement</p> <p>Une très grande diversité de fromages de chèvre (formes, régions, technologie, affinage...)</p> <p>5 % de volume AB et 7% d'AOP. Autour de 20% de fromages au lait cru,</p> <p>Des produits laitiers caprins plus diététiques que les produits laitiers vache et brebis</p>
Analyse des systèmes d'élevage	<p>Environ 5000 éleveurs en agriculture « familiale » dont 50% fermiers et 50% laitiers</p> <p>Encore une très bonne image de l'élevage de chèvre et de ses fromages, mais qui s'érode</p> <p>En 2020, 35% des exploitations caprines fermières françaises sont en AB et 5% des exploitations caprines laitières ; (soit globalement 20% des fermes caprines françaises en AB).</p> <p>Préservation de races à petits effectifs</p> <p>Glissement possible du modèle « familial » vers « la firme » pour une partie des élevages</p> <p>Difficultés à recruter de nouveaux éleveurs laitiers et poursuite de la relocalisation caprine</p> <p>Dynamique fermière en réponse à la demande de produits locaux (dont en RHD)</p> <p>Systèmes alimentaires : problématique environnementale et changement climatique</p> <p>Une problématique grandissante de la filière de viande caprine (chevreaux et réformes)</p>
Politiques publiques et territoriales et attentes sociales	<p>Des attentes sociétales qui se renforcent : environnement, BEA, santé, paysage, local, etc.</p> <p>Le développement des organisations welfaristes et vegan et l'apparition de l'<i>agribashing</i></p> <p>Des réponses de la filière qui s'organise et agit en lien avec les politiques publiques</p> <p>Des incertitudes sur les futurs niveaux d'aides PAC - Un verdissement continue de la PAC</p>
Organisation interprofessionnelles, gouvernance. Stratégie recherche, formation, développement, promotion	<p>L'interprofession ANICAP collecte les cotisations et pilote le projet de filière à l'échelle nationale</p> <p>Des relations établies avec des ONG welfaristes</p> <p>Un lien est établi avec les projets caprins régionaux des CRIEL et des Régions</p> <p>Renforcement du Code mutuel, développement de l'AB, des certifications HVE, etc.</p> <p>Multipolarité : éclatement progressif de la gouvernance (FNEC-ANICAP, FNAB, ANPLF) et des structures d'accompagnement.</p> <p>40% des élevages caprins inscrits au contrôle laitier et 10% dans le schéma de sélection génétique piloté par Capgènes.</p>

Tableau 2 : Les évolutions dans l'histoire de la production caprine.



Les nombreuses réflexions suscitées par ce projet d'ouvrage nous ont conduits à des questionnements variés sur les enjeux d'avenir de la filière caprine française. Six de ces questionnements d'intérêt général et transversal ont plus particulièrement retenu notre attention, ceci sans prétendre à l'exhaustivité ; nous les détaillons ci-dessous.

*Enjeu n°1* : Renforcer la valorisation des produits et réduire l'incidence croissante de la PAC dans le revenu des agriculteurs ? Jusqu'au début des années 2000, le secteur caprin ne bénéficiait pas d'aides spécifiques de la PAC, à l'exception des zones de montagne. Au travers du prix du lait et des fromages le revenu des éleveurs était donc directement lié au marché, c'est le consommateur qui rémunérait les éleveurs. Depuis, des aides ont été attribuées dont l'incidence sur le revenu des éleveurs fait l'objet d'analyse de l'Institut de l'Elevage (communication personnelle 2021 de Nicole Bossis). Pour les livreurs de lait, la part des aides sur le revenu disponible s'établit de 38 % en système spécialisé et jusqu'à 97 % en système mixte caprin et bovins viande, et même à 161 % en système caprin spécialisé AB. Pour les fromagers fermiers, ce pourcentage se situe entre 27 à 75 % selon les systèmes. Ces chiffres montrent le rôle important des primes dans l'élaboration du revenu des éleveurs livreurs et fermiers, pouvant aller dans certains cas jusqu'à une dépendance aux aides de la PAC. Qu'en sera-t-il demain ? "Est-ce le signe d'une fragilité nouvelle de la filière ? Faut-il s'en inquiéter ou considérer que le secteur caprin a rejoint une certaine normalité par rapport aux autres productions agricoles aidées ?"

*Enjeu n°2* : Rééquilibrage des pouvoirs entre l'agro-alimentaire et les acteurs de la filière ? Du fait des concentrations industrielles successives, cinq groupes industriels totalisent aujourd'hui 80 % de la collecte de lait et donc des fabrications fromagères. Ce poids prédominant pèse fortement dans les orientations de la filière, ce qui pose le problème de sa gouvernance et de ses orientations. Quelles est la capacité réelle de l'interprofession (ANICAP) et de ses acteurs, en particulier les éleveurs, à piloter la filière ? Dans cette filière industrielle, le rôle joué par les importations est important. Depuis les années 1990 les entreprises de transformation fromagère caprine importent du lait ou du caillé afin de compléter leurs approvisionnements et satisfaire ainsi leurs capacités commerciales de vente. Cette part d'importation varie, au plan national, de 10 à 25 % du total du lait transformé en fonction du cycle des crises que connaît la production française. Simple régulateur de complément, quel sera à terme le poids des importations surtout si le lait étranger voyait ses prix baisser significativement ? Les élevages laitiers situés dans des zones défavorisées ne risquent-ils pas de disparaître, leurs cots de production n'étant plus compétitifs ?

*Enjeu n°3* : Quelle place demain pour le secteur fermier ? Nous l'avons détaillée, la dynamique fermière va de pair avec le développement des circuits-courts et de la relocalisation des systèmes alimentaires encouragé par les consommateurs sur l'ensemble du territoire national. Cette orientation devrait préserver les savoir-faire traditionnels, les fromages de terroir et des fabrications au lait cru. Le terme « fermier » qui est reconnu comme une « mention valorisante » devrait améliorer sa notoriété et son plaidoyer auprès des consommateurs. Le maintien du secteur fermier est une vraie richesse pour l'ensemble de la filière française et n'a pas d'équivalent dans les autres pays de l'UE. Comment la conforter, la renouveler, la protéger y compris sur le plan réglementaire ? Ces questions méritent d'être posées, ceci en lien avec sa gouvernance.

*Enjeu n°4* : Quels éleveurs demain dans quels systèmes d'élevages ? La filière a besoin de se renouveler en permanence avec de nouveaux éleveurs. Or, depuis deux décennies, on constate une véritable crise des vocations, non seulement du fait de la pénibilité du travail de l'éleveur, livreur ou fermier, de la rentabilité économique des exploitations mais également d'un environnement social et médiatique qui cible négativement les éleveurs. Le métier d'éleveur présente un déficit d'attractivité, aggravé en période de surproduction avec baisse du prix du lait. De surcroît, les questionnements de la société civile sur les pratiques d'élevage et le bien-être des animaux sont mal vécus par les producteurs. Comment redonner de l'attractivité au métier d'éleveur ? C'est l'un des enjeux majeurs de la filière. Si en 1967 le sociologue Henri Mendras titrait déjà « la fin des paysans », en 2020 cette question est encore plus prégnante. S'il reste aujourd'hui autour de 4600 éleveurs caprins en France, on en dénombrait 160 000 en 1970 (pour un cheptel national de chèvres qui a peu évolué, autour de 860.000 en 2020). Aujourd'hui encore cette diminution du nombre d'éleveurs de chèvres continue. Nous redisons ici : « pas de pays sans paysan ». La prise en compte par les politiques publiques et les groupes agroindustriels et de distribution de la nécessité d'une plus équitable rémunération des éleveurs, comme de nombreux paysans, est indispensable pour préserver et même régénérer le monde de l'élevage. Revisiter le contrat social « éleveurs - société » ne peut se faire qu'en prenant plus en compte les paysans eux-mêmes qui sont pris en tenaille par des exigences financières et sociétales contradictoires.

Le modèle traditionnel dominant des exploitations caprines a été, et est toujours, celui de l'exploitation de type familial. Aujourd'hui on peut s'interroger sur le risque de lui voir se substituer celui de l'exploitation de firme qui est déjà développé aux Pays-Bas. Dans les systèmes agro-industriels intégrés, tels que nous les connaissons dans d'autres secteurs de l'élevage, l'autonomie des éleveurs disparaît, les centres de

décision se déplacent en aval et le risque de voir se créer des grandes unités de type " usine à lait" est réel. Quelle est la compatibilité de ce modèle agro-industriel avec l'image actuelle dont bénéficie le monde caprin français ?

*Enjeu n°5* : Quelles demandes sociétales et environnementales des consommateurs et citoyens demain ? A cette question peut s'ajouter celle de l'évolution du choix du consommateur à l'avenir sur les aspects de goût et de facilité de conservation du fromage. Au contrat social agricole de l'après-guerre qui était de « nourrir la population », s'en est substitué progressivement un nouveau qui est de « produire de façon durable pour nourrir de façon saine et le plus localement possible ». Le caractère multipolaire de la filière et de ses modèles d'élevages est un atout pour valoriser des synergies et générer des dynamiques qui répondent aux demandes de la société de maintenir la santé en priorité, de préserver l'environnement et de respecter le bien-être animal. Il y a urgence à décarbonner les systèmes de production pour limiter l'impact environnemental et le changement climatique. Réduire le dégagement des gaz à effet de serre est l'enjeu majeur de notre époque. Dans cet objectif, les systèmes d'élevage caprin reposant sur la valorisation des prairies ont de réels atouts à faire valoir. Les éleveurs développent déjà de nouvelles méthodes et de nouvelles filières. Avec son image positive auprès des consommateurs, la filière caprine a sans doute pris du retard sur le développement de production en Agriculture Biologique. Ce retard devrait être rattrapé dans les années à venir. L'utilisation de certifications du type « Haute Valeur Environnementale » viendront compléter le développement de la démarche AB qui connaîtra peut-être elle-même une segmentation. Par ailleurs, la production en AOP et en DTQ (Démarche Territoriale de Qualité), l'intérêt pour les races à petits effectifs, mais aussi la prise en compte du bien-être animal sont autant de démarches de progrès et de qualité. Enfin, nous pouvons nous interroger sur l'avenir du comportement végétarien et vegan. Quelle sera leur dynamique auprès des consommateurs de demain ?

*Enjeu n°6* : Quelle gouvernance d'une filière caprine multipolaire mais unie dans sa diversité ? Pour rester « unie dans sa diversité » la filière caprine française nécessite un pilotage qui rassemble ses membres et partenaires et qui valorise les synergies et les talents du plus grand nombre. Soyons optimistes et confiants dans les capacités de résilience de la filière caprine française pour s'adapter à la fois aux évolutions des marchés, aux attentes sociétales et au contexte climatique. Avec Edgar Morin (2007), la filière caprine doit savoir « penser la complexité » et inscrire les éleveurs au cœur du contrat social « éleveurs-société » durable.

## EN CONCLUSION

La description et l'analyse des trajectoires des activités dans les régions caprines, nous a conduit à nous interroger sur les questions qui nous semblent essentielles pour le futur de ces activités. Il ne nous appartient pas d'y répondre.

Toutefois, la période actuelle est particulièrement propice pour penser les orientations à développer pour le futur des activités caprines, en lien avec les changements globaux qui se profilent pour l'avenir. En effet, pour de nombreux auteurs nous sommes actuellement dans une période de crises majeures, et donc de transformations profondes, liées au changement climatique et à l'urgence de penser autrement nos modes de vie, notre alimentation (France Agri Mer, 2020). Depuis le début de la crise de la covid 19 certains de ces changements se sont accentués et accélérés, comme par exemple les dynamiques de relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation (RMT alimentation locale, 2020 ; Napoléone et al, 2022). Ces crises mettent en question des certitudes et des habitudes, chez les citoyens, les politiques, les filières, les acteurs agricoles, bref l'ensemble de la société. Elles contribuent à l'évolution des systèmes alimentaires et au renforcement des liens entre alimentation – agriculture et santé (Académie d'Agriculture de France, 2019). Des changements profonds sont à l'œuvre. A l'échelle des activités de production et de transformation, le sens de ces changements dépendra de l'interprétation des acteurs « à la barre ». Comment penser l'avenir et renforcer la capacité d'adaptation chemin faisant des acteurs dans un contexte de changement (Béné, 2020)? Il ne convient sans doute pas de figer des orientations compte tenu des lectures de situation qui peuvent être faites aujourd'hui, mais d'être capable de s'adapter pour garder la capacité de pouvoir, à l'échelle de l'ensemble de la filière, répondre à une diversité d'enjeux.

Hors, comme l'a écrit Purseigle et Hervieu (2009), « contrairement à ce que l'on pourrait penser, cette trajectoire des mondes agricoles n'est pas lissée par le processus de globalisation. Ce serait même le contraire puisque ce processus nourrirait voire accentuerait la pluralité des mondes agricoles ». La production caprine confirme largement cette hypothèse. Comme nous l'avons vu, en étant au plus près des recompositions dans les régions caprines, une diversité de chaînes de valeur, des chaînes longues aux chaînes courtes coexiste dans les territoires, et les savoir-faire quant à la transformation de produits traditionnels ou encore la façon de valoriser des milieux complexes et diversifiée se sont maintenus, élargissant en conséquence le champ des possibles pour l'avenir.

Cette période d'incertitude et de déstabilisation d'un certain nombre d'habitudes et d'organisation est donc favorable pour imaginer les orientations à venir et les changements qu'il y aurait lieu d'envisager, dans une perspective de durabilité. Les acteurs des mondes caprins ont de nombreux atouts pour penser l'avenir de leurs activités dans le monde futur en train de se construire.

## Références

- Académie d'Agriculture de France, 2019. Rapport du groupe de travail Transition alimentaire, filières et territoires (TAFT), 9 p. <https://www.academie-agriculture.fr>
- Béné C., 2020. Resilience of local food systems and links to food security – A review of some important concepts in the context of covid-19 and other shocks, Food security, 2020, <https://doi.org/10.1007/s12571-020-01076-1>
- Faucart S., 2021. Algues vertes : On ne peut faire disparaître l'azote. Chassez-le par la porte, il revient par la fenêtre, Journal « Le monde », du 17 01 2021.
- Hervieu B. et Purseigle F., 2013. Sociologie des mondes agricoles, éd. Armand Colin, 313 p.
- Hervieu B. et Purseigle F., 2009. Pour une sociologie des mondes agricoles dans la globalisation, études rurales, 183/2009 : 177-200. URL: <http://journals.openedition.org/etudesrurales/8999> ; DOI : 10.4000/
- France Agri Mer, 2020. L'impact de la crise de la COVID-19 sur la consommation alimentaire en France : parenthèse, accélérateur ou élément de rupture de tendances ? <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Etablissement/2020/Consommation-alimentaire-post-COVID19-faits-marquants-et-scenarios>
- Jénot F., 2018. Anticiper les transformations des activités d'élevage d'un territoire pour agir sur leurs devenir : analyse prospective et stratégie, in Napoléone M. et Jénot F., Guide méthodologique « trajet », 2018 : 15-22, <https://prodinra.inra.fr/?locale=fr#!ConsultNotice:445143>
- Le Jaouen J.-C., 1974. La fabrication du fromage de chèvre fermier, Société De Presse Et D Édition ITOVIC, 210 p.
- Ministère de l'Agriculture, 2008. Rapport annuel réalisé par le Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux, 87 p.
- Mendras H., 1967. La fin des paysans, innovations et changement dans l'agriculture française. Paris, S.E.D.E.I.S., 364 p.
- Morin E. 2007. Introduction à la pensée complexe, Ed Seuil, collection Points essais, 158 p.
- Napoléone M., Chazoule C., Fleury, P., 2015. La Ressource fourragère qui « convient ». Conceptions et points de vue d'éleveurs des Cévennes et du Vercors. In Dupré, L., Lasseur, J. & R. Pocard-Chapuis Pâturages, Techniques & Culture, 63 : 110-129.
- Napoléone M. et Jénot F., 2018. Guide méthodologique « trajet » - Analyser les transformations des activités laitières fromagères d'un territoire pour penser leur devenir, 23 p. <https://prodinra.inra.fr/?locale=fr#!ConsultNotice:445143>.
- Napoléone M., Breton S., Frayssignes J., Richard M., Spelle C., 2022. Les AOP et IGP fromagères françaises face à la crise de la covid-19 et à l'évolution des systèmes alimentaires. A paraître dans Productions Animales, INRAE.
- RMT alimentation locales, 2020. Manger au temps du coronavirus, 2020 ; bulletins de partages 1 à 5, 25 p. [www.rmt-alimentation-locale.org/covid-19-et-alimentation](http://www.rmt-alimentation-locale.org/covid-19-et-alimentation).

## Pour citer ce chapitre

Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C., Napoléone M., 2022. Diversité, un atout de la filière caprine pour le futur ?, in Napoléone M., Jénot F., Leboeuf B., Le Jaouen J.C. Histoire des régions caprines. INRAE/ Société d'Ethnozootecnie: 279-305. [DOI: 10.17180/t528-2045-ch12](https://doi.org/10.17180/t528-2045-ch12)

## Affiliations des auteurs

Frantz JENOT, Université de Poitiers, Laboratoire Ruralités en Géographie - Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée. France.

Bernard LEBOEUF, 4 rue de la Croix Rouge, 86000 Poitiers. France.

Jean-Claude LEJAOUEN, 30 avenue du Clos Prieur, 77150 Férolles - Attilly. France.

Martine NAPOLEONE, INRAE, UMRO868 Selmet, 34060 Montpellier. France.



## LA FIN D UN PROJET QUI NOUS A ENRICHIS

Au terme du projet d'ouvrage sur l'histoire des régions caprines françaises nous souhaitons vous faire part du très grand plaisir collectif que nous avons eu depuis 2017 à travailler en équipe GEC - SEZ pour cette rédaction. Ce fut une occasion unique de partager des connaissances et des analyses sur nos biquettes, nos terroirs et les femmes et hommes qui en vivent. Le GEC (Groupe d'Ethnozootéchnie Caprine) vit sous les bons auspices de la SEZ avec qui nous entretenons d'excellentes relations de travail et que nous souhaitons remercier et féliciter de son orientation, de l'originalité et la modernité de sa posture et de ses travaux. L'approche ethnozootéchnique enrichit la socio-économie et la zootéchnie en permettant de décentrer le regard. Vous pouvez retrouver nos travaux sur : [www.gec.terredeschèvres.fr](http://www.gec.terredeschèvres.fr) et [www.ethnozootéchnie.org](http://www.ethnozootéchnie.org)



Plusieurs membres du Groupe d'Ethnozootéchnie Caprine, contributeurs du présent ouvrage, à l'occasion des fêtes caprines et de la journée d'étude dans le magnifique village de Saou (Drôme) en juillet 2018. Au premier plan, Martine Napoleone (au centre) et Frantz Jénot (à gauche) ; au deuxième plan, Anne Leboeuf ; à l'arrière-plan, de droite à gauche, Christian Nagearaffe, Jean-Claude Le Jaouen et Bernard Leboeuf. Absent sur cette photographie, Pierre Morand Fehr, également co-animateur du GEC, a été d'une aide précieuse dans la réalisation de ce projet, que ce soit en éclairant de son expérience et de son regard certaines des analyses des auteurs, en approfondissant certaines réflexions et par la relecture méticuleuse du manuscrit.





## 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, ETRELECTEURS

**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 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-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 (retraîtée), 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.