



**HAL**  
open science

## **Peut-on développer des produits à base de lait de chèvre Créole en Guadeloupe ?**

Alicia Colas, Colleen Lambert, Liana Marie-Joseph, Emy Oxybel, Nathalie Mandonnet, Rémy Arquet, Marie-Agathe Keita

### ► **To cite this version:**

Alicia Colas, Colleen Lambert, Liana Marie-Joseph, Emy Oxybel, Nathalie Mandonnet, et al.. Peut-on développer des produits à base de lait de chèvre Créole en Guadeloupe ?. Congrès des apprentis chercheurs, INRAE Antilles-Guyane; Association Arbre des Connaissances, May 2022, Le Gosier - Guadeloupe - FWI, France. <hal-04729031>

**HAL Id: hal-04729031**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04729031v1>**

Submitted on 9 Oct 2024

**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.



HAL Authorization

## Peut-on développer des produits à base de lait de chèvre Créole en Guadeloupe ?

Apprenties chercheuses

COLAS Alicia, LAMBERT Colleen, MARIE-JOSEPH Liana, OXYBEL Emy,  
Collège Général de Gaule, Le Moule

Encadrants

ARQUET<sup>1</sup> Rémy, KEITA<sup>2</sup> Marie-Agathe, MANDONNET<sup>2</sup> Nathalie

<sup>1</sup> UE PTEA, INRAE, Le Moule

<sup>2</sup> UR ASSET, INRAE, Petit-Bourg

### Introduction

Depuis les années 90, la totalité du lait consommé en Guadeloupe est importé du fait du contexte socio-économique local particulier. Dans le contexte d'une réflexion accrue sur la souveraineté alimentaire du territoire, sur des systèmes de production plus efficaces permettant d'évoluer vers une agriculture neutre en carbone, INRAE entreprend l'analyse des composantes socioéconomiques et biotechniques du renouveau d'une production « lait », pensée en circuit-court.

L'étude envisage l'optimisation du revenu des exploitants en polyculture-élevage aux Antilles, par le levier de la diversification, en valorisant un double objectif de production lait-viande, à l'image des pratiques répandues en milieu tropical. L'atelier « lait de chèvre » destiné à la production fromagère, s'inscrit dans une démarche agroécologique. L'agroécologie est un ensemble de pratiques qui s'appuient sur l'écologie et qui permet une plus grande autonomie alimentaire à partir d'une production locale durable et équitable. Cela implique la réduction des intrants, un animal de race locale mixte en équilibre avec son milieu d'élevage, une alimentation à base de ressources locales (pâturage et complémentation avec des ressources non conventionnelles).

Cette problématique soulève de nombreuses questions autour de la transformation, de la distribution des produits laitiers, de la sélection des chèvres Créole. Nous avons travaillé sur 2 questions en particulier : Y a-t-il un marché pour les produits laitiers locaux de chèvre en Guadeloupe ? Peut-on produire suffisamment de lait de chèvre Créole ?

### 1. Matériels et méthodes

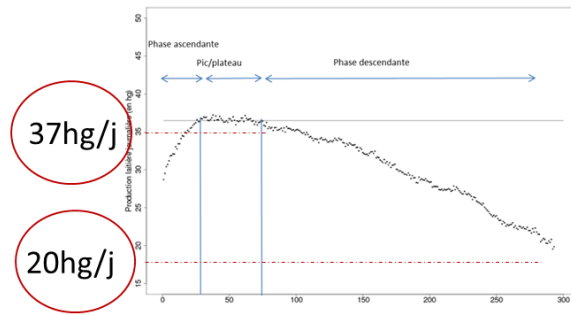
#### 1.1. Evaluation de la production laitière des chèvres Créole

Pour répondre à la question « Peut on produire suffisamment du lait de chèvre Créole? » nous avons procédé à des mesures expérimentales sur des animaux INRAE. L'étude a été menée sur le troupeau caprin Créole de l'UE PTEA au Moule et des échantillons de lait prélevés ont été analysés au laboratoire d'analyse de l'UR ASSET à Petit-Bourg. Nous avons traité 4 chèvres Créole, collecté des échantillons



Prise d'échantillons

de lait pour le laboratoire et comparé nos mesures à des courbes de lactation de chèvres spécialisées. Le niveau moyen de production varie entre 37hg/j au pic de la courbe et 20 hg/j en fin de lactation.



Courbe de lactation chèvres spécialisées

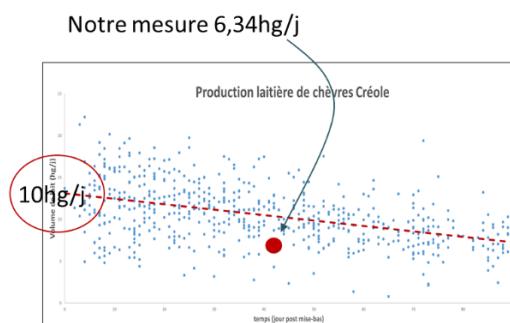
### 1.2. Evaluation des attentes des consommateurs

Afin d'évaluer les débouchés et l'acceptabilité des consommateurs guadeloupéens concernant la mise en place d'une production laitière de chèvre Créole, un questionnaire a été réalisé sous format Google Form. Vingt-six questions au total ont été formulées afin d'obtenir des informations sur le profil de consommateurs d'un tel produit : son âge, son domaine d'activité, sa consommation actuelle de produit laitier de chèvre, sa culture gastronomique etc. Également, des données sur ses préférences en termes de saveurs, de formes de fromage, sur le prix qu'il serait capable de mettre au maximum, ses motivations à consommer un tel produit ou non, les freins qu'il/elle voit à l'achat d'un tel produit, seront utiles pour un éleveur souhaitant développer une production de lait de chèvre Créole afin d'orienter au mieux sa production.

Le questionnaire a été diffusé via les réseaux personnels (familiaux, amicaux ...) et professionnels (au sein d'INRAE par exemple). Trois cent soixante-six réponses ont été enregistrées sur un mois (avril 2022). L'analyse du questionnaire se fait sous Excel (Google Sheets) sous forme de graphiques essentiellement. Une bonne répartition géographique des répondants sur toute la Guadeloupe a été observée avec néanmoins plus de femmes (63,5%) que d'hommes (35,2%). Toutes les classes d'âge sont représentées avec une majorité de plus de 41 ans. La majorité des personnes interrogées travaillent dans le domaine agricole (Agriculture et Alimentation) et sont fonctionnaires. Les répondants ont à 68% une alimentation carnée.

## 2. Résultats et discussion

Le laboratoire a analysé nos échantillons. Le TB taux butyreux (teneur en gras) du lait donne la flaveur du lait et le goût. Il était de 28g/kg, contre 34,4g/kg en race laitière. Le TP taux protéique (teneur en protéines) conditionne le rendement en fromage (rendement fromager). Plus ce taux est haut plus le rendement sera élevé (plus on aura de fromage). Il était de 36,9g/kg, contre 30,8g/kg en race laitière. Le lait de la chèvre Créole est riche.



## Production laitière de la chèvre Créole sur 90 jours

Nous avons reporté notre mesure de production laitière sur une courbe de 600 points de lactation de chèvres Créole fournie par INRAE. Nos résultats sont dans la gamme de variation. Par ailleurs, la quantité de lait produite par les Créole est environ 3 fois moins importante que les chèvres spécialisées. Cependant, la chèvre Créole produit du lait et allaite deux chevreaux en moyenne.

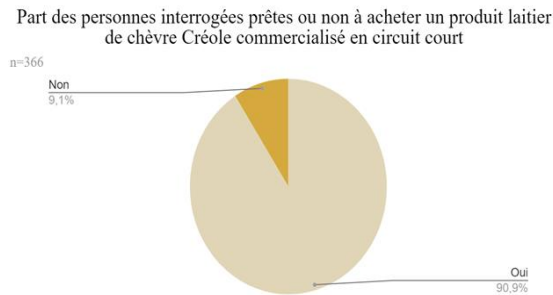


Fig. 1 : Part des répondants prêts à acheter un produit laitier de chèvre Créole local

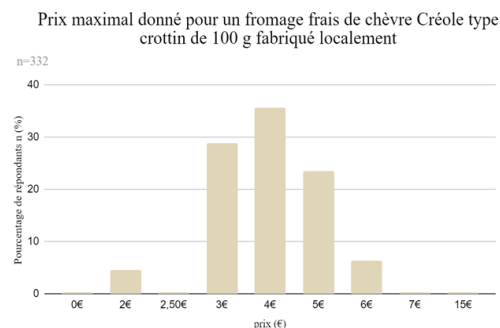


Fig 2 : Prix maximal donné à un fromage frais de 100g.

L'analyse du questionnaire montre que 90,9% des personnes enquêtées sont prêtes à acheter un produit laitier de chèvre Créole commercialisé en circuit court (Fig.1). 85% des répondants évaluent à 3€ ou plus (jusqu'à 5€) le prix maximal d'un fromage de 100 grammes (Fig. 2).

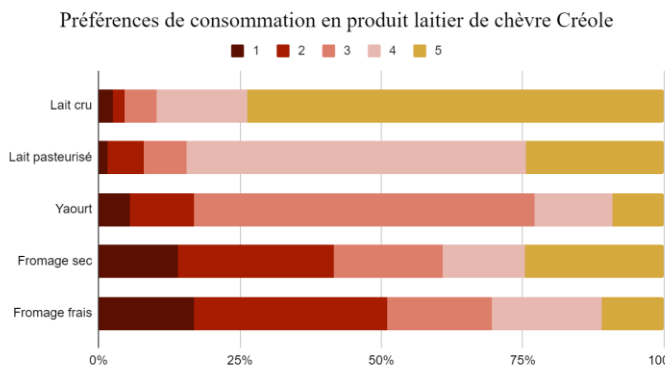


Fig. 3 : Préférences de produits laitiers de chèvre

Le premier produit choisi par les consommateurs est en majorité le fromage frais puis sec. Ensuite arrive le yaourt puis le lait pasteurisé et enfin cru (cf Fig. 3).

Le potentiel consommateur se tournera majoritairement vers un fromage nature ou aromatisé aux plantes aromatiques et en forme de bûche ou de cylindres. Ensuite, le yaourt nature sera privilégié.

Parmi les potentiels freins à l'achat d'un produit laitier de chèvre local figure, en première instance, la distance entre le lieu d'achat et le lieu de résidence du consommateur.

En somme, ce questionnaire permet d'affirmer qu'il existerait des débouchés à la production de lait de chèvre Créole en Guadeloupe. Un marché peut être développé et est même fermement attendu par certains consommateurs : "Voici un projet à encourager", "très belle initiative", "J'attends avec impatience une production locale [...]" etc.

## Conclusions

Ces résultats préliminaires sont encourageants quant à la faisabilité de mise en place d'ateliers caprins lait en race Créole et l'acceptabilité de tels produits par les consommateurs guadeloupéens. Ils vont être complétés par 2 études en cours. D'une part, la production de lait en chèvre Créole va être précisée, ses facteurs de variation quantifiés et les critères pour l'améliorer par sélection définis. D'autre part,

différents scénarios d'installation d'un atelier de lait de chèvre Créole vont être comparés d'un point de vue économique, environnemental et durabilité des exploitations. Les réactions des agriculteurs seront ensuite recueillies et débattues pour analyser les freins et leviers à l'appropriation des résultats de la recherche. Nous avons participé à la mise en place de ce projet.

**Remerciements :**

Les auteurs remercient l'équipe « petits ruminants » de l'UE PTEA du Moule, pour son accueil et son aide à la traite des chèvres. Les auteurs remercient leur enseignant, Stéphane Olibé, pour son suivi et son aide à la finalisation du projet. Cette étude a été entreprise dans le cadre du projet KaribioKreyol (RITA fonds europe Feader), et du projet AgroEcoDiv (fonds europe FEDER).