N° 16 – Janvier 2017 4 €

CHEVRIERS
Nouvelle-Aquitaine ■ Vendée
FÉDÉRATION REGIONALE CAPRINE

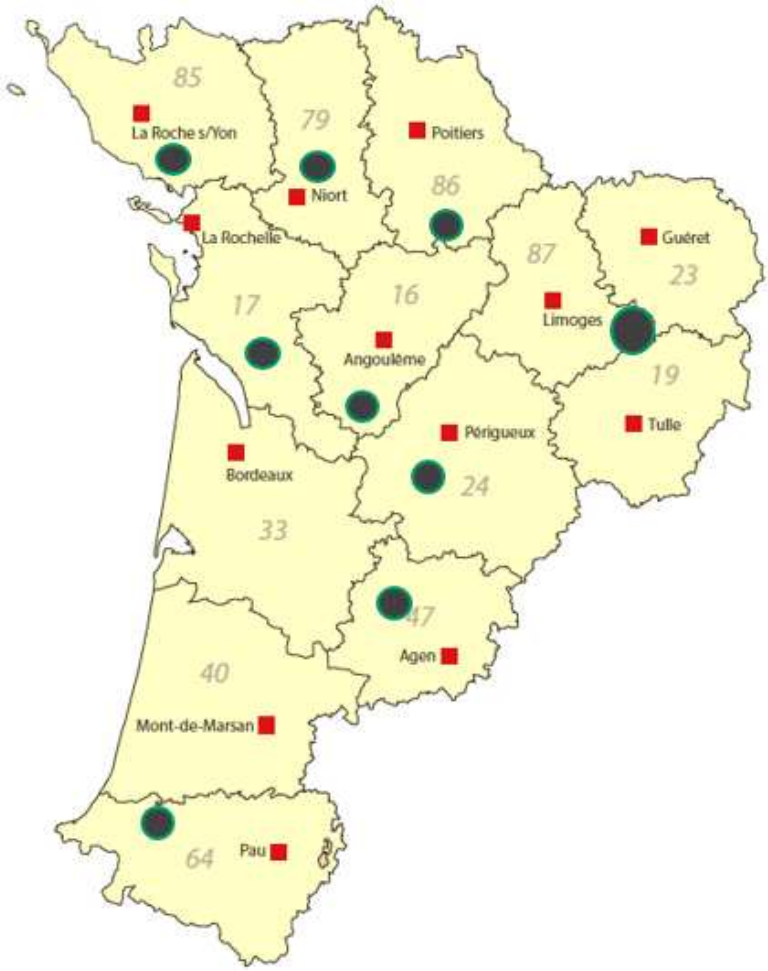
Capr'Infos – Numéro Spécial

Le bulletin des éleveurs de chèvres et fromagers

« Nouvelle-Aquitaine, Terre des Chèvres »

Sommaire

- **Editorial :** Nouvelle Aquitaine, Terre des Chèvres
- **L'histoire de la production caprine en Poitou-Charentes :** un poids lourd de la terre des chèvres
- **Aujourd'hui, des entreprises laitières artisanales et industrielles « de chèvre »**
- **Un magnifique plateau de fromages de chèvre :** entre tradition et modernité
- **Diversité des terroirs d'élevage de chèvres en Nouvelle-Aquitaine**
- **Les démarches autour des races de chèvres Poitevines et Pyrénéennes**
- **Un invité d'honneur, la viande de chèvre :** plaisir culinaire traditionnel
- **Agritourisme caprin en Nouvelle-Aquitaine** : la Route des Fromages de Chèvre au service de la promotion de la filière et des terroirs caprins
- **Recherche et développement caprins** : les partenaires du Cluster Rexcap pensent l'avenir
- **Contacts**



Editorial :
« Nouvelle-Aquitaine, Terre des Chèvres »

En Nouvelle-Aquitaine, l'élevage de chèvres et la production de fromages remontent à la nuit des temps et participent directement de la culture et des traditions locales.

Que de chemin parcouru dans cette filière agricole, notamment depuis les années 1960 ! Que d'évolutions jusqu'à nos jours. De tradition à modernité, les éleveurs de « *besies* » et leurs partenaires de la filière se sont adaptés à l'histoire pour pérenniser une typicité caprine reconnue au-delà de nos frontières. Animal social par excellence, la*« vache du pauvre* » participe toujours du décor économique et emblématique d'un territoire. Il en est l'un des marqueurs identitaires.

Aujourd'hui, le bassin de production de Nouvelle-Aquitaine représente le tiers des chèvres françaises, la moitié de la collecte de lait et les deux tiers de la transformation des fromages de chèvre, ce qui en fait la première région de production de lait et de fromages de chèvre en Europe. C'est plus de 3 000 éleveurs présents dans 1 000 exploitations laitières et 300 exploitations fermières qui vivent de cette activité agricole. A la région historique caprine de Poitou-Charentes, se sont rapprochés récemment les terroirs caprins du Limousin, de la Dordogne, du Lot et Garonne et des Pyrénées Atlantiques. « *La diversité du plateau de fromages de chèvres de ces terroirs sont l'Or Blanc de la Nouvelle-Aquitaine et l'un de ses emblèmes identitaires* ».

C'est bien en leader européen de la production de fromages de chèvre que les acteurs de la filière de Nouvelle-Aquitaine ont abordé ce XXI° siècle en adaptant leurs techniques et en préservant le plus possible des systèmes de production durables, c'est-à-dire économiquement viables mais également respectueux de l'environnement.

Après quatre années de crise de surproduction et de dévalorisation des prix du lait de chèvre, la filière remonte la tête depuis 2015. Dans ce contexte, il est essentiel que tous les acteurs, en premier lieu les industriels laitiers, mais également les éleveurs, les Collectivités Territoriales et leurs partenaires de la recherche-développement-formation restent solidaires et participent à renforcer cette activité économique emblématique de plusieurs terroirs de la Région. L'animation collective de nos travaux reste indispensable pour innover et rester maître de notre destin sans délocalisation des emplois. Le soutien important de la Région via le Cluster REXCAP est une garantie de cette ambition partagée pour nos élevages, nos entreprises et nos fromages de chèvre.

La rédaction de ce Livret nous permet de nous rappeler à nous, éleveurs, nos origines tout en inscrivant notre action dans une dynamique toujours tournée vers l'avenir. Soyons fiers de nos métiers d'éleveurs et de salariés au service de cette économie régionale emblématique. Soyons ensemble responsables de notre propre avenir.

François BONNET,
Président de CHEVRIERS
Nouvelle-Aquitaine et Vendée

L'histoire de la production caprine en Poitou-Charentes : un poids lourd de la terre des chèvres

Si la Nouvelle-Aquitaine est aujourd'hui la première région européenne de production de fromages de chèvre dans une économie fromagère caprine mondialisée, les éleveurs et fromagers continuent et de produire avec passion cet « or blanc » de notre région et de perpétuer ainsi une réelle tradition de nos terroirs locaux. Rappelons ici cette histoire de longue date, en évoquant l'aventure caprine de Poitou-Charentes.

Les chèvres sont omniprésentes depuis des siècles aux côtés des paysans et des ruraux sur notre territoire

Au cours du XIXème siècle, le système caprin vivrier évolue vers un système d'économie d'appoint. Les paysans ne détiennent alors au maximum qu'une vingtaine de chèvres.

En plus de la consommation vivrière domestique, les marchés des fromages de chèvre assuraient, avec les œufs, la trésorerie du ménage. Toutes les spécialités fromagères caprines régionales font alors l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux.

La commercialisation des fromages s'est vraisemblablement développée au cours de ce XIXème siècle pour répondre à la demande de la clientèle citadine et des gros bourgs de Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort ou Poitiers.

La chèvre a été au cœur de l'économie régionale durant plusieurs siècles, notamment en Charentes-Poitou

Au début du XXème siècle, on comptait environ 40 000 chèvres qui alimentaient les fromageries coopératives locales et contribuaient à la fabrication de fromages très réputés.

En 1925, la fièvre aphteuse décime les troupeaux de type « poitevin » qui, dans l'urgence, sont reconstitués avec des chèvres plus continentales. Au fil du temps, les troupeaux de Saanen et Alpines se développent au détriment des Poitevines dont les effectifs n'ont cessé de diminuer. Afin de stopper l'hémorragie et de redynamiser la race, les laiteries coopératives ouvrent le livre généalogique poitevin en 1947 et fixe le standard de la race et plus tard, en 1986, l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP) est fondée par quelques éleveurs.

Le début de l'aventure des coopératives laitières : beurreries puis fromageries

En 1873, le phylloxéra ravage les vignes charentaises. Les vignerons se convertissent alors en producteurs laitiers. Ces anciens viticulteurs remplacent la vigne par la production fourragère et particulièrement la luzerne.

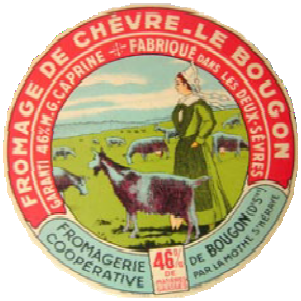
En France, à l'exception des fruitières, la première coopérative de transformation laitière voit le jour dans l'Aisne en 1887. La fin du XIXème siècle est marquée par le développement de la consommation de viande et de lait, d'où l'envol de la production de lait, de beurre et de fromages. Dès la fin des années 1870, des marchands collectent le beurre dans les fermes et organisent son expédition vers les villes.

Devant l'insuffisance de recettes et les marges prises par les marchands au désavantage des éleveurs producteurs, l'un d'entre eux, Eugène BIRAUD, lance la première beurrerie coopérative à Chaillé près de Surgères (17). Ancien soldat interné en Suisse en 1871, il observe le fonctionnement des fruitières du Jura, qui sont des fromageries coopératives. De retour, il perfectionne ce système et la Coopérative de Chaillé ouvre ses portes, le 13 janvier 1888 avec douze adhérents. Au départ, comme dans les fruitières, chaque sociétaire procédait « à son tour » aux opérations d'écrémage 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 et en moins d'un an, on compte 162 sociétaires.

Puis, l'idée de poursuivre avec la fabrication industrielle de fromages de chèvre débouche en 1898 à Saint-Loup, puis en 1906 à Bougon : les origines d'un vaste développement

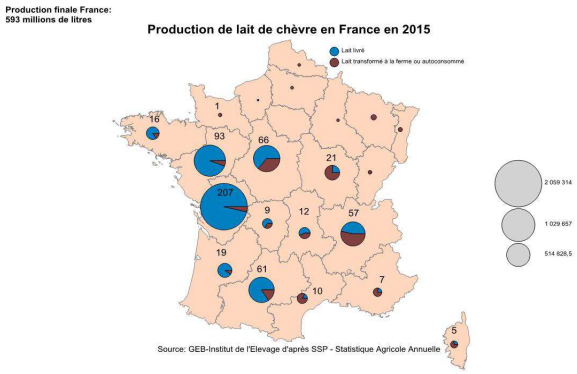
En 1906, à Bougon (79), le pasteur ESNARD fonde la première fromagerie coopérative traitant le lait de chèvre.

Le projet d'usine prévoit alors la transformation de 1 500 litres de lait de chèvre par jour. Plusieurs années plus tard, dans les entreprises où des beurreries sont déjà en place à La Mothe-Saint-Héray, Lezay, le lait de chèvre est ramassé en même temps que le lait de vache. Le véritable essor des fabrications se produit avec l'arrivée de la boîte en bois pour emballer le fromage. Le titre générique de « Chèvre boîte » en tire son origine. Rien qu'en Poitou-Charentes, on comptera plus de 132 coopératives laitières dans les années 1960 pour transformer lait de chèvre et de vache.



Aujourd'hui, des entreprises laitières artisanales et industrielles « de chèvre »

Une filière régionale leader européen du fromage de chèvre



La Nouvelle-Aquitaine est la première région caprine d'Europe par le volume de lait et de fromages de chèvre qui y sont produits. Avec plus de 1 180 exploitations laitières (soit plus de 2 300 éleveurs caprins), 300 exploitations fermières (ou plus de 1 000 producteurs) et près de 250 millions de litres de lait de chèvre produits, cette nouvelle entité régionale est déjà leader dans le monde caprin (cf. tableau 1). Cette région représente le tiers du cheptel caprin national, la moitié de sa collecte de lait et les 2/3 du volume transformé, soit plus de 650 millions d'euros de chiffre d'affaire annuel au niveau de la consommation.

Des fromageries qui bénéficient d'une réelle valeur ajoutée sur des fromages de chèvre à forte image

Aujourd'hui, en Nouvelle-Aquitaine, on compte une quinzaine d'entreprises laitières industrielles et artisanales impliquées dans l'économie des fromages de chèvre, parmi lesquelles des coopératives et des privés :

Agrial-Eurial, Centre Sud Nord Limousin, Chavegrand, Chêne Vert, Chévrefeuille, la Cloche d'Or (en partie en région), la Coopérative Laitière de la Sèvre, Lactalis Riblaire, La Lémance, Picandine – Rians, Savencia & Terra Lacta, Sodiaal Union, l'Union Laitière Venise Verte et Verdier.

Tableau 1 : les chiffres clés de la filière caprine de la nouvelle région Grande Aquitaine

	Aquitaine	Limousin	Poitou-Charentes	TOTAL Grande Région Aquitaine
Livraisons totales *(en million de litres)*	16 ML	6 ML	208 ML	230 ML (50 % national)
Nombre d'éleveurs livreurs *	120	60	1 000 (95, 82, 246, 556)	1 180 (40 % national)
Nombre de producteurs fermiers caprins	130 (3 à 4 ML)	65 (3 ML)	105 fermiers + 20 artisans (20 + 3, 26+1, 38+9, 21+7)	300 (13 % national)
Nombre de chèvres	35 000	20 000	335 000	390 000 (35 % national)
Nombre d'engraisseurs spécialisés	3	/	20	23
Nombre d'abattoirs de caprins	0	/	12 (2 de chèvres et 10 de chevreaux)	12

** NB : une estimation du nombre de producteurs laitiers doit être un multiple de 2 du nombre de points de collecte*

Un plateau de fromages qui s'agrandit : emblème patrimonial des terroirs et signes de qualité

Au-delà du leadership socio-économique sur ce bassin de production, la filière caprine appartient au patrimoine des territoires ruraux français. Les fromages de chèvre phares de la nouvelle région sont :

- l'AOP Chabichou du Poitou, le Mothais sur Feuille (en demande de reconnaissance en AOP), la bûchette affinée et le Chèvre-boîte,
- le Cabécou du Périgord (marque collective), la Tomme des Pyrénées (uniquement en fermier),
- la Feuille du Limousin (marque collective) et les Tommes Fermières du Limousin (sous marque collective également),
- le Chèvre frais,
- les fromages de chèvre de race poitevine et race pyrénéenne, le Signé fermier Poitou-Charentes et bien d'autres spécialités locales comme la pigouille, le carré de Couhé....

Le Concours Régional des Fromages de chèvre ne compte pas moins de 14 catégories de fromages de chèvre.

Une incroyable diversité de fromages pour toutes les tables

« Le fromage de chèvre, tout le monde dit « Ouééé »

Le fromage de chèvre… 1 000 façons de l'aimer… Ses atouts santé…. Ses recettes faciles… Son goût régional

L'art de la dégustation d'un fromage de chèvre

Selon le type de fabrication, le degré d'affinage et la forme, on obtiendra des fromages de texture, de goût, d'aspect et de saveurs très différentes. Sec ou très sec, le fromage de chèvre offre une pâte dure, cassante. Son goût est nettement plus prononcé. Quant au Chèvre boîte, il est conseillé de le consommer affiné à cœur.

Parfois servi en entrée, le fromage de chèvre reste le plus souvent réservé à la fin du repas.

Et pourtant, il peut faire l'objet de tout un repas en composant un plateau uniquement de fromages de chèvre. Dans ce cas, il conviendra de le déguster en commençant par les plus doux (chèvre frais), puis en montant en goût et en saveur. Les fromages de chèvre possèdent une odeur, une flaveur et une texture typique.

La dégustation d'un fromage est une véritable rencontre. Comme toute rencontre, nous l'appréhendons par nos organes sensoriels : apparence, texture, odeur et goût vont mettre en jeu la vue, le toucher, l'ouïe, et les organes olfacto-gustatifs (nez, langue, bouche).

A chaque amateur de découvrir son ou ses fromages de chèvre préférés. Mais avant le moment tant attendu de les découper et de les savourer, il convient d'abord de savoir les choisir et les conserver.

Diversité des terroirs d'élevage de chèvres en Nouvelle-Aquitaine

Le Chabichou du Poitou

Afin de limiter la délocalisation à l'oeuvre dans l'économie agricole, la labellisation des produits par l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est une stratégie de développement reconnue. L'AOP tisse un lien entre un produit et son terroir d'origine, le savoir-faire des hommes et souligne la notion de non reproductibilité dans un autre terroir.

Le **Chabichou du Poitou** bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1990 et de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996. La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique de l'AOP qui correspond au **Haut Poitou calcaire**.

La légende fait remonter l'origine du mot «Chabichou» au 8ème siècle, suite à la défaite des armées arabes repoussées par Charles Martel à Poitiers.

La première trace écrite de la dénomination «Chabichou» remonte à 1782 dans le Guide du Voyageur à Poitiers et aux environs, de Charles DE CHERGE : *« 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 les plus fins gourmets, un rang fort distingué ».*

Le Chabichou du Poitou a la forme spécifique d'un petit tronc de cône, dit « bonde » par analogie avec la pièce de bois obturant autrefois les barriques.

A la fin de la période minimale d'affinage (10 jours), les fromages portent sur le dessus la marque caractéristique « CdP ».

Dans ce petit fromage à la croûte blanche, parfois teintée d'îlots gris bleu, et à la saveur légèrement salée, c'est tout le goût du savoir-faire et du terroir poitevin qui est caché.

Lorsque le fromage est jeune, la texture est fondante ; le goût est doux avec un caractère lactique.

Après un affinage prolongé la pâte devient cassante et un coulage sous croûte peut apparaître. Le goût chèvre se révèle plus marqué et persistant. On perçoit quelquefois des arômes de fruits secs.

Le Chabichou du Poitou est fabriqué aujourd'hui par 7 laiteries-fromageries, 4 producteurs fermiers et 2 affineurs. Des producteurs fermiers sont en démarche pour intégrer la filière.

Le nouveau cahier des charges met l'accent sur l'autonomie alimentaire des élevages.

Contact : http://www.chabichou-du-poitou.eu /

Le Mothais sur feuille

Le Mothais sur feuille est un fromage de chèvre traditionnel du Poitou méridional, au lait cru et affiné sur une feuille de châtaignier, qui fait l'objet d'une demande de reconnaissance en AOP.

C'est un fromage à forte typicité, dont les caractéristiques sont intimement liées à la zone de production. L'autonomie alimentaire, le lait cru, le caillage lent dans un moule spécifique, l'affinage sur une feuille naturelle de châtaignier, le milieu environnant contribuent au développement d'une flore importante, à l'obtention de la croûte naturelle, de la pâte fondante et des arômes spécifiques du Mothais sur feuille : notes animales complétées d'arômes des familles boisées, végétales et fruits secs.

Historiquement, la presse témoigne de la qualité des fromages de La Mothe-Saint-Héray au XIXème siècle.

Pour le territoire, l'AOP s'inscrit dans une logique de développement durable : celui de systèmes caprins herbagers, et celui de l'emploi dans des zones rurales « intermédiaires ».

La filière Mothais sur feuille compte 15 producteurs fermiers, 19 producteurs de lait, 6 artisans, 2 laiteries et 1 affineur.

Le Cabécou du Périgord

Son origine

Le terme **Cabécou** tire son origine de la langue occitane; altération de « **Cabre** » qui signifie chèvre auquel y est ajouté le suffixe diminutif « **Cou ». Il** signifie littéralement « petite chèvre » ou « petit chèvre ». Ce nom est employé dans tout le pays occitan, et plus précisément tout le long de la frontière géographique sud du Massif Central en Pays d'Oc. Il définit à l'origine un petit fromage populaire fabriqué et consommé par les ménagères. S'il existe une douzaine de variantes de Cabécous, dont le nom est toujours attaché au terroir d'origine, le mot Cabécou désigne toujours des petits palets ronds fabriqués au lait entier de chèvre, que l'on appelait autrefois « Fromage de crème ».

Son identité

Depuis 1992, le **Cabécou du Périgord®** est protégé par une marque collective et un logo. La production à la ferme ou en fromagerie doit impérativement répondre à un cahier des charges d'élevage et de fabrication.

Sa charte

Pour bénéficier de l'appellation **Cabécou du Périgord®**, celui-ci doit être exclusivement **fabriqué et affiné** en Périgord avec du **Lait de chèvre produit en Périgord**.

Le respect des consignes et obligations contenues dans le cahier des charges tant d'élevage, que de transformation est périodiquement contrôlé et certifié par un organisme de contrôle externe agréé.

De plus, des commissions de dégustation sont régulièrement organisées pour s'assurer du maintien et de la permanence des qualités sensorielles et gustatives du produit.

Sa fabrication

Le Cabécou du Périgord®, affiné et transformé en Périgord avec du lait provenant de nos quatre Périgords, le blanc, le noir, le pourpre et le vert, est obtenu à partir d'un caillé lactique, pré-égoutté en sac et salé dans la masse.

Ses caractéristiques

Sa texture est fine et onctueuse, avec une croûte uniforme jaune pâle, sans développement de moisissures autres que géotricum.

Ce petit palet, après un affinage, qui ne doit pas être inférieur à 5 jours, est d'un diamètre de 50 à 57 mm à angles vifs, pour un poids de 35 à 40 grammes.

Principalement consommé « jeune », il dégage une subtile saveur de noisette. Plus affiné, son goût sera plus typé.

Ses modes de consommation

Le Cabécou du Périgord® peut-être consommé nature à l'apéritif, nappé de noix confîtes du Périgord, de miel, de sève d'érable …

En fin de repas, il trouve tout naturellement sa place sur le plateau de fromages.

Il peut également être cuisiné et servi chaud, soit en entrée accompagné d'une salade, soit en plat principal. Les recettes possibles sont nombreuses et l'innovation peut réserver d'heureuses surprises.

Pour l'accompagner, on choisira de préférence un vin de Bergerac rouge, blanc sec ou moelleux suivant la recette et sa place dans le repas.

Contact : http://www.cabecou-perigord.com/

Chèvres et chevriers en Périgord

A travers l'histoire

Après la remontée des maures au VIII° siècle, il est certain que la chèvre demeure présente sur ce terroir. Parmi les textes anciens qui lui sont consacrés, on retrouve ensuite :

- au moyen âge, l'enregistrement de taxes sur le commerce des chèvres sur les foires de Périgueux,
- dans un ouvrage de 1879 destiné à l'enseignement scolaire agricole, on y relate la présence, notamment en Périgord, de chèvres en troupes assez nombreuses. Dans ce même ouvrage, on cite également les fromages de chèvre de Thiviers et de Cubjac. En 1905, on en compte plus de 25 000 en Dordogne/Périgord.

Par la suite, l'élevage caprin connaîtra un lent déclin pour ne plus atteindre que 1 650 chèvres en 1963.

D'hier à aujourd'hui

A partir de cette époque, débute le renouveau de l'élevage. Un technicien caprin et quelques pionniers en proposant la mise en valeur des zones difficiles, relancent l'élevage de la chèvre. Celle-ci se montre redoutablement adaptée à ce type de zone géographique et permet avec un investissement raisonné, une rentabilité rapide. Ce que nos ancêtres savaient déjà, il y a plusieurs siècles, venait d'être remis en évidence.

Les éleveurs caprins de Dordogne, qu'ils soient laitiers ou bien fromagers fermiers, sont des femmes et des hommes, professionnels profondément attachés à leurs animaux et amoureux de leur métier de chevrier.

La Dordogne compte plus de 20 000 chèvres. La production annuelle de lait de chèvre en Périgord, collecte et transformation à la ferme, est transformée en Cabécou du Périgord et autres spécialités fromagères.

Chèvres et chevriers en Lot et Garonne

Le Lot et Garonne est représenté par toutes les cultures et élevages différents. On peut faire de tout ou presque !!!! Le nombre de producteurs reste assez constant depuis plusieurs années. Le Lot et Garonne possède autour d'une vingtaine de producteurs fermiers avec des effectifs de chèvres de 30 à 80. Les exploitations sont réparties dans tout le département avec une zone un peu plus concentrée sur la limite Dordogne.

La production par chèvre va de 350 à 1 000 litres ; un bon nombre est suivi par le contrôle laitier.

L'association des vendeurs directe (AVD 47) est active dans le département regroupant tous les transformateurs de lait, mais 80 % des producteurs sont des chevriers. L'association est là pour aider les différents producteurs avec l'achat de matériel en commun, en cas de problème technologique ou autre...

Depuis une dizaine d'années, de nombreuses installations se sont réalisées portant le nombre de transformateurs à 27. Depuis, cette nouvelle dynamique de producteurs nous a permis de développer des formations variées et très suivies par les nouveaux producteurs, mais aussi de plus anciens, toujours aussi moteurs.

Ce département est touristique et les ventes se réalisent beaucoup l'été. La plupart des ventes sont réalisées en direct, soit à la ferme ou sur les marchés. La gamme de produits a évolué depuis les différentes formations « fromages » : on ne trouve pas que des lactiques en vente. Les producteurs présentent souvent dans leur vitrine des « camemberts de chèvre », des « tommes de chèvre », des « reblochons de chèvre », des bleus, des caillés doux, en plus des différents autres fromages en technologie lactique plus classique.

Nous avons également quelques producteurs en agriculture biologique ; notre département est un gros producteur de produits issus de l'agriculture biologique, que ce soit en fruits, légumes, grandes cultures, élevages.

En Limousin, des fromages de chèvre exclusivement au lait cru entier :

« La Feuille » et « La tomme fermière »

Cela se passe en Limousin. Ils sont fabriqués aussi bien en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne et sont fabriqués exclusivement dans nos fermes à partir du lait cru entier de nos troupeaux. Notre point commun est de vouloir vous faire déguster un fromage le plus délicieux possible. Habitués à travailler seuls sur notre exploitation, et comme l'union fait la force, nous avons décidé de nous regrouper pour montrer notre savoir-faire. Issus du fruit de notre imagination, nous, producteurs du Limousin, les avons appelé *« La Feuille du Limousin »* et *« Les Tommes Fermières du Limousin ».*

L'histoire a commencé avec La Feuille du Limousin

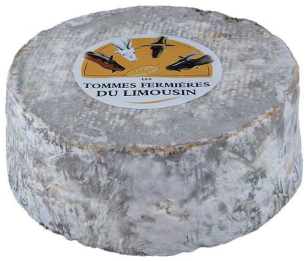
C'est Le fromage de chèvre fermier du Limousin. Sa forme, en feuille de châtaignier, lui confère une élégance certaine. Facilement identifiable grâce à son étiquette verte, vous la reconnaîtrez entre toutes. Ce fromage légèrement salé, avec une texture fine est recouvert d'un croutage différent selon son affinage : blanc, jaune ou bleu. La feuille vous est proposée de la plus fraiche à la plus affinée.

Depuis bientôt 20 ans, nous sommes une vingtaine d'éleveurs de chèvres à vous la proposer –autant dire une exclusivité. « La Feuille du Limousin » est une marque et un modèle déposés, avec un cahier des charges à respecter. La commission fermière du syndicat des éleveurs de chèvres de la Corrèze, propriétaire, accompagne les producteurs.

Ne voyant que du positif à se regrouper pour démarquer ses fromages, c'est une autre démarche collective qui a vu le jour.

Les Tommes Fermières du Limousin

On ne parle plus d'un fromage unique, mais de plusieurs. Ces fromages à pâtes pressées sont tous différents d'une ferme à l'autre : taille, forme, souplesse de la pâte, croûte fleurie, lavée, frottée car les producteurs ont choisi d'offrir une large gamme de fromages à pâtes pressées à leur clientèle.



Une quinzaine de producteurs fermiers du Limousin se réunissent pour mettre en commun leur savoir-faire, pour proposer des fromages typiques du Limousin, pour garantir une qualité confirmée par un agrément annuel à produire la marque. En effet, cette récente innovation s'appuie sur le respect d'un cahier des charges et repose sur le dépôt d'**une marque collective « Les Tommes Fermières du Limousin ».** Leur affinage plus long leur donne un goût délicieux et permet aux éleveurs de les proposer tout au long de l'année.

Un véritable plateau de fromages limousin est né au pays de l'arbre et de l'eau. Vous n'y trouverez que des fromages fermiers authentiques, originaux et de qualité.

Ce que l'on retiendra de leurs cahiers des charges, c'est une fabrication de ces fromages uniquement avec du lait cru, par des producteurs fermiers et sur le territoire du Limousin.

Pour retrouver plus d'informations, leur adresse virtuelle est la suivante :

http://www.fromagerfermiersdulimousin.com

La démarche qualité « lait et fromage de chèvre de race poitevine » est à l'initiative de l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP).*)*

Le but poursuivi par l'association est de valoriser la production de lait et de fromages de chèvres de race poitevine auprès des consommateurs et ainsi de relancer l'élevage de cet animal.

La chèvre de race Poitevine est réputée pour son caractère paisible et sa rusticité. D'un point de vue morphologique, la chèvre de race Poitevine se caractérise par sa grande taille, ses poils longs et la coloration de sa robe, brune plus ou moins foncée. Reconnue depuis longtemps pour ses qualités de laitière, le lait de chèvre de race Poitevine est tout particulièrement apprécié pour ses qualités fromagères.

En maturation depuis plus 25 ans, l'ADDCP a mis en place en 2013 un label (« Chèvres race Poitevine - Fermier ADDCP») répondant à un cahier des charges correspondant à un optimum d'élevage pour l'association.

Exploitations à taille humaine, bien-être animal, respect de l'environnement et avant tout promotion de la race composent la colonne vertébrale du cahier des charges.

Les principales caractéristiques du lait et des fromages de chèvre de race Poitevine issues de la démarche qualité sont les suivantes :

- Lait provenant exclusivement de chèvres de race Poitevine.
- Conduite des chèvres de race Poitevine en petit troupeau (inférieur à 250 chèvres).
- Maximum 30 000 litres transformés par ETP.
- Le lait est transformé en fromage dans le respect des traditions fermières (utilisation du lactosérum ou de levain naturel et de présure naturelle) dans des locaux situés sur l'exploitation.
- Alimentation à base de fourrage sec ou vert. Ensilage interdit.
- Maximum de 350 kg d'aliments concentrés par chèvre et par an.
- Autosuffisance alimentaire recommandée.
- Pratique du pâturage au moins 4 mois dans l'année. Alimentation sans OGM.
- Interdiction d'utiliser des hormones ou des flashes lumineux. Préférer la saisonnalité naturelle du troupeau.

Perspectives d'évolutions :

- Le cahier des charges est actuellement centré sur les fromages lactiques. Nous prévoyons de rédiger un cahier des charges pour labéliser également la viande et les produits carnés ainsi que les yaourts.
- Continuer de développer le nombre d'adhérents à la marque.

La labélisation permet à l'éleveur de bénéficier d'un papier fromage sur lequel le logo de la marque (marque déposée) est apposé ainsi que de différents supports (tabliers, affiches, flyers…) lui permettant de communiquer sur sa démarche. La commission d'approbation est constituée de 3 adhérents à la marque, d'un éleveur non adhérent et d'un représentant des consommateurs.

http://www.chevre-poitevine.org/

La chèvre de race Pyrénéenne : conservation, développement et promotion

Un peu d'histoire…

La chèvre de race pyrénéenne est une chèvre autochtone à poils longs et aux oreilles tombantes qui peuplait traditionnellement tout le massif des Pyrénées, du haut Conflent aux Pyrénées-Atlantiques. Elle était d'ailleurs réputée pour la richesse de son lait et l'aptitude laitière de certaines de ses souches. Comme dans la plupart des régions françaises, sa place 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 ainsi qu'en estive où les petites troupes de chèvres associées aux troupeaux d'ovins à vocation viande constituaient un apport de lait frais apprécié par le berger et ses chiens. Les effectifs de la population de chèvres des Pyrénées étaient estimés à 70 000 caprins vers 1850. Les chèvres des Pyrénées étaient également très présentes en ville. En effet, entre 1870 et 1930, certains chevriers béarnais se rendaient dans les grandes villes du sud-ouest ainsi qu'à Paris pour vendre le lait directement au consommateur. Leur passage est également attesté sur la côte (Royan, le Tréport…). (cf carte ancienne collection JN Passal).

Au cours de la deuxième moitié du XXème siècle, les effectifs de chèvres des Pyrénées ont fortement régressé. Suite à l'exode rural, à l'élimination des chèvres dans les zones forestières et à la concurrence des races sélectionnées (Alpine, Saanen), la chèvre des Pyrénées était considérée comme quasiment disparue au début des années 90. Cependant, dès les années 80, 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'Elevage et des Conservatoire régionaux. Créée en 2004, l'association « La Chèvre de race pyrénéenne » a pris le relais et poursuit le programme de sauvegarde et de valorisation de la race.

Systèmes d'élevage actuels

Rustique, la chèvre de race pyrénéenne est particulièrement adaptée à des systèmes d'élevage économes reposant sur une forte utilisation du territoire avec le pâturage de prairies naturelles ou de parcours, de zones intermédiaires plus ou moins boisées, voire des zones d'estives. Son utilité dans l'entretien des territoires embroussaillés est d'ailleurs de plus en plus reconnue. Les élevages qui valorisent la race pyrénéenne sont souvent de petites exploitations situées en montagne ou dans le piémont. L'herbe (sous forme de foin ou de pâturage) et la végétation naturelle (ronces, arbustes) constituent la base de la ration alimentaire avec une complémentation à base de céréales (maïs, triticale, orge) dépassant rarement 400 g de concentré par jour et par chèvre, quel que soit le système de conduite.

La chèvre des Pyrénées est une race mixte, 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 des élevages allaitants qui valorisent la race pyrénéenne en commercialisant des chevreaux élevés sous la mère et abattus entre 3 et 8 mois.

La race pyrénéenne est également valorisée au sein d'élevages fromagers. Bien que la production laitière des chèvres pyrénéennes soit modeste (de 200 à 550 kg de lait par lactation), son lait est riche en matière grasse et donne un fromage apprécié des consommateurs. Un schéma d'amélioration a été mis en place depuis quelques années sur la base d'un contrôle laitier simplifié et de pesées de chevreaux.

La commercialisation (viande comme fromages) se fait essentiellement en circuits courts : vente directe à la ferme, sur les marchés, en AMAP ou auprès de restaurateurs. Si la vente des fromages ne pose aucun problème, la valorisation de la viande de chevreau est parfois plus délicate dans la mesure où cette viande manque de notoriété. L'association chèvre des Pyrénées travaille depuis plusieurs années à mieux faire connaître ce produit via des supports de promotion, des dégustations et plus récemment, des conserves de plats cuisinés.

Contact : *Association la Chèvre de race pyrénéenne*
32 avenue du Général de Gaulle – 09000 FOIX
Tél : 05.61.02.14.19 – Fax : 05.61.02.89.60
Courriel : asso.chevre.pyr@ free.fr
Internet : www.chevredespyrenees.org

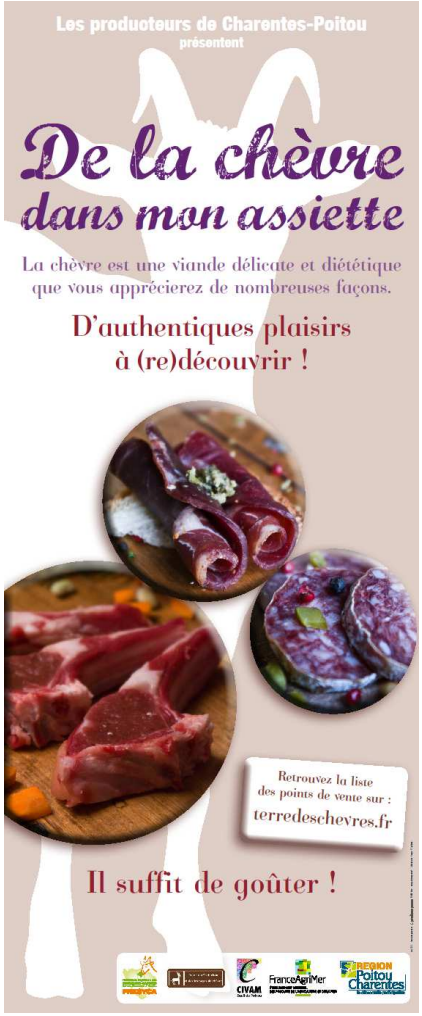
Un invité d'honneur, la viande de chèvre : plaisir culinaire traditionnel

Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée ont souhaité répondre aux besoins exprimés par certains éleveurs caprins qui désirent se diversifier et améliorer leurs revenus en valorisant les viandes de chèvre et de chevreau. L'objectif est de développer ce projet et de mettre à disposition de l'ensemble des acteurs de la filière régionale des outils de découpe et de transformations de viande caprine.

Chevriers Nouvelle-Aquitaine & Vendée accompagnent dans leur démarche les éleveurs qui souhaitent se diversifier en valorisant et en développant la vente de viande caprine (chèvre et chevreau).

Les axes de travail de Chevriers Nouvelle-Aquitaine & Vendée sur le volet viande caprine sont les suivants :

- Suivi du projet sur la cotation nationale avec France Agri Mer, organisation de rencontres entre les acteurs de la filière « Chevreau ».
- Actions de développement : organisation de réunions pour la filière (engraisseurs, abatteurs, groupements…), travail interrégional et travail européen sur la valorisation de la viande caprine, suivi de la réglementation.
- Transformation et commercialisation : recherche d'ateliers de transformation, se tenir au courant des abattoirs existants, démarche auprès des éleveurs sur la valorisation de la viande caprine, suivi des produits (produits réalisés et nouveaux produits).
- Promotion et communication : participation à la Saison du Chevreau, participation à des manifestations (salon, foire, comice…), création d'outils de communication (plaquette, site internet…), animation d'une chronique sur la radio D4B *« La Chèvre dans tous ses états ».*



La viande caprine est une viande de bonne qualité protéique et maigre, comparativement aux plus courantes. Par ailleurs, son taux de matière grasse contient peu d’acides gras saturés et son taux de cholestérol est plus bas que pour les autres viandes.

Le chevreau est une viande qui se consomme en toute saison et elle se prête à de multiples cuissons (grillée, braisée, en ragoût ou tout simplement cuite au four). Apportant des vitamines du groupe B, cette viande présente l’avantage de fournir des protéines de bonne qualité avec une teneur en lipides raisonnable. Enfin, elle a une plus faible teneur en cholestérol qu’une viande classique (35 mg pour 100 g contre 60 à 100 mg pour 100 g).

Le cabri convient parfaitement aux personnes qui n’aiment pas les viandes saignantes, dans la mesure où il est recommandé de le savourer bien cuit.

Toutes les parties avant du cabri sont des parties délicieuses en braisé ; vous pouvez le déposer au four dans une marinade et l’oublier pour quelques heures.

En savoir plus ? Où acheter de la viande de chèvre ?
Comment la cuisiner ?
http://viandes.terredeschevres.fr/
http://routeduchabichou.fr/ou-trouver-la-viande-caprine/
http://reseau-viande-caprine.org/

Agritourisme caprin en Nouvelle-Aquitaine : la Route des Fromages de Chèvre au service de la promotion de la filière et des terroirs caprins

Les éleveurs et les producteurs de fromages de chèvre vous invitent à découvrir leur métier, leur savoir-faire et leurs délicieux fromages en vous accueillant sur la Route du Chabichou et des Fromages de Chèvre.

La Route des Fromages de Chèvre vous propose de visiter les « Haltes » réparties sur le territoire pour découvrir la diversité des univers de la chèvre et de ses merveilleux fromages.

Venez y découvrir ces élevages laitiers, fromageries fermières ou artisanales, laiteries et établissements de formations professionnelles. L'occasion d'échanger sur les spécificités des terroirs, le quotidien de ces métiers d’éleveur, de fromager et de passionnés de la chèvre et de ses fromages, fiers de leurs savoir-faire. De beaux moments de rencontres et de dégustations en perspectives !

Structure agritouristique de promotion collective, la Route des Fromages de Chèvre propose la mise en réseaux de ses adhérents, des actions autour des questions de transmissions des savoirs, la valorisation des produits caprins de qualité, la visibilité de la filière et de ses multiples acteurs.

Autant de pratiques collectives au service de l'identification des produits, des saveurs, du partage d'expériences pour préserver la typicité des territoires caprins.

La Route des Fromages de Chèvre anime la **Maison des Fromages de Chèvre :** un centre d'interprétation avec la visite libre d'une exposition permanente : sur l'histoire, les pratiques d'élevages et la fabrication des fromages de chèvre. Elle y propose des ateliers découverte d'initiation au goût pour les scolaires, les touristes et les groupes.

La **Maison des Fromages de Chèvre,** basée à Celles Sur Belle, est ouverte toute l'année en accès libre et bénéficie du Label Tourisme & Handicap.

N'hésitez donc pas à faire le détour par La Maison des Fromages de Chèvre située à 10 min de l'A10 sortie Niort-Chauray !

Une promotion collective

- guide des Haltes en version papier, 30 pages avec des recettes, de l'information.
- site web général relayant les actualités, des recettes, l'agenda des événementiels.
- réseaux sociaux pour une interaction plus directe avec les publics et les consommateurs.
- la participation / co-organisation / animation de nombreux grands rendez-vous : Salon International de Paris, Salon agricole de Bordeaux, Carrefour des Métiers de Bouche, Francofolies de la Rochelle, TAP Poitiers...

- les relations presse avec des dossiers, communiqués, interviews et un magazine mensuel dédié à la culture caprine diffusé sur D4B et à retrouver sur youtube.
- des partenariats avec l'AANA, la Marque Poitou, les Vins de Pays Charentais …
- Tous les 2 ans, la Route des Fromages de Chèvre est à l'initiative de la Fête de la Chèvre, événement agri-culturel de la filière locale

La transmission des savoirs

Trois formules d'ateliers sont proposées aux groupes pour mieux apprécier nos fromages de chèvre :

- atelier « fabrication des fromages » pour transformer le public en fromager amateur
- atelier « initiation au goût » pour découvrir les fromages via les 5 sens humains
- atelier pédagogique pour les scolaires afin d'adapter l'approche selon le niveau des classes.

Crédit photo : D. HARDY – La Chèvre

Vous voulez en savoir + sur nos actions ?
Tél : 05 49 27 90 34
routedesfromages@wanadoo.fr
http://routeduchabichou.fr
http://maisondesfromagesdechevre.fr

Le Réseau d'Excellence Caprine, à l'image des Pôles de Compétitivité, vise à rassembler des acteurs économiques de la filière, des collectivités territoriales et des structures de recherche, développement et formation. Ce réseau a vocation à être le lieu d'échanges des compétences en vue de favoriser les synergies régionales.

Le Réseau d'Excellence Caprine soutient l'innovation et accompagne le développement des entreprises de Nouvelle-Aquitaine en contribuant à des travaux de recherche - développement et à la mise en œuvre de procédés innovants, de nouveaux produits et services. Les enjeux généraux sont de donner une dynamique à la filière caprine territoriale par des relations fortes entre ses partenaires.

Le Réseau d'Excellence Caprine vise à renforcer la compétitivité des entreprises pour développer l'activité économique et l'emploi dans les élevages et les entreprises présents sur le territoire régional.

Ce développement se réalise dans une perspective partagée de durabilité.

Le Réseau d'Excellence Caprine de Poitou-Charentes réunit des acteurs de l'économie caprine, de la recherche et de la formation, dans l'esprit des pôles de compétitivité français. Les structures de valorisation et d'accompagnement renforcent les liens entre chercheurs, industries laitières, éleveurs et prestataires de services, pour des interactions dynamiques.

Les missions du REXCAP :

- Structurer et animer le réseau des acteurs.
- Identifié des axes d'actions et d'innovations.
- Construire des partenariats autour de projets.
- Promouvoir la production caprine régionale à l'échelle nationale et internationale pour développer l'économie et l'emploi sur les territoires de Nouvelle-Aquitaine et Vendée.

A titre d'exemple, ce réseau a impulsé deux projets qui ont trouvé leur place auprès des acteurs de la filière :

- **L'Observatoire des Maladies Caprines (OMACAP)**

L'OMACAP est un projet visant à organiser la centralisation et l'analyse de différents types de données sanitaires, l'objectif étant de mieux connaître l'épidémiologie des maladies caprines :

- Identification et suivi des dominantes
- Détection de pathologies inhabituelles
- Investigation des thématiques prioritaires

Ces informations sont indispensables aux organismes professionnels pour optimiser les actions collectives de lutte, de surveillance et de recherche. Elles permettent au final de renforcer les mesures de lutte mises en œuvre par les éleveurs et leurs vétérinaires.

- **le Réseau d'Expérimentation et de Développement Caprin (REDCap)**

Un projet collaboratif pour deux enjeux majeurs :

- développer la part de l'herbe pâturée ou conservée dans l'alimentation des chèvres.
- optimiser l'autonomie alimentaire des exploitations caprines.

Les travaux du réseau visent à capitaliser, acquérir et diffuser des connaissances sur les sujets liés aux enjeux. Pour cela, une approche globale de différents systèmes herbagers est privilégiée, avec deux parties :

- Technique : sur le pâturage, la culture et la récolte des fourrages, la complémentation...
- Système de production : sur l'économie, le travail, l'environnement, la santé animale, et la qualité des produits.

La diversité des partenaires impliqués permet d'allier plusieurs fonctions :

- De recherche appliquée, notamment grâce à des enquêtes et expérimentations en fermes et à la collaboration avec la plate-forme expérimentale Patuchev sur le site INRA des Verrines à Lusignan (86).
- De développement et de diffusion, la conception et la diffusion des projets étant réalisées en partenariat avec 28 élevages de la région, et de façon concertée entre les partenaires du projet.

http://terredeschevres.fr/)

Co-rédaction de ce numéro assurée par :

Jérôme HEBRAS (CRA & Tommes fermières du Limousin), Sylvie DENIS (CA 19 & La Feuille du Limousin), Maider LAPHITZ (CA 64), Charles DROUOT (24), Fabien CONSTANTIN (CA 47), Géraldine VERDIER (BRILAC & CRA), Léopold DENONFOUX (ADDC Poitevine) et Fanny THUAULT (Chèvre Pyrénéenne), Martine LACROIX et Julien SOLEAU (Route du Chabichou), Mathilde GARCONNET-SILLON, Virginie VENOT-BONNET, Mélissa TEINTURIER & Frantz JÉNOT (CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée-FRCAP – REXCAP)

Contacts :

Chevriers Nouvelle-Aquitaine & Vendée – Fédération Régionale Caprine
Et Réseau d'Excellence Caprine de Poitou-Charentes (Réseau REXCAP)
François BONNET, Président, et Frantz JÉNOT, Coordinateur
12 bis rue Saint Pierre – 79500 MELLE - Tel : 05 49 07 74 60
Mail : frcap@orange.fr
Site Internet : www.terredeschevres.fr

BRILAC : Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre
François BONNET, Président, et Géraldine VERDIER, Animatrice
C.S. 45002 - 86550 MIGNALOUX BEAUVOIR - Tel : 05 49 44 74 80
Mail : brilac@na.chambagri.fr
Site Internet : www.brilac.terredeschevres.fr/

CRDC : Centre de Ressources et de Documentation Caprine
Geneviève FREUND,
Route de la Rochelle – B.P. 49 - 17700 SURGERES -Tél : 05 46 27 69 87
Mail : g.freund@actalia.eu
Site Internet : www.crdc.fr

Région Nouvelle-Aquitaine :
Site de Bordeaux : Hôtel de Région
14 rue François de Sourdis - 33077 BORDEAUX CEDEX
Site Internet : www.laregion-alpc.fr

Contacts locaux :

Charente	Jean Pierre MONTHUBERT / Pauline GAUTHIER	05.45.84.09.28
Charente-Mme	James GUIONNET / Sébastien BESSONNET	05.46.50.45.00
Deux-Sèvres	Rachel CHEVREAU / Angélique ROUÉ	05.49.77.15.15
Dordogne	Stéphanie KAMINSKI & Christophe ROUX / Charles DROUOT	06.78.03.77.42
Limousin	Geneviève BARAT / Jérôme HEBRAS	05.55.10.37.90
Lot et Garonne	Michel D'HALLUIN / Fabien CONSTANTIN	05.53.77.83.25
Pyrénées Atlantiques	Philippe POUYOUNE / Maïder LAPHITZ	05.59.65.86.09
Vienne	Guillaume POINOT / Coline BOSSIS	05.49.36.33.60
Vendée	Mickaël BLANCHARD / Bernard POUPIN	02.51.41.38.66

Capr'Infos
Bulletin de la FRCAP
Directeur de publication : François BONNET
Coordination : Frantz JÉNOT
Bulletin publié grâce au concours financier de la Région Nouvelle-Aquitaine