

L'odyssée de la filière caprine de Poitou-Charentes



Entre tradition paysanne et modernité industrielle, mondialisation et relocalisation, une filière d'excellence en Europe.

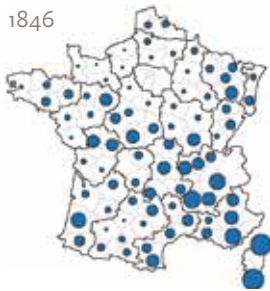
Depuis le milieu des années 1970, le Poitou-Charentes est devenu le principal bassin européen de production de fromage de chèvre (cf. carte). Aujourd'hui, à lui seul, le département des Deux-Sèvres représente 20 %

du cheptel caprin national et les laiteries qui y sont présentes transforment les deux tiers du fromage de chèvre français. Notre terroir doit ce dynamisme à son industrie fromagère née à la fin du XIX^e siècle avec le mouvement de la coopération beurrière. Aujourd'hui inscrite de

Frantz Jénot

Chercheur associé au laboratoire Ruralités (géographie) de l'Université de Poitiers

1. Frantz Jénot a engagé l'étude de la filière caprine en 2008 dans le cadre d'une thèse de doctorat de géographie à l'Université de Poitiers sur le thème : *Mutations productives et dynamiques territoriales*. Il est aujourd'hui directeur de la Fédération régionale caprine de Nouvelle-Aquitaine.



◀ Chèvres alpines au champ. | Photo Roseline Serieye.

▲ Évolution de la répartition des chèvres en France. | Source : Géosite, Archives départementales, RGA.

▼ Madame Doucet, au début du xx^e siècle, allant au marché de Melle avec un mothais sur feuille. | Photo Philippe Montazeau.

▲ Les entreprises laitières-fromagères caprines de Charentes-Poitou en 2019. | Source : GEB – Institut de l'élevage, d'après BDNI.

plain-pied dans l'économie mondialisée (30 % des fromages de chèvre français sont exportés et 15 % du lait est importé), cette filière emblématique de notre territoire fait face à des problèmes sociaux et environnementaux comme toutes les filières d'élevage. Interrogés sur leurs modèles de production, les éleveurs locaux de *besies* (ou chèvres, en poitevin-saintongeais) relèvent ces nouveaux défis.

Une économie principalement vivrière avant 1914

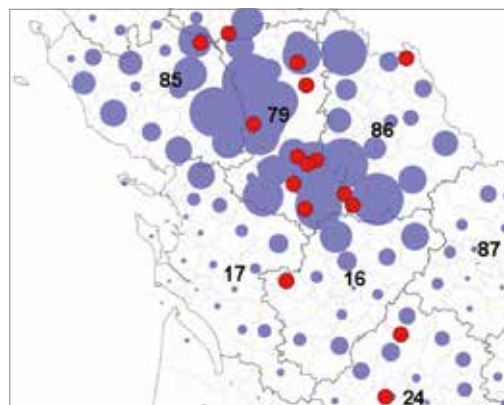
En Poitou-Charentes, les chèvres sont présentes aux côtés des paysans et des ruraux depuis des siècles, et plus particulièrement en Poitou méridional pour des raisons tant agronomiques que sociales. Jusqu'au début du xx^e siècle, le système caprin vivrier est caractérisé par des fermes détenant de deux à vingt chèvres. La consommation des fromages de chèvre constituait, pour les petits paysans n'ayant pas de bovins, une source nécessaire de matières grasses et de calcium ; ce qui a longtemps fait dire que « la chèvre était la vache du pauvre ». En plus de la consommation domestique, la vente des fromages sur les marchés assurait, avec les œufs, la trésorerie du ménage. Toutes les spécialités fromagères caprines régionales font alors l'objet de transactions commerciales sur les marchés régionaux : chabichou, mothais sur feuille, gros fromage de Ruffec, trèlèche du marais, rond de Lusignan ou carré de Couhé, etc. Au cours de ce xix^e siècle, leur commercialisation s'est développée pour répondre à la clientèle citadine et des gros bourgs de Melle, Saint-Maixent, Lusignan, Niort, Poitiers, ou même au-delà. Cette production caprine d'appoint, qui comprend la vente des chevreaux, est alors surtout l'affaire des femmes, qu'elles soient paysannes ou salariées. Elles parcourent alors jusqu'à 40 kilomètres les jours de marché pour vendre leurs produits de la ferme.



Coquetiers et affineurs : un rôle majeur avant les années 1980

Jusque dans les années 1950, la majorité du lait de chèvre produit est encore transformé à la ferme. Les fromages sont soit vendus sur les marchés locaux, soit collectés par des ramasseurs qui passaient de ferme en ferme : ce sont « les coquetiers », ainsi dénommés parce qu'ils achetaient les œufs avec les autres produits de la basse-cour. Par la suite, certains deviendront des affineurs lorsqu'ils se spécialiseront dans le seul commerce des fromages. Ils sont pour partie à l'origine de l'évolution moderne du marché du fromage de chèvre. En regroupant une offre atomisée, hétérogène et dispersée géographiquement, ils jouent 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. L'évolution des réglementations (interdiction d'abattage des lapins, volailles et chevreaux) et, surtout, la concurrence des opérateurs plus industriels les contraindront à abandonner les produits viande dans les années 1970, mais aussi progressivement l'activité d'affinage des fromages.

« Dans le sud du Poitou, les gens nous appelaient les « marchands de lapins » ; administrativement, le terme était « BOF » (beurre – œufs – fromages). Mon activité était alors le ramassage des œufs, des lapins, des chevreaux et du fromage blanc



► Le fameux Bougon en boîte. | Coll. Philippe Montazeau.

▼ Le rayon des fromages dans une grande surface. | Photo Fédération régionale caprine Nouvelle-Aquitaine et Vendée.



en vrac, de vache ou de chèvre. La collecte ne se faisait pas sur les marchés, mais uniquement dans les fermes en sud Deux-Sèvres autour des communes de Chef-Boutonne, Lezay, Sauzé-Vaussais, Melleran et Lorigné. Je faisais trois tournées par semaine de 30 à 40 fermes chacune, dont une dizaine pour le fromage ». Jean-Noël Lavergne, affineur à Chail (79).

Naissance de la coopération beurrière en 1888 et fromagère de chèvre en 1906

La fin du XIX^e siècle est marquée en France par le développement de la consommation de lait, de produits laitiers et aussi 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. 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 le 13 janvier 1888 la première beurrière coopérative à Chaillé, près de Surgères (17). Ancien soldat interné en Suisse en 1871, il avait observé le fonctionnement des fruitières. 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 investissent en commun dans du matériel pour équiper la laiterie.

Sur l'exemple de ces beurrieres, le pasteur Esnard fonde en 1906 à Bougon (79) la première fromagerie coopérative traitant du lait de chèvre, et où il est prévu de transformer 1 500 litres de lait de chèvre par jour. Le modèle industriel des fromages de chèvre est mis sur les rails. Cet exemple est rapidement suivi dans les beurrieres avoisinantes, par exemple à La Mothe-Saint-Héray et Lezay. Le lait de chèvre est alors ramassé en même temps que le lait de vache. L'arrivée de la boîte en bois pour emballer les fromages permet de commercialiser à distance le « chèvre boîte », dont la forme ronde rappelle celle du traditionnel fromage sur feuille des paysannes du pays mothais. Certains parlent encore du « camembert de chèvre » qui devient un fromage emblématique du Poitou. Ces coopératives se développent une première fois dans l'entre-deux-guerres. Ce modèle de production industriel des fromages de chèvre est clairement à l'origine de la prépondérance caprine nationale de Poitou-Charentes à partir des années 1970.

La révolution de la grande distribution dans les années 1960

Après la Seconde Guerre mondiale, la société française s'urbanise, ce qui induit une révolution de l'approvisionnement alimentaire. Vers 1950, les petits commerçants détiennent alors 80 % du chiffre d'affaires du commerce alimentaire et on compte encore une dizaine d'intermédiaires entre l'agriculteur et le consommateur. Mais à partir de 1963, les premiers supermarchés se créent et bouleversent la distribution alimentaire. Depuis les années 1980, la commercialisation des fromages de chèvre passe à 85 % par la grande distribution ! Cette



croissance de la consommation de fromages en grandes et moyennes surfaces (ou GMS) durant les Trente Glorieuses est une opportunité pour développer la production industrielle de fromages de chèvre en Poitou-Charentes. Ces laiteries-fromageries et leurs éleveurs livreurs de lait sont adaptés à ces « grands distributeurs » qui rayonnent commercialement sur toute la France et même au-delà. La filière caprine Picto-charentaise accueille naturellement la double révolution qui va alors s'opérer dans les campagnes.

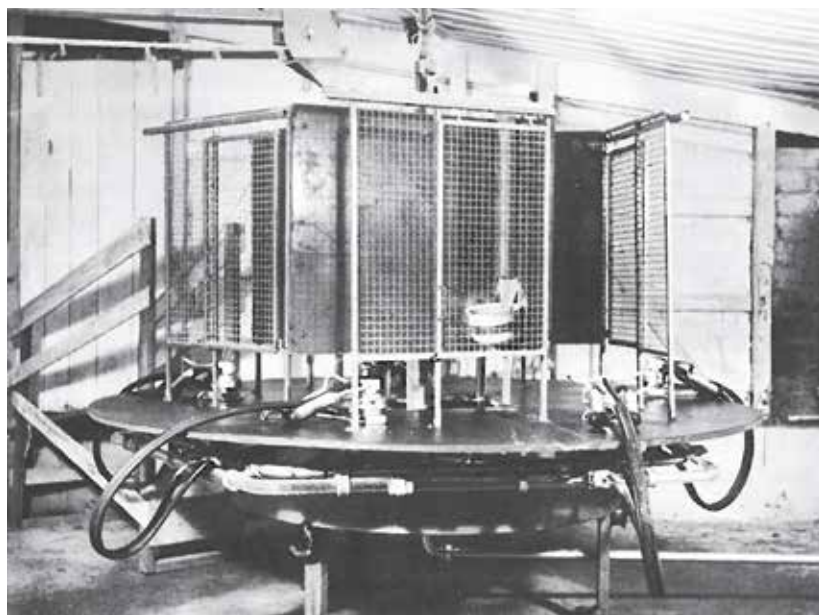
Concentration du parc industriel de laiteries-fromageries

La première révolution voit le renforcement d'industries fromagères puissantes capables de négocier avec des centrales d'achat des GMS. Si on comptait 162 entreprises laitières en Poitou-Charentes en 1963, de nombreuses entreprises laitières fusionnent au fil du temps ; elles sont aujourd'hui regroupées dans six groupes laitiers qui sont : Agrial (groupe coopératif à la marque Soignon), Terra-Lacta (coopératif) associé à Savencia (privé à la marque Saint-Loup), Lactalis (privé détenant la marque Président), la Coopérative laitière de la Sèvre (marque Sèvre et Belle) et l'Union laitière de la Venise Verte. Leurs trois plus gros sites industriels présents en Deux-Sèvres (Soignon, Saint-Loup et Riblaire) produisent aujourd'hui la moitié des volumes de fromages de chèvre français, soit près de 60 000 tonnes par an.

Cette concentration des laiteries-fromageries permet un développement régulier des livraisons de lait et de fromages de chèvre. Entre 1960 et 2018, la collecte de lait de chèvre passe de 41 à 200 millions de litres. À la fin des années 1970, le Poitou-Charentes représentait 70 % de la collecte nationale. C'est une économie conséquente pour le territoire local.

Progressivement, la filière caprine s'est ainsi inscrite dans l'économie de marché et la mondialisation des échanges. On estime à 20 % le lait de chèvre aujourd'hui importé et à 30 % la part exportée des fromages de chèvre français, principalement issus de notre région. Cette concentration de l'activité industrielle laitière sur le bassin de production du Centre-Ouest a permis de créer de nombreux emplois, tant dans les laiteries que dans les élevages. Aujourd'hui, les 2 000 éleveurs présents dans les 1 000 exploitations caprines de la nouvelle région Nouvelle-Aquitaine génèrent près de 800 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel.

La seconde révolution qui s'est opérée depuis les années 1970 est celle de la relocalisation de l'élevage caprin français et de sa spécialisation. La région Poitou-Charentes s'installe alors en 1980 en tête des principales régions caprines françaises avec 365 000 têtes, soit un bond de 66 % en dix ans. En 2019, son cheptel caprin représente un tiers du cheptel national (soit environ 300 000 chèvres), elle produit la moitié du lait de chèvre français (soit 230 millions de litres par an) et transforme plus des deux tiers des fromages de chèvre nationaux, soit près de



80 000 tonnes. Inversement, certaines régions comme Rhône-Alpes, PACA, la Corse ou même le Nord se sont dépeuplées de leurs chèvres depuis les années 1950.

▲ « Manège de traite », photo de la revue *La Chèvre*. 1982.

Une modernisation des élevages caprins

Le développement du cheptel caprin en Poitou-Charentes a entraîné une révolution des systèmes d'élevage qui approvisionnent les industries laitières. La productivité des chevrriers ainsi que la taille des troupeaux ont rapidement progressé depuis les années 1970. À titre d'exemple, 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 multipliée par 14 en 40 années !

Cette dimension des cheptels explique l'équipement et la mécanisation qui s'est opérée dans les élevages. Les seuils de 50, 100 et 300 chèvres ont entraîné des modifications des pratiques et



▲ Trois chabichous du Poitou à trois stades d'affinages différents. Ce fromage AOP est une vitrine des savoir-faire de la filière caprine poitevine. Toutefois, les industriels laitiers privilégiant des stratégies commerciales reposant sur leurs grandes marques d'entreprise, l'AOC chabichou du Poitou ne représente qu'une production d'environ 350 tonnes par an, soit moins de 1 % du volume de fromage de chèvre produit en région. | Photos Syndicat de défense du chabichou du Poitou.

du métier de chevrier. La modernisation des élevages caprins a pris la forme d'une véritable révolution technique. Elle passe par 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. C'est en réduisant leur temps de travail d'astreinte que les éleveurs ont augmenté leur productivité tout en diminuant la pénibilité du métier.

Il faut indiquer également que dans un environnement concurrentiel et non encadré, les éleveurs de chèvres et leurs laiteries ont connu quatre crises de surproduction de lait de chèvre en 1981, 1990, 1997 et 2011. Ces crises ont participé à l'augmentation des dimensions d'ateliers caprins pour faire face à la diminution continue des prix du lait de chèvre payé aux éleveurs. De nombreux éleveurs ne se sont d'ailleurs jamais remis de ces crises ; par exemple, entre 2011 et 2014, la région Poitou-Charentes a perdu plus de 25 % de ses effectifs d'éleveurs de chèvres... preuve de la violence de cette conjoncture économique très cyclique.

Parallèlement à la modernisation des élevages caprins qui a vu les chèvres de race Saanen et Alpine se développer dans nos élevages, il est important de témoigner du travail de l'Association de défense et de développement de la chèvre poitevine (ou ADDCP) qui redonne ses lettres de noblesse à cette race locale et participe à la préservation de la biodiversité animale depuis 1986.

La production fermière, petite sœur bien présente de la filière caprine

Nous avons vu que si le bassin caprin de Charentes-Poitou est le plus important en Europe depuis les années 1970, c'est grâce à son

industrie laitière puissante. Pourtant, à ses côtés, subsiste une filière fromagère dite « fermière ». En conservant des circuits de distribution directs et de proximité, certains consommateurs ont permis la préservation de ces élevages de chèvre fermiers, transformant des fromages à la ferme de façon traditionnelle. Après une période de déclin dans les années 1960, on assiste même depuis quelques décennies à un regain d'intérêt pour cette production fermière pourtant gourmande en temps de travail. Aux précurseurs des années 1970 viennent aujourd'hui s'ajouter de jeunes producteurs motivés par le lien direct qu'ils peuvent avoir avec des consommateurs en mal de ruralité et d'authenticité. De tradition à modernité, ces éleveurs-fromagers pérennisent un savoir-faire ancestral de fabrication de fromages au lait cru. Le renouveau des circuits courts bénéficie à ces producteurs fermiers. On compte aujourd'hui 320 exploitations fermières en Nouvelle-Aquitaine et Vendée, dont 140 en Poitou-Charentes, qui commercialisent leur production le plus souvent en direct aux consommateurs, soit à la ferme, sur les marchés, en Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et dans les magasins spécialisés. La nouvelle région compte ainsi un plateau diversifié de fromages de chèvre traditionnels ancrés à leurs terroirs.

Par ailleurs, il faut noter que l'apparition des Appellations d'origine contrôlée (AOC) de fromages de chèvre en France depuis 1972 a renforcé cette préservation de fromages français traditionnels. Dans cette logique, le chabichou du Poitou a obtenu son label AOC en 1990. Il est cité dès 1782 dans le *Guide du voyageur à Poitiers et aux environs* de Charles de Chergé 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 ».

Dans la même stratégie, le mothais sur feuille est également en démarche de demande de reconnaissance en AOP. Sa production située sur le Poitou méridional est actuellement estimée autour de 300 tonnes par an.

Une nécessaire attention aux problématiques environnementales et sociétales

Si la réussite économique et le développement technique de la filière caprine sont indéniables sur les cinquante dernières années en Poitou-Charentes, aujourd'hui de nouvelles questions sur la durabilité des systèmes d'élevages se font jour. Le contrat social de l'après-guerre qui était de « nourrir la population » s'est aujourd'hui enrichi pour devenir : « produire de façon durable ». La préservation de l'environnement et le respect du bien-être animal font l'actualité des médias. Pour répondre à ces attentes sociales, les éleveurs et leurs partenaires développent de nouvelles pratiques agricoles, de nouvelles filières de fromages et tentent de communiquer plus et mieux. Le développement de l'agriculture biologique (AB), la mise en place de diagnostics sur le bien-être animal, la certification Haute valeur environnementale (HVE), l'implication dans de nombreux labels comme les appellations d'origine, l'ouverture des fermes au grand public, la mise en ligne de sites internet ou de réseaux sociaux multiplient l'implication des éleveurs. La responsabilité est bien sûr largement partagée avec les consommateurs qui restent maîtres de leurs actes d'achats, façonnant ainsi les modèles d'agriculture, la ruralité et ses paysages.

S'il est une question récurrente vis-à-vis de l'élevage de chèvres, c'est bien celle de la sortie des chèvres au champ. Il est ainsi fréquent de s'entendre dire « on est la première région caprine française, mais pourquoi ne les voit-on pas dans le paysage ? ». L'arrêt de cette pratique du pâturage démarre dans les années 1970-1980, en particulier dans les élevages livreurs qui ont dû augmenter la taille de leurs cheptels pour en vivre dignement. Si en 1984 on comptait les deux tiers des élevages qui pâturaient en Deux-Sèvres, on en compte aujourd'hui moins de 10 %. L'alimentation à l'auge en chèvrerie, jugée plus rationnelle et moins gourmande en temps de travail, a remplacé la grand-mère gardienne



immémoriale des troupeaux. Le débat est d'autant plus vif sur cette question du pâturage des chèvres qu'il est techniquement assez difficile de sortir les chèvres ; aussi bizarre que cela puisse paraître, ce n'est pas simple. Le consommateur ne peut pas le deviner, mais plusieurs paramètres ne facilitent pas cette sortie, que ce soit pour des raisons sanitaires, notamment de maîtrise du parasitisme, d'accès à suffisamment de foin ou de gestion de l'équilibre de la ration (les chèvres sont des animaux capricieux...).

« 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 leurs comportements. 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 ». Aurore Paternoster, vétérinaire en nord Deux-Sèvres.

« Nous sommes installés sur une ferme d'élevage dans le sud de la Vienne. Nous y vivons avec notre troupeau composé de 450 chèvres alpines. Du printemps jusqu'à l'automne, nous leur donnons accès à des pâturages. Elles y consomment un tiers de leur repas journalier. Au printemps et à l'automne, le pâturage a lieu l'après-midi. En période estivale, nous leur donnons accès aux pâtures après la traite du matin, car elles apprécient de

▲ Chèvres Saanen et Alpines mangeant à l'auge dans la chèvrerie. | Photo Aurore Paternoster.

▼ Le stand des fromages de chèvre du Poitou au salon international de l'Agriculture de Paris en 2020. | Photo Fédération régionale caprine Nouvelle-Aquitaine et Vendée.



revenir à la chèvrerie vers 14 heures pour y boire et y être à l'abri de la chaleur et des insectes. [...] C'est le passage en bio de notre troupeau en 2016 qui a donné l'impulsion pour modifier notre système et revenir au pâturage ». Roselyne et Jean Michel Serieye, éleveurs dans la Vienne.

« Le pâturage des chèvres est une pratique compliquée. D'abord parce que naturellement les chèvres ne pâturent pas, car elles préfèrent toujours manger de la fibre sèche plutôt que de l'herbe humide. C'est d'ailleurs une des raisons pour laquelle elles sont si sensibles au parasitisme, bien plus que les brebis et les vaches. Leur métabolisme n'est pas naturellement préparé à cette alimentation. Donc, pour qu'elles mangent de l'herbe plutôt que du foin (ou même les branches d'arbres qu'elles adorent aux abords des prairies), il faut les "enfermer dehors", c'est-à-dire qu'il faut de très bonnes clôtures électriques extérieures qui les maintiennent dans leurs parcelles. Sinon, elles s'échappent. De plus, les chèvres sont très sensibles aux coups de soleil sur la mamelle ». Jean-Marc Ressegand, éleveur dans la Vienne.

▼ Roselyne Serieye avec une de ses chèvres. | Coll. privée.



Le revenu des éleveurs caprins, un enjeu socio-économique fort

L'évolution des modes de vie a induit un éloignement des citoyens qui sont parfois ignorants des pratiques agricoles contemporaines. Leur vigilance sur les questions environnementale et sociétale est malheureusement doublée d'une méconnaissance des conditions de

2. Président de la Fédération régionale caprine de Charentes Poitou puis de Nouvelle-Aquitaine & Vendée de 2005 à 2019 et président du Brilac (Bureau régional interprofessionnel caprin).

vie socio-économiques des éleveurs français. Pour en témoigner, l'INSEE indiquait en 2017 que « les revenus français des éleveurs d'ovins, caprins et équidés sont en bas de l'échelle avec un revenu moyen de 620 € par mois ». Ces chiffres sont d'autant plus marquants que les éleveurs ont un temps de travail élevé toute l'année. Le film *Au nom de la Terre*, réalisé en 2019 par Édouard Bergeon, a sensibilisé les Français à cette réalité d'une partie du monde paysan. Toutefois, pour rester optimiste, il faut relativiser ces résultats pour les éleveurs caprins de notre région, car l'institut de l'Élevage relève des niveaux de revenus des éleveurs caprins de Nouvelle-Aquitaine qui dépasseraient les 2 000 € net par mois grâce à une conjoncture actuelle plutôt favorable à la filière et à la taille importante des exploitations. Mais ces revenus restent fluctuants selon les années, car la filière connaît des crises conjoncturelles. La dernière en date, entre 2011 et 2014, a vu la perte de 25 % d'élevages caprins en région et en France. Sur le temps long, on compte ainsi une baisse régulière d'environ 25 % de paysans tous les dix ans. Et plus d'un éleveur de chèvres sur deux en Poitou-Charentes a plus de 50 ans... D'où l'importance d'accompagner l'installation et la transmission des élevages.

« Je suis persuadé que si le prix du lait de chèvre était majoré de 7 centimes par litre, c'est-à-dire environ 10 %, alors nous pourrions installer de jeunes éleveurs de façon durable. Sur ma ferme, notre fille est installée depuis dix ans. Fin 2019, j'ai pris ma retraite et j'ai été remplacé par Aurélien, un jeune éleveur. Nous sommes en agriculture biologique et en GAEC, ce qui a facilité son installation. Notre métier d'éleveur et aussi de fromager fermier peut avoir un avenir confortable et enviable. Mais encore faudrait-il que plus d'acteurs le veuillent, que ce soit les consommateurs, les politiques, les grandes surfaces et les laiteries ! » François Bonnet².

Quel avenir pour la filière caprine ?

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, l'élevage de chèvres et la filière caprine picto-charontaine peuvent s'enorgueillir de deux grandes réussites, l'une économique et l'autre patrimoniale. Aujourd'hui, de nouvelles questions sociétales et environnementales apparaissent. Les quatre groupes laitiers présents en Poitou (Agrial, Savencia, Lactalis et Sèvre et Belle) représentent à eux seuls près de 75 % de la



transformation nationale de lait de chèvre. Cette réussite économique s'est appuyée sur de nombreux leviers de maîtrise technique d'un élevage caprin qui s'est spécialisé et d'une fabrication des fromages qui s'est industrialisée. Chercheurs, techniciens, vétérinaires et enseignants ont été au chevet des éleveurs de chèvres pour permettre ce bond en avant de la maîtrise zootechnique et sanitaire qui permet aujourd'hui d'avoir des élevages de 350 chèvres à 1 000 litres de lait par an chacune.

Plus discrète, la seconde réussite de la production caprine régionale est d'ordre patrimonial et culturel. C'est celle qui a permis le maintien et même la régénérescence d'une production fermière et artisanale de fromages de chèvre traditionnels et au lait cru présents sur tout le territoire régional, dont le chabichou du Poitou et le mothais sur feuille. Ces élevages caprins fermiers et artisanaux sont principalement rattachés à des marchés locaux par la vente directe qui continue de mobiliser des consommateurs en quête de goût et d'authenticité.

Au-delà de cette double réussite économique et patrimoniale, il n'en demeure pas moins que de nouvelles questions apparaissent sur la durabilité des systèmes de production. Comme pour l'ensemble de l'agriculture, les questions de préservation de l'environnement et de respect du bien-être animal sont légitimement au cœur de ces demandes sociétales. Certains consommateurs,

encore minoritaires, remettent en cause la consommation des produits animaux. Pour leur répondre, les éleveurs, souvent passionnés, mais aussi leurs partenaires, développent leur plaidoyer, des pratiques respectueuses des animaux, une gamme de différentes certifications, et ouvrent les portes de leurs fermes (cf. route Duchabichou.fr). Ces éleveurs sont totalement légitimes pour faire connaître et revendiquer des niveaux de revenus justes qui leur permettent de vivre dignement et de transmettre leurs élevages à de nouvelles générations.

Consommateurs et citoyens, n'hésitez pas à partir à la rencontre des éleveurs de chèvres et des fromagers de nos terroirs. Ils sont l'âme de ce pays. Régulièrement, prenez le temps de déguster un délicieux chèvre. 🐐

BIBLIOGRAPHIE

Delfosse, Claire, *La France fromagère (1880-1990)*, Paris, Éd. La Boutique de l'Histoire, 2007.

Jénot, Frantz (dir.), *Terre des chèvres. Entre tradition et modernité en Poitou-Charentes Vendée*, Geste éditions, 2002.

Napoléone, Martine, Corniaux, Christian, Leclerc, Bernadette, *Voies lactées. Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*, Cardère éditions, 2015.

Napoléone, Martine, Jénot, Frantz (dir.), Le Jaouen, Claude, etc., « Régions caprines françaises », *Revue de la Société d'éthnozootéchnie*, t. 105, 2019 (1^{re} partie).

www.terredeschèvres.fr

route Duchabichou.fr

idele.fr

▲ Chèvres de race poitevine. | Coll. ADDCP.