



agriculture Des éleveurs se réapproprient la filière viande caprine

Délaissée au profit du lait, la viande de chèvre reprend du poil de la bête en Poitou-Charentes grâce aux filières courtes.

Chabichou, Mothais, Saint-Loup... Poitou-Charentes, première région caprine française avec plus de 250 000 chèvres, est principalement connue pour ses fromages de chèvre, « l'or blanc du Poitou ». Mais à côté de cette production fromagère, coexiste également une double filière de viande caprine : la chèvre de réforme et le chevreau. Si la viande de chèvre n'entre pas dans les habitudes de consommation et part en partie à l'export (voir encadré), le chevreau est quant à lui traditionnellement consommé à Pâques. Pourtant les conduites d'élevage actuelles induisent la mise sur le marché de cette viande d'octobre à avril...

Intéressée par la valorisation des produits locaux en circuits courts et par la réappropriation de la valeur ajoutée par les producteurs, la Fédération régionale des Syndicats caprins de Poitou-Charentes

et Vendée (Fresyca) s'est donnée pour mission d'accompagner les éleveurs dans le développement et la promotion de la viande caprine fraîche et de ses produits transformés. Ce travail a débuté en 2010 par la recherche et la diffusion des outils d'abattage et de transformation sur le territoire, permettant aux éleveurs de se familiariser avec cette nouvelle activité et, ainsi, de démarrer la valorisation de leur viande en vente directe. Les premières préparations à base de viande de chèvre ont été réalisées avec l'atelier de transformation du lycée agricole des Sicaudières de Bressuire (79). En 2011, à l'initiative de quelques éleveurs du Civam Seuil du Poitou, un groupe de travail s'est mis en place avec la Fresyca pour rechercher de nouveaux débouchés toujours en circuit court, organiser des formations collectives (découpe du chevreau, calcul des coûts de produc-

tion, etc.), rédiger un catalogue commun de produits et de prix et travailler à l'amélioration des produits proposés grâce aux retours des consommateurs.

DIVERSIFICATION ET VALORISATION

Aujourd'hui, les éleveurs valorisent leurs produits en vente directe dans les fermes, sur des marchés locaux, auprès des restaurateurs et dans des cantines scolaires. La viande fraîche de chevreau et de chevrettes est vendue entre 10 et 14 € le kilo ; elle reste donc abordable pour les consommateurs par rapport à d'autres viandes et permet aux producteurs, qui évaluent la marge sur chaque chevreau à 30 €, de mieux rémunérer leur travail. Rillettes, pâtés, gigots séchés, saucisses sèches ou fraîches et plats cuisinés sont les principaux produits transformés proposés aujourd'hui et dont le coût de transformation reste assez élevé du fait des faibles quantités produites.

Malgré des *a priori* quant au goût prononcé de cette viande et l'approche « sentimentale » qu'ont certains vis-à-vis de l'animal, les retours des consommateurs sont très favorables et motivent de plus en plus d'éleveurs locaux à s'impliquer dans cette démarche.

Plus d'informations :
www.fermiers.terredeschèvres.fr

LA VIANDE CAPRINE EN FRANCE

La filière caprine française représentait, en 2010, 7 Tonnes équivalent carcasse (Tec) parmi les 3,5 millions de Tec abattus en France toutes viandes confondues. La dizaine de structures abattant et commercialisant les caprins sont essentiellement situées dans les zones de production comme le Poitou-Charentes, le Centre ou en Rhône-Alpes.

Les chevreaux représentent environ 4 de ces 7 Tec. Ils sont souvent achetés aux éleveurs, à l'âge de 3 jours, pour un prix allant de 2 à 4 €. Ensuite, un engraisseur les élève pendant un mois au lait en poudre avant de les revendre aux abatteurs qui se chargent aussi de la commercialisation. Le prix du chevreau d'un mois payé aux engraisseurs varie de 2,5 € le kilo vif la majorité de l'année et atteint plus de 4 € par kilo vif avant Noël ou Pâques.

Les chèvres de réforme, quant à elles, sont achetées à l'éleveur entre 10 et 20 € la chèvre en fonction de son état corporel. La consommation française de la viande caprine ne permet cependant pas d'écouler la production nationale dont près de la moitié est exportée vers l'Italie, le Portugal, la Grèce et l'Espagne. □

■ FANNY FRÉCHET
(CIVAM SEUIL DU POITOU)
ET MORGANE POUGHEON
(FRESYCA)