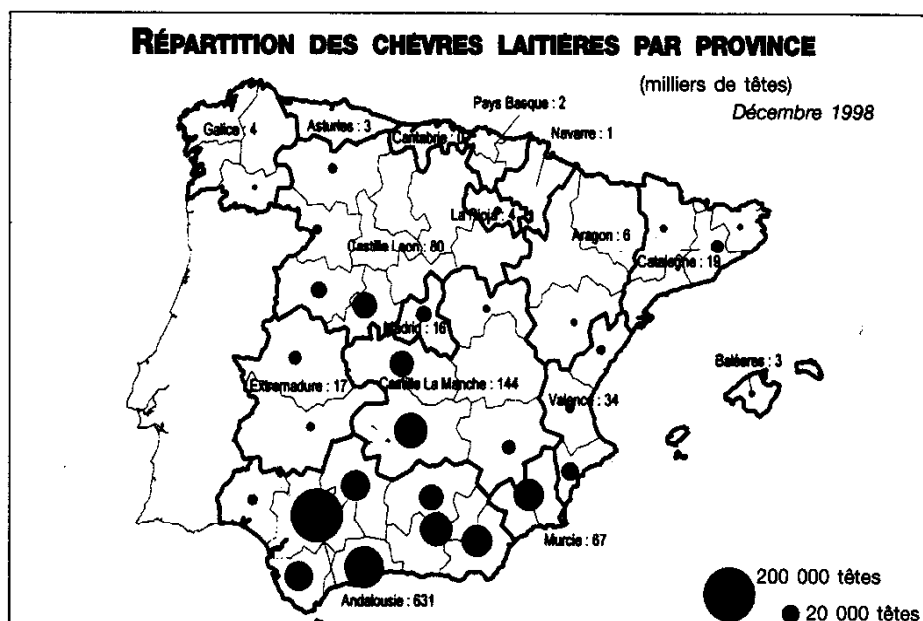


Spécialisation laitière

L'Espagne caprine se restructure

Avec une production de 320 à 370 millions de litres de lait de chèvre collectés, l'Espagne bénéficie à la fois d'un marché national porteur et d'une demande à l'exportation, notamment en France qui tirent les prix du lait à la hausse.



L'Espagne est aujourd'hui le troisième producteur européen de lait de chèvre, derrière la Grèce et la France. Si on excepte le cas des îles Canaries, trois grandes zones caprines se distinguent en Espagne. Le Nord, de la cor-

niche cantabrique aux Pyrénées Orientales, se caractérise par un élevage caprin viande en déclin. Le Centre-Ouest est un bassin mixte lait et viande alors que dans le Sud, de l'Andalousie au sud de Valence, l'orientation prédominante est laitière.

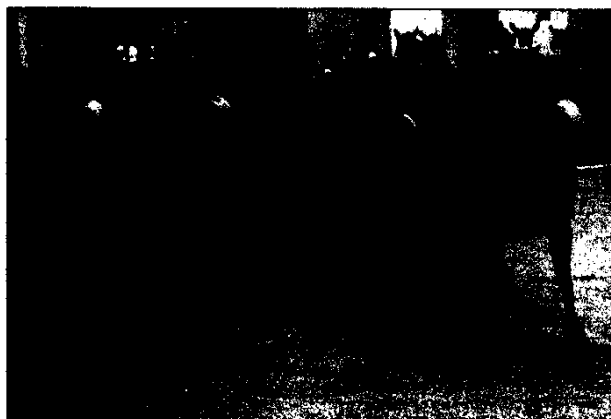
L'élevage caprin est très contrasté. Du très extensif sur pâturages pauvres, à la stabulation permanente, du producteur de viande caprine au laitier spécialisé, les élevages caprins qui coexistent actuellement témoignent de l'évolution des systèmes vers une spécialisation laitière et une plus forte intensification.

LA SPÉCIALISATION LAITIÈRE S'AFFIRME

Aujourd'hui, le modèle de développement est celui d'un producteur laitier spécialisé en semi plein-air, fournissant les grandes industries fromagères, en direct ou via une coopérative. Mais se maintiennent également des producteurs mixtes lait/viande, fournissant des filières courtes de production fromagère artisanale à forte valeur ajoutée, et se développent des éleveurs intensifs, notamment

dans la région de Murcie. Le principal axe de développement porte sur l'amélioration de la qualité du lait, qui contraint les éleveurs à investir dans une machine à traire et un tank à lait, et qui entraîne la disparition de ceux qui ne peuvent ou ne veulent investir. Par ailleurs, ces investissements incitent les éleveurs qui se maintiennent à accroître la rentabilité de leur exploitation, en augmentant progressivement les rendements.

Actuellement encore non généralisée, cette recherche de productivité amène les éleveurs à utiliser plus d'aliments achetés, à réduire la durée d'allaitement des chevreaux, à améliorer le niveau génétique de leur troupeau. Cette évolution forte et surtout très rapide des structures ne se ressent pas encore



CHÈVRES DE RACE MURCIANO-GRANADINA

Le modèle de développement est celui d'un producteur laitier spécialisé de semi plein-air livrant son lait.

sur la production qui reste stable. Mais il existe un très fort potentiel de développement et certaines coopératives du sud de l'Espagne affirment même brider la production de leurs adhérents.

Cette relance de la production de lait de chèvre avait été amorcée au moment de la mise en place des quotas laitiers, ce qui, du fait d'une tradition de fabrication de fromage de mélange, a amené les entreprises fromagères à substituer le lait de chèvre au lait de vache qui leur manquait. Cette relance de la production a, dans un premier temps, été assurée par une augmentation des effectifs caprins. Mais, la mise en place des quotas de primes ovines et caprines en 1993 a stoppé cette croissance et entraîné une recherche d'une productivité accrue.

Sud-Est

Intensification et fort potentiel de production des systèmes laitiers spécialisés

La côte sud-est, qui s'étend de la province de Huelva en Andalousie à celle d'Alicante dans l'autonomie de Valence, se caractérise par un élevage caprin traditionnellement important d'exploitations traditionnelles. L'élevage caprin est très largement financé par les primes de 5 % des exploitations de plus de 500 litres.

FORT POTENTIEL DE PRODUCTION

Peu à peu, la production espagnole est devenue excé-

dentaire par rapport à la demande intérieure, mais a intéressé de plus en plus les marchés à l'exportation,

notamment la France, pour du caillé ou du lait ultra-filtré. Les marchés depuis se sont structurés.

Parallèlement une production de fromage pur chèvre, visant en premier lieu le marché national, se fait jour et pilote aujourd'hui le développement de la production espagnole.

L'élevage caprin espagnol souffre encore aujourd'hui d'un manque d'organisation commerciale et d'équipements (entrepôts, chèvreseries,

salles de traite et tanks de réfrigération). Mais peu à peu, en améliorant la gestion technique du troupeau et en travaillant sur les conditions sanitaires de la production, l'Espagne, principalement la moitié sud, connaît une augmentation de ses rendements qui pourrait rapidement entraîner un fort développement de la produc-

tion. Le potentiel de production apparaît important. Et, bien qu'il s'agisse d'abord de satisfaire une demande intérieure forte, l'Espagne peut encore accroître les volumes exportés, même si la prudence s'impose afin de ne pas déstabiliser un flux qui commence tout juste à se stabiliser.

UNE PROGRESSION DES EXPORTATIONS

L'Espagne est, depuis le milieu des années 80, exportatrice de lait de chèvre et de caillé congelé. En 1987, le CFCE estimait que les volumes exportés s'élevaient à 17 millions de litres, soit 6 % de la collecte industrielle de lait de chèvre. Depuis, les flux se sont

Province de Murcie

L'élevage de Francisco Herrero

Situé dans le nord de la Province de Murcia, près de la ville de Jumilla, le village de Torre del Rico compte cinq élevages caprins laitiers, dont celui de Francisco Herrero. Dans cette région aride où a sévi la sécheresse pendant trois années, l'arboriculture fruitière irriguée et la vigne dominant, mais l'élevage de la chèvre y est traditionnellement présent.

Les troupeaux de 150 chèvres en moyenne, avec une main-d'œuvre familiale, sont de type semi extensif ou intensif avec une alimentation distribuée en chèvrerie, même si la plupart utilisent également des parcours. Les chèvres de race Murciano-Granadina à robe noire ou caoba (maron) ne sont traites qu'une fois par jour, le matin. Les mises-bas, très groupées, ont lieu généralement en septembre afin de bénéficier des prix plus élevés du lait en hiver, le tarissement intervient en juin ou juillet.

Les résultats de contrôle laitier officiel de la race font état d'une production de 470 kg de lait en 210 jours (durée de lactation de référence), ce qui correspond en moyenne à 550 kg en 9 à 10 mois de production avec, fait

remarquable, un taux butyreux de 5,5 g/kg et un taux protéique de 3,8 g/kg. Les meilleures performances individuelles dépassent les 1 000 kg de lait en production annuelle.

SYSTÈME PLUTÔT INTENSIF

Le troupeau de Francisco Herrero est caractéristique du système d'élevage plutôt intensif pratiqué dans la région. De type familial et créé il y a plus de 25 ans, il compte 120 chèvres et 12 boucs de race Murciano-Granadina. Inscrit au contrôle laitier et à l'Association Espagnole des éleveurs de chèvres Murciano-Granadina (Acrimur) sa production est de 608 kg de lait en 210 jours (TB : 5,25, TP : 3,71). Avec des saillies naturelles en avril, les mises-bas groupées des adultes ont lieu en septembre, tandis que celles des primipares sont décalées en décembre (262 kg de lait en 150 jours).

La traite a lieu chaque matin, une fois par jour, dans une salle de traite à quai droit de 12 places. "C'est une chèvre douce et facile à traire car elle possède une grosse mamelle très élastique", explique Francisco. En début de lactation, pour une production moyenne de



TRAITE DU MATIN

Le système d'alimentation est basé sur la ration distribuée en chèvrerie.

3 kg de lait par chèvre, la traite journalière dure près de deux heures, l'égouttage de la mamelle en fin de traite nécessitant souvent une intervention manuelle afin d'évacuer le lait restant dans la poche du sac mammaire placée en dessous des trayons, en raison du gros volume de la mamelle qui stocke la totalité du lait secrété en 24 heures. Si le troupeau est gardé deux ou trois heures par jour sur des parcours secs, le système d'alimentation est essentiellement basé sur la ration distribuée à l'auge, en chèvrerie, à l'exception de 3 ha de sorgho fourrager cultivés avec irrigation.

Pour une production journalière moyenne de 3 kg de lait en début de lactation, la ration est constituée de 1,5 à 1,8 kg de concentré (maïs,

orge, avoine, tourteau) avec 0,5 kg de foin de luzerne acheté, 0,2 kg de paille d'avoine, 200 g de coques d'amandes bien consommées par les chèvres.

Les chevreaux de boucherie élevés sur caillebotis métalliques avec de l'aliment d'allaitement (louve) sont vendus à un ramasseur de la région. Âgés de 1,5 mois en moyenne leur poids vif à la vente est de 8 à 9 kg, et le prix payé à l'éleveur est de l'ordre de 850 pesetas le kg vif (34 francs français).

Le lait produit est collecté quotidiennement par une fromagerie de la région au prix moyen annuel de 80 pesetas le litre (3,20 F) compte tenu de sa richesse en extrait sec, avec des variations saisonnières de 60 jusqu'à 100 pesetas en hiver (2,40-4 F/l).

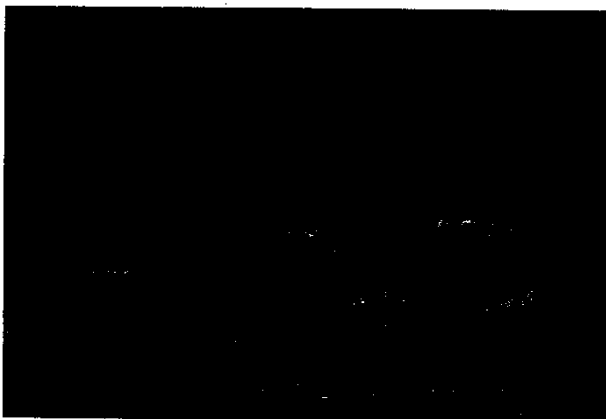
JEAN-CLAUDE LE JAOUEN

ÉTRANGER

fortement accrus avec une accélération importante en 1998 et 1999. Ce serait environ 40 millions de litres, soit 13 % de la production collectée, qui auraient été exportés en 1999, contre 25 millions l'année précédente. Cette croissance s'est accompagnée d'une structuration des envois. Ceux-ci étaient

au départ surtout le fait d'entrepreneurs privés, souvent extérieurs au secteur, et qui voyaient dans ce commerce une activité spéculative rémunératrice.

Peu à peu, quelques entreprises de collecte, coopératives ou privées, de capitaux français ou espagnols : Bon-grain / Arias, Eurial Poitou-



TROUPEAU EN EXTREMADURE

Les investissements incitent les éleveurs à accroître leur productivité.



FROMAGES TRADITIONNELS PUR CHÈVRE ET AU LAIT DE MÉLANGE

Plus de 50 % des fromages consommés en Espagne sont un mélange de 2 ou 3 laits : vache, brebis et chèvre.



FROMAGERIE INDUSTRIELLE ESPAGNOLE

Les exportations de lait et de caillé s'accroissent rapidement.

raine / Fromental, Lactalis / Caprina de Almeria, Forlasa, Garcia Baquero se sont attachés à structurer ces envois, facteurs de désorganisation de la filière, en établissant pour une partie des exportations des contrats annuels voire pluri-annuels avec les entreprises françaises importatrices. Ceci a contribué à une stabilisation des échanges entre la France et l'Espagne et a également débouché sur l'ouverture de nouveaux marchés, tels que l'Allemagne, pour du caillé, mais aussi des fromages de type fêta pur chèvre pour le marché turc. Mais il subsiste encore

des exportations conjoncturelles, non organisées, qui échappent au contrôle de ces entreprises.

Ce débouché, qui offrait un prix plus élevé que les prix obtenus auprès des entreprises de transformation espagnoles pour la fabrication de fromage de mélange a fortement motivé la production. Aujourd'hui encore, dans certaines zones jusqu'à présent non caprines, une activité caprine se met en place pour fournir cette demande. L'avantage de l'Espagne sur les marchés extérieurs est lié à un prix du lait moindre rapporté à sa qualité froma-

	2,87 F/l	4,7 centimes/g de MU
Prix moyen France		
	TB	33 g/l
	TP	28 g/l
	TB	
	TP	
		60 g/l
		36 g/l

gère. En effet, le prix moyen payé au producteur espagnol en 1999 atteignait 2,87 F par litre, soit le prix de base français. Mais, rapporté à la matière utile, ce prix tombe à environ 3,3 centimes par gramme de matière utile en Espagne, contre 4,6 centimes par gramme en France. Cet écart, malgré les coûts de transformation et de transport du lait ultra-filtré ou du caillé congelé confère à l'Espagne un avantage concurrentiel certain par rapport au lait de chèvre français. Mais cet appel extérieur pour le lait espagnol, moins cher et de qualité fromagère en

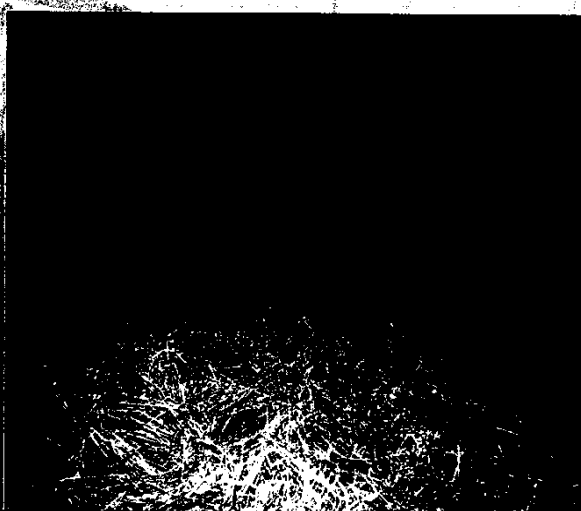
moienne supérieure à la qualité des pays importateurs, entraîne un manque de lait pour le marché intérieur espagnol. Et aujourd'hui s'amorce un flux inverse, de fromage pur chèvre français vers l'Espagne, via les réseaux des partenaires espagnols des entreprises françaises. Mais les volumes concernés, difficilement quantifiables, restent très limités.

EXTRAIT PAR LA RÉDACTION D'UNE ÉTUDE GEB - INSTITUT DE L'ÉLEVAGE

Dossier Economie de l'élevage - Octobre 2000 - n° 295 "L'Espagne caprine en pleine restructuration - Une menace ?"

Une production laitière stable

La production espagnole occupe plus de 120 et 170 millions de litres de lait



pourrait rapidement se traduire par une réduction de la production, au moins dans l'attente