

La production caprine en Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur

La chèvre est une production traditionnelle du sud est de la France. Depuis longtemps, elle a côtoyé les brebis, les accompagnant dans les transhumances, assurant aux bergers lait, fromages et chevreaux pour leur consommation personnelle notamment. Le développement de cette filière spécifique est plus récent mais elle a su se faire une place sous le soleil de la Méditerranée, dans les garrigues des Cévennes, sur les collines provençales et dans les montagnes environnantes alpines ou pyrénéennes.



En Languedoc-Roussillon, la chèvre est présente dans tous les départements, avec une densité plus ou moins forte. Très présente dans le Gard et l'Hérault, elle est bien enracinée en Lozère mais se fait un peu plus discrète dans l'Aude et les Pyrénées Orientales. Mais la discrétion n'empêche pas la vitalité comme en atteste notamment la bonne santé de la filière des Pyrénées Orientales.



En Provence Alpes Côte d'Azur, les élevages caprins sont également disséminés sur l'ensemble du territoire. L'arrière pays niçois, le Gapençais, les zones autour de Banon, Forcalquier, Apt sont cependant marqués par une plus forte concentration d'élevages. A l'inverse les chèvres sont peu présentes en Camargue, en Crau et sur la côte entre Marseille et Toulon.

Fromagers avant tout...

D'après le Recensement agricole 2000, ce sont près de 700 exploitations (de + de 20 chèvres) à dominante caprine qui occupent le territoire de ces deux régions. Les fromagers représentent entre 80 et 90 % des exploitations et à eux seuls les spécialisés caprins fromagers comptent pour près de 60 % de la population. C'est dire si la transformation fermière du lait est un axe majeur de la filière.

L'exploitation moyenne correspond à l'archétype de l'exploitation familiale avec une cinquantaine de chèvres (80 % de ces élevages comptent de 20 à 99 chèvres). La main d'œuvre est composée d'un couple (très peu de formes sociétaires ou de salariat) qui assure la transformation du lait en fromages lactiques et la commercialisation, le plus souvent par des circuits courts (marchés, vente à la ferme, restaurants, crémiers, supérettes...).

La conduite des troupeaux est relativement extensive, privilégiant l'utilisation des ressources naturelles sur parcours (76 % des exploitations utilisent des parcours sur 44 hectares en moyenne). Le recours à des achats de fourrages extérieurs est très fréquent, pour compléter la ration de base.

...et quelques Laitiers aussi ...

Cette prédominance des systèmes fromagers ne doit pas faire oublier l'existence d'une petite filière laitière, autour de quelques entreprises locales de petite dimension. Sur PACA, la laiterie du Col Bayard (une dizaine d'éleveurs) et la fromagerie de Banon (une vingtaine de producteurs) ont développé depuis une dizaine d'années une collecte laitière caprine. Ces ateliers récents sont venus dans certains cas conforter des exploitations bovins lait. En Languedoc-Roussillon, la coopérative des Cévennes, à Moissac Vallée Française (Lozère) collecte environ 25 producteurs laitiers. La coopérative de Lodève dans l'Hérault a rajouté à son activité d'affinage d'origine une collecte laitière auprès de quelques producteurs.

Quelques artisans existent également ça et là et des projets sont en cours pour développer d'autres structures (affineurs notamment)

L'AOC Pélardon

L'AOC Pélardon s'étend sur les départements de Lozère, du Gard, de l'Hérault, et de l'Aude.

Race des chèvres : Alpine, Saanen, Rove, ou croisements issus de ces races

Conduite d'élevage : le zéro pâturage est interdit. Les chèvres doivent pâturer au moins 210 jours par an si l'altitude est inférieure à 800 mètres, au moins 180 jours sinon. Elles doivent disposer d'au moins 0.2 hectare chacune.

Système d'alimentation : l'alimentation est basée sur le parcours. Les achats de foin sont autorisés, en privilégiant la zone d'appellation. Sont interdits tous les ensilages ou enrubannages, drêches Les concentrés ne doivent pas excéder 400 grammes par litre de lait.

Caractéristiques du produit : le Pélardon est un fromage au lait cru issu d'une coagulation lente lactique, en forme de cylindre aux bords arrondis. Son poids minimum est de 60 grammes pour un taux de matière sèche de 40 %. La durée d'affinage est d'au moins 11 jours. L'utilisation de caillé congelé est interdite, de même que la congélation des fromages.

Ces élevages laitiers se différencient des fromagers principalement par leur taille (de 100 à 200 chèvres selon les zones). La recherche de l'autonomie alimentaire est un objectif pour ces élevages qui ont souvent des charges alimentaires élevées. Le prix du lait, compris entre 526 et 650 euros pour 1000 litres selon les éleveurs et les laiteries est plus élevé que la moyenne nationale. La productivité animale est comprise entre 600 et 700 kg par chèvre en Languedoc Roussillon, elle est un peu plus faible en PACA où les élevages sont plus récents.

...pour des produits de qualité, sur des territoires identifiés.

La filière caprine de cette zone, dans sa dimension fromagère ou laitière, a basé son développement sur la commercialisation de produits de qualité. Sur les 2 régions, des programmes d'appui à la qualité des laits et des fromages ont été mis en place avec en particulier le Centre Fromager de Carmejane et la présence de techniciens fromagers régionaux.

Les démarches d'identification de produits ont débuté il y a plus de dix ans, avec dans le cas du Pélardon des marques commerciales régionales.

Sur PACA, c'est même l'ensemble de la filière qui s'engage dans une politique de qualité, en mettant en place une charte régionale du fromage fermier qui définit et codifie les pratiques spécifiques à la production régionale.

Aujourd'hui, les AOC Pélardon (obtenue en août 2000) et Banon (en attente de la parution du décret du JO officialisant sa reconnaissance) viennent récompenser un travail de longue haleine et reconnaissent l'originalité de produits fortement liés à leurs territoires. D'autres démarches sont en cours, autour de produits attachés à une micro-zone et portées par des groupes de producteurs locaux.

Ces politiques de produits de qualité associées à des zones à forte fréquentation touristique ou à concentration urbaine importante permettent aux fromagers fermiers d'assurer des débouchés commerciaux intéressants, principalement en vente directe, avec des valorisations du litre de lait élevées (plus de 1,50 euros par litre et jusqu'à 3 euros par litre pour le Banon).

Et demain ?

Pour assurer l'avenir, la filière doit régler aujourd'hui deux problèmes principaux :

- le renouvellement des structures : les exploitants jeunes sont peu nombreux et les exploitations qui se libèrent sont difficilement reprenables au vu des prix et de la disponibilité du foncier notamment (concurrence touristique). Des projets locaux d'accompagnement des jeunes commencent à émerger, en concertation avec des collectivités locales pour favoriser les installations. Mais il reste beaucoup à faire.
- le travail : la main d'œuvre dans les exploitations fromagères est saturée et on assiste malheureusement à des arrêts de production d'exploitations viables économiquement mais usantes sur le plan humain. Des solutions sont à trouver (main d'œuvre, technique, pratiques d'élevage).

L'AOC Banon

L'aire d'appellation du Banon comprend une partie des Alpes de Haute Provence ainsi que quelques cantons des Hautes-Alpes, de la Drôme et du Vaucluse.

Race des chèvres : Rove, Commune Provençale, Alpine ou croisements issus de ces races.

Conduite d'élevage : Le désaisonnement est autorisé. Les animaux doivent disposer d'au moins 0.125 hectare de prairie naturelle ou artificielle par tête ou 1 hectare de parcours ou une combinaison des deux.

Système d'alimentation : Les chèvres doivent pâturer de façon régulière durant au moins 210 jours par an. La consommation de foin est limitée à 600 kg / chèvre / an. Les chèvres trouvent majoritairement leur alimentation grossière par le pâturage durant 120 jours /an. Sur cette période la consommation de foin est limitée à 1,25 kg/ chèvre / jour.

L'apport de complément est limité à 800 g/chèvre/jour avec un plafond à 270 kg/chèvre/an. La ration complémentaire est composée au minimum de 60% de céréales.

L'apport en luzerne déshydratée est limité à 400 g/chèvre/jour avec une restriction à 60 kg /chèvre/an.

L'apport de fourrages et de luzerne déshydratée extérieurs à l'aire d'appellation est limité à 250 kg/chèvre/an. L'ensilage et l'enrubannage sont interdits.

La production moyenne du troupeau est limitée à 850 kg de lait par chèvre en lactation /an.

Caractéristiques du produit : le Banon est un fromage au lait cru, obtenu par caillage à prise rapide. Il se présente sous la forme d'un cylindre aplati de 90 à 110 grammes et est enveloppé dans une feuille de châtaignier. Le taux de matière sèche est de 40 %. L'affinage dure au minimum 15 jours dont 10 jours sous les feuilles. Le report de caillé ou de fromages est interdit.

Emmanuelle Caramelle-Holtz, Christine Guinamard