

VetAgro Sup
Mémoire de fin d'études d'ingénieur

**La valorisation de la chèvre de
réforme dans le Cher : état des
lieux et pistes de développement
de la filière viande caprine**

Jan Ostoja-Kuczynski

Option Elevages et Systèmes de production
2011-2014



VetAgro Sup

Mémoire de fin d'études d'ingénieur

La valorisation de la chèvre de réforme dans le Cher : état des lieux et pistes de développement de la filière viande caprine

Jan Ostoja-Kuczynski

Option Elevages et Systèmes de production
2011-2014

Maître de stage : monsieur Sylvain BLEUBAR, Chambre d'agriculture du Cher

Tutrice pédagogique : madame Audrey MICHAUD, VetAgro Sup Clermont-Ferrand



L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et / ou pénale en cas de plagiat ou de toute faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en cas, seul ou avec des tiers, appeler en garantie VetAgro-Sup.

Remerciements

Je tiens premièrement à remercier mon maître de stage Sylvain BLEUBAR pour m'avoir permis de mener cette étude à la Chambre d'agriculture du Cher.

Je souhaite également remercier Karine LAZARD, conseillère caprine à la Chambre d'agriculture du Cher, pour m'avoir aidé et conseillé lors de cette étude.

Merci à toutes les personnes m'ayant permis, de près ou de loin, à réaliser cette étude. Parmi ces dernières, je tiens particulièrement à remercier Mathilde GARCONNET-SILLON et les membres du syndicat caprin de la Drôme pour m'avoir si bien accueilli lors de mes voyages en Poitou-Charentes et Rhône-Alpes.

Un grand merci aussi aux éleveurs, abatteurs, transformateurs et bouchers pour m'avoir accordé de leur précieux temps et m'avoir appris de nouvelles connaissances.

Enfin, je souhaite remercier Audrey MICHAUD, ma tutrice de stage, pour m'avoir conseillé lors de mon stage.

Résumé

Dans le département du Cher et la France en général, le prix payé aux éleveurs pour leurs chèvres de réforme est en moyenne de 10 à 15 € par animal, prix jugé dérisoire par les agriculteurs. Cependant, certaines organisations des régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes travaillent depuis 10 – 15 ans sur ce sujet et ont découvert des méthodes permettant de nettement mieux valoriser les chèvres de réforme, principalement par la valorisation de leur viande.

Afin d'augmenter la rentabilité de ce genre d'animaux dans le département du Cher, la première partie de cette étude a consisté à visiter les régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes afin de comprendre les actions menées au cours des dernières années. Dans un deuxième temps, un diagnostic établi sur base d'enquêtes auprès d'éleveurs, marchands de bestiaux, abatteurs, transformateurs, bouchers et consommateurs a permis de cerner la filière actuelle et les tendances de consommation dans le département.

Suite à ces enquêtes, deux voies de valorisation principales ont été mises en évidence. La première voie consiste à transformer la viande de chèvre en produits tels que des saucisses fraîches ou sèches et en pâtés et rillettes, ce qui permet aux éleveurs d'augmenter la valeur ajoutée du produit vendu. La deuxième voie de valorisation mise en évidence est la livraison de viande fraîche à la restauration hors domicile. Cette méthode permettrait de valoriser un nombre plus important d'animaux tout en limitant le temps consacré à cette tâche.

Mots clés : chèvre, viande, Cher, filière, transformation, circuit court, circuit long

Abstract

In the department of the Cher and in the whole France, the goat prize paid to the farmer is on average around 10 to 15 € per scrap goat and it is considered as a ridiculous prize by the breeders. However, some organizations in Poitou-Charentes and Rhône-Alpes regions work for 10 or 15 years on this thematic. They discovered some methods enable to increase the value of the scrap goat, mainly adding value to meat's goat.

To increase the profitability of this kind of animals in the department of the Cher, the first part of the study consisted to visiting Poitou-Charentes and Rhône-Alpes regions in order to understand the realized actions during the last years. On the second time, a diagnosis made by surveys with breeders, breed merchants, slaughters, meat transformers, butchers and consumers permitted to understand the current pathway and the tendency of the goat meat consumption in the department.

After this study, two main ways were noted. The first way is to transform the goat meat in different products, like fresh or dry sausage, pâté or potted meat, enabling breeders to add the value of the sold product. The second way is the delivery of fresh goat meat to school canteens and restaurants. This method would allow a more important number of goats and decrease the work time of this task.

Key words: goat, meat, Cher department, pathway, transformation, short circuit, long circuit

Glossaire

ACM : analyse des composantes principales

AOP : Appellation d'origine protégée

Capr'innov : salon professionnel des acteurs de la filière caprine

CEE : Communauté économique européenne

CGAAER : Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture et la forêt

DDT : Direction départementale du territoire

DLC : Date limite de consommation

EBB : Elevage Berry bocage

FNEC : Fédération nationale des éleveurs de chèvres

GMS : Grandes et moyennes surfaces

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

OPA : Organisation professionnelle agricole

OTEX : Orientation technique des exploitations agricoles

PEP : Plateforme d'expérimentation et de progrès

PIDA : Programme intégré de développement agricole

RHD : restauration hors domicile

TEC : Tonne équivalent carcasse

Vcap : Réseau viande caprine

Table des matières

Introduction	1
1 Contexte général et problématique de l'étude	2
1.1 La chèvre, un animal presque exclusivement élevé dans le monde pour sa viande ...	2
1.2 Un cheptel caprin détenu par six pays en Union Européenne	2
1.3 Le cheptel caprin français	3
1.3.1 <i>Cinq grandes régions caprines en France</i>	3
1.3.2 <i>La région Centre : trois principaux départements producteurs de lait de chèvre</i>	4
1.4 Les exploitations caprines dans le Cher en perte de vitesse	4
1.5 La viande de chèvre : des arguments nutritionnels intéressants	5
1.6 La viande de chèvre, une viande très peu consommée en France	5
1.7 Des actions de promotion de la viande caprine aux niveaux national et régional	6
1.7.1 <i>La région Poitou-Charentes, pionnière dans la valorisation de la viande caprine</i>	6
1.7.2 <i>Deux acteurs majeurs dans la valorisation de la viande caprine en région Rhône-Alpes</i>	7
1.7.3 <i>Des actions nationales récemment mises en œuvre</i>	8
1.8 Problématique de l'étude	9
2 Matériel et méthodes.....	10
2.1 Planning de travail	10
2.2 Qu'est-ce qu'une filière ?	10
2.2.1 <i>Développement de la filière courte</i>	10
2.2.2 <i>Développement de la filière longue</i>	10
2.3 Prédéfinition de l'étude viande caprine dans le Cher	11
2.3.1 <i>Rencontre d'éleveurs réalisant déjà de la transformation de viande caprine</i>	11
2.3.2 <i>Voyage d'étude en Poitou-Charentes et en Rhône-Alpes</i>	11
2.4 Détermination du potentiel animal du département	11
2.5 Enquêtes	11
2.5.1 <i>Enquêtes « éleveurs »</i>	12
2.5.2 <i>Enquêtes « marchands de bestiaux »</i>	12
2.5.3 <i>Enquêtes « abatteurs »</i>	12
2.5.4 <i>Enquêtes « transformateurs »</i>	12
2.5.5 <i>Enquêtes « bouchers »</i>	13
2.5.6 <i>Enquête « consommateur »</i>	13
2.6 Elaboration des questionnaires	13
2.7 Dépouillement des enquêtes	13

3	Résultats et analyses	15
3.1	Une étude de la filière viande caprine à deux niveaux	15
3.1.1	<i>Des éleveurs transformant eux-mêmes leurs animaux.....</i>	<i>15</i>
3.1.2	<i>Poitou-Charentes et Rhône-Alpes : des régions à la filière bien organisée.....</i>	<i>15</i>
3.2	Un potentiel animal important dans le Cher	17
3.3	Six niveaux d'enquêtes pour appréhender la filière	18
3.3.1	<i>Scission d'intérêts entre laitiers et fromagers</i>	<i>18</i>
3.3.2	<i>Enquêtes marchands de bestiaux</i>	<i>20</i>
3.3.3	<i>Des abattoirs aux capacités d'abattage suffisantes.....</i>	<i>21</i>
3.3.4	<i>Des transformateurs insuffisamment équipés pour répondre à la demande</i>	<i>21</i>
3.3.5	<i>Des bouchers non intéressés par la viande caprine</i>	<i>22</i>
3.3.6	<i>La viande de chèvre, inconnue des consommateurs</i>	<i>23</i>
4	Actions d'amélioration	25
4.1	Amélioration de la filière par le circuit court	25
4.1.1	<i>Fabrication de charcuterie</i>	<i>25</i>
4.1.2	<i>Vente de produits carnés caprins par les éleveurs fromagers.....</i>	<i>25</i>
4.1.3	<i>Approvisionnement des cantines.....</i>	<i>25</i>
4.2	Amélioration de la filière par le circuit long	27
4.3	La communication, élément de réussite de tout projet	27
4.3.1	<i>Initiatives d'information et de formation des agriculteurs</i>	<i>27</i>
4.3.2	<i>Actions de communication grand public.....</i>	<i>27</i>
4.3.3	<i>L'instruction des jeunes : un investissement pour l'avenir de la filière</i>	<i>28</i>
4.4	Marché aux bestiaux de Sancoins	28
5	Limites de l'étude.....	29
5.1	Un échantillonnage d'agriculteurs obligatoire	29
5.2	Un répertoire de transformateurs non exhaustif et des acteurs non rencontrés	29
5.3	Une filière « chevreaux de boucherie » indissociable de la filière « chèvres de réforme ».....	29
	Conclusion	31
	Références Bibliographiques	32
	Annexes.....	36

Table des figures

Figure 1 : nombre de caprins en millier de têtes détenus par les principaux états de l'Union Européenne et pourcentages par rapport au cheptel total européen.....	2
Figure 2 : évolution du cheptel caprin des principaux pays producteurs de caprins entre 2000 et 2013.....	2
Figure 3 : répartition de la production laitière en France.....	3
Figure 4 : carte des AOP fromagères caprines de la région Centre	4
Figure 5 : portail « terre des chèvres » de la FRESYCA	7
Figure 6 : rendements et poids de carcasse et de viande moyens d'une chèvre vive.....	7
Figure 7 : diagramme de Gantt pour le stage « La valorisation de la chèvre de réforme dans le Cher : état des lieux et pistes de développement de la filière viande caprine »	10
Figure 8 : situation géographique des éleveurs enquêtés	12
Figure 9 : types de transformations possibles à partir de viande de chèvre et marges / animal associées selon le prix de vente	16

Table des tableaux

Tableau 1 : part du cheptel mondial selon le continent.....	2
Tableau 2 : pourcentage d'exploitations de plus de dix chèvres et du cheptel de chèvres selon la région d'élevage.....	3
Tableau 3 : AOP fromagères et nombre moyen de chèvres laitières par exploitation et par région....	3
Tableau 4 : livraison de lait de chèvre à l'industrie en million de litres.....	4
Tableau 5 : valeurs nutritionnelles pour 100 grammes de viande rôtie de différentes espèces animales (1).....	5
Tableau 6 : valeurs nutritionnelles pour 100 grammes de viande rôtie de différentes espèces animales (2).....	5
Tableau 7 : axes de développement du PIDA « viande de chèvre ».....	5
Tableau 8 : synthèse des actions menées par les différents acteurs régionaux et nationaux pour la valorisation de la viande caprine.....	6
Tableau 9 : axes de développement du PIDA « viande de chèvre ».....	8
Tableau 10 : méthodes de calcul du nombre de chèvres de réformes disponibles annuellement dans le département du Cher.....	11
Tableau 11 : calcul de la marge dégagée par la transformation et la vente d'une chèvre (15 kg de viande) transformée en saucisson sec suivant son prix de vente au kg.....	16
Tableau 12 : calcul de la marge dégagée par la transformation et la vente d'une chèvre (15 kg de viande) transformée en rillettes suivant son prix de vente au kg.....	16
Tableau 13 : valorisation moyenne par chèvre des éleveurs livrant de la viande caprine en cantine de collègue.....	17
Tableau 14 : calcul du nombre de chèvres de réforme disponibles annuellement dans le département du Cher.....	17
Tableau 15 : principales caractéristiques des éleveurs enquêtés.....	18
Tableau 16 : comparaison de plusieurs caractéristiques (médiane, (min ; max)) entre les groupes d'exploitations.....	19
Tableau 17 : résultats de la classification des questions ouvertes et pourcentage des éleveurs ayant répondu à chaque tendance.....	19
Tableau 18 : synthèse des enquêtes abattoirs.....	21
Tableau 19 : tarifs des prestations des ateliers de transformation « Sepolviandes » et « Votre bouche rit ».....	22
Tableau 20 : résultats de l'enquête consommateur.....	23
Tableau 21 : calcul de la marge dégagée par la vente d'une chèvre (13 kg de viande) conditionnée en caissette suivant son prix de vente au kg.....	24
Tableau 22 : charges des cantines de collèges lors de l'achat de viande caprine.....	26

Introduction

Depuis de nombreuses années, les éleveurs de chèvres français et les organisations professionnelles agricoles en lien avec cette filière ont majoritairement favorisé la production laitière, tant en quantité qu'en qualité, au détriment de la valorisation des animaux. Par conséquent, ces animaux sélectionnés pour le lait n'ont presque pas de valeur marchande une fois leur carrière laitière terminée. A dire d'éleveurs, les chèvres de réforme sont considérées comme une « gêne » et les chevreaux de boucherie comme un « mal nécessaire » à la production de lait.

De ce fait, les éleveurs de chèvres souhaiteraient que leurs animaux de boucherie et de réforme puissent dégager une meilleure marge. Par conséquent, plusieurs organisations professionnelles agricoles en France, dont la Chambre d'agriculture du Cher, travaillent sur ce sujet. Cette dernière a lancé, début avril 2014, une étude sur la valorisation des chèvres de réforme du département.

Combien de chèvres de réforme pourraient être valorisées dans le Cher ? Quels sont les circuits actuels de vente ? Comment peut-on les valoriser ? En quoi peut-on les transformer ? Comment les commercialiser ?

Afin de mieux appréhender la filière viande de chèvre, la présente étude s'articule en cinq parties : dans un premier temps, nous avons recherché la bibliographie disponible et l'avons synthétisée afin de mieux appréhender le sujet tout en prenant connaissance des initiatives présentes dans d'autres régions de France. Nous verrons, dans un deuxième temps, la méthodologie utilisée pour construire l'étude. Dans un troisième et quatrième temps, nous verrons les résultats des analyses effectuées ainsi que les améliorations qui pourraient s'ensuivre. Pour finir, nous nous pencherons sur les limites qu'a rencontrées cette étude.

1. Contexte général et problématique de l'étude

Tableau 1 : Part du cheptel mondial selon le continent (DDAF 45, 2007)

	Part du cheptel mondial (%)
Asie	64
Afrique	29
Amérique	2,5
Océanie	2,5
Europe	2

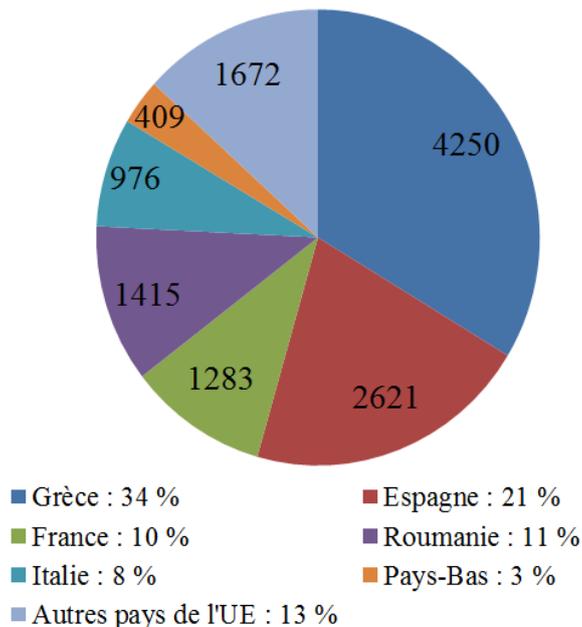


Figure 1 : Nombre de caprins en millier de têtes détenus par les principaux états de l'Union Européenne et pourcentages par rapport au cheptel total européen (France AgriMer, Comité Ovins-Caprins, 2014)

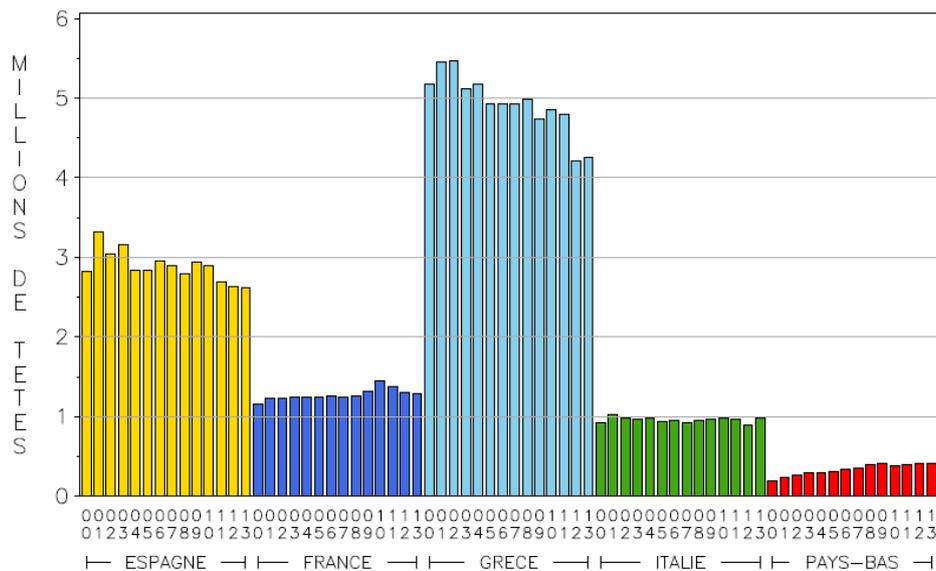


Figure 2 : Evolution du cheptel caprin des principaux pays producteurs de caprins entre 2000 et 2013 (France AgriMer, Comité Ovins-Caprins, 2014)

L'objectif de cette première partie du mémoire est de faire comprendre l'importance de l'élevage caprin à l'échelle mondiale puis à des échelles plus fines (européenne, nationale, régionale) pour arriver à l'échelle départementale du Cher. De cette manière, nous comprendrons mieux le rôle de cette filière à différents niveaux. Nous verrons ensuite comment la filière viande caprine commence à trouver sa place dans certaines régions de France.

1.1 La chèvre, un animal presque exclusivement élevé dans le monde pour sa viande

L'espèce caprine, représentée par 816 millions d'individus dans le monde, est présente sur les cinq continents, plus particulièrement en Asie et en Afrique, ces deux derniers regroupant 93 % des individus (Tableau 1). Le cheptel mondial a augmenté de 23 % entre 1997 et 2007 alors que le cheptel européen a diminué de 10 % (DRAAF Centre, 2007). La Chine a vu son cheptel augmenter de 60 % en dix ans, notamment par la forte croissance et l'augmentation du niveau de vie qui anime ce pays (DRAAF Centre, 2007).

En fonction du continent, le cheptel caprin a des fonctions bien différentes. Si ce dernier a pour vocation la production de lait en Europe (respectivement 20 % et 3 % des productions mondiales de lait et de viande de chèvre), sa principale production en Chine est la viande (40 % viande, 2 % lait) (DRAAF Centre, 2007). D'une manière générale, les pays dits « développés » ont un cheptel orienté vers la production laitière alors que les pays en développement ont des caprins majoritairement destinés à la production de viande.

1.2 Un cheptel caprin détenu par six pays en Union Européenne

A la différence de l'échelle mondiale, l'élevage caprin en Europe est principalement orienté vers la production laitière et non la production de viande. Six pays de l'Europe détiennent la majorité des troupeaux caprins. Ces derniers, classés par taille de leur cheptel respectif en ordre décroissant, sont la Grèce, l'Espagne, la Roumanie, la France, l'Italie et les Pays-Bas (Figure 1).

La Grèce possède à elle seule le tiers du cheptel caprin européen. Ce pays, connu notamment pour son fromage AOP « Feta » (fromage de mélange brebis et chèvre), est également le premier pays européen producteur de viande caprine, avec plus de 3 millions de caprins abattus en 2013 (Lapuyade and Soler, 2013). Cependant, nous pouvons noter une réduction de cheptel caprin de près de 1 million de têtes entre 2003 et 2013 (Figure 2). Cette diminution de cheptel peut être corrélée à une baisse de la production laitière et à une baisse de la consommation de viande caprine.

L'Espagne, deuxième pays d'Europe en terme de nombre de caprins (22 %), est aussi le deuxième producteur de lait (25 %) (Département économie, 2010) derrière la France et le deuxième producteur de viande caprine (20 %) derrière la Grèce (Lapuyade and Soler, 2013). De par ses traditions culinaires, seulement deux tiers des chèvres espagnoles sont traitées, le tiers restant étant destiné à la production de viande. Cette tradition permet à la France de vendre à l'Espagne 47 % de ses caprins vivants destinés à l'export (Comité Ovins - caprins, 2014).

La Roumanie, troisième cheptel européen, a vu ses élevages caprins augmenter de manière considérable entre 2005 et 2013 en passant de 576 000 à 1,4 millions de chèvres (Mathe Kis, 2006). Malgré cet important cheptel, la production laitière reste faible et a pour but principal l'autoconsommation pour la subsistance d'une part importante de la population (Comité Ovins - caprins, 2014).

**La production
laitière caprine
en 2012**
(en millions de litres)

Production finale France : 624 millions de litres

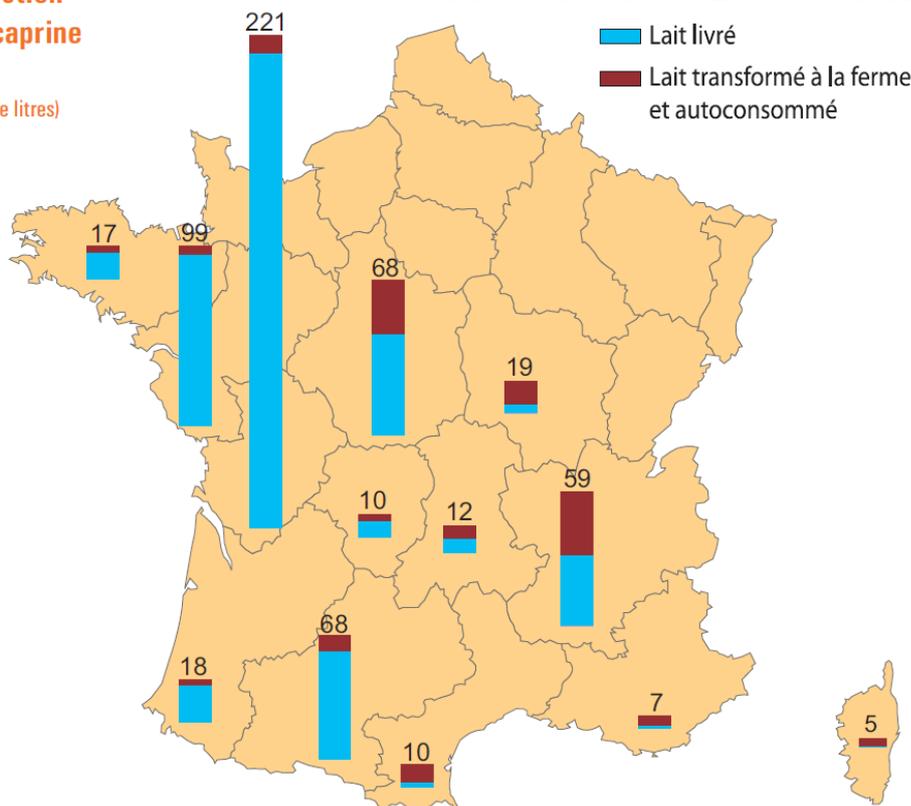


Figure 3 : Répartition de la production laitière en France (Institut de l'élevage, 2013)

Tableau 2 : Pourcentage d'exploitations de plus de dix chèvres et du cheptel de chèvres selon la région d'élevage (Institut de l'élevage, 2013)

Exploitations	2000		2005		2012	
	Exploitations	Chèvres	Exploitations	Chèvres	Exploitations	Chèvres
Centre	21 %	34 %	24 %	37 %	19 %	33 %
Midi-Pyrénées	7 %	7 %	7 %	9 %	9 %	12 %
Pays de la Loire	22 %	13 %	25 %	14 %	22 %	11 %
Poitou-Charentes	12 %	14 %	14 %	13 %	12 %	12 %
Rhône-Alpes	5 %	8 %	6 %	10 %	7 %	13 %
Total	67 %	76 %	76 %	83 %	69 %	81 %

Tableau 3 : AOP fromagères et nombre moyen de chèvres laitières par exploitation et par région (Institut de l'élevage, 2013)

Région	Troupeau moyen (chèvres laitières)	Part de transformation (%)	AOP présentes
Centre	151	33	Chavignol, Poulligny saint Pierre, Sainte Maure de Touraine, Selles sur Cher, Valençay
Midi-Pyrénées	192	15	Rocamadour
Pays de la Loire	271	3	
Poitou-Charentes	261	3	Chabichou du Poitou
Rhône-Alpes	77	45	Chevrotin, Picodon, Rigotte de Condrieu

Le quatrième cheptel caprin européen est détenu par la France, avec 1,28 millions d'animaux en 2013, dont 889 000 chèvres (Institut de l'élevage, 2013b). La France est également la première productrice de lait, avec 624 millions de litres de lait produits en 2012 (79 % livrés aux laiteries, 21 % transformés à la ferme), soit 29 % de la production européenne (Institut de l'élevage, 2013). En ce qui concerne la production de viande caprine, 827 000 caprins ont été abattus en 2012, dont 678 000 chevreaux et 149 000 chèvres de réforme (respectivement 82 % et 18 % des abattages). (Institut de l'élevage, 2013b).

L'Italie, contrairement aux autres pays cités ci-dessus, n'est pas un très gros producteur de caprins, avec 7,8 % du cheptel européen. Ce qui fait la caractéristique de ce pays est sa forte tradition de consommation de viande caprine. Elle n'est pas vraiment demandeuse de caprins vivants (15 % de l'export français) mais plutôt de viande caprine, car elle en est le principal acquéreur avec 46 % de l'export français (Comité Ovins - caprins, 2014).

Les Pays-Bas, dernier des principaux pays producteurs de caprins, détient 3,2 % du cheptel européen. Cependant, si nous calculons la densité de caprins par km², les Pays-Bas possèdent 9,7 caprins/km² alors que la France ne possède que 1,9 caprins/km². Historiquement, l'élevage caprin était marginal, avec 7 000 chèvres réparties sur le pays en 1983. Après une trentaine d'années, leur cheptel avoisine 403 000 caprins tournés principalement vers une production intensive de lait vouée à l'exportation (Institut de l'élevage, 2013b).

1.3 Le cheptel caprin français

Dans cette étude, le cheptel caprin français peut se distinguer en deux niveaux. Le premier niveau est la description des cinq grands bassins caprins en France. Le deuxième se centre plus sur la région Centre, bassin caprin dans lequel se déroule le stage.

1.3.1 Cinq grandes régions caprines en France

La France possède une tradition laitière caprine assez marquée, avec cinq régions principalement productrices des volumes nationaux, à savoir les régions Centre, Midi Pyrénées, Pays de la Loire, Poitou-Charentes et Rhône-Alpes (Figure 3). Ces dernières regroupent 69 % des exploitations ayant plus de dix chèvres et 81 % des chèvres laitières de France (Tableau 2) (Institut de l'élevage, 2013b).

Les régions Poitou-Charentes, Pays de la Loire et Midi-Pyrénées sont les régions les plus productrices de lait et se caractérisent par un taux de livraison important, de l'ordre de 93 %. A contrario, seulement 61 % des exploitations des régions Centre et Rhône-Alpes livrent leur lait, les autres faisant de la transformation fermière. La fabrication traditionnelle de fromage en régions Centre et Rhône-Alpes, renforcée par l'acquisition d'AOP fromagères, peut notamment expliquer des troupeaux en moyenne plus petits (Institut de l'élevage, 2013b). Les trois régions laitières nommées ci-dessus possèdent en moyenne 240 chèvres laitières et ne possèdent que deux AOP, le Chabichou du Poitou en Poitou-Charentes et le Rocamadour en Midi-Pyrénées. Les régions plus fromagères possèdent quant à elles un troupeau moyen de 114 chèvres laitières et regroupent huit des quatorze AOP fromagères (Tableau 3) (Institut de l'élevage, 2013b).

D'autres régions françaises de plus faible tradition caprine, comme les régions Bourgogne, Languedoc-Roussillon et PACA, commencent à avoir une certaine importance, notamment grâce à la mise en place d'AOP fromagères. Nous pouvons citer les AOP Charollais et Mâconnais pour la Bourgogne, le Pelardon pour le Languedoc-Roussillon et le Banon pour la région PACA.

Tableau 4 : Livraison de lait de chèvre à l'industrie en million de litres (Agreste Centre, 2013a)
 légende : s = secret statistique

	2008		2009		2010		2011		2012	
	Lait collecté	% lait collecté								
Cher	9,3	22	s	s	9,7	19,8	9,4	19,1	8,8	19,4
Indre	16,6	39,2	18,0	39,2	19,1	39,1	19,1	38,7	17,3	38,1
Indre-et-Loire	12,3	29,1	13,9	30,3	15,7	32,1	16,2	32,9	15,4	33,9
Loir-et-Cher	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
Loiret	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
Total lait région Centre	42,3		45,9		48,9		49,3		45,4	
Total % hors secret stat		90,3		69,5		91,0		90,7		91,4

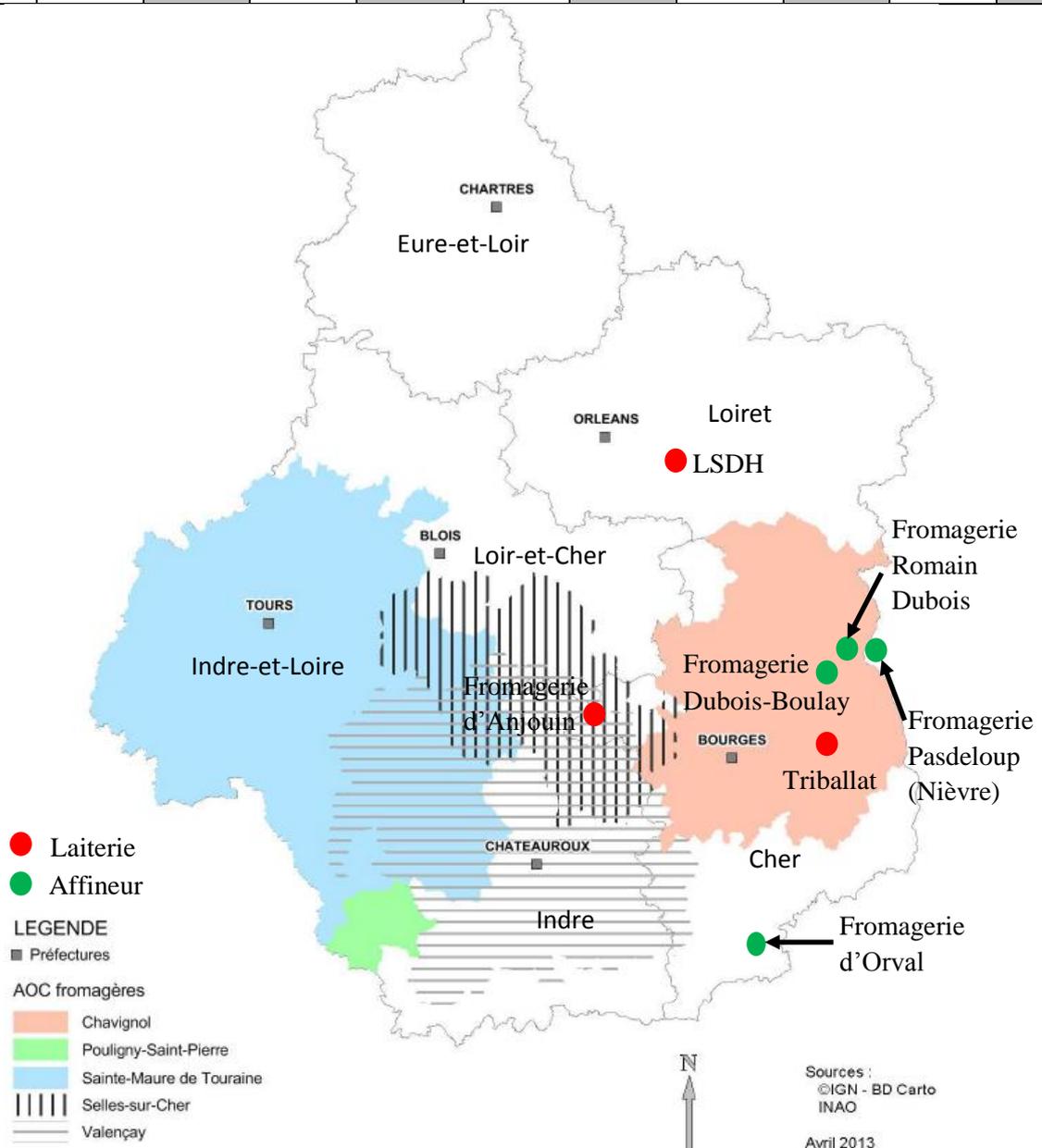


Figure 4 : Carte des AOP fromagères caprines de la région Centre et des laiteries et affineurs collectant du lait et des fromages dans le Cher (DRAAF Centre, 2013)

1.3.2 La région Centre : trois principaux départements producteurs de lait de chèvre

La région Centre compte six départements, dont trois ressortent en tant que principaux producteurs de caprins ; l'Indre, l'Indre-et-Loire et le Cher. Ces trois départements regroupent 87 % du cheptel caprin de la région (23 % pour le Cher et 32 % pour l'Indre et l'Indre-et-Loire) (Barbera, 2013). En ce qui concerne la production laitière, ils produisent plus de 90 % du lait livré à l'industrie (Tableau 4) (DRAAF Centre, 2013).

Nous pouvons relier la forte présence de caprins dans ces trois départements par la présence des cinq AOP de la région Centre. En effet, ces dernières s'étendent quasi exclusivement sur le Cher, l'Indre et l'Indre-et-Loire (Figure 4). Les AOP amenant une valorisation et une reconnaissance supplémentaires, les élevages caprins privilégient les zones d'appellation pour produire.

1.4 Les exploitations caprines dans le Cher en perte de vitesse

Le Cher est un département à plusieurs productions, dont les orientations OTEX¹ principales sont « grandes cultures » et « bovin viande ». Cependant, sur les 3 806 exploitations présentes dans le Cher en 2010, 1 730 sont des exploitations d'élevage dont seulement 230 possèdent un atelier caprin. De ce fait, 45 % des exploitations possèdent un ou plusieurs ateliers animaux dont 6 % un atelier caprin ; nous pouvons déduire que 13 % des exploitations d'élevage du Cher possèdent des caprins (Bureau des études générales, 2014).

Cependant, de nombreuses exploitations ont arrêté l'atelier caprin entre 2000 et 2010. La perte a été très importante car 44 % des exploitations caprines ont disparu (Agreste Centre, 2013). Cette baisse du nombre d'exploitations s'accompagne d'une chute du cheptel caprin dans le Cher, à savoir plus de 9 000 caprins en 10 ans. Ceci représente plus de 28 % du cheptel du département (31 643 caprins dont 23 120 chèvres laitières en 2012). Les exploitations de tout type ainsi que les troupeaux ayant tendance à s'agrandir, la baisse du cheptel est plus modéré que la baisse du nombre d'exploitations (Agreste Centre, 2013).

Deux tiers des exploitations caprines ne transforment pas leur lait et sont donc collectées par des laiteries. Deux laiteries collectent du lait de chèvre dans le Cher, à savoir la laiterie d'Orval (15 éleveurs bovins lait, trois éleveurs caprins) et l'entreprise Triballat installée à Rians, laiterie principale tant en collecte de lait de vache qu'en lait de chèvre. Certaines laiteries des départements limitrophes collectent également du lait dans le Cher, comme les laiteries LSDH (Saint Denis de l'Hôtel, Loiret) et Fromagerie d'Anjouin (Anjouin, Indre).

Par ailleurs, une des spécificités des régions fromagères est la présence d'affineurs ; ces derniers vont chercher chez des éleveurs transformateurs des fromages frais déjà moulés. Cette alternative permet à certains éleveurs fromagers souhaitant juste transformer ou ne sachant pas vendre l'entièreté de leur production seuls de la valoriser quand même. Il existe trois affineurs principaux dans le Cher, tous orientés vers le Crottin de Chavignol : Dubois-Boulay, Padeloup et Romain Dubois. Ces derniers sont tous les trois situés dans le même secteur géographique, au cœur historique de l'AOP crottin de Chavignol (Figure 4).

Dans le cadre de ce projet, nous pourrions voir que la valorisation de l'atelier caprin peut passer par la viande de chèvre et pas uniquement par la vente du lait et/ou de fromages.

¹ Orientation technique des exploitations agricoles

Tableau 5 : Valeurs nutritionnelles pour 100 grammes de viande rôtie de différentes espèces animales (Chèvres du Québec, 2014)

Espèce	Calories (kcal)	Matières grasses (g)	Acides gras saturés (g)	Protéines (g)	Cholestérol (mg)	Fer (mg)
Caprine	122	2,6	0,79	23	63,8	3,3
Poulet	162	6,3	1,7	25	76	1,5
Boeuf	179	7,9	3	25	73,1	2,9
Porc	180	8,2	2,9	25	73,1	2,7
Agneau	175	8,1	2,9	24	78,2	1,4

Tableau 6 : Valeurs nutritionnelles pour 100 grammes de viande rôtie de différentes espèces animales (Gagnon, 2000)

Espèce	Eau (g)	Calories (kcal)	Protéines (g)	Gras (mg)	Calcium (mg)	Fer (g)	Gras saturés (g)
Chèvre	68,2	142	27,1	3	17	3,7	0,9
Boeuf	52,7	291	26,4	19,7	9	2,6	7,7
Porc	54,5	273	27,5	17,18	25	1,1	6,2
Agneau	55,8	271	25,5	18	16	1,9	7,4
Poulet	59,4	239	27,3	13,6	15	1,2	3,7

Tableau 7 : Nombre de caprins, d'abattages et de viande caprine en France en 2006, 2009 et 2012 (Institut de l'élevage, 2007, 2010, 2013)

		2006	2009	2012
Cheptel caprin	nombre de caprins	1 254 000	1 318 000	1 270 000
	Nombre de chèvres adultes	856 000	888 000	889 000
Abattages contrôlés	Total caprins	880 600	778 000	827 000
	Chevreaux	764 000	659 000	678 000
Tonnes de carcasses	TEC produites	6 944	6 426	7 167
	TEC exportées	3 214	2 520	2 759
	TEC importées	1 310	1 222	873
	total TEC en France	5 040	5 128	5 281

1.5 La viande de chèvre : des arguments nutritionnels intéressants

La viande caprine a historiquement été rejetée par les populations car elle serait « dure », « forte » et de « mauvaise saveur ». De ce fait, très peu d'études ont été réalisées sur ses valeurs gustatives et nutritionnelles. Ces dernières, réalisées principalement au Canada et aux Etats-Unis, mettent en évidence une qualité nutritionnelle intéressante de la viande de chèvre par rapport à une viande de bœuf, de porc, d'agneau ou encore de poulet. Nous pouvons en effet constater que la viande caprine est moins calorique, moins grasse et tout aussi protéique que les autres viandes (Tableaux 5 et 6), même si les études ne démontrent pas des valeurs nutritionnelles similaires entre elles. Cette viande peut donc devenir intéressante pour une certaine tranche de population souhaitant limiter ses apports nutritionnels tout en gardant une alimentation équilibrée.

Cependant, une étude menée en France en 2012 indique clairement que les valeurs nutritionnelles d'une chèvre de réforme laitière ne sont pas aussi bonnes qu'annoncées par les tableaux 5 et 6. Cette étude démontre que si la valeur protéique de la viande de caprin est similaire à celle des autres viandes (19 g de protéines pour 100 g de viande en caprin, 17 à 23 g pour 100 g de viande pour les autres espèces), la valeur en lipides, acides gras et cholestérol sont également similaires, ce qui en fait une viande sans intérêt particulier. Cette étude démontre néanmoins que la viande de chèvre laitière de réforme est riche en zinc, vitamines B3 et B12 et est aussi source de phosphore et de fer (Université européenne des senteurs et des saveurs, 2012).

Suite à ces constats, nous pouvons séparer la viande caprine en deux catégories. La catégorie « viande de chèvre bouchère » regroupe les caprins dont la race est étudiée pour faire de la viande (race Boer par exemple) et la catégorie « viande de chèvre laitière » concerne la viande provenant des races laitières, comme les races alpine ou saanen. La catégorie bouchère possède les caractéristiques nutritionnelles intéressantes des tableaux 5 et 6 alors que la catégorie laitière possède une viande similaire aux autres viandes (calories, protéines, lipides, ...). Cette différenciation entre les races bouchères et laitières est suggérée par le rapport de l'Université des senteurs et des saveurs et est également prouvée entre les races Alpine et Anglo-nubienne (Young W. Park, 1993).

1.6 La viande de chèvre, une viande très peu consommée en France

Malgré ses intérêts nutritionnels avérés, la viande caprine est très peu consommée. En France, sur les 1 270 000 caprins présents en 2012 (dont 889 000 chèvres adultes), 827 000 individus ont été abattus de manière contrôlée (dont 678 000 chevreaux). Ces abattages ont permis d'obtenir 7 167 TEC² dont 2 759 ont été exportées et 873 ont été importées (principalement Océanie et Espagne), ce qui fait un total de 5 281 TEC de viande caprine en France pour l'année 2012 (Institut de l'élevage, 2013). Nous pouvons constater que le nombre de caprins est demeuré stable entre les années 2006 et 2012. Les abattages de caprins ont quant à eux d'abord diminué de près de 13 % entre 2006 et 2009 avant de ré-augmenter légèrement. En ce qui concerne la commercialisation de la viande, les exportations ont diminué entre 2006 et 2012, de même que les importations. Cependant, le tonnage total de TEC caprines a légèrement augmenté entre 2006 et 2012 alors que le nombre d'animaux abattus a diminué. Nous pouvons constater que la proportion de chevreaux abattus est passée de 86 % en 2006 à 81 % en 2012, donc plus de chèvres ont été abattues. Ceci permet donc d'augmenter les volumes de carcasses produites entre 2006 et 2012 (Tableau 7).

² Tonne équivalent carcasse

Tableau 8 : Synthèse des actions menées par les différents acteurs régionaux et nationaux pour la valorisation de la viande caprine

Actions régionales		Actions nationales
Poitou-Charentes	Rhône-Alpes	
1 employée à 80 %	définition rendement carcasse et viande d'une chèvre	Réseau Vcap
définition rendement carcasse et viande d'une chèvre	Recherche recettes transformation et cuisine (particulier, professionnel)	Cotation nationale officielle du chevreau
Recherche recettes transformation et cuisine (particulier, professionnel)	Diagnostic complet filière	Etat des lieux national (CGAAER)
Création marque "Le chevreau comme on l'aime"	Projet MEDISS	Création section viande caprine à INTERBEV
Lettre d'information viande caprine 2 fois / an	Projet PIDA	

Sur 5 281 TEC caprines consommées en France, environ 2 600 tonnes de viande désossée peuvent être obtenues. Ceci représente environ 40 g de viande caprine consommée par habitant et par an si chaque habitant en France consommait de la chèvre. A titre de comparaison, 1 653 000 tonnes de viande bovine désossée est consommée chaque année par les français, ce qui fait 25,3 kg/habitant/an de viande bovine (Institut de l'élevage, 2012). La consommation de viande de chèvre est donc en moyenne 630 fois plus faible que la consommation de viande de bœuf. Actuellement, les populations principalement consommatrices de viande de chèvre sont les communautés musulmanes, magrébines et méditerranéennes.

1.7 Des actions de promotion de la viande caprine aux niveaux national et régional

Afin d'augmenter la consommation de viande d'origine caprine, différents organismes, tant régionaux que nationaux, œuvrent depuis plusieurs années pour une meilleure valorisation des chèvres de réforme et des chevreaux. Ces actions prennent notamment la forme d'études sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques de la viande, la définition de produits innovants ou encore l'animation auprès des professionnels et des consommateurs (tableau 8). Dans les première et deuxième parties, nous verrons respectivement les innovations que les régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes ont mises en place pour promouvoir la viande caprine. Dans une troisième partie, nous nous pencherons sur les actions qui ont été menées au niveau national.

1.7.1 La région Poitou-Charentes, pionnière dans la valorisation de la viande caprine

La région Poitou-Charentes est pionnière dans les démarches de valorisation de la viande de caprins grâce à la FRESYCA³. Cette fédération créée en 1971 regroupe les syndicats caprins de la région Poitou-Charentes et de Vendée. Elle a pour objectif, entre autres, de créer un lien entre les syndicats départementaux et défendre les intérêts des éleveurs en maximisant leur productivité. La section viande caprine a été créée il y a environ 10 ans et reçoit annuellement un budget de 40 000 € pour son fonctionnement. Une employée y travaille à 80 % pour mener à bien les actions de la FRESYCA.

Le premier grand travail de la FRESYCA concernant le développement de la viande caprine a été la définition exacte d'une carcasse de chèvre et de chevreau. Ceci a permis de déterminer les rendements carcasse et viande ainsi que la qualité des différentes pièces de viande. La deuxième étape du travail a été la recherche des recettes de cuisine et de transformation. Pour cela, la FRESYCA a fait appel à différents partenaires, comme des lycées hôteliers et l'IRQUA Poitou-Charentes⁴. Avec les lycées hôteliers, la définition de recettes pour un foyer ou pour une collectivité ont été définies, permettant tant à des particuliers qu'à des professionnels de cuisiner de la chèvre. Le partenariat avec l'IRQUA Poitou-Charentes a donné naissance à une marque commercialisant du chevreau, « Le chevreau comme on l'aime, Signé Poitou-Charentes » (IRQUA Poitou-Charentes, 2014). Afin de défendre ce produit, l'association Qualichevreau a vu le jour. Pour garantir un produit de qualité, Qualichevreau a imposé un cahier des charges précis concernant ce produit : l'animal doit être né, élevé et abattu en Poitou-Charentes. En outre, les chevreaux viennent d'exploitations agréées et sont uniquement nourris avec de la poudre de lait constituée de matières

³ Fédération Régionale des Syndicats caprins de Poitou-Charentes-Vendée

⁴ Institut régional de la qualité agroalimentaire en Poitou-Charentes

Terre des Chèvres

Le portail de la filière caprine de Poitou-Charentes et de Vendée

ESPACE PROFESSIONNEL

REXCAP
Réseau d'Excellence Caprine
Poitou-Charentes

Le portail professionnel de la filière caprine de Poitou-Charentes-Vendée

NOUVEAUTÉS DE REXCAP :

REDCAP
Réseau d'expérimentation et de développement caprin

réseau Vcap
Réseau VCap
Portail national professionnel des viandes caprines

PROCHAINEMENT :

BRILAC
Bureau Régional Interprofessionnel du Lait de Chèvre de Charentes-Poitou

ESPACE GRAND-PUBLIC

La Route du Chabichou et des Fromages de Chèvre

Site des Fromages de chèvre fermiers de Poitou-Charentes et de Vendée

Le site officiel du Chabichou du Poitou AOP

Le site des produits et des producteurs de viandes et charcuteries caprines

Maison des fromages de chèvre de Charentes-Poitou sur Facebook

Figure 5 : Portail « terre des chèvres » de la FRESYCA (Terre des chèvres, 2014)

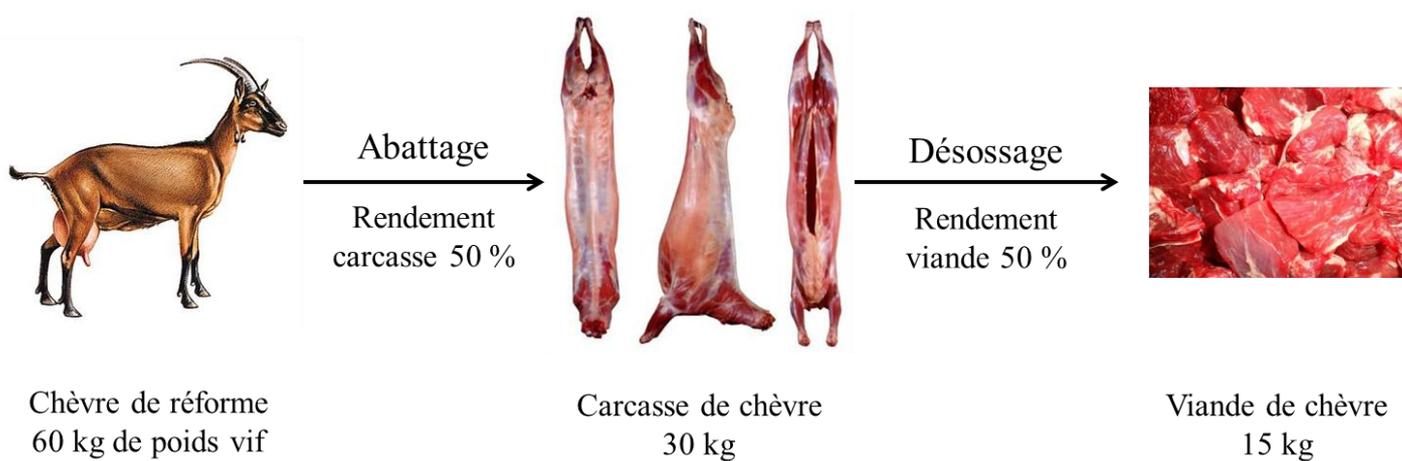


Figure 6 : Rendements et poids de carcasse et de viande moyens d'une chèvre vive (Ducreux, 2012)

premières d'origine animale et/ou végétale. Les conditions de transport et d'abattage doivent se faire dans le respect de l'animal. Les chevreaux sont abattus et commercialisés par un des trois grands abatteurs de chevreaux en France, Loeil & Pirirot (Gutel, 2004). Enfin, un travail de communication et de vulgarisation est toujours en cours pour promouvoir la viande caprine. Nous pouvons citer la création du portail informatique « Terre des chèvres », œuvrant entre autres à la promotion de la viande caprine (Figure 5). Ce dernier donne accès à des ressources tout public (où trouver des produits de viande caprine, les éleveurs participants, les recettes culinaires, les outils d'abattage et de transformation, ...) ainsi qu'à des ressources pour les professionnels (réseau Vcap⁵). Il donne accès aux référents régionaux de la démarche « viande caprine » ainsi qu'à une série d'informations et de liens permettant de voir les démarches et les actions déjà effectuées. Ce réseau publie depuis 2012 deux lettres par an expliquant les évolutions de la transformation et de la consommation de viande de chèvre au niveau national.

La FRESYCA est devenue l'interlocuteur privilégié des éleveurs caprins et des acteurs de la filière caprine. Elle organise des événements et est présente dans de nombreux autres (Capr'innov⁶, fête des chèvres, Salon de l'agriculture, ...). Elle intervient également dans les lycées afin de sensibiliser les jeunes aux thématiques telles que la valorisation des produits d'exploitation. En outre, elle est également devenue l'interlocutrice des porteurs de projet (projets de fromagerie, d'atelier complémentaire, d'actions innovantes, ...).

1.7.2 Deux acteurs majeurs dans la valorisation de la viande caprine en région Rhône-Alpes

La région Rhône-Alpes est la deuxième région à avoir mis en place des actions pour valoriser la viande caprine. Nous pouvons mettre en évidence deux voies d'amélioration différentes.

La première est la valorisation préférentielle des chèvres de réforme en produits transformés portée par le syndicat caprin de la Drôme. Ce dernier, créé en 1993, a pour but de défendre les intérêts des éleveurs caprins du département. Actuellement, ce syndicat compte deux employées et réalise, entre autres, des visites et des formations aux bonnes pratiques et aux valorisations économiques des produits de l'exploitation (Syndicat caprin de la Drôme, 2014). La réflexion concernant la valorisation de la viande caprine a débuté en 2005. Elle a commencé par une définition des rendements carcasse et viande à partir d'un animal vif (Figure 6).

Ensuite, le syndicat a pu s'intégrer au projet européen MEDISS (MEDiterranée Innovation Saveurs) qui a pour but « l'amélioration de la compétitivité de l'espace de façon à assurer la croissance et l'emploi pour les générations à venir (stratégie de Lisbonne), et la promotion de la cohésion territoriale et la protection de l'environnement dans une logique de développement durable (stratégie de Göteborg) » (Université européenne des saveurs et des senteurs, 2012). Dans ce contexte, la valorisation et la transformation de produits locaux comme la viande caprine s'inscrit dans le contexte du projet MEDISS. Ce travail, fini en mars 2012, a démontré les possibilités agroalimentaires et commerciales de la viande de chèvre. Ce projet a notamment permis de créer des recettes permettant de transformer la viande de chèvre mais aussi de cerner les besoins des consommateurs. Suite à ce projet, un PIDA⁷ a été démarré en 2012 et se terminera en 2016. Ce programme vise à approfondir le travail réalisé par le projet MEDISS (Ledoux, 2012) en travaillant

⁵ Réseau viande caprine

⁶ Salon des professionnels agricoles de la filière caprine

⁷ Programme intégré de développement agricole

Tableau 9 : Axes de développement du PIDA « viande de chèvre » (Ducreux, 2012)

PIDA "viande de chèvre"
Concevoir une gamme de produits à base de viande de chèvre
Améliorer les techniques de production de chèvres destinées à la viande
Intégrer les viandes caprines dans le circuit agroalimentaire
Promouvoir et commercialiser la viande de chèvre
Développer une filière viande de chèvre bio
Echanger les expériences

sur six axes (Tableau 9) et met à disposition du syndicat des financements pour l'animation et la communication de la filière viande caprine.

La deuxième voie est l'étude menée par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche et le PEP caprin⁸ de la région Rhône-Alpes. Ce centre expérimental a réalisé un diagnostic complet de la filière caprine amont/aval en 2012. Dans ce diagnostic ont été référencés l'ensemble des éleveurs, abatteurs et transformateurs de la région Rhône-Alpes. Ce diagnostic lui a aussi permis de différencier les circuits « chevreaux » et « chèvres de réforme ». Grâce à cela, les priorités en termes de développement de ces filières ont été clairement établies et des actions peuvent donc être menées pour améliorer ces filières.

Suite à ces deux voies d'amélioration de la filière viande caprine, les différents acteurs de la région Rhône-Alpes cités ci-dessus ont décidé de se partager le travail. Le syndicat caprin de la Drôme continuera à travailler préférentiellement sur la valorisation des chèvres de réformes et le PEP caprin ainsi que les chambres d'agriculture de la région Rhône-Alpes vont s'orienter sur la valorisation du chevreau.

1.7.3 Des actions nationales récemment mises en œuvre

Au niveau national, les deux régions citées précédemment ont interagi entre elles pour créer le réseau Vcap développé par la FRESYCA. Ce réseau, accessible à tous, permet de voir les avancées de la filière sur l'ensemble du territoire.

Lors de la campagne 2008/2009, le prix des chevreaux a chuté d'une manière spectaculaire car les principaux acheteurs de chevreau (Espagne et Italie) ont subi une crise économique importante. Les abatteurs se sont donc retrouvés avec des stocks importants de chevreaux difficiles à écouler. De ce fait, ces animaux n'étaient plus rentables mais coûteux pour l'éleveur. Cette diminution des prix a même posé, dans certaines régions, des difficultés pour le ramassage des chevreaux (FNEC, 2010). Ainsi, la FNEC⁹ a en 2009 réuni les acteurs de cette filière pour trouver une solution à cette crise. L'interprofession a saisi les pouvoirs publics en 2009 pour en informer le ministère de l'agriculture. En 2010, les pouvoirs publics et la FNEC ont mis en place une cotation nationale et officielle sur le cours du chevreau vif. Cette mise en place a été longue à établir car les trois principaux acheteurs et abatteurs français (Loeil & Piriou, Palmid'or et Ribot) n'étaient pas d'accord sur le principe d'une cotation officielle. C'est après plusieurs mois de débats que les abatteurs ont accepté de participer à cette cotation. Cette dernière catégorise des chevreaux faisant de 8 à 11 Kg vifs entre la semaine 39 de l'année « n » et la semaine 23 de l'année « n+1 » (selon la saison de Pâques) (FNEC, 2010). Cette cotation est négociée chaque lundi par les principaux acteurs de la filière en réunion téléphonique présidée par la FRESYCA. Elle est ensuite rendue publique le mercredi par France AgriMer via son site internet. Cette cotation a permis de mettre en évidence les souhaits des abatteurs et également de fortifier cette filière instable.

Ensuite, la FNEC a obtenu du ministère de l'agriculture une mission du CGAAER¹⁰ sur le lait et la viande de chèvre en 2011. Ce rapport, présenté en décembre 2012, dresse un portrait au niveau national des filières chèvre de réforme et chevreau. Il a été construit suite à la rencontre des différents acteurs de la filière, c'est-à-dire les éleveurs, engraisseurs, coopératives, abatteurs,

⁸ Plateforme d'expérimentation et de progrès

⁹ Fédération nationale des éleveurs de chèvres

¹⁰ Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

syndicats professionnels et administrations. S'ensuit une recommandation unique : la structuration d'une interprofession nationale pour rassembler l'ensemble des acteurs de la filière viande caprine (Patrier, 2012). Cette interprofession, officiellement créée en avril 2014, fait partie de la section « ovin » d'INTERBEV¹¹. Cependant, du fait que cette section caprine soit si récente, aucun travail n'y a encore été réalisé.

1.8 Problématique de l'étude

Malgré tous les travaux de valorisation et de communication réalisés par les acteurs cités ci-dessus, la production et la vente de viande caprine restent plus que confidentielles. Cependant, au vu des résultats économiques qu'une telle valorisation peut avoir, de plus en plus d'éleveurs et d'OPA¹² sont intéressés par ces démarches. La Chambre d'agriculture du Cher a donc décidé de lancer une étude sur la faisabilité de la mise en place d'une filière « chèvres de réforme » ayant pour thématique précise :

Quelles nouvelles voies de valorisation de la viande caprine pourraient être créées dans le département du Cher ?

Afin de mener à bien cette étude, cinq étapes ont été nécessaires. La première a été l'étude bibliographique des actions de valorisation déjà menées par les autres acteurs de cette filière. La deuxième étape a consisté à réaliser des voyages d'étude dans les régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes, précurseurs de ces initiatives. La troisième étape a consisté à enquêter un échantillon d'exploitations caprines du Cher afin de comprendre pourquoi aucune initiative de valorisation n'avait déjà été mise en place. Ainsi, nous avons pu repérer les exploitations qui seraient intéressées pour devenir motrices dans cette réflexion. La quatrième étape a visé à déterminer les pistes d'amélioration de la valorisation de la viande caprine, à des niveaux individuel et collectif. La cinquième et dernière étape met en évidence quelles ont été les limites de cette étude.

¹¹ Association nationale Interprofessionnelle du bétail et des viandes

¹² Organisation professionnelle agricole

2 . Matériel et méthodes

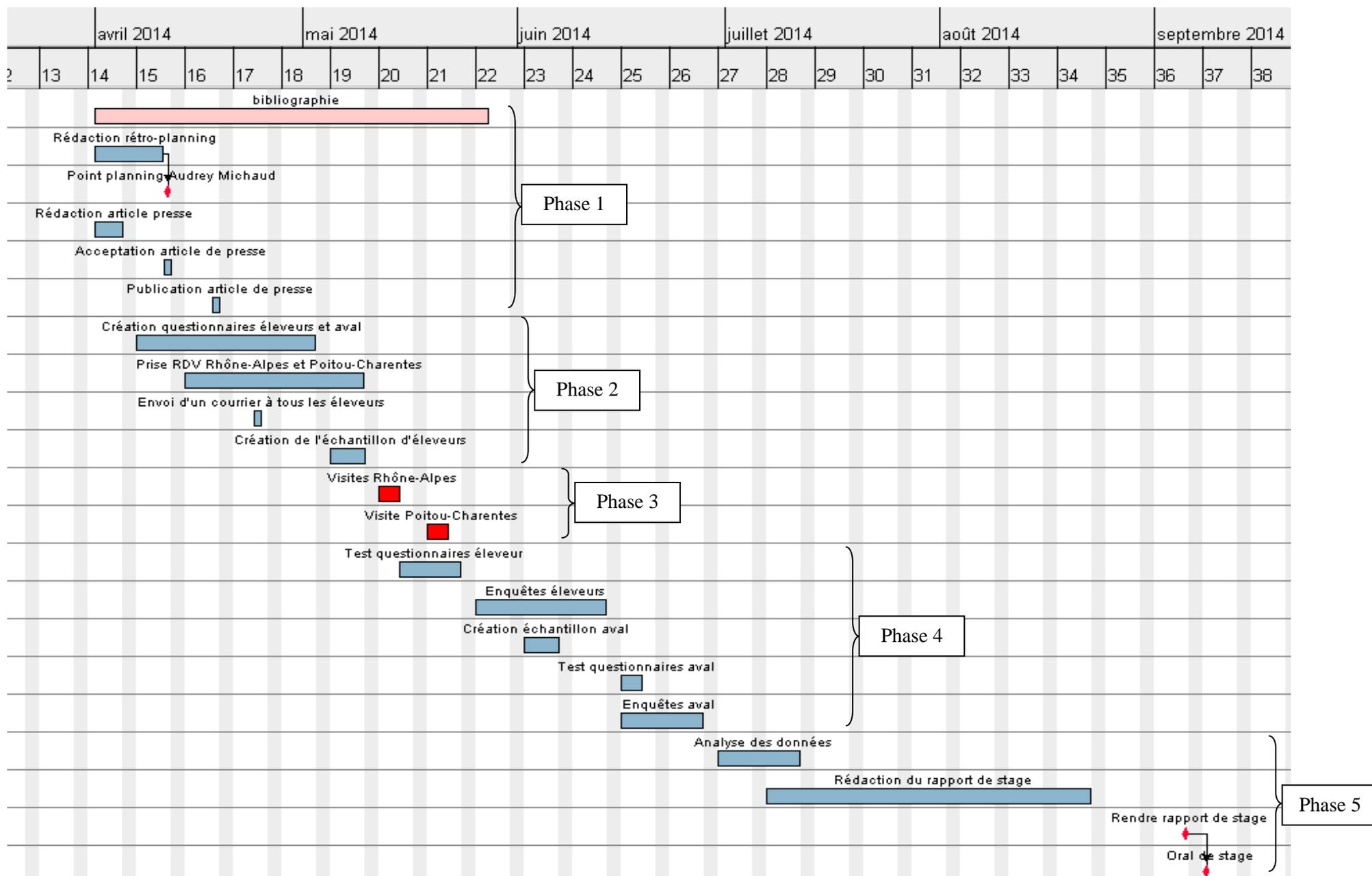


Figure 7 : Diagramme de Gantt pour le stage La viande de chèvre de réforme : un produit inexploité dans le département du Cher

Dans cette deuxième partie, nous allons voir quelle a été la méthodologie mise en place pour réaliser cette étude. Grâce à cette dernière, nous allons pouvoir appréhender l'actuelle filière viande caprine dans le Cher en nous penchant sur différents points, à savoir la définition du terme filière ainsi que l'aire géographique de la filière actuelle. De plus, cette partie présente la mise en place et la création des enquêtes, leur méthodologie de dépouillement ainsi que le rétro-planning établi au début du stage pour coordonner les différents travaux au cours du temps.

2.1 Planning de travail

Afin d'optimiser le temps de travail de chaque tâche décrite ci-dessous, la planification des six mois de stage était impérative. De ce fait, l'utilisation d'un diagramme de Gantt (Figure 7) s'est révélée être une bonne solution à la création d'un planning. Sur le diagramme ci-contre, nous pouvons voir cinq phases le résumant. La première phase est la préparation du stage et la recherche bibliographique. La deuxième phase a permis de travailler sur l'organisation et la préparation des enquêtes. Les visites en régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes ont constitué la troisième phase. La quatrième phase peut se résumer à la réalisation des enquêtes et la cinquième phase à l'analyse des données ainsi qu'à la rédaction du rapport de stage.

2.2 Qu'est-ce qu'une filière ?

Selon l'INSEE¹³, « la filière désigne couramment l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini [...]. La filière intègre en général plusieurs branches » (INSEE, 2014). Une filière peut être soit longue, soit courte. Dans les deux sous-parties suivantes, nous ferons la différence entre les filières longues et courtes tout en expliquant les actions prévisionnelles à la structuration de la filière viande caprine.

La différence entre les deux réside dans le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Pour une filière dite longue, au moins deux intermédiaires sont nécessaires. En filière dite courte, au maximum un intermédiaire est autorisé. De plus, la filière courte peut encore être distinguée suivant deux branches : la vente directe où le producteur commercialise lui-même ses produits ou la vente par un intermédiaire (magasin local, épicerie, GMS si accords particuliers...).

2.2.1 Développement de la filière courte

Afin d'amener une marge plus intéressante aux éleveurs, le choix de la filière courte avec ou sans vente personnelle est le plus judicieux. En effet, cette filière, ne comprenant pas ou peu d'intermédiaires, permet une répartition plus intéressante de la plus-value. Différentes voies de circuit court sont possibles, à savoir : le commerce de viande fraîche à la ferme ou en magasin (boucherie, épicerie) et la vente de produits transformés à la ferme ou en magasin (épicerie, magasin collectif, ...).

2.2.2 Développement de la filière longue

Même si la vente d'un produit en circuit court est généralement plus rentable pour un éleveur, la commercialisation d'un volume certain de viande ne saurait se faire uniquement par cette voie. De ce fait, la filière longue, si elle rémunère correctement les éleveurs, permettrait d'approvisionner

¹³ Institut national de la statistique et des études économiques

Tableau 10 : Méthodes de calcul du nombre de chèvres de réformes disponibles annuellement dans le département du Cher

méthode n°1
<p>Nombre total de chèvres laitières du département du Cher x Taux de réforme moyen d'un élevage caprin = Nombre de chèvres de réforme</p> <p>Nombre de chèvres de réforme + Nombre de caprins adultes morts dans le Cher = Nombre de chèvres sorties</p>

méthode n°2
<p>Nombre total de chèvres laitières du département du Cher Taux de réforme moyen constaté lors des enquêtes = Nombre de chèvres de réforme</p> <p>Nombre de chèvres de réforme + Nombre moyen de caprins morts constaté lors des enquêtes = Nombre de chèvres sorties</p>

plus de monde, ce qui permettrait d'écouler plus d'animaux et donc d'améliorer le revenu moyen par chèvre. La filière longue viande pourrait notamment être créée par la mise en place d'une marque commercialisant de la viande caprine sous différentes formes.

2.3 Prédéfnition de l'étude viande caprine dans le Cher

Afin de mieux cerner la thématique de la viande caprine, deux études préliminaires ont été réalisées. La première a consisté à rencontrer des éleveurs réalisant déjà de la transformation et de la commercialisation de viande caprine. La deuxième a été un voyage d'étude en Poitou-Charentes et en Rhône-Alpes afin de comprendre les actions menées depuis une quinzaine d'années dans ces régions.

2.3.1 Rencontre d'éleveurs réalisant déjà de la transformation de viande caprine

La rencontre avec des éleveurs ayant déjà pris l'initiative de transformer et commercialiser de la viande caprine s'est révélée indispensable afin de mieux comprendre les enjeux et les contraintes d'un tel système. Trois éleveurs ont été interrogés, chacun avec une expérience et des caractéristiques différentes de transformation. (Annexe 1).

2.3.2 Voyage d'étude en Poitou-Charentes et en Rhône-Alpes

Les régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes étant pionnières dans le développement de la viande caprine, un voyage d'étude de trois jours a été réalisé dans chaque région afin de voir et comprendre leurs actions tout en profitant de leur expérience en la matière. Ces voyages ont permis de rencontrer, dans chaque région, des acteurs représentatifs de chaque segment de la filière viande caprine, à savoir des éleveurs, des transformateurs, des restaurateurs ou encore des commerçants.

2.4 Détermination du potentiel animal du département

Afin de connaître le nombre de chèvres de réforme annuellement disponibles sur le département, deux méthodes vont être utilisées (Tableau 10). La première méthode consistera à déterminer le nombre de réformes en multipliant le nombre de chèvres laitières avec le taux de réforme moyen français. Ensuite, nous additionnerons ce chiffre au nombre de caprins adultes morts récupérés par le service d'équarrissage. Si cette somme est équivalente au nombre moyen de chevrettes de renouvellement élevées annuellement (taux moyen français), le nombre de chèvres de réformes aura été correctement estimé. Afin de vérifier cette information, le calcul sera effectué à nouveau en utilisant le nombre moyen de chèvres laitières avec le taux de réforme réellement constaté de l'échantillon enquêté. De plus, les taux de mortalité et de renouvellement observés lors des enquêtes seront également utilisés. De cette manière, la définition du nombre de chèvres de réforme disponibles annuellement sera plus précise.

2.5 Enquêtes

Grâce à l'expérience acquise lors des enquêtes chez les éleveurs transformateurs et les voyages d'étude en Poitou-Charentes et Rhône-Alpes, différents types d'enquêtes ont pu être conçus, en fonction du travail réalisé par l'acteur enquêté. De cette manière, les éleveurs, abatteurs, transformateurs et bouchers ont été individuellement enquêtés avec un questionnaire adapté. Ces

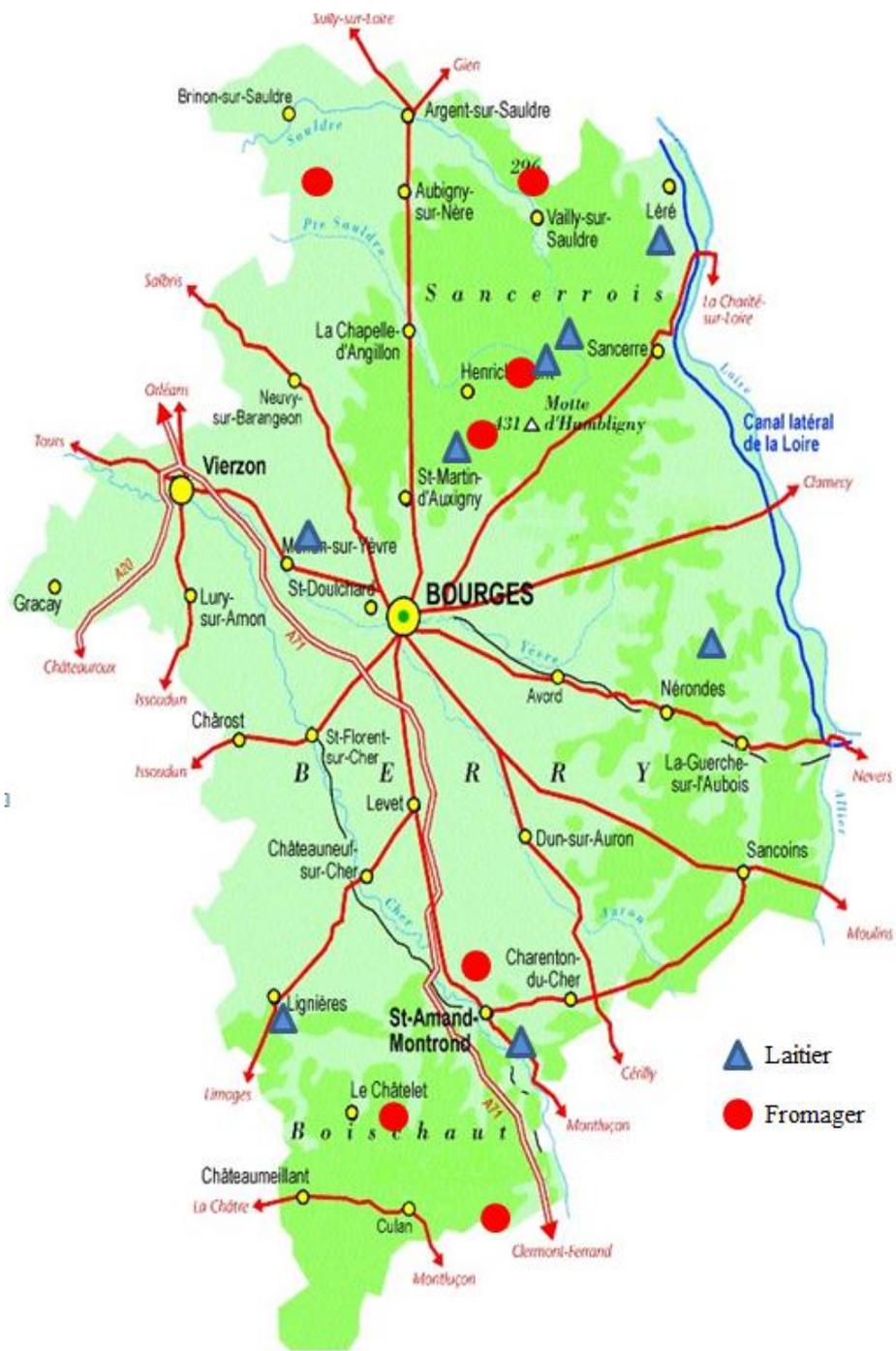


Figure 8 : Situation géographique des éleveurs enquêtés

enquêtes individuelles ont été construites de manière à pouvoir être complétées en une demi-heure approximativement afin d'avoir plus de probabilités de retour de la part des acteurs enquêtés.

2.5.1 Enquêtes « éleveurs »

L'étude étant portée par la Chambre d'agriculture du Cher, seuls les éleveurs du département sont concernés par cette étude. Comme il y a plus de deux cents éleveurs dans le département, tous les enquêter n'était pas envisageable. Un échantillonnage a donc été réalisé en deux temps. Dans un premier temps, tous les éleveurs référencés par la Chambre d'agriculture ont reçu un courrier expliquant le projet de valorisation de la viande caprine. Ce courrier leur demandait de se porter volontaire pour leur demander de réaliser un questionnaire d'une durée approximative de trente minutes directement chez eux (Annexe 2). A cette demande, seuls six éleveurs ont répondu, dont quatre éleveurs laitiers et deux éleveurs fromagers. De ce fait, dans un deuxième temps, un échantillonnage réel a dû être réalisé face à ce faible taux de réponse. L'échantillonnage a pris en compte les paramètres suivants : situation géographique (Figure 8) et type de production (laitier et/ou fromager). Grâce à cela, sept éleveurs laitiers, cinq éleveurs fromagers et trois éleveurs mixtes ont été enquêtés.

2.5.2 Enquêtes « marchands de bestiaux »

Les marchands de bestiaux sont actuellement les principaux individus à connaître des débouchés et à valoriser les chèvres de réforme. Ces derniers sont donc un maillon indispensable de la filière actuelle car sans eux, les éleveurs ne sauraient éliminer leurs réformes du troupeau en toute légalité. Les deux maquignons interrogés sont les principaux collecteurs de chèvres dans le Cher, qui commercialisent actuellement 80 % du nombre de réformes estimées dans le Cher.

2.5.3 Enquêtes « abatteurs »

Afin de pouvoir commercialiser de la viande et des produits carnés, un animal doit obligatoirement être abattu dans un abattoir agréé. Or, dans le département du Cher, il ne reste qu'un seul abattoir situé dans le sud du département. De ce fait, pour les structures d'abattage, l'étude a pris en compte les abattoirs des départements limitrophes, à savoir l'abattoir de Cosne sur Loire (Nièvre) et deux abattoirs de l'Indre, à savoir La Châtre et Valençay. Ces quatre abattoirs sont les seuls facilement accessibles aux éleveurs du Cher, en fonction de leur situation géographique. Le questionnaire utilisé (Annexe 3) a permis de se documenter sur les activités et prestations des abattoirs, ainsi que sur leur organisation générale.

2.5.4 Enquêtes « transformateurs »

Le commerce de la viande fraîche, c'est-à-dire sans transformation, n'est pas la seule option pour valoriser la viande caprine ; les produits transformés, comme vu précédemment, ont également leur place sur le marché. Suite à ce constat, la recherche d'ateliers de transformation s'est révélée nécessaire afin de référencer les ateliers existants dans les départements du Cher et limitrophes. Deux méthodes ont été utilisées pour référencer les ateliers de transformation. La première a été de demander à la Chambre du commerce et de l'industrie du Cher les noms et adresses des entreprises transformant de la viande dans le département. Pour les départements limitrophes, la recherche d'ateliers de transformation s'est faite par discussion, en demandant à toutes les personnes rencontrées si elles avaient connaissance d'un atelier de transformation.

2.5.5 Enquêtes « bouchers »

Afin de voir le potentiel commercial de la viande caprine, des bouchers ont été interrogés. Ces derniers, au nombre de trois, commercialisent leurs produits de manière différente avec une clientèle particulière. De ce fait, cette diversification des avis a permis de mettre en évidence une possible voie de commercialisation.

2.5.6 Enquête « consommateur »

Le dernier type d'enquêtes effectué a été une enquête faite auprès des consommateurs. Suite à une manifestation agricole organisée par la Chambre d'agriculture où une chèvre avait été cuisinée et offerte à la dégustation, une quantité importante de personnes a pu être enquêtée le même jour. Cette enquête a visé à évaluer le potentiel de consommation de viande caprine grâce à une petite enquête de dix questions distribuée lors du repas (Annexe 4). Ainsi, les enquêtés, après avoir goûté la viande de chèvre, répondaient à la fin du repas.

2.6 Elaboration des questionnaires

Le questionnaire éleveur a été élaboré en quatre parties : la première partie intitulée « questions ouvertes » demandait à l'éleveur de dire tout ce qu'il pensait de la filière viande caprine et lui demandait d'imaginer des alternatives à la vente aux marchands de bestiaux. La deuxième partie nommée « présentation et historique d'exploitation » permettait de comprendre la structuration de l'exploitation. La troisième partie désignée « l'atelier caprin et la destination des animaux sortant de l'exploitation » informait entre autres sur le potentiel en nombre d'animaux de réforme ainsi que leur débouché actuel. La dernière partie qualifiée « engagement des éleveurs » indiquait jusqu'à quel point l'éleveur était prêt à s'engager dans une démarche de valorisation de la viande de chèvre de réforme.

En ce qui concerne les questionnaires « aval » (abatteur, transformateur, boucher), ces derniers étaient composés de deux parties, à savoir une partie concernant la production globale ainsi qu'une partie ciblant les prestations proposées quant à la viande caprine.

2.7 Dépouillement des enquêtes

Afin de correctement examiner les enquêtes « éleveurs », ces dernières ont été statistiquement analysées, avec le logiciel de statistique libre R[®]. Premièrement, une ACM¹⁴ suivie d'une classification hiérarchique sur composantes principales ont été réalisées. Cette analyse a permis de former des groupes d'éleveurs présentant des similitudes tant aux niveaux de la forme de leur exploitation que de leurs besoins en matière de valorisation de la viande caprine. Une fois ces groupes identifiés, un test a été réalisé afin de voir s'il y avait des différences significatives au sein de chaque formalité identifiée comme importante. Comme nous travaillons sur de faibles effectifs, l'utilisation de tests non paramétriques se révèle indispensable. Le test de Kruskal-Wallis nous a donc permis de faire ce travail. Si ce dernier test révèle des différences significatives, un deuxième test non paramétrique faisant des comparaisons deux à deux sera réalisé. Ce test, nommé test de Wilcoxon, mettra à jour quels sont les groupes d'éleveurs qui sont réellement différents. Grâce à cette série de tests, il a été possible de caractériser finement les différents groupes d'exploitants créés.

¹⁴ Analyse des composantes principales

Les enquêtes « marchands de bestiaux », « abattoirs », « transformateurs » et « bouchers » ne vont pas subir de tests statistiques. Le but de ces enquêtes est de faire un état des lieux de la situation actuelle et de rassembler les différentes offres de service disponibles.

La dernière des enquêtes effectuées, en l'occurrence l'enquête « consommateur », a été analysée grâce au pourcentage de réponses obtenues à chaque question. De cette analyse, nous pourrions en conclure, sur l'échantillon interrogé, un état des lieux sur la disponibilité, la consommation et le potentiel commercial de la viande de chèvre dans le département du Cher.

3 . Résultats et analyses

Dans cette troisième partie, nous allons exposer et analyser l'ensemble des données qui ont été collectées durant le stage. Dans un premier temps, nous verrons comment l'étude dans le Cher a été construite par l'intermédiaire des visites des filières viande caprine déjà existantes en France. Dans un deuxième temps, nous allons calculer le nombre d'animaux disponibles annuellement dans le département du Cher, afin de savoir quels volumes sont potentiellement disponibles. Dans un troisième temps, nous allons analyser les enquêtes réalisées auprès des différents acteurs identifiés de la filière actuelle. Finalement, nous verrons quelles ont été les actions menées durant la période de stage afin de promouvoir et de commencer à construire la filière viande caprine dans le Cher.

3.1 Une étude de la filière viande caprine à deux niveaux

Afin de pouvoir correctement cerner la thématique de la viande caprine et réaliser des enquêtes complètes, la pré-étude s'est articulée en deux volets. En premier lieu, la rencontre d'éleveurs ayant décidé de construire leur propre atelier de transformation nous a permis de déterminer les enjeux d'une démarche individuelle. En deuxième lieu, la visite des régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes nous a permis de relever des notions importantes relatives à la compréhension d'une filière viande caprine collective.

3.1.1 Des éleveurs transformant eux-mêmes leurs animaux

Une des possibilités permettant la production et la commercialisation de la viande caprine est de réaliser la majorité des étapes soi-même. C'est cette orientation qui a été choisie par les trois éleveurs rencontrés transformant la viande caprine. Un seul d'entre eux exploite dans le département du Cher, les deux autres travaillant dans les départements de l'Allier et de l'Indre. Même si cette liste n'est pas complète, nous pouvons nous rendre compte que la transformation de la viande caprine à la ferme reste confidentielle. Ces trois exploitations partagent plusieurs caractéristiques. Premièrement, l'atelier transformation de viande a été créé à l'arrivée d'une nouvelle personne sur la ferme, en tant que projet de diversification. Deuxièmement, chaque exploitation ne transforme pas uniquement de la viande de chèvre ni uniquement une catégorie de produits. Chaque exploitation transforme la viande d'au moins deux espèces afin d'avoir une offre suffisante. De plus, la viande de chaque espèce est traitée de manière similaire, ce qui permet de faire des produits identiques mais avec des viandes différentes. Grâce à cela, la gamme de produits proposée peut potentiellement plaire à plus de monde. Les trois exploitations commercialisent des produits comme de la viande fraîche à la pièce et des saucisses fraîches. Ensuite, selon leurs installations, certains produisent de la saucisse sèche alors que d'autres, équipés d'un autoclave, agrémentent leur offre de pâtés, rillettes ou encore plats cuisinés.

3.1.2 Poitou-Charentes et Rhône-Alpes : des régions à la filière bien organisée

En plus d'avoir contacté des éleveurs portant une initiative locale, les visites en Poitou-Charentes et Rhône-Alpes ont permis de comprendre le fonctionnement d'une filière viande caprine dans son entièreté. Malgré quelques différences dans la construction de la filière, la structure globale de cette dernière est la même quelle que soit la région et peut être décomposée en quatre points.

Une démarche de test obligatoire

Premièrement, les organismes initiateurs de la démarche de valorisation de la viande caprine (FRESYCA en Poitou-Charentes et Syndicat caprin de la Drôme en Rhône-Alpes) ont défini les rendements carcasse et viande d'une chèvre moyenne tout en élaborant en parallèle des recettes

Tableau 11 : Calcul de la marge dégagée par la transformation et la vente d'une chèvre (15 kg de viande) transformée en saucisson sec suivant son prix de vente au kg

Saucisson - prestation de transformation aux tarifs Troupéou					
Charges (€)		Produits (€)			
Déplacement (50 km x 4, 0,3 €/km)	60		20 €/kg	25 €/kg	30 €/kg
Transport carcasse abattoir-> atelier transformation	5	Vente saucisson	300	375	450
Rémunération éleveur (12 €/h, 3h)	36				
Abattage (1 €/kg carcasse)	30				
Transformation (désossage, transformation)	116				
Total	247	Total	300	375	450
Marge / animal (€)			53	128	203

Tableau 12 : Calcul de la marge dégagée par la transformation et la vente d'une chèvre (15 kg de viande) transformée en rillettes suivant son prix de vente au kg

Rillettes - prestation de transformation aux tarifs Troupéou					
Charges (€)		Produits (€)			
Déplacement (50 km x 4, 0,3 €/km)	60		5 €/pot	5,5 €/pot	6 €/pot
Transport carcasse abattoir-> atelier transformation	5	Vente rilette (200 g)	500	550	600
Rémunération éleveur (12 €/h, 3h)	36				
Abattage (1 €/kg carcasse)	30				
Transformation (désossage, transformation, stérilisation)	268				
Total	399	Total	500	550	600
Marge / animal (€)			101	151	201

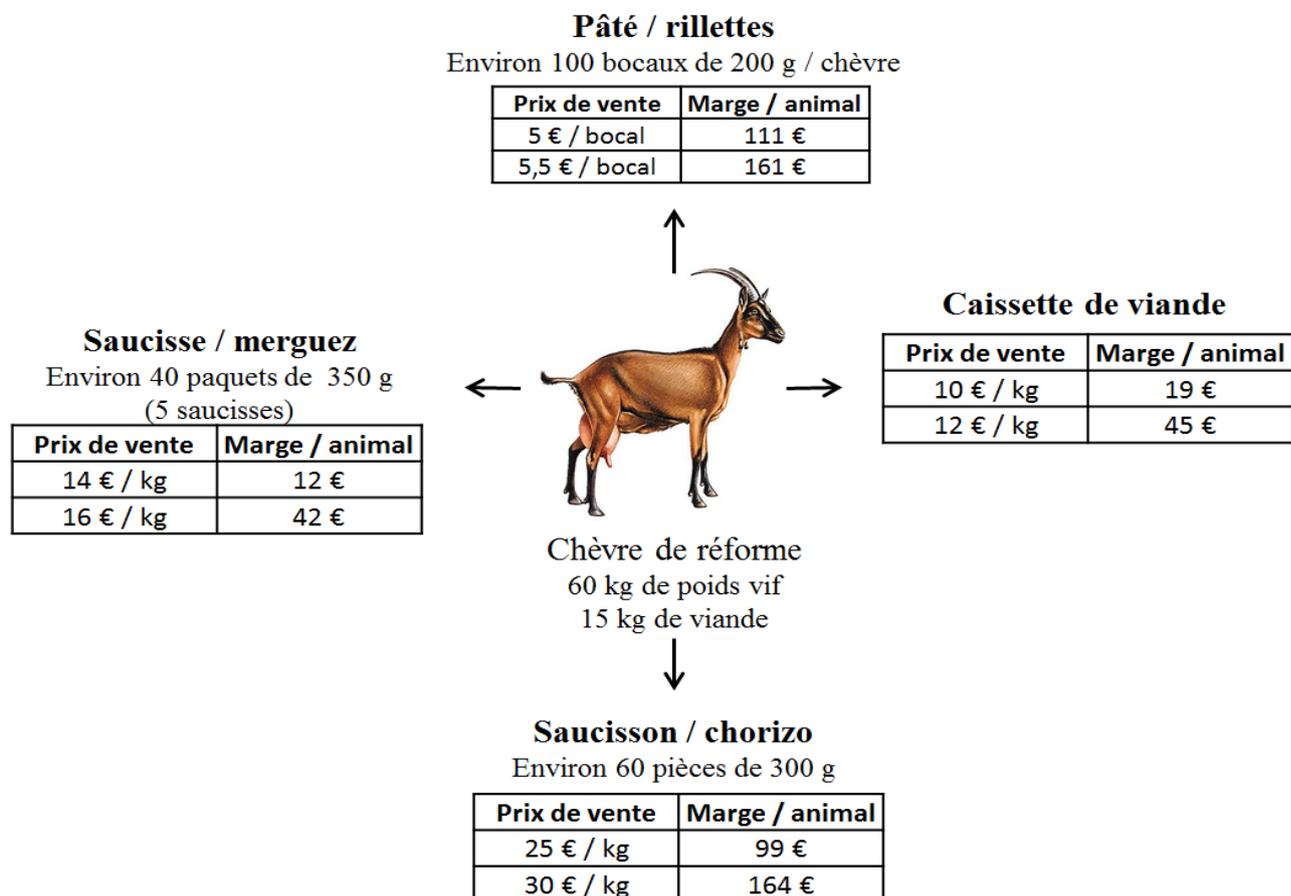


Figure 9 : Types de transformations possibles à partir de viande de chèvre et marges / animal associées selon le prix de vente

culinaires et de transformation (cf. partie 1.7). Par la suite, avec l'aide d'éleveurs motivés, les recettes élaborées ont été testées grâce à des dégustations faites auprès du grand public. Les échantillons goûtés ayant plu aux consommateurs, plusieurs agriculteurs fromagers ont décidé de se lancer dans ce créneau. La présence d'abattoirs facilement accessibles et surtout l'existence d'ateliers de transformation privés réalisant des prestations ont eu une importance cruciale. En effet, la grande majorité des éleveurs ne souhaitant pas s'ajouter un surcroît de travail, la possibilité de déléguer la transformation à un tiers a été indispensable pour créer la filière.

Des produits caprins vendus en circuit court

Deuxièmement, nous pouvons mettre en évidence que la grande majorité des produits issus de la viande de chèvre de réforme est vendue en circuit court. En effet, la commercialisation de ces produits se fait majoritairement par des éleveurs fromagers. Ces derniers ayant déjà une clientèle pour leurs fromages, la vente de produits provenant de la viande caprine n'est pas compliquée. Effectivement, en augmentant leur offre, ils peuvent potentiellement augmenter leur clientèle. Les fromagers vendeurs de viande caprine demandent une gamme de produits bien spécifiques, à savoir des produits pouvant se conserver longtemps. En effet, devoir aller régulièrement jusqu'à l'abattoir puis jusqu'à l'atelier de transformation demande du temps et entraîne des coûts non négligeables de transport. De ce fait, les produits qu'ils privilégient sont la saucisse sèche et les préparations stérilisées. La saucisse sèche (saucisson sec, chorizo, épaule ou gigot séché, ...) sont des produits pouvant se conserver trois mois. Les produits stérilisés (dans des bocaux en verre principalement) peuvent se conserver trois ans. Ces produits sont très diversifiés et peuvent être des pâtés campagnards, des rillettes ou encore des plats cuisinés. De plus, les produits séchés ainsi que les produits stérilisés ne nécessitent pas de conditions de stockages en particulier comme le demanderait une pièce de viande fraîche. Les DLC¹⁵ énoncées sont calculées par les fabricants qui s'engagent à ce que leur produit conserve ses qualités sanitaire et nutritionnelle sur toute la durée annoncée. En ce qui concerne l'aspect économique, ce type de produits transformés peut amener une marge intéressante. Les produits secs, tels que le saucisson, permettent une marge allant de 128 à 203 €/chèvre, en fonction du prix de vente (Tableau 11). En ce qui concerne les produits stérilisés, types pâtés ou rillettes, la marge dégagée par animal est aussi, voire plus intéressante, que la marge pour un saucisson (Tableau 12), malgré le fait que les charges engagées soient beaucoup plus importantes. Les produits frais, tels que les saucisses ou les caissettes de viande, permettent une moins bonne valorisation de l'animal (Figure 9). Ces marges ont été calculées avec des prix de transformation déjà existant provenant de l'entreprise Troupéou basée dans la Drôme. Cette entreprise propose, depuis moins d'un an, un service complet de transformation de viande.

De la viande caprine en cantine RHD¹⁶

Troisièmement, le reste de la viande non transformée mais vendue en filière courte peut être valorisée en restauration hors domicile (cas de la région Rhône-Alpes). Grâce à un système de commande en ligne nommé Agri-local (plateforme nationale appliquée à chaque département), les cantines de collèges du département de la Drôme peuvent commander de la viande directement chez les producteurs caprins locaux référencés comme fournisseurs. Suite à une commande formelle entre la cantine et l'éleveur, ce dernier s'engage à fournir la viande commandée dans un délai d'environ trois semaines, le temps de préparer les animaux, de les abattre et de les préparer à la cuisson. Selon le Syndicat caprin de la Drôme, les éleveurs arrivant à vendre leurs animaux par

¹⁵ Date limite de consommation

¹⁶ Restauration hors domicile

Tableau 13 : Valorisation moyenne par chèvre des éleveurs livrant de la viande caprine en cantine de collège (Syndicat caprin de la Drôme, 2013)

Chiffres moyens sur 18 commandes entre mars 2013 et mars 2014			
54 kg de sauté / commande = 5 chèvres			
Produits		Charges	
Vente viande caprine	594 €	Transport à l'abattoir (35 km en moyenne)	25 €
		Abattage + découpe	254 €
		Livraison	45 €
Marge nette			270 €
Marge nette / chèvre			54 €

Tableau 14 : Calcul du nombre de chèvres de réforme disponibles annuellement dans le département du Cher

méthode n°1	
Nombre total de chèvres laitières du département du Cher (2010)	25 500
x Taux de réforme moyen d'un élevage caprin	20%
= Nombre de chèvres de réforme	5 100
 Nombre de chèvres de réforme	5 100
+ Nombre de caprins adultes morts dans le Cher	2 181
= Nombre de chèvres sorties	7 281 (soit 29 %)

méthode n°2	
Nombre total de chèvres laitières du département du Cher (2013)	23 000
Taux de réforme moyen constaté lors des enquêtes	18%
= Nombre de chèvres de réforme	4 140
 Nombre de chèvres de réforme	4 140
+ Nombre moyen de caprins morts constaté lors des enquêtes	2 300
= Nombre de chèvres sorties	6 440 (soit 28 %)

l'intermédiaire de la restauration collective peuvent espérer 50 € de marge par animal (Tableau 13). Il existe également des éleveurs ayant réussi à vendre de la viande de chèvre à des restaurateurs, mais ces initiatives sont individuelles et marginales. Aucune donnée sur la rentabilité ou la logistique de cette filière n'a été mise en évidence.

Une filière longue inexistante

Finalement, aucune filière viande de chèvre de réforme avec vente en circuit long n'a actuellement vu le jour, que ce soit en Poitou-Charentes ou en Rhône-Alpes. Selon les agriculteurs et les OPA s'occupant de la viande caprine, le problème principal réside dans la valorisation du chevreau. Ce dernier coûte plus qu'il ne rapporte, à l'inverse d'une chèvre de réforme qui a déjà eu une carrière laitière. De ce fait, la région Poitou-Charentes a fait naître une filière nommée « Chevreau signé Poitou-Charentes » qui tente de valoriser la viande de chevreau léger en circuit long, notamment par la vente en GMS. Il existe dans cette région un grand abatteur de chevreaux qui a permis le développement de cette filière. Comme aucun grand abatteur ne travaille la chèvre de réforme, une filière comparable n'a pas pu être mise en place en Poitou-Charentes.

3.2 Un potentiel animal important dans le Cher

Afin de déterminer le volume de viande pouvant être valorisé dans le département du Cher, il a été nécessaire d'évaluer le nombre d'animaux disponibles par an. La première méthode a principalement utilisé des chiffres nationaux, comme le taux de réforme (Tableau 14). En 2010, 25 500 chèvres laitières étaient présentes dans le département du Cher (Méré, 2013). Le taux moyen de réforme en élevage caprin laitier étant d'environ 20 % (Institut de l'élevage, 2013a), cela donne 5 100 chèvres de réforme disponibles par an. Afin de vérifier cette donnée, nous avons souhaité comparer ce chiffre au taux de renouvellement communément admis en région Centre, à savoir 29 % (Piedhault et al., 2009) . Nous avons donc additionné le nombre de chèvres de réforme au nombre de chèvres recensées à l'équarrissage, cette dernière donnée étant fournie par France AgriMer. Au final, nous obtenons 7 281 chèvres réformées ou mortes, ce qui totalise 29 % du troupeau initial. Le taux de renouvellement communément admis est d'environ 29 %, ce qui signifie que les chiffres calculés précédemment concordent entre eux.

Afin de vérifier que cette théorie s'applique à notre échantillon d'éleveurs, nous avons refait le calcul avec les données issues des enquêtes. Dans ce calcul, le taux de réforme, le nombre de caprins adultes morts et le taux de renouvellement sont des données provenant des enquêtes (Tableau 14). Le nombre de chèvres laitières ne cessant de diminuer dans le département du Cher, nous avons estimé le nombre de reproducteurs à 23 000 individus en 2013. La donnée officielle provenant du recensement général agricole date de 2010 et n'est donc plus valide pour ce calcul. Les nombres de chèvres laitières de réforme et mortes estimés étant respectivement de 4 140 et 2 300 individus, nous pouvons en déduire que 6 440 chèvres sont sorties en 2013 des exploitations, soit 28 % du troupeau. En outre, le taux de renouvellement observé lors des enquêtes est de 31 %. Les résultats concordent également pour ce calcul, avec une légère différence entre la sortie de chèvres et l'entrée de chevrettes. Cet écart peut s'expliquer par la volonté de trois des quinze éleveurs interrogés d'augmenter leur cheptel.

Ces deux calculs nous ont permis de vérifier que le nombre de chèvres de réforme actuellement disponible oscille entre 4 000 et 5 000 individus. Ce nombre d'animaux représente, selon les rendements carcasse et viande calculés en Poitou-Charentes et Rhône-Alpes, entre 108 000 et 135 000 TEC, soit 48 à 60 tonnes de viande. Selon les experts de la Chambre d'agriculture, 30 % d'entre elles seraient bonnes à valoriser en boucherie et le reste pourrait être transformé.

Tableau 15 : Principales caractéristiques des éleveurs enquêtés

Groupe	Id	SAU (Ha)	Orientation	Lait (L)	UTH	Nombre chèvres	Lait / chèvre (L)	Nombre réformes	Engagement	Transfo	Type de vente	Vente perso	Produits
« Aucun changement souhaité »	1	20	fromager	20500	1	45	500	8	nul	nul	nul	nul	nul
	2	232	laitier	145000	3	200	725	50	nul	nul	nul	nul	nul
	3	145	mixte	60000	2,8	86	700	9	nul	nul	nul	nul	nul
« Valorisation individuelle »	4	40	fromager	135000	3	150	850	39	individuel	déléguer	circuit court	oui	tout
	5	0	fromager	40000	1	48	850	11	individuel	déléguer	circuit court	oui	transformés
	6	13	fromager	35000	2	54	650	8	individuel	déléguer	circuit court	oui	transformés
« Valorisation collective »	7	270	mixte	150000	4,5	200	750	30	collectif	déléguer	circuit court	oui	transformés
	8	115	laitier	168000	2	240	700	60	collectif	déléguer	circuit court	non	transformés
	9	201	laitier	200000	2	250	800	0	collectif	déléguer	circuit court	non	tout
	10	120	mixte	240000	2	380	650	80	collectif	déléguer	circuit court	oui	tout
	11	125	fromager	180000	3,2	260	700	39	collectif	déléguer	circuit court	oui	transformés
	12	75	laitier	150000	2	200	750	50	collectif	déléguer	circuit court	non	tout
	13	170	laitier	140000	2,3	220	636	51	collectif	déléguer	circuit court	non	tout
	14	193	laitier	190000	2,5	180	1060	36	collectif	déléguer	circuit long	non	tout
15	32	laitier	200000	3	250	800	50	collectif	déléguer	circuit court	oui	tout	

3.3 Six niveaux d'enquêtes pour appréhender la filière

Afin de cerner les besoins de chaque acteur de la filière viande caprine, des enquêtes ont été réalisées pour non seulement comprendre leur rôle actuel dans la filière viande classique mais également d'identifier leurs besoins respectifs si une filière viande caprine venait à être créée. De ce fait, éleveurs, marchands de bestiaux, abatteurs, transformateurs, bouchers et consommateurs ont été interrogés.

3.3.1 Scission d'intérêts entre laitiers et fromagers

Le premier maillon d'une filière est le fournisseur en matières premières, qui, dans notre cas, est représenté par les éleveurs caprins. Afin de comprendre leurs points de vue, besoins et souhaits, les quinze éleveurs ont été interrogés chez eux (Annexe 5).

Caractérisation des groupes d'éleveurs

La première partie de l'analyse statistique utilisant une ACM et une classification hiérarchique des composantes principales a permis de mettre en évidence trois groupes d'éleveurs (Tableau 15). Le groupe n°1, constitué de trois individus, sera nommé « aucun changement souhaité ». Il est formé par des exploitations bien différentes tant par leur orientation caprine que par leur surface ou leur nombre de chèvres. Ce groupe se caractérise par le non-intérêt porté au projet de valorisation de la viande de chèvre de réforme, et ce pour différentes raisons. Deux des individus, à savoir les individus n°1 et n°2, ne sont pas intéressés par ce projet car ils arrêteront très prochainement leur activité caprine. De ce fait, l'investissement dans un projet à long terme ne les intéresse pas. En ce qui concerne l'individu n°3, il estime avoir déjà suffisamment de travail et ne veut pas s'impliquer dans la filière viande caprine.

Le deuxième groupe, également formé par trois individus, sera identifié comme « valorisation individuelle ». Contrairement au premier groupe, le deuxième groupe est plus homogène. En effet, ce dernier est uniquement composé d'éleveurs fromagers souhaitant s'engager individuellement et vendre eux-mêmes leurs produits carnés caprins. De par leur charge de travail actuelle, les trois exploitants indiquent qu'ils souhaitent absolument déléguer la transformation de la viande. Les individus n°5 et n°6 ayant des petits troupeaux, donc peu de chèvres de réforme, souhaitent uniquement commercialiser des produits transformés qui se conservent, comme des saucissons, des pâtés ou encore des rillettes. En plus de cela, l'individu n°4 ayant près de 40 réformes chaque année, la vente de viande fraîche, de produits transformés frais et de produits transformés secs ou stérilisés serait une manière de valoriser une plus grande partie de ses animaux.

Le troisième groupe composé des neuf individus restants sera appelé « valorisation collective ». Ce groupe est très hétérogène puisqu'il regroupe des exploitations de toutes orientations, de toutes tailles et de tout type de transformation et de commercialisation. Le seul facteur similaire à toutes ces exploitations est leur volonté de travailler collectivement, que ce soit pour la transformation et/ou la commercialisation. Nous pouvons remarquer que les seuls agriculteurs souhaitant s'occuper de la vente des produits sont des fromagers, exception faite de l'individu n°15 qui est laitier mais construit actuellement une fromagerie. En outre, la majorité des éleveurs souhaitant commercialiser la viande sous toutes ses formes ne veut pas s'occuper de la vente, nécessitant une organisation collective pour la transformation et la vente.

Quelles différences y a-t-il entre les groupes ?

Après avoir caractérisé ces trois groupes d'exploitants, nous pouvons nous demander si ces derniers sont très différents les uns des autres. Premièrement, grâce à un deuxième test statistique, nous

Tableau 16 : Comparaison de plusieurs caractéristiques (médiane, (min ; max)) entre les groupes d'exploitations

légende : ns = non significatif

	Groupes			Test de Kruskal-Wallis
	« Aucun changement souhaité »	« Valorisation individuelle »	« Valorisation collective »	
Lait (l)	60 000 ^a (20 500 ; 145 000)	40 000 ^a (35 000 ; 135 000)	180 000 ^b (140 000 ; 240 000)	p = 0,0088
SAU (ha)	145 ^a (20 ; 232)	13 ^a (0 ; 40)	125 ^a (32 ; 270)	ns
UTH	2,8 ^a (1 ; 3)	2 ^a (1 ; 3)	2,3 ^a (2 ; 4,5)	ns
Nombre chèvres	86 ^a (45 ; 200)	54 ^a (48 ; 150)	240 ^b (180 ; 380)	p = 0,0121
Lait/chèvre (l)	700 ^a (500 ; 725)	850 ^a (650 ; 850)	750 ^a (636 ; 1060)	ns

Tableau 17 : Résultats de la classification des questions ouvertes et pourcentage des éleveurs ayant répondu à chaque tendance

Quel est votre avis sur la situation actuelle du marché des chèvres de réforme ?	
29%	Système actuel satisfaisant
29%	Euthanasie des animaux
14%	Ramassage des réformes
28%	Valorisation des condamnées

Comment amélioreriez-vous cette filière ?	
67%	Transformation de la viande
11%	Commercialisation de la viande fraîche
11%	Concurrence entre maquignons
11%	Communication et éducation du consommateur

remarquons qu'il n'existe pas de différence significative entre les trois groupes quant à leur SAU, le nombre d'UTH et la quantité de lait produite par chèvre. Les variables « nombre de chèvres » et « lait » sont quant à elles significativement différentes (Tableau 16). Cependant, le groupe « valorisation collective » produit davantage de lait que les deux autres groupes. Ceci s'explique par des cheptels plus importants qui caractérisent une orientation principalement livreuse de lait. Deuxièmement, afin de déterminer quel(s) groupe(s) sont différents, un troisième test est appliqué sur les données des variables « lait » et « nombre de chèvres ». Nous pouvons constater qu'une différence significative existe entre les groupes « aucun changement souhaité » et « valorisation individuelle » avec le groupe « valorisation collective ». Rappelons que ce dernier groupe, qui possède en moyenne plus d'animaux, est le groupe composé majoritairement de livreurs de lait, avec six éleveurs laitiers, deux éleveurs mixtes et un éleveur fromager. De ce fait, nous pouvons en conclure que plus l'exploitation est importante, plus le nombre de laitiers est important et plus la filière sera organisée vers le collectif et la délégation de la transformation et de la commercialisation.

Ce que pensent les éleveurs

Finalement, nous pouvons nous pencher sur deux questions ouvertes posées lors des enquêtes, à savoir « quel est votre avis sur la situation actuelle du marché des chèvres de réforme ? » et « comment amélioreriez-vous cette filière ? ».

En réponse à la première question nous pouvons distinguer quatre discours différents (Tableau 17). Le premier indique que ces exploitants ont un système qui leur semble correct en ce qui concerne les chèvres de réforme, comme par exemple une très bonne valorisation ou encore une souplesse de ramassage intéressante. Le deuxième discours, regroupant 29 % des éleveurs, indique que ces derniers risquent de finir par euthanasier leurs animaux. Ils considèrent que l'achat des réformes au prix actuel (10 – 15 € / animal) est « du vol » et risquent de préférer ne pas devoir attendre le marchand de bestiaux. En ce qui concerne le troisième discours, 14 % des éleveurs se demandent combien de temps la collecte des animaux par les marchands de bestiaux va encore durer. En effet, suite à la diminution du nombre d'exploitations caprines, certaines d'entre elles se retrouvent très isolées des grandes zones de production et donc peu attractives pour les marchands de bestiaux. Ceci pourrait entraîner un refus de collecte des animaux par ces derniers. Finalement, un dernier groupe d'éleveurs souhaiterait valoriser les chèvres mourant au cours de la lactation. Ces éleveurs-là ne souhaitant pas trop s'attarder sur les soins portés aux animaux, ils souhaiteraient les valoriser en urgence avant leur mort, en général une semaine après le début des maux de la chèvre. Cette dernière demande est presque irréalisable car un abattage doit être programmé au moins deux semaines à l'avance et un animal malade a plus de risques d'être saisi à l'abattoir lors de l'inspection vétérinaire.

La deuxième question ouverte posée (« comment amélioreriez-vous cette filière ? ») a également permis de mettre en évidence quatre discours différents (Tableau 17). Le premier discours, largement majoritaire, montre que 67 % des éleveurs pensent que transformer la viande de chèvre est la meilleure solution pour en améliorer la rentabilité. Cette transformation peut passer par la fabrication de saucisses à cuire, de produits secs, de produits stérilisés types pâtés ou rillettes ou encore de plats cuisinés. Le deuxième discours, représenté par un seul éleveur, est la commercialisation de la viande fraîche. Cette dernière pourrait intéresser, selon l'éleveur, des clients qui viennent acheter à la ferme et des restaurateurs privés. Un troisième discours identifie la mise en concurrence des marchands de bestiaux pour faire augmenter le prix des réformes au départ de la ferme. En effet, même si le prix d'achat des chèvres de réforme payé par le marchand de bestiaux est dérisoire, les éleveurs lui restent généralement fidèles. Cette situation de concurrence existe déjà lorsque les animaux sont vendus par l'intermédiaire des marchés aux bestiaux

(cf. partie 4.4). Le dernier discours ressortant de ces enquêtes est la communication : en éduquant le consommateur, une demande va être créée et il sera plus facile de valoriser ses animaux.

En conclusion, nous avons pu remarquer que la valorisation de la viande d'une chèvre de réforme dépendra principalement du type d'exploitation dont elle est issue. En outre, en plus de la création d'une filière de valorisation, il a été mis en évidence l'importance de maintenir le système actuel de vente aux marchands de bestiaux. Ceci permettra aux éleveurs de tout de même valoriser tous leurs animaux, même si c'est à un moindre prix.

3.3.2 Enquêtes marchands de bestiaux

Lors des enquêtes menées auprès des marchands de bestiaux, nous avons pu constater qu'il existe plusieurs types de marchands. Ces derniers, selon leur type, n'ont pas la même importance dans le commerce de chèvres de réforme.

Le premier type de marchand de bestiaux est le type « acheteur-revendeur ». Les marchands appartenant à cette catégorie sont des négociants pluri-espèces (majoritairement bovins et/ou ovins) qui achètent des chèvres de réforme en ferme pour les revendre sur un marché aux bestiaux. La plupart du temps, ces négociants n'amènent pas de grands volumes de chèvres sur les marchés. En règle générale, ils emmènent entre 5 et 30 chèvres par semaine selon la collecte, soit entre 60 et 360 chèvres par an. Ce type de marchand travaille sur une zone géographique assez restreinte et collecte des caprins s'il y en a. Une fois les chèvres collectées, elles sont vendues à d'autres marchands de bestiaux rencontrés sur les marchés.

Le deuxième type de marchands est le type « collecteur en ferme ». Les marchands faisant partie de cette catégorie parcourent régulièrement les campagnes et vont collecter les chèvres de réforme de ferme en ferme. Lors de la saison de réforme, le nombre de passages en ferme est très important car les exploitants souhaitent se débarrasser de ces animaux rapidement. Lors des saisons « creuses » où peu d'animaux sont réformés, les marchands « collecteurs en ferme » ne viennent que si les éleveurs les appellent. La fréquence de passage sera alors une fois toutes les deux ou trois semaines afin de regrouper plusieurs collectes. Le principal marchand de ce type dans le Cher collecte environ 400 chèvres par mois dans le Cher et quelques exploitations des départements limitrophes. Les animaux achetés sont payés entre 10 et 12 € par animal aux éleveurs. Ces négociants, principaux collecteurs de caprins, ont des accords avec le troisième type d'acheteurs de chèvres présenté ci-dessous.

Le troisième et dernier type de marchands de bestiaux est le type « abatteur ». Les marchands appartenant à ce type sont peu nombreux mais achètent la majorité des animaux disponibles. En général, ils sont des sous-traitants d'entreprises possédant des abattoirs et des ateliers de transformation agro-alimentaires. Une partie des chèvres achetées leurs viennent des marchands de bestiaux allant de ferme en ferme, une partie est collectée directement à la ferme et la dernière partie est achetée sur les marchés aux bestiaux. Le marchand de ce type rencontré a déclaré acheter 2 000 chèvres par semaine sur différents bassins de production français (Centre, Poitou-Charentes et Pays de la Loire). Ceci représente près de 25 000 chèvres de réforme sur l'année, tout en sachant qu'il collecte le même nombre de brebis pour la même entreprise. En ce qui concerne les tarifs d'achat, le marchand rencontré paye les éleveurs environ 15 € par chèvre, ces marchands sous-traitants allant de ferme en ferme 20 € par chèvre et entre 30 et 40 € pour un animal collecté au marché aux bestiaux. Ce dernier prix est dû à la concurrence exercée par d'autres grands collecteurs, ce qui oblige à monter les prix. Le nombre d'animaux collectés étant important, plusieurs débouchés sont actuellement empruntés par l'entreprise d'abattage. Une partie des chèvres est abattue de manière Halal et sert à alimenter 35 boucheries parisiennes pour la consommation en

Tableau 18 : Synthèse des enquêtes abattoirs

	Saint-Amand (18)	Cosne sur Loire (58)	La Châtre (36)	Valençay (36)
Espèces abattues	bovin, veau, porcine, ovin, caprin, équin	bovin, porcine, ovin, caprin	bovin, veau, porcine, ovin, caprin, équin	bovin, veau, porcine, ovin, caprin
volume total (t)	795	1500	3500	450
volume caprin (t)	0,723	1,5	5	9
% caprin	0,09%	0,10%	0,14%	2,00%
nombre caprins / an	42	80	310	500
revente en marque propre	oui	non	non	non
forme revente	carcasse, caissette	nc	nc	nc
programmation abattage	2-3 semaines avant	2-4 semaines	1 semaine	2 semaine
amenée des animaux	veille ou jour même	veille	jour même	veille ou jour même
prix abattage chèvre (€/ kg carcasse)	1,06	0,82	0,4	15,39 € + 0,41 €/kg carcasse
prix abattage chevreau (€/ kg carcasse)	1,06	6,8 € / animal	0,4	9 à 12 € / animal
Découpe	oui	oui	non	non
prix découpe chèvre	1 € / kg carcasse	27 € / animal	nc	nc
prix découpe chevreau	1 € / kg carcasse	12 € / animal	nc	nc
conditionnement sous vide	0,5 € / kg	nr	nc	nc
récupération viande	min 1 jours après abattage	min 1 jours après abattage	min 1 jours après abattage	min 1 jours après abattage
livraison	oui, prix à définir	oui, prix à définir	oui, prix à définir	oui, prix à définir

Légende : nc = non concerné ; nr = non renseigné

viande de populations musulmanes. De plus, l'entreprise possède un dépôt au marché de Rungis, auquel d'autres bouchers et négociants parisiens vont se fournir. Une deuxième partie des chèvres est abattue, dépouillée et congelée ; cette dernière partira pour aura pour destination les DOM-TOM. En effet, les populations vivant dans ces territoires ont une forte tradition culinaire de la viande de chèvre, qui leur sert à célébrer notamment certains rites religieux. La dernière partie des chèvres abattues est incorporée de manière illicite dans des plats cuisinés vendus en grande distribution. Les consommateurs souhaitant consommer de la viande à des prix toujours plus réduits, les industriels misent sur des viandes peu coûteuses pour diminuer le coût de leurs préparations.

3.3.3 Des abattoirs aux capacités d'abattage suffisantes

Si un éleveur souhaite commercialiser des produits à base de viande caprine, il est légalement obligé de faire abattre ses chèvres dans un abattoir agréé. Après avoir enquêté les quatre abattoirs les plus accessibles aux éleveurs du Cher, une synthèse de leurs activités a pu être réalisée (Tableau 18). Tous les abattoirs enquêtés sont multi-espèces et possèdent une chaîne d'abattage pour les petits ruminants, comme les ovins et les caprins, jeunes et adultes. Il existe également un abattoir à Orléans, mais ce dernier est spécialisé dans l'abattage du porc et n'est donc pas intéressant dans cette étude. Ces abattoirs de proximité (de 450 à 3 500 tonnes de carcasses /an) permettent aux éleveurs et commerçants de viande de travailler avec un outil de proximité. Actuellement, ces outils d'abattage abattent entre 42 et 500 caprins par an respectivement pour les abattoirs de Saint-Amand-Montrond et de Valençay. Si le nombre de caprins abattus à Valençay est si important, c'est parce que leur activité principale en caprins est l'abattage de chevreaux. De plus, cet abattoir est situé au cœur de l'AOP fromagère Valençay et bénéficie de la renommée des fromages de chèvres du même nom pour commercialiser un peu de viande caprine. L'ensemble des abattoirs visités ont déclaré pouvoir augmenter leur volume d'abattage sans problème, quelle que soit l'espèce. Cette déclaration est appuyée par des travaux d'agrandissement constatés dans chaque établissement.

En ce qui concerne l'abattage des caprins, nous constatons une différence de prix significative. Si nous simulons l'abattage d'une chèvre adulte de 30 kg de carcasse, nous obtenons les tarifs suivants : 12 et 24,6 € par chèvre pour les abattoirs de La Châtre et de Cosne-sur-Loire et 27,69 et 31,8 € pour les abattoirs de Valençay et Saint-Amand. Ces différences tarifaires peuvent en partie s'expliquer par la taille des abattoirs. De plus, en ce qui concerne l'abattoir de La Châtre, ce dernier possède des tarifs mal réglés qui seront prochainement augmentés pour une meilleure rentabilité de la chaîne petits ruminants. Nous pouvons finalement remarquer que seuls deux abattoirs, Saint-Amand et Cosne-sur-Loire, sont équipés d'une salle de découpe. Cet investissement permet à l'abattoir de non seulement augmenter sa rentabilité en effectuant une transformation supplémentaire mais également d'offrir au client la possibilité de récupérer sa viande sous forme de caissette de viande emballée sous vide ou non.

3.3.4 Des transformateurs insuffisamment équipés pour répondre à la demande

Une fois l'animal abattu, l'éleveur peut décider de le commercialiser soit sous forme de viande, soit sous forme de produits transformés. De ce fait, une des étapes de cette étude a été la recherche d'ateliers de transformation pouvant concevoir des produits à cuire (saucisse, merguez, ...), des produits secs (saucisson, chorizo, ...) et des préparations stérilisées (pâtés, rillettes, ...). A l'instar de la recherche des abattoirs, la recherche des ateliers de transformation s'est faite dans les départements du Cher et limitrophes. Le but principal de cette partie de l'étude était la recherche

Tableau 19 : Tarifs des prestations des ateliers de transformation « Sepolviandes » et « Votre bouche rit »
Légende : NR = non renseigné ; NC = non concerné

Prestation	Sepolviandes	Votre bouche rit
Transport abattoir - atelier de transformation	0,23 € / kg carcasse	NR
Désossage	1,65 € / kg carcasse	NR
Découpe en caissette fraiche	1,75 € / kg carcasse	NR
Découpe en caissette sous vide	2,25 € / kg carcasse	1,6 € / kg carcasse
Fabrication de saucisses, merguez, ...	3,5 € / kg fabriqué	4,3 € / kg fabriqué
Fabrication de pâté de tête	NC	5,6 € / kg fabriqué
Fabrication de jambon blanc	NC	2,7 € / kg fabriqué
Fabrication de jambonneau	NC	2,7 € / kg fabriqué
Fabrication de chair à saucisse	NC	2,1 € / kg fabriqué
Fabrication de pâté de campagne	NC	5,2 € / kg fabriqué

d'un ou plusieurs ateliers fabricant des produits secs et/ou stérilisés. Aucun atelier de ce type n'a été trouvé dans le Cher, malgré la liste des entreprises transformant de la viande fournie par la Chambre du commerce et de l'industrie. La recherche de ce type d'atelier dans un rayon « acceptable » autour du département du Cher s'est révélée également infructueuse. L'atelier le plus complet découvert se nomme « Votre Bouche Rit ». Ce dernier est une boucherie agréée CEE¹⁷, agrément obligatoire afin de faire de la prestation et de vendre à plus de 80 km à la ronde. Cette boucherie, située à quelques kilomètres de l'abattoir de Saint-Amand, s'est associée à ce dernier pour toute transformation, comme la fabrication de saucisses, de pâtés frais, de jambon blanc, ... (Tableau 19). Une deuxième entreprise de transformation située dans l'Indre a été consultée. Cette dernière se concentre sur la production de viande désossée et de saucisses à cuire (Tableau 19). Cet atelier se trouvant non loin de l'abattoir de La Châtre, leur activité peut être complémentaire dans la mesure où un abattoir et un atelier de transformation se trouvent dans la même zone géographique. D'autres ateliers situés tant dans le Cher que dans les départements limitrophes ont été contactés, mais ces derniers ne proposent que de la transformation en produits à cuire (désossage et fabrication de saucisses à cuire). De ce fait, comme des ateliers similaires proches des abattoirs avaient déjà été contactés, aucune suite n'a été donnée à ces prises de contact.

Suite aux recherches bibliographiques, un atelier de transformation collectif nommé « Au bon goût Creusois » a ouvert ses portes à l'automne 2013 à Cressat, dans le département de la Creuse. Cet atelier possède toutes les installations nécessaires à la fabrication de produits crus, secs et stérilisés. Cependant, du fait de la distance (150 km de Bourges, près de 2 heures de route), aucun contact n'a été pris avec cet atelier. Nous pouvons aussi souligner la construction d'un atelier agréé CEE dans le sud du département du Cher. Cet atelier, construit par une agricultrice élevant des porcs et des volailles, devrait posséder toutes les installations nécessaires à la transformation des produits crus, secs et stérilisés. Néanmoins, comme cet atelier est encore en construction, aucune information sur les capacités de prestations n'ont été collectées.

3.3.5 Des bouchers non intéressés par la viande caprine

Bien que la vente de produits carnés en vente directe soit la solution généralement la plus rémunératrice, il existe d'autres voies de commercialisation. Ces solutions, moins preneuses en temps, sont susceptibles d'intéresser un certain type d'éleveurs, à savoir les éleveurs laitiers. Dans cette optique, trois bouchers ont été interrogés, dont un boucher traditionnel et deux bouchers chevalins. Traditionnellement, ce sont les bouchers chevalins qui commercialisent la viande de chèvre en plus de la viande de cheval. Lors des enquêtes, le premier boucher chevalin rencontré a affirmé ne pas commercialiser de viande de chèvre. Cette dernière n'est pas forcément facile à obtenir et n'est pas demandée par la clientèle. De ce fait, il ne souhaite pas en commercialiser par la suite. Le deuxième boucher chevalin commercialise quant à lui de la viande de chèvre de réforme. Cependant, cela ne représente que deux ou trois animaux par an et cette viande est commandée par des clients habitués. Ce boucher, malgré le fait qu'il commercialise un peu de viande caprine, ne croit pas que cette viande entrera dans les mœurs de consommation d'un foyer français classique. De ce fait, il n'est pas intéressé pour vendre plus de viande caprine qu'il n'en commercialise déjà. Le dernier boucher interrogé est le président de la fédération des bouchers du Cher. Comme il ne connaissait pas la viande de chèvre, le boucher a accepté de faire un essai. La Chambre d'agriculture lui a trouvé une chèvre de réforme et s'est occupée de la logistique. Le boucher a quant à lui travaillé la carcasse de chèvre et l'a vendue dans son commerce. Les résultats ont été les suivants : même si la viande de chèvre s'est correctement vendue, le travail demandé a été trop important pour la rentabilité finale. En effet, certaines pièces de viande traditionnellement préparées

¹⁷ Communauté économique européenne

d'une façon ont demandé, dans le cas de la carcasse de chèvre, une préparation plus longue et moins intéressante. Selon le boucher, il est plus intéressant d'acheter une brebis de réforme qu'une chèvre de réforme car pour le même prix, la brebis aura 10 kg de carcasse en plus. De ce fait, elle aura plus de viande et sera plus rentable pour le boucher.

Suite à ces trois enquêtes, nous avons pu nous rendre compte que la valorisation de la viande par l'intermédiaire des bouchers est difficile. Effectivement, si ces derniers n'y trouvent pas d'intérêts économiques, peu d'entre eux se risqueront à commercialiser de la viande de chèvre.

3.3.6 La viande de chèvre, inconnue des consommateurs

Suite à une manifestation menée par la Chambre d'agriculture du Cher le 19 juin 2014, un court questionnaire sur la viande de chèvre adressé aux consommateurs a été réalisé. Sur la centaine de personnes enregistrées lors de la manifestation, 80 ont accepté de répondre au questionnaire. Dans le tableau ci-contre (Tableau 20), nous pouvons voir les résultats de cette enquête qui peuvent être séparés en trois parties

Qui connaît la viande de chèvre ?

Dans un premier temps, nous pouvons remarquer qu'il y a un nombre certain de personnes ayant affirmé avoir déjà mangé de la viande de chèvre. En effet, 54 % des personnes interrogées affirment avoir consommé de la viande caprine, ce qui est plus important que ce que nous pouvions imaginer. Cependant, nous pouvons souligner une maladresse lors de la construction du questionnaire. Il est possible que certaines personnes enquêtées aient dit avoir déjà mangé de la viande de chèvre en considérant que la viande caprine qu'ils venaient de manger les mettait dans cette catégorie. Les résultats de cette question sont donc à utiliser avec prudence. Avec la deuxième question, nous avons pu constater que 84 % des personnes interrogées ont accepté de manger de la viande de chèvre, même si cette dernière leur était inconnue. Ceci nous montre que les enquêtés étaient assez réceptifs à la nouveauté, ce qui est favorable au développement d'une nouvelle filière. Les consommateurs ayant accepté de goûter ont ensuite jugé si cette viande leur avait plu ou pas. 79 % des consommateurs ont affirmé apprécier cette viande, ce qui permettra de rassurer les éleveurs et transformateurs souhaitant commercialiser de la viande caprine.

Où et à quel prix pouvons-nous trouver de la viande de chèvre ?

Dans un deuxième temps, après avoir étudié l'impact de la viande de chèvre sur les consommateurs, nous avons souhaité mesurer leurs connaissances sur la disponibilité en viande caprine. Suite à la dégustation, nous avons demandé aux consommateurs présents s'ils chercheraient de la viande caprine sur leurs lieux d'achat. Malgré le fait que 79 % des consommateurs aient déclaré apprécier cette viande, seuls 50 % disent qu'ils chercheront de la viande de chèvre. Comme tout produit « innovant », les consommateurs sont satisfaits d'y avoir goûté une fois mais ne pensent pas réitérer l'expérience. Malgré tout, il a été demandé à l'ensemble des personnes interrogées où, selon eux, il serait possible de trouver de la viande caprine. Cette question, où plusieurs choix étaient acceptés, a permis de montrer que les consommateurs pensent à 65 % que la viande de chèvre se trouvera principalement en magasin de producteur et directement sur la ferme. Ensuite, 30 % des personnes enquêtées croient que la viande de chèvre se trouve en boucherie traditionnelle. Or, cette viande caprine est traditionnellement vendue par les bouchers chevalins. Seuls 6 % des enquêtés le savaient, ce qui nous montre que la grande majorité de la population actuelle n'est peu ou pas familiarisée avec cette viande. Après le lieu d'achat se pose la question du prix. La question suivante a donc porté sur le prix que seraient prêts à mettre les consommateurs dans la viande caprine. 54 % des enquêtés ne souhaitent pas payer plus de 8 € / kg et 29 % ne veulent pas dépasser

Tableau 21 : Calcul de la marge dégagée par la vente d'une chèvre (13 kg de viande) conditionnée en caissette suivant son prix de vente au kg

Charges (€)		Produits (€)			
Déplacement (50 km x 2, 0,2 €/km)	20		8 €/kg	10 €/kg	12 €/kg
Rémunération éleveur (12 €/h, 3h)	36	Vente caissette (10 kg)	104	130	156
Abattage (1 €/kg carcasse)	25				
Découpe (1 €/kg carcasse) + conditionnement sous vide (0,5 €/kg viande)	30				
Total	111	Total	104	130	156
Marge / animal (€)			-7	19	45

la barre des 10 € / kg de viande. Le fait que les consommateurs indiquent ces prix est sûrement un effet « d'opportunisme », car ainsi, si la filière voit le jour, ils auront la possibilité d'acheter des produits carnés au plus bas prix possible. Seuls 17 % des enquêtés seraient disposés à acheter de la viande entre 12 et 14 € / kg, prix auquel les agriculteurs devraient vendre pour avoir une certaine rentabilité dans l'opération (Tableau 21). La dernière question de cette partie traitait de la transformation de la viande caprine. Grâce à cette question, nous avons pu nous rendre compte qu'une grande majorité des personnes enquêtées (70 %) seraient intéressés par des saucisses ou encore des merguez. Ces préparations seraient certainement appréciées en été et auraient pour atout de substituer la viande de mouton. Nous avons également pu constater que les produits tels que les saucissons secs ou encore les pâtés et rillettes seraient attrayants pour les consommateurs, mais dans une moindre mesure (34% pour chaque gamme). Les plats cuisinés ne seraient susceptibles d'intéresser que 25 % des personnes enquêtées et 15 % des enquêtés affirment de n'être intéressés par aucun de ces produits.

Qui sont les enquêtés ?

Dans un troisième et dernier temps, nous nous sommes penchés sur les caractéristiques des consommateurs. Nous remarquons que la répartition des âges des enquêtés est bien répartie entre les différentes catégories d'âge, ce qui nous permet d'avoir l'avis d'un bon nombre de générations. Finalement, nous nous sommes posés la question du taux de réponses hommes / femmes de cette enquête. Sur les 80 réponses obtenues lors de cette enquête, 59 % provenaient d'hommes et 41 % de femmes. Malgré un léger déséquilibre vers la gent masculine, nous pouvons considérer que cette enquête a une répartition homogène des âges et du genre.

4 . Actions d'amélioration

Après avoir vu et analysé toutes les enquêtes et informations recueillies, nous pouvons proposer dans la partie suivante les pistes d'actions pouvant être mises en place. Dans un premier et deuxième temps, nous étudierons les différentes méthodes permettant de développer les filières courte et longue de la viande de chèvre dans le département. Nous pourrions ensuite nous pencher dans un troisième temps sur les différents niveaux de communication nécessaires à la réalisation d'une telle tâche. Finalement, si aucune de ces solutions ne fonctionne ou n'intéresse pas les éleveurs, nous verrons qu'il existe une autre possibilité pour mieux valoriser ces chèvres.

4.1 Amélioration de la filière par le circuit court

Comme nous avons pu le voir dans la partie 3, la première étape permettant de promouvoir la viande de chèvre de réforme est la production et la commercialisation en circuit court. Afin de débiter ce circuit court, deux voies pourront être mises en œuvre, à savoir la fabrication de charcuterie caprine, la vente de cette charcuterie par les éleveurs fromagers et l'approvisionnement des cantines scolaires.

4.1.1 Fabrication de charcuterie

Si les différents acteurs souhaitant promouvoir la viande caprine décident de mener une action, leur première étape sera de voir l'attractivité des produits issus de la viande caprine sur la population. Ces produits se sont révélés attractifs sur les populations Poitou-Charentaises et Rhônalpines, mais ceci n'est pas démontré sur la population Berrichonne. De ce fait, la première étape serait de réaliser un essai sur quelques échantillons de population. Cependant, il n'existe aucun atelier de transformation pouvant proposer une gamme complète de produits charcutiers dans le Cher. Le noyau dur d'éleveurs piloté par la Chambre d'agriculture devra donc transformer de la viande de chèvre dans un atelier situé dans un département limitrophe (atelier *Le bon Creusois* dans la Creuse par exemple). Une fois cette transformation réalisée, le noyau dur d'éleveurs pourra se charger de la commercialisation. Si le résultat est concluant, la boucherie « Votre bouche rit » associée à l'abattoir est disposée à investir dans du matériel de transformation, si la demande en transformation est suffisante. N'oublions pas que l'abattoir, par l'intermédiaire d'EBB, souhaite commercialiser une gamme de produits en filière longue (cf. partie 4.2). Un avantage certain de cette boucherie est sa possibilité de traiter également les légumes. En effet, la boucherie a déjà aménagé un local pour traiter cette catégorie de produits. Ceci permettrait à d'autres groupes d'agriculteurs œuvrant dans d'autres productions d'augmenter le travail de la boucherie, ce qui lui donnerait d'avantage de raisons d'investir dans du nouveau matériel, tel qu'un autoclave.

4.1.2 Vente de produits carnés caprins par les éleveurs fromagers

La deuxième voie pour commencer à promouvoir la viande caprine auprès de la population berrichonne est la vente directe par les éleveurs de ces produits charcutiers. La Chambre d'agriculture a décidé de constituer un noyau dur d'éleveurs réellement motivés par la viande caprine. Actuellement, cinq éleveurs fromagers ont été identifiés pour initier une démarche d'essai. Lorsque les éleveurs auront été réunis, la Chambre d'agriculture et les éleveurs pourront alors conjointement construire une démarche pour la mise en place de la filière viande caprine.

4.1.3 Approvisionnement des cantines

La troisième voie d'amélioration de la filière viande caprine est l'approvisionnement des cantines scolaires. Cette voie, qui ne demande que du transport, un abattage et de la découpe, est susceptible d'intéresser les éleveurs laitiers souhaitant commercialiser en circuit court sans vente directe.

Tableau 22 : Charges des cantines de collèges lors de l'achat de viande caprine

Simulation 1 : collège de 300 élèves avec une portion de 200 g / élève, soit 60 kg de viande (5 chèvres)

Intitulé de la charge	Coût
5 chèvres (50 € / animal)	250 €
Abattage (1,09 € /kg carcasse)	147 €
Découpe et conditionnement	135 €
livraison (arbitraire)	100 €
Total	632,15 €
Prix au kg de viande	10,54 €
Prix viande / repas	2,11 €

Simulation 2 : collège de 300 élèves avec une portion de 120 g / élève, soit 36 kg de viande (3 chèvres)

Intitulé de la charge	Coût
3 chèvres (50 € / animal)	150 €
Abattage (1,09 € /kg carcasse)	88 €
Découpe et conditionnement	81 €
livraison (arbitraire)	100 €
Total	419,29 €
Prix au kg de viande	11,65 €
Prix viande / repas	1,40 €

Une simulation de prix pouvant être intéressante

Cette solution est possible et rapidement envisageable car l'abattoir de Saint-Amand-Montrond, par l'intermédiaire de sa société affiliée EBB¹⁸, travaille avec le Conseil général pour approvisionner les cantines de collèges en viande locale. Lors d'une présentation réalisée par la Chambre d'agriculture à différents partenaires dont fait partie EBB, ce dernier a vu l'intérêt de la démarche de valorisation de la viande de chèvre de réforme. De ce fait, lors d'une réunion organisée par EBB regroupant les cuisiniers des 27 collèges publics du Cher (Les collèges.fr, 2014), la viande de chèvre a été présentée. Dans un premier temps, les cuisiniers ne se sont pas montrés particulièrement réticents à cette viande comme produit innovant. Cependant, deux problèmes ont été soulevés. Le premier problème était de réussir à faire consommer de la viande non habituelle aux collégiens qui sont, aux dires de cuisiniers, réfractaires à beaucoup de nouveautés ou produits inhabituels. Le deuxième problème était le coût de revient de la viande par repas. Effectivement, le budget moyen d'achat de matière première d'une cantine de collège est d'environ 1,8 à 2 € par repas comprenant l'entrée, le plat, le fromage et le dessert. La première simulation calculait un coût de viande par repas de 2,11 € (Tableau 22). Ce résultat, bien trop cher pour les cantines, a été revu à la baisse car la première simulation considérait qu'une portion de viande faisait 200 g / repas. Or, la portion généralement distribuée est de l'ordre de 120 g / repas. De ce fait, en faisant une deuxième simulation avec seulement 120 g de viande par repas, le coût de la viande caprine passe à 1,4 € / repas (Tableau 22). Ce coût devient donc beaucoup plus tolérable pour les cantines. Il est à noter que les frais de transport de l'abattoir jusqu'aux cantines est arbitraire. En effet, le coût du transport est directement proportionnel à la distance entre l'abattoir et la cantine et ne peut donc pas être généralisé. Il faut tout de même noter que ce coût se situe dans une fourchette haute de prix et pourrait être diminué dans la plupart des cas.

Une simulation de logistique cohérente

Si les 27 cantines de collèges publics du Cher se montrent intéressées par la viande caprine, l'idéal serait qu'elles commandent la viande à certaines périodes spécifiques de l'année. Une des dates les plus indiquées serait la période de réforme des chèvres, entre les mois d'octobre et novembre. Si une grosse commande est passée simultanément, nous pouvons envisager la création d'un service de transport des animaux vivants vers l'abattoir. Trois ou quatre points de collecte seraient mis en place et les éleveurs souhaitant fournir leurs animaux aux cantines apporteraient leurs chèvres de réforme auxdits points de collecte. Le transport ainsi réalisé coûterait moins cher que si les éleveurs apportaient chacun leurs animaux ou si le service de collecte passait par chaque ferme. Du fait du grand nombre d'abattages potentiels, l'abattoir, par l'intermédiaire d'EBB, est prêt à diminuer les coûts d'abattage et de découpe. Ensuite, certains collèges étant situés dans les mêmes secteurs géographiques, la mutualisation du transport frigorifique permettrait encore de diminuer les charges. De cette manière, il serait possible de valoriser un certain nombre de caprins en une seule fois. Actuellement, il existe 31 collèges dans le département du Cher, dont 27 collèges publics (Les collèges.fr, 2014). Environ 1 300 000 repas ont été servis dans les cantines des 31 collèges lors de l'année scolaire 2013/2014 pendant les 175 jours de cours annuels, ce qui représente 7 428 repas servis par jour, selon la responsable d'EBB livrant déjà de la viande aux cantines. Si nous divisons ce nombre de repas journalier par le nombre de collèges, nous obtenons le nombre moyen de collégiens par établissement, soit 239 élèves par collège. Actuellement, l'abattoir de Saint-Amand fournit de la viande à 12 cantines dans le Cher. Si ces cantines acceptent de cuisiner de la viande de chèvre, elles prépareraient des portions de 120 g de viande par élève, ce qui représenterait 344 kg de viande pour les 12 cantines réunies. En moyenne, une chèvre permet de produire 12 kg de viande.

¹⁸ Elevage berry bocage

Pour fournir 344 kg de viande, il faudrait donc abattre environ 28 chèvres de réforme. En un seul repas, il serait non seulement possible de valoriser 28 chèvres, mais également de faire connaître cette viande à un plus grand nombre de personnes.

4.2 Amélioration de la filière par le circuit long

Si la filière courte présentée ci-dessus permet de valoriser une certaine quantité d'animaux, une bonne partie des chèvres réformées annuellement reste peu ou pas valorisée par le système traditionnel. La société Elevage Berry Bocage gérant l'abattoir compte créer une marque pour valoriser la viande locale et ainsi augmenter sa rentabilité. L'objectif premier de ce projet est la valorisation des viandes bovine et porcine issues du département. Cependant, si la marque est créée, l'ajout de produits caprins serait non seulement bénéfique à la filière viande caprine mais aussi à l'abattoir qui augmenterait ses volumes et à la marque par l'agrandissement du panel de produits.

4.3 La communication, élément de réussite de tout projet

Afin de réussir la création et la commercialisation d'un nouveau produit, il est nécessaire de le faire connaître à toute une tranche de population. Dans un premier temps, il est nécessaire d'informer et de former les agriculteurs et professionnels de la transformation. Une fois cette étape réalisée, nous pouvons débiter les actions de communication et de commercialisation orientées vers les consommateurs.

4.3.1 Initiatives d'information et de formation des agriculteurs

Afin de favoriser les initiatives de transformation, il est important d'informer et de former les agriculteurs des diverses possibilités de diversification existantes. Ces actions font partie des missions de la Chambre d'agriculture, et plus particulièrement du service installation-transmission-diversification. Il est possible d'axer les formations de diversification vers la transformation tout en informant les agriculteurs des capacités de transformation déjà existantes. De cette manière, si ces derniers, autres que des éleveurs de chèvre, souhaitent faire transformer des produits issus de leur exploitation (viande, fruits, légumes...), la demande en outils de transformation va augmenter. Les prestataires de service, comme par exemple la boucherie « Votre bouche rit » qui possède des salles de travail pour viande et légumes, vont alors plus facilement investir dans du nouveau matériel de transformation. De cette manière, la marge liée à la transformation de matière première restera dans le département tout en améliorant le revenu des agriculteurs.

4.3.2 Actions de communication grand public

Lorsqu'une personne ou une entreprise souhaite commercialiser un produit, il est nécessaire d'acquérir de la notoriété. De ce fait, si nous œuvrons pour que la viande de chèvre soit consommée, il est impératif de la faire connaître au public.

Dans un premier temps, comme indiqué dans les parties 3.5 et 4.1.2, apprendre aux jeunes à cuisiner et à déguster de la viande de chèvre permettra de non seulement influencer les parents mais également d'éduquer la prochaine génération de consommateurs.

Dans un deuxième temps, nous pouvons aussi cibler un objectif à plus court terme en faisant de l'animation en magasin ou bien de la publicité à la ferme. Cette démarche implique que la filière soit déjà productive et que les circuits de transformation soient bien identifiés. Lorsque les acteurs

de la filière auront les produits carnés à promouvoir, l'action de promotion pourra débuter. Ce genre d'actions a été mené dans des GMS dans le département de la Drôme et a rencontré un franc succès.

Actuellement, un drive fermier est en train d'être structuré pour les villes de Bourges et Saint-Amand-Montrond. Ce drive, à l'instar des drives de supermarché, permettra aux consommateurs de commander sur internet des produits fermiers et de se les faire livrer à un point relais de chaque ville. La présidente de ce drive fermier en construction est une éleveuse de chèvres ayant répondu d'elle-même à l'étude conduite par la Chambre d'agriculture. Nous pouvons donc espérer que la promotion de la viande caprine sera faite par ce biais.

4.3.3 L'instruction des jeunes : un investissement pour l'avenir de la filière

L'un des aspects principaux de la réussite d'un produit est sa publicité et sa communication. Si les consommateurs ont vent de l'existence d'un produit, sa commercialisation en sera facilitée. De ce fait, il existe plusieurs moyens de communication, comme la publicité destinée au public, l'animation aux points de vente ou encore le « bouche à oreille ». La publicité grand public est extrêmement coûteuse et inabordable pour un produit naissant sans un support financier conséquent. L'animation, bien que coûteuse, resterait abordable, mais ne serait pas encore justifiée au vu du développement de la filière. La dernière possibilité citée est alors le « bouche à oreille ». Lorsqu'une population n'est pas habituée à consommer un certain type de produit, elle n'ira pas spontanément acheter un produit innovant. Cependant, si certaines personnes sont impliquées dans le développement du produit, elles iront plus facilement vers le produit si ce dernier apparaît à leurs points de vente. De ce fait, le concept d'habituer les jeunes à la consommation de viande caprine serait un bon départ pour la construction de la filière. Le lycée Jacques Cœur de la ville de Bourges a été contacté, le but étant d'intégrer la préparation de la viande de chèvre dans le programme d'enseignement des lycéens en section « hôtellerie et restauration ». De cette manière, non seulement de jeunes personnes seront sensibilisées à la consommation de viande de chèvre mais elles pourront également en servir, ce qui permettra de toucher un nombre plus important de consommateurs. Le responsable des formations hôtellerie-restauration a été intéressé par cette démarche et a soumis la proposition à ses collègues enseignants. Si ces derniers sont convaincus par cette démarche, l'introduction de la viande caprine dans l'enseignement débutera pour la prochaine année scolaire. A ce jour, aucun retour n'a été obtenu par rapport à cette démarche.

4.4 Marché aux bestiaux de Sancoins

Depuis 1974, le département du Cher possède un marché aux bestiaux situé dans la ville de Sancoins, au sud-est du département. Ce marché permet aux éleveurs et marchands de bestiaux de commercialiser des bovins, des ovins et des porcins. Périodiquement, une vente d'équins est également réalisée. Depuis quelques années, la partie du marché commercialisant des ovins a vu apparaître des chèvres de réforme à la vente. Actuellement, nous pouvons observer une augmentation du nombre de caprins vendus au marché de Sancoins. En effet, nous constatons que chaque mercredi (jour de marché), entre 50 et 100 chèvres sont à vendre. Ce marché peut être très intéressant pour les éleveurs car, si les marchands de bestiaux négocient une chèvre de réforme 10 à 15 € à la ferme, cette même chèvre se vendra entre 40 et 50 € au marché de Sancoins. Nous pouvons supposer que la concurrence entre les différents marchands de bestiaux permet d'élever les prix. Ces derniers sont peut-être également disposés à mieux payer les animaux puisqu'il y en a plus à un seul endroit. Ils ne devront donc pas aller de ferme en ferme pour avoir ce même nombre d'animaux. Le marché de Sancoins permet donc aux agriculteurs de tripler voire quadrupler le prix de leurs chèvres de réforme.

5 . Limites de l'étude

L'étude ci-présente, malgré la volonté de la faire la plus précise possible, est sujette à plusieurs limites. La première limite concerne l'échantillonnage des agriculteurs. La deuxième limite cible les transformateurs et la dernière l'aspect « chevreau » qui est indissociable de l'aspect « chèvre de réforme ».

5.1 Un échantillonnage d'agriculteurs obligatoire

La première limite que nous pouvons souligner dans cette étude est la nécessité de réaliser un échantillonnage d'éleveurs afin de mener les enquêtes correspondantes. Sur les 200 éleveurs de chèvres environ exerçant dans le département, seuls 15 ont été rencontrés, ce qui représente 7,5 % des éleveurs. Cependant, cette étude englobant une filière entière, il n'aurait pas été possible d'interroger beaucoup plus d'agriculteurs.

Nous pouvons aussi souligner le fait que les dates de rencontre avec les éleveurs n'étaient pas les plus adaptées à la réalisation des enquêtes. En effet, elle a été conditionnée entre les voyages d'étude aux régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes (du 12 au 21 mai) et le début des moissons (approximativement le 1^{er} juillet), date à laquelle la majorité des éleveurs n'étaient plus disponibles. Malheureusement, cette période allouée aux enquêtes est également la période de fenaison. De ce fait, le contact et la prise de rendez-vous a été difficile avec les éleveurs.

5.2 Un répertoire de transformateurs non exhaustif et des acteurs non rencontrés

La deuxième limite que nous pouvons signaler dans ce mémoire est la non-exhaustivité de la liste des transformateurs disponibles. Si cette liste est complète pour le département du Cher, elle ne l'est pas pour les départements limitrophes. La Chambre du commerce et de l'industrie du Cher nous a gracieusement fourni la liste des entreprises agréées CEE, ce qui permet d'exclure une omission dans le Cher. Cette démarche n'ayant pas été réalisée pour les six départements limitrophes, il se peut que des ateliers de transformation n'aient pas été répertoriés.

Il est à noter que certains acteurs connus dans la filière viande caprine n'ont pas été rencontrés par manque de temps. Ces derniers, le CIVAM de Valençay (Indre) et le syndicat de défense de l'AOP Sainte Maure de Touraine (Indre-et-Loire), semblent aussi s'être intéressés à la thématique de la viande de chèvre. Le premier œuvre depuis deux ans à fédérer un groupe d'éleveurs pour essayer de valoriser les chèvres de réforme et les chevreaux de manière collective. Le deuxième semble avoir une thématique semblable à celle de la Chambre d'agriculture du Cher. Ces interlocuteurs n'ont pas été contactés par manque de temps, mais aussi car l'étude actuelle ne concernait que le Cher. Il pourrait cependant être constructif de contacter ces deux organisations afin de savoir s'il serait possible de mutualiser les connaissances et les moyens à l'avenir.

5.3 Une filière « chevreaux de boucherie » indissociable de la filière « chèvres de réforme »

Durant les enquêtes éleveurs et la définition de la thématique de l'étude, le problème soulevé par la commercialisation des chevreaux a fait surface. Selon la majorité des personnes rencontrées, la valorisation des chevreaux est un thème qui intéresse plus fortement les éleveurs. Ceci peut se comprendre car une chèvre a eu une carrière laitière avant d'être réformée, ce qui signifie qu'elle a dégagé une marge pour l'éleveur. A l'inverse, le chevreau est un animal qui aura coûté du temps de travail et de l'argent. La vente de ces animaux à 2 voire 3 € par animal est considérée comme une

absurdité et un vol par les éleveurs. De ce fait, ces derniers auraient souhaité que cette catégorie d'animaux soit prise en compte dans cette étude. L'avantage de la chèvre de réforme, si elle est bien soignée au cours de sa lactation, est qu'elle a un potentiel réel en terme de rendements de carcasse et de viande lors de l'abattage. Une fois la lactation finie, l'animal peut être directement valorisé. Le chevreau est quant à lui un animal qui est soit vendu entre 3 et 7 jours de vie, soit engraisé. La vente à 3 jours ne satisfaisant pas les éleveurs, il pourrait être intéressant d'engraisser les chevreaux pendant un à deux mois. Cependant, plusieurs problèmes se posent. Premièrement, les éleveurs n'ont généralement pas la place d'élever des chevreaux pendant un à deux mois. Deuxièmement, ils n'auront pas forcément envie de s'ajouter un surcroît de travail si la rentabilité de cet atelier est médiocre. Finalement, si les chevreaux lourds n'ont pas de débouché et sont mal ou non vendus, il n'y aura aucun intérêt à lancer une telle démarche. De ce fait, débiter une étude sur cette thématique serait susceptible d'intéresser les différents acteurs de cette filière.

Conclusion

Le premier objectif de cette étude était de comprendre l'organisation actuelle de la filière viande caprine et de proposer des améliorations quant à la valorisation de la viande de chèvre de réforme. Aujourd'hui, la quasi-totalité des chèvres de réforme du Cher sont vendues à la ferme aux marchands de bestiaux, même si la part de chèvres vendues au marché de Sancoins tend à augmenter. Il n'y a actuellement aucune filière structurée permettant la commercialisation de produits carnés caprins en circuits court ou long dans le département.

Nous avons cependant constaté que la majorité des éleveurs enquêtés souhaitent développer une telle filière, et que cette dernière réponde à leurs besoins en terme de vente en circuits court ou long et commercialisation en individuel ou collectif. Nous pouvons noter que la constitution d'un noyau dur d'éleveurs par la Chambre d'agriculture tend à construire ladite filière. Pour développer cette dernière, la création ou l'aménagement d'un atelier de transformation collectif ou privé est indispensable, du moins pour les éleveurs souhaitant vendre leurs produits caprins eux-mêmes. De plus, la communication sur ce produit auprès des consommateurs est pour dire inexistante. A l'inverse de la région Rhône-Alpes, la région Centre n'a pas ou peu de traditions culinaires à base de viande caprine. La communication est donc une des clés du succès de cette catégorie de produits.

A l'heure actuelle, le département du Cher en est à ses débuts dans la thématique de la viande caprine. Dans le futur, il pourra être important de créer des liens avec les différents acteurs rencontrés au cours de cette étude afin de construire une filière viable. De plus, la mutualisation des informations et des actions menées entre les OPA travaillant sur la thématique de la viande caprine dans le Centre (CIVAM de Valençay, AOP Sainte Maure de Touraine) permettrait d'avancer plus rapidement et d'acquérir plus d'importance dans les négociations avec les différents acteurs de la filière. Si cette coopération pouvait être établie, la région Centre pourrait légitimement intégrer le réseau viande caprine établi par les régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes. Nous pouvons également espérer des actions nationales conduites par la nouvelle section « chèvre de boucherie » d'INTERBEV.

Références Bibliographiques

- Agreste Centre, 2013.** Mémento de la statistique agricole. Agreste, 13 pages.
Consultable : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R2413C01.pdf>
- Barbera, P., 2011.** Les résultats du recensement agricole 2010 : une agriculture régionale pleine de ressources. Agri'repères 2011, 110 pages.
Consultable : http://www.draaf.centre.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Agrireperes2011_cle095dde.pdf
- Barbera, P., 2013.** La production laitière en 2012. Agreste Cent., 4 pages.
Consultable : http://www.ddaf45.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Produc_laitire_2012_PUB_130826_cle017ba3-1.pdf
- Bureau des études générales, 2014.** Portraits du Cher - l'agriculture. DDT Cher, 23 pages.
Consultable : <http://www.cher.gouv.fr/content/download/8155/50492/file/agriculture-synthese.pdf>
- Chèvre du Québec, 2014.** Valeurs nutritives, 1 page.
Consultable : http://www.chevreduquebec.com/valeurs_nutritives.php
- Comité Ovins - caprins, 2014.** Conjoncture viandes rouges, données arrêtées au 4 avril 2014. Fr. AgriMer, 19 pages.
- Département économie, 2010.** La filière laitière caprine en Espagne. Inst. de l'élevage, 48 pages.
Consultable : <http://idele.fr/metiers/publication/idelesolr/recommends/406-la-filiere-laitiere-caprine-en-espagne.html>
- DRAAF Centre, 2007.** Diagnostic filière caprine. Ministère Aliment. Agric. Pêche, 68 pages.
Consultable : http://draf.centre.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Diagnostic_filiere_caprine_cle41de37.pdf
- DRAAF Centre, 2013.** Dossier filière caprine. Ministère Aliment. Agric. Pêche, 28 pages.
Consultable : http://www.ddaf45.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dossier_filiere_caprine_cle8ce1b4-2.pdf
- Ducreux, B., 2012.** Diagnostic de la filière viande caprine en Rhône-Alpes. Mémoire de fin d'études : Vetagro-Sup, Clermont-Ferrand. 40 pages.
- FNEC, 2010.** La viande caprine, 1 page.
Consultable : http://www.fnec.fr/IMG/pdf/17_-_la_v viande_caprine.pdf
- Gagnon, H.-L., 2000.** Caractéristiques des chevreaux demandés par les consommateurs. MAPAQ.
Consultable : http://www.agrireseau.qc.ca/caprins/Documents/caracteristiques_chevreaux.pdf
- Gutel, 2004.** Essayez le "Chevreau Poitou-Charentes".
Consultable : http://www.lhotellerie-restauration.fr/lhotellerie/articles/2863_11_Mars_2004/La_page_du_chef_1.html
- INSEE, 2014.** Définition du mot "filière".
Consultable : <http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=definitions/filiere.htm>

Institut de l'élevage, 2007. Production caprine Lait et Viande - chiffres clés 2007. Inst. de l'élevage, 10 pages.

Institut de l'élevage, 2010. Production caprine Lait et Viande - chiffres clés 2010. Inst. de l'élevage, 10 pages.

Consultable : <http://idele.fr/metiers/publication/idelesolr/recommends/les-chiffres-cles-2010-productions-caprines-lait-viande.html>

Institut de l'élevage, 2012. Productions bovines lait & viande - chiffres clés 2012. Inst. de l'élevage, 12 pages.

Consultable : http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2013/06/Chiffres_cl%C3%A9s_2012-Productions_bovines_lait_et_viande1.pdf

Institut de l'élevage, 2013. Production caprine lait & viande - chiffres clés 2013. Inst. de l'élevage, 10 pages.

Consultable : http://agrofoodhandelsinformatiefrankrijk.files.wordpress.com/2014/01/fra_ov_erzicht-geitenhouderij2013_publicatie-idele.pdf

IRQUA Poitou-Charentes, 2014. Chevreau de boucherie. Consultable : <http://irqua.com/produits-en-demarche-qualite/chevreau-de-boucherie>

Consultable : <http://irqua.com/produits-en-demarche-qualite/chevreau-de-boucherie>

Lapuyade, M.-A., Soler, P., 2013. Caprins - Enquêtes cheptel 2012 - Résultats français et européen. Agreste Conjonct. Animaux Bouch., 6 pages.

Consultable : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/conjinforap201404cpfr.pdf>

Ledoux, C., 2012. Un PIDA pour valoriser la viande de chèvre, 1 page.

Consultable : [http://rhone-alpes.synagri.com/synagri/pj.nsf/TECHPJPARCLEF/11548/\\$File/120323_pida_chevre.pdf?OpenElement](http://rhone-alpes.synagri.com/synagri/pj.nsf/TECHPJPARCLEF/11548/$File/120323_pida_chevre.pdf?OpenElement)

Les collèges.fr, 2014. Les collèges du Cher

Consultable : <http://lescolleges.fr/cher-18/>

Mathe Kis, M., 2006. La filière caprine roumaine. Cent. Ressour. Doc. Caprine, 2 pages.

Consultable : http://www.ladocumentationcaprine.net/plan/elevage/art/legide44_roumanie.pdf

Méré, J.-F., 2013. Ambition 2020 : le Cher, un département caprin ! Chamb. Agric. Cher, 2 pages.

Consultable : http://www.cher.chambagri.fr/fileadmin/publications_ca18/Ambitions_2020/note_JF_mere/ambitions_2020_le-cher-un-departement-caprin.pdf

- Patrier, C., 2012.** Rapport relatif à l'état des lieux de la production de chevreau et de la commercialisation de viande caprine. Cons. Général Aliment. Agric. Espac. Ruraux, 44 pages.
Consultable : http://www.fnec.fr/IMG/pdf/579ter-CGAAER_rapport_filiere_v viande_caprine.pdf
- PEP Caprin, 2010.** Création d'une planche de découpe d'une carcasse de chèvre, 2 pages.
Consultable : www.pep.chambagri.fr/mydms/pep_caprins/file_4f5e1ca031759.doc
- Piedhault, F., Foison, B., Lictevout, V., Lazard, K., Lheriau, J.-Y., Navelet, C., Bossis, N., 2009.** Optimiser la gestion du renouvellement et des réformes. Inst. de l'élevage, 6 pages.
Consultable : http://www.indre.chambagri.fr/fileadmin/cda36/documents/Publications/Rosace/caprins_gestion_renouvel_reformes.pdf
- Rosace, 2012.** La réforme et la mortalité des chèvres. Inst. de l'élevage, 16 pages.
Consultable : http://www.indre.chambagri.fr/fileadmin/cda36/documents/Publications/Rosace/caprins_Reforme_et_mortalite_2012.pdf
- Syndicat caprin de la Drôme, 2014.** Syndicat caprin de la Drôme - assemblée générale 2013 du 29 avril 2014. Rapp. Act. 2013, 7 pages.
Consultable : <http://ddata.over-blog.com/xxxyyy/4/07/85/97/Document-AG-2013--SC26.pdf>
- Unité produits animaux, pêche et aquaculture, 2010.** La consommation française de viandes : évolutions depuis 40 ans et dernières tendances. Fr. AgriMer, 8 pages.
Consultable : <http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/ConsoViandedepuis40ans.pdf>
- Université européenne des senteurs et des saveurs, 2012.** Guide pour développer les produits à base de chèvre de réforme MEDISS. Univ. Eur. Senteurs Saveurs, 56 pages.
Consultable : <http://ddata.over-blog.com/xxxyyy/4/07/85/97/PIDA/Guide-pour-developper-des-produits-a-base-de-viande-de-chev.pdf>
- Young W Park, 1993.** Fatty Acid Composition of Goat Organ and Muscle Meat of Alpine and Nubian Breeds. J. Food Sci. 58, 4 pages.

Annexes

Table des annexes

Annexe 1 : questionnaire éleveurs avec transformation de viande caprine	I
Annexe 2 : questionnaire éleveurs sans transformation de viande caprine.....	V
Annexe 3 : questionnaire abattoirs.....	IX
Annexe 4 : questionnaire consommateurs	XI
Annexe 5 : base de données des enquêtes « éleveurs »	XV

Annexe 1 : questionnaire éleveurs avec transformation de viande caprine

QUESTIONNAIRE ELEVEUR

PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

Prénom et nom de(s) exploitant(s) :

Nom de l'exploitation :

Adresse de l'exploitation :

Statut social de l'exploitation :

Numéro de téléphone :

Adresse mail :

SAU :

Productions (nommer les ateliers dans l'ordre d'importance économique) :

Elevage caprin

Laitier : litres

Fromager : litres

Mixte : litres vendus et litres transformés

Si fromager, où vendez-vous vos produits ?

A la ferme

Magasin collectif

AMAP

Marchés

Magasins locaux (produit terroir, supérettes, ...

GMS

Restaurants

Autre :

Zone d'appellation ? Si oui, laquelle ?

Oui

Non

Nombre d'UTH :

Part de l'atelier caprin dans le produit d'exploitation (%) :

HISTORIQUE DE L'EXPLOITATION

Année d'installation :

Date de création de l'atelier caprin :

Si fromagerie, vente directe quelle année ?

L'ATELIER CAPRIN

Race de caprins :

Nombre de chèvres laitières :

Nombre de boucs :

Nombre de chevreaux, dont :

Boucherie :

Renouvellement :

Quota laitier et production laitière / chèvre :

Nombre de chèvres de réforme / an :

Nombre de jeunes de réforme /an (chevrettes ayant pas rempli, blessure, ...) :

Taux de mortalité des chèvres / an :

Taux de mortalité des chevreaux / an :

LA DESTINATION DES ANIMAUX SORTANT DE L'EXPLOITATION

Vente de reproducteurs :

Oui

Non

Si oui, combien d'animaux et à quel prix ?

Organisme acheteur de la réforme adulte (poids moyen et €/animal) :

Marchand de bestiaux

○ à la ferme

○ point de collecte

Marché aux bestiaux

Coopérative

Particulier en vif

Autre à préciser :

Temps passé à s'occuper des réformes avant départ de l'exploitation (jours) :

Coût de l'animal avant départ (ration, soins, ...)

Organisme acheteur du chevreau (poids moyen et €/animal) :

Marchand de bestiaux

○ à la ferme

○ point de collecte

Marché aux bestiaux

Coopérative

Particulier en vif

Autre à préciser :

Temps passé à s'occuper des réformes avant départ de l'exploitation (jours) :

Coût de l'animal avant départ (ration, soins, ...)

SATISFACTION DES ELEVEURS (SI VENTE A MAQUIGNON)

Prix de vente d'une chèvre de réforme (€) :

Satisfaction du prix de vente :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

Satisfaction du temps passé à soigner les réformes :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

La valorisation des chèvres est-elle suffisante selon vous ?

Prix de vente d'un chevreau (€) :

Satisfaction du prix de vente :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

Satisfaction du temps passé à soigner les chevreaux :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

La valorisation des chevreaux est-elle suffisante selon vous ?

L'ENGRAISSEMENT

Type d'animaux transformés

Chèvres : animaux

Chevreaux : animaux

Nombre d'animaux engraisés perdus :

Chèvres : animaux

Chevreaux : animaux

Coût de l'engraissement :

- Chèvres
- Chevreaux

L'ABATTAGE, LA DECOUPE ET LA TRANSFORMATION

Quelles étapes effectuez-vous sur l'exploitation ?

- Abattage
- Découpe
- Transformation

Combien coûte l'abattage ?

Combien coûte la découpe ?

Combien coûte la transformation (en moyenne) ?

Combien vous coûte une chèvre (charges totales) ?

Combien vous rapporte une chèvre (produit total et marge brute) ?

Quels genres de produits carnés commercialisez-vous ?

Viande fraîche

Saucisson

Saucisse

Rillette

Pâtés

Plats cuisinés

Autres :

Si viande fraîche, sous quelle forme (caissette, à la pièce, demi-carcasse...)

Si transformation, quels produits fabriquez-vous à la ferme ? Quels produits sous-traitez-vous ?

Estimez-vous que cette valorisation soit suffisante ?

COMMERCIALISATION

Où vendez-vous vos produits carnés ?

Qui sont vos clients ? La vente de fromages est-elle une aide à la commercialisation ?

A quel prix vendez-vous vos produits ?

MOTIVATIONS

Pourquoi avoir commencé un atelier de transformation de viande caprine ?

Quel a été l'élément déclencheur de cette décision ?

L'investissement dans un atelier de découpe personnel vous semble-t-il une bonne option ?

AUTRE

Mot de l'éleveur

Annexe 2 : questionnaire éleveurs sans transformation de viande caprine

QUESTIONNAIRE ELEVEUR

PRÉSENTATION DE L'EXPLOITATION

Prénom et nom de(s) exploitant(s) :

Nom de l'exploitation :

Adresse de l'exploitation :

Statut social de l'exploitation :

Numéro de téléphone

Fixe :

Mobile :

Adresse mail :

QUESTIONS OUVERTES

Mot de l'éleveur (libre)

Avez-vous déjà eu des idées pour améliorer la rentabilité de vos chèvres de réforme ? et de vos chevreaux ?

PRÉSENTATION DE L'EXPLOITATION

SAU :

Productions (nommer les ateliers dans l'ordre d'importance économique) :

Elevage caprin

Laitier : litres

Fromager : litres

Mixte : litres vendus et litres transformés

Si fromager, où vendez-vous vos produits ?

A la ferme

Magasin collectif

AMAP

Marchés

Magasins locaux (produit terroir, supérettes, ...)

GMS

Restaurants

Autre :

Vendez-vous sous appellation ? Si oui, laquelle ?

Oui

Non

Nombre d'UTH

UTH salarié, associé :

UTH non officiel :

Part de l'atelier caprin dans le produit d'exploitation (%) :

Evolution ces dernières années (agrandissement, production laitière plus importante, installation nouvel associé, ...)

Evolution ces prochaines années (agrandissement, production laitière plus importante, installation nouvel associé, cessation, ...)

HISTORIQUE DE L'EXPLOITATION

Année d'installation :

Date de création de l'atelier caprin :

Si fromagerie, vente directe quelle année ?

Contact avec le CTFC

Oui

Non

Adhérent contrôle laitier

Oui

Non

L'ATELIER CAPRIN

Race de caprins :

Nombre de chèvres laitières :

Nombre de boucs :

Nombre de chevreaux, dont :

Boucherie (3 jours ou plus) :

Renouvellement :

Production laitière / chèvre :

Nombre de chèvres de réforme / an :

Nombre de jeunes de réforme /an (chevrettes ayant pas rempli, blessure, ...) :

Taux de mortalité des chèvres / an :

Taux de mortalité des chevreaux / an :

LA DESTINATION DES ANIMAUX SORTANT DE L'EXPLOITATION

Vente de reproducteurs (mâles / femelles):

Oui

Non

Si oui, combien d'animaux et à quel prix ?

Organisme acheteur de la réforme adulte (poids moyen et €/animal) (préciser l'acheteur) :

Marchand de bestiaux

○ à la ferme

○ point de collecte

Marché aux bestiaux

Coopérative

Particulier en vif

Autre à préciser :

Temps passé à s'occuper des réformes avant départ de l'exploitation (jours) :

Coût de l'animal avant départ (ration, soins, ...)

Organisme acheteur du chevreau (poids moyen et €/animal) (préciser l'acheteur) :

- Marchand de bestiaux
 - o à la ferme
 - o point de collecte
- Marché aux bestiaux
- Coopérative
- Particulier en vif
- Autre à préciser :

Chevreaux sachant téter ?

Temps passé à s'occuper des chevreaux avant départ de l'exploitation (jours) :

Coût de l'animal avant départ (ration, soins, ...)

SATISFACTION DES ÉLEVEURS (SI VENTE À MAQUIGNON)

Prix de vente d'une chèvre de réforme (€) :

Satisfaction du prix de vente :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

Satisfaction du temps passé à soigner les réformes :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

La valorisation des chèvres est-elle suffisante selon vous ?

Prix de vente d'un chevreau (€) :

Satisfaction du prix de vente :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

Satisfaction du temps passé à soigner les chevreaux :

Très mécontent	Assez mécontent	Peu mécontent
Peu satisfait	Assez satisfait	Très satisfait

La valorisation des chevreaux est-elle suffisante selon vous ?

ENGAGEMENT DES ÉLEVEURS

Seriez-vous prêt à vous engager dans une démarche de valorisation des chèvres de réforme coordonnée par la Chambre d'agriculture ou un autre organisme (projet d'agriculteurs, ...)?

- Oui
 - Chambre d'agriculture
 - Autre organisme :

Non

Si oui, comment souhaiteriez-vous vous engager ?

- Démarche individuelle
- Démarche collective

Dans quel délai ?

Souhaitez-vous transformer vous-même ou déléguer à un prestataire de services ?

- Transformer
- Déléguer

Quel type de commercialisation préféreriez-vous ?

- Circuit court
- Circuit long

Si circuit court, seriez-vous prêt à vous charger de la commercialisation ?

- Oui
- Non

Comment voudriez-vous valoriser vos animaux ?

- Caissette de viande fraîche / sous vide
- Produits transformés (saucisson / rillettes / pâtés...)

Annexe 3 : questionnaire abattoirs

QUESTIONNAIRE ABATTOIRS

L'abattoir

L'abattoir est-il public ou privé ?

L'abattoir est-il géré de manière publique ou privée ?

Quel est votre effectif salarial ?

Quelles espèces abattez-vous ?

Avez-vous des créneaux particuliers dédiés à chaque espèce ?

Quelle est votre activité globale (t de carcasse, nombre d'animaux, ...) ?

Quelle est la part de l'abattage de caprins dans votre activité (part économique, volume animal, ...) ?

Quels volumes sont traités actuellement ?

Chèvre

chevreau

A quelle période principalement ?

Quelle quantité de caprins pourriez-vous traiter au maximum (par heure et/ou par an) ?

Chèvre

chevreau

Avez-vous des limites d'abattage par saison (augmentation abattage mouton ou autre) ?

Pouvez-vous me décrire l'évolution du marché de l'abattage de caprins ?

Qui sont vos clients (éleveurs, marchands de bestiaux, coopératives, ...) ?

D'où viennent-ils (département, région) ? Y a-t-il déjà des clients venant du Cher ?

Est-ce que vous achetez des animaux que vous revendez sous votre propre marque ?

Si oui, sous quelle forme (frais, congelé, demi-carcasse, détail, ...)

A qui vendez-vous vos produits caprins (en France puis aux autres pays) ?

Avez-vous des relations particulières avec certaines communautés (magrébines, méditerranéennes, ...) ?

Avez-vous de la documentation papier, un site web, ... ?

L'abattage de caprins

Déplacement des animaux

Quel délai entre la programmation d'un abattage et l'abattage même ?

Quel délai pour apporter les animaux (temps d'attente avant abattage) ?

Y a-t-il des services de collecte et de livraison ? Jusqu'à quelle distance allez-vous les chercher ?

Combien ça coûte ?

Abattage

Combien de temps dure le process d'abattage ?

Chèvre

Chevreau

Prix à l'abattage (à l'animal, au €/kg, ...) :

Chèvre

Chevreau

Prix dégressif avec la quantité ?

Poids moyen des caprins à l'abattage ?

Chèvre : kg vif et kg carcasse

Chevreau : kg vif et kg carcasse

Découpe

Combien coûte la découpe d'un caprin ? Prix selon le type de découpe (demi-carasse, ...) ?

Chèvre

Chevreau

Comment est rendue la viande (fraîche, sous vide, autre) ?

Combien coûte le conditionnement ?

Offres commerciales (épaule enroulée, caissettes 5-10 kg, ...)

Stockage

Existe-t-il des possibilités de stockage ?

Comment et où est réalisée la maturation ?

Si oui, combien de temps ? Combien ça coûte ?

Retour de la carcasse / viande

Quand faut-il aller rechercher la carcasse / viande ?

Avez-vous un service d'expédition de la viande à la ferme ? Jusqu'à quelle distance allez-vous les chercher ? Combien ça coûte ?

Transformation

Réalisez-vous de la transformation (saucisson, saucisse, rilette, pâté, ...) ?

Si non, connaissez-vous des prestataires de service pouvant transformer de la viande de chèvre ?

Autre

Mot de l'abatteur

Annexe 4 : questionnaire consommateurs



Enquête viande caprine – Salon « Marche à l'herbe » – 19/06/2014

Bonjour,

La Chambre d'Agriculture mène actuellement une étude sur la valorisation de la viande de chèvre. Pour cerner son potentiel de consommation, nous souhaiterions connaître votre opinion à ce sujet.

Merci de bien vouloir cocher la ou les bonnes réponses au questionnaire suivant :

1. Avez-vous déjà mangé de la viande caprine ?

- Oui, viande de chèvre
- Oui, viande de chevreau
- Non, aucune viande caprine

2. Avez-vous goûté de la viande de chèvre au salon Marche à l'herbe aujourd'hui ?

- Oui
- Non

3. Si oui aux questions 1 et/ou 2, cette viande vous a-t-elle plu ?

- Oui
- Non

4. Cherchez-vous à trouver de la viande de chèvre, si cette dernière vous a plu ?

- Oui
- Non



5. Où pensez-vous qu'il soit possible de trouver de la viande de chèvre ?

- Boucherie traditionnelle
- Boucherie chevaline
- Magasin de producteurs
- Exploitations caprines
- Epiceries
- Grandes et moyennes surfaces

6. Jusqu'à quel prix seriez-vous prêt à acheter de la viande de chèvre ?

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <input type="radio"/> 8 € / kg | <input type="radio"/> 10 € / kg | <input type="radio"/> 12 € / kg |
| <input type="radio"/> 14 € / kg | <input type="radio"/> 16 € / kg | <input type="radio"/> 18 € / kg |

7. Des préparations de viande de chèvre telles que du saucisson, des saucisses, des pâtés, des rillettes ... seraient-elles susceptibles de vous intéresser ?

- Oui, saucisse fraîche, merguez, ...
- Oui, saucisson, chorizo, ...
- Oui, pâtés, rillettes, ...
- Oui, conserves et plats cuisinés
- Non, rien du tout

8. Quelle est votre tranche d'âge ?

- 16-25 ans
- 26-35 ans
- 36-45 ans
- 46-55 ans
- 56-65 ans
- 66-75 ans
- 76-85 ans
- 86 ans ou plus

9. Quel est votre sexe ?

- Homme
- Femme

Afin de vous remercier pour votre participation, nous réalisons un tirage au sort. La personne dont le questionnaire aura été sélectionné recevra une bouteille de vin. Merci d'inscrire vos noms, prénoms et numéro de téléphone afin d'être localisés après le tirage au sort qui aura lieu à 17h00.

Nom.....

Prénom.....

N° téléphone.....

**Nous vous remercions
de votre participation !**



Annexe 5 : Base de donnée des enquêtes « éleveurs »

id_exploit	nom	sau	orientation	lait	appellation_nom	appellation	uth	race	n_chevres	n_boucs	n_chevrettes
1	guimard	270	m	150000	c	oui	4,5	a	200	7	80
2	breuil	40	f	135000	n	non	3	s	150	6	40
3	pomyers	0	f	40000	n	n	1	a	48	4	15
4	gargot	20	f	20500	b	oui	1	a	45	2	12
5	delaporte	232	l	145000	c	oui	3	a	200	11	60
6	josserand	115	l	168000	c	oui	2	a	240	18	60
7	mindrot	145	m	60000	c	oui	2,8	a	86	5	25
8	bignion	201	l	200000	c	oui	2	a	250	20	68
9	hurand	120	m	240000	n	n	2	s	380	20	150
10	bailly	125	f	180000	c	oui	3,2	a	260	20	120
11	bizeau	75	l	150000	v	oui	2	a	200	12	55
12	kippert	170	l	140000	c	oui	2,3	a	220	17	90
13	ratel	193	l	190000	n	n	2,5	a	180	17	35
14	gimonet	13	f	35000	c	non	2	a	54	3	11
15	milhiet	32	l	200000	c	oui	3	a	250	13	200

l laitier

f fromager

m mixte

n nul

c chavignol

v valençay

s selles sur cher

b bio

a alpine

s saanen

nom	n_chevreaux_boucherie	lait_chevre	tx_reforme	tx_mort_chevre	prix_reforme	engagement	transfo	commercialisation	vente_perso	produits
guimard	220	750	15	20	10	c	d	cc	oui	2
breuil	180	850	26	1,5	12	i	d	cc	oui	3
pomyers	85	850	22	11	15	i	d	cc	oui	2
gargot	48	500	17	6,5	20	n	n	n	nul	n
delaporte	280	725	25	5	10	n	n	n	nul	n
josserand	300	700	25	4	12	c	d	cc	non	2
mindrot	110	700	11	17	12	n	n	n	nul	n
bignion	130	800	0	25	15	c	d	cc	non	3
hurand	150	650	21	5	10	c	d	cc	oui	3
bailly	250	700	15	23	10	c	d	cc	oui	2
bizeau	220	750	25	5	10	c	d	cc	non	3
kippert	260	636	23	4,5	40	c	d	cc	non	3
ratel	200	1060	20	11	15	c	d	cl	non	3
gimonet	90	650	15	10	10	i	d	cc	oui	2
milhiet	150	800	20	0,8	12	c	d	cc	oui	3

i individuel

c collectif

n nul

cc circuit court

cl circuit long

n nul

d déléguer

t transformer

n nul

1 frais

2 transformé

3 3 les edux

n nul

OSTOJA-KUCZYNSKI, Jan, 2014, La valorisation de la chèvre de réforme dans le Cher : état des lieux et pistes de développement de la filière viande caprine, 31 pages, mémoire de fin d'études, Clermont-Ferrand, 2014

Structure d'accueil et institutions associées :

- ◆ Chambre d'agriculture du Cher

Encadrants :

- ◆ Maître de stage : BLEUBAR, Sylvain (Chambre d'agriculture du Cher)
- ◆ Tutrice pédagogique : MICHAUD, Audrey (VetAgro Sup Clermont-Ferrand)

Option : Elevages et systèmes de production (ESP)

RESUME

Dans le département du Cher et la France en général, le prix payé aux éleveurs pour leurs chèvres de réforme est en moyenne de 10 à 15 € par animal, prix jugé dérisoire par les agriculteurs. Cependant, certaines organisations des régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes travaillent depuis 10 – 15 ans sur ce sujet et ont découvert des méthodes permettant de nettement mieux valoriser les chèvres de réforme, principalement par la valorisation de leur viande.

Afin d'augmenter la rentabilité de ce genre d'animaux dans le département du Cher, la première partie de cette étude a consisté à visiter les régions Poitou-Charentes et Rhône-Alpes afin de comprendre les actions menées au cours des dernières années. Dans un deuxième temps, un diagnostic établi sur base d'enquêtes auprès d'éleveurs, marchands de bestiaux, abatteurs, transformateurs, bouchers et consommateurs a permis de cerner la filière actuelle et les tendances de consommation dans le département.

Suite à ces enquêtes, deux voies de valorisation principales ont été mises en évidence. La première voie consiste à transformer la viande de chèvre en produits tels que des saucisses fraîches ou sèches et en pâtés et rillettes, ce qui permet aux éleveurs d'augmenter la valeur ajoutée du produit vendu. La deuxième voie de valorisation mise en évidence est la livraison de viande fraîche à la restauration hors domicile. Cette méthode permettrait de valoriser un nombre plus important d'animaux tout en limitant le temps consacré à cette tâche.

Mots clés : chèvre, viande, Cher, filière, transformation, circuit court, circuit long