

Des perspectives pour les éleveurs de chèvres

Les débouchés en lait de l'élevage caprin de la Loire laissent espérer une progression du troupeau et l'installation de 40 nouveaux producteurs d'ici cinq ans.

À quelques jours du concours départemental de fromages fermiers « Feurs 2000 », organisé dans le cadre du comice agricole, le Syndicat départemental des éleveurs caprins de la Loire a dressé un bilan plutôt encourageant de l'évolution de la filière. Une opération portes ouvertes chez Nora et Ludovic Grange, producteurs spécialisés caprins en agriculture biologique à Néronde, a permis de constater que la production caprine, loin d'être marginale, tend à devenir un élevage d'avenir.

De nouveaux débouchés sont, en effet, apparus, avec la signature du P.I.D.A. Lait de chèvre du Pilat, l'A.O.C. « Charollais » en Saône-et-Loire, avec extension sur le Roannais, les projets d'A.O.C. « Brique du Forez » et « Rigotte de Condrieu », les fromages de chèvre fermiers (dont le « Chèvreтин roannais ») et la vente de lait pour transformation (30 %) qui a réduit la part dominante de la transformation fromagère.

Si l'on recense encore près 1 200 éleveurs dans la Loire pour 12 000

du léger accroissement de la mise en marché fromagère, l'effectif caprin départemental chèvres laitières pourrait progresser de 5 000 à 6 000 têtes dans les cinq ans et le nombre de jeunes producteurs pourrait s'accroître de 40. La filière caprine sort donc d'une relative stagnation et offre des possibilités intéressantes, surtout dans les zones où il y a pas de quotas vaches laitières ni beaucoup d'autres possibilités de produire.

Depuis quelques années, les producteurs de fromages de chèvre fermiers de la Loire ont amélioré les conditions de production et les qualités diététiques et gastronomiques. Fabriqué à la ferme, le fromage de chèvre de la Loire impose comme « produit leader » de produits fermiers proposés « circuit court » aux consommateurs, mais aussi en grande et moyenne surface. Le chèvre fermier est une fabrication artisanale rationnelle et contrôlée : caillage à prise lente, moulage manuel, égouttage, séchage à l'air ambiant, affinage, agrément de la

D.S.V., analyses bactériologiques. Hormis le fromage (pur chèvre, mi-chèvre, chèvre doux), l'élevage caprin peut aussi déboucher sur la production de chevreaux ou cabris comme viande blanche de terroir.

Parmi les fromages de la gamme fermière « chèvre-Loire », on peut citer les « chèvres-frais » en faisselle, les « apéri-chèvres », « apéricônes du Roannais », les rigottes de Condrieu et du Pilat, les « chèvres-fermiers » (cabrion, chèvreтин, etc), les briques pur chèvre du Forez et traditionnelle, les Charollais, Mâconnais, le « Chèvreтин roannais », les « formes chèvre » venus d'ailleurs, les spécialités nouvelles...

A noter enfin que le développement de la livraison de lait de chèvre aux laiteries (artisanales et industrielles) de la Loire leur permet la fabrication de fromages complémentaires à la « gamme des chèvres fermiers ». Ils pourront alors atteindre des débouchés inaccessibles aux fromages fermiers, d'autres régions et notamment l'exportation.

L'agriculture bio gagne les chèvres

Originaires de l'Allier, tous deux titulaires d'un B.T.S. Nora et Ludovic Grange, âgés respectivement de 29 et 26 ans, se sont installés il y a un an en spécialisation caprine à Néronde. Répondant à une annonce parue dans la revue « La chèvre », ils ont pris la suite d'un éleveur contraint de céder son exploitation pour cause d'accident. Leur troupeau se compose de 70 chèvres Saanen et Poitevine, auxquelles s'ajoutent 5 vaches laitières.

Leur élevage fonctionne en agriculture biologique : l'alimentation des animaux est fournie par le pâturage, le foin et les céréales. On n'utilise que de l'engrais biologique, pas d'azote dans les prés, ni pesticide, insecticide ou désherbant. La collecte journalière atteint 150 l de lait, convertis en fromage : chèvre frais, chèvre brique, chèvre Charollais, fromage apéritif. M. et Mme Grange vendent leurs produits sur les marchés (Feurs, Sury-le-Comtal, Saint-Bonnet-le-Château, Lyon-Croix-Rousse) ainsi que par le biais de la vente à domicile et dans quelques moyennes surfaces.

Après la vague d'installation des néo-ruraux, à la fin des années 60, l'élevage traditionnel caprin, complémentaire de la polyculture, a perdu ses effectifs pour laisser place à des élevages spécialisés : l'effectif départemental, de 15 200 chèvres en 1980, a chuté jusqu'à 11 700 en 1988, avant de remonter, à partir de 1990, en raison de la demande en lait de chèvre. Une forte croissance se fait jour depuis quelques années : plus 1 200 chèvres en 1995, plus 2 500 chèvres en 1996.

chèvres, près de 200 élevages se situent au-dessus de 10 chèvres par troupeau, 120 élevages de 20 à 200 chèvres représentent plus de la moitié de l'effectif départemental. On compte plus de 50 chèvres par élevage spécialisé en transformation fromagère et 60 à 220 chèvres en production de lait (nombre d'élevages en progression). Ces éleveurs bénéficient d'un appui technique et les fromagers bénéficient de nombreux stages de perfectionnement.

Compte tenu des débouchés lait et