LES FORMES DE MISES EN MARCHÉ DES FROMAGES DE CHÈVRE FERMIERS DEPUIS LES ANNÉES 1980 EN VIENNE

Marie Hélène GAUVREAU (Le Maras) &
Frantz JÉNOT (FRCAP N-A & V et U. Poitiers)

Journée GEC – SEZ

Le 20 mai 2022 à Montmorillon

INTRODUCTION PRODUCTION FERMIÈRE CAPRINE FRANCE, ET N-A

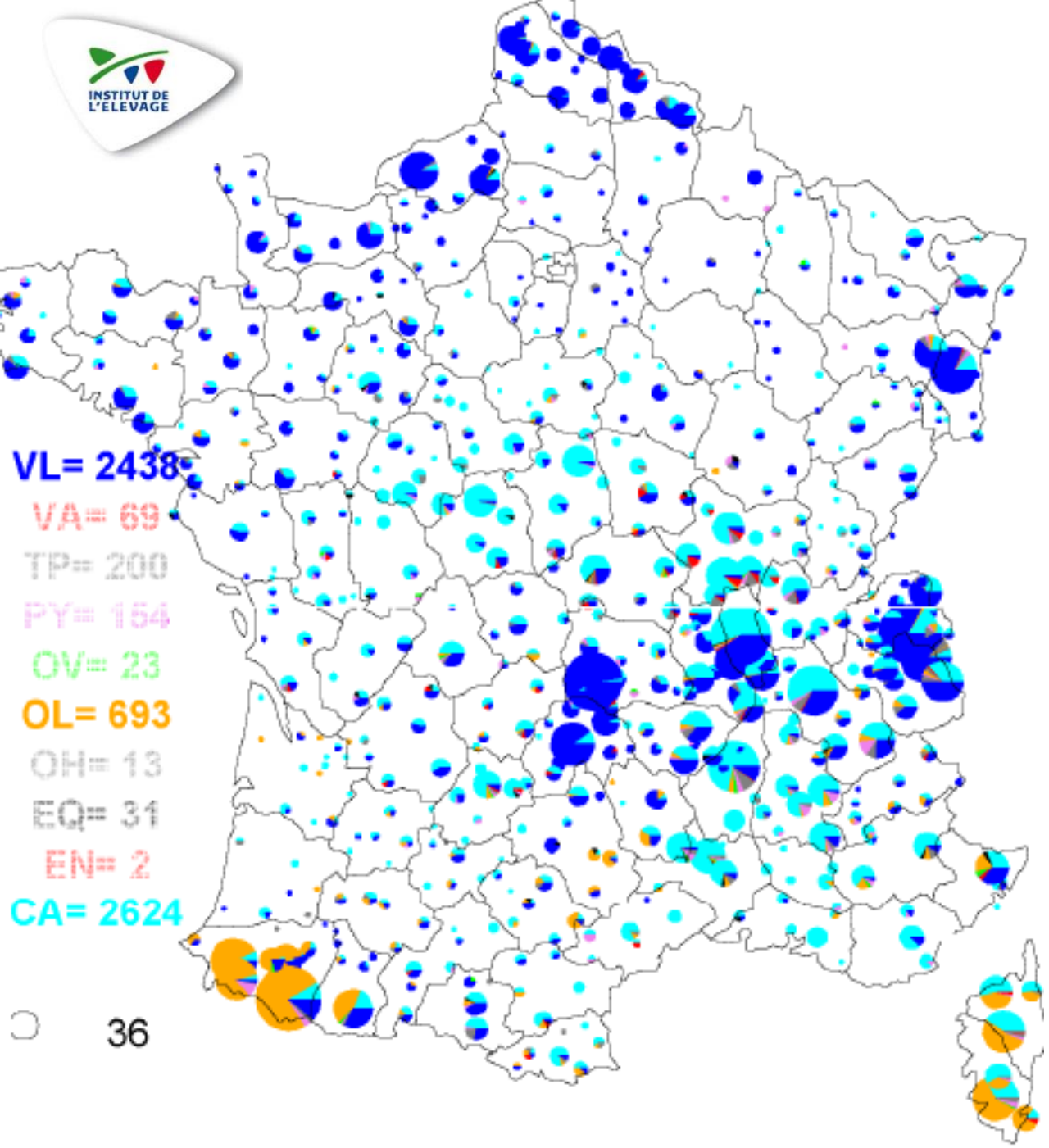
Les démarches qualité caprines en France

CHEVRE AU LAIT CRU — **23 %**

FERMIER — **20 % Vol. / 50% fermes**

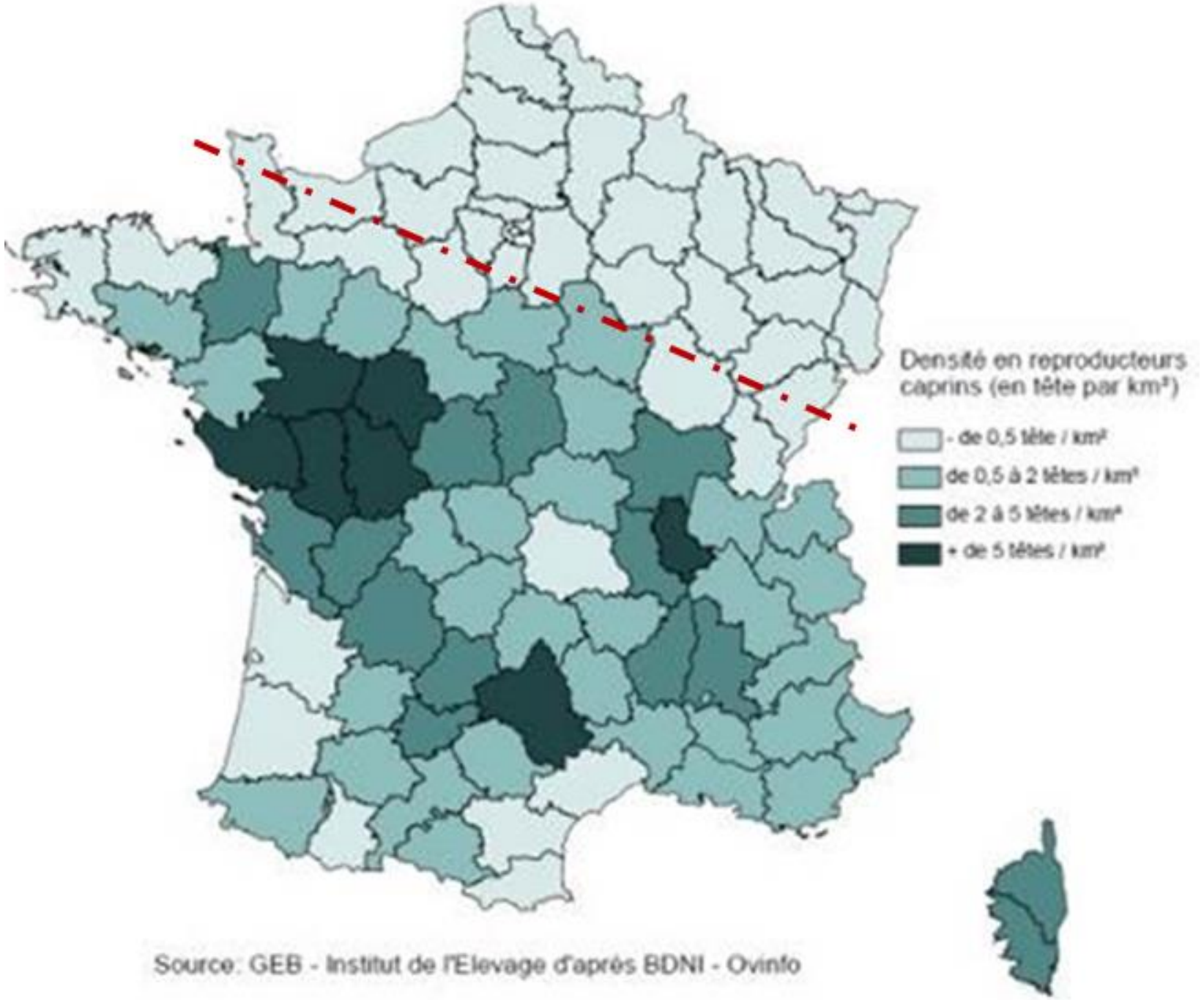
AOP — **8 %**

AB — **5 % volume - 20% fermes**



- La **production fromagères <u>fermière</u>** présente partout en France avec des spécificités par espèce

LA PRODUCTION CAPRINE FERMIÈRE PRÉSENTE SUR LES 2/3 DE LA FRANCE



LA PRODUCTION DE CHÈVRE EN FRANCE

Source : Agreste – Statistique Agricole Annuelle

en millions de litres	2010	2015	2018	2019	2020
Lait de chèvre	648	595	629	636	660
- dont livré aux industriels	80 %	77 %	76 %	76 %	76 %
- dont lait transformé à la ferme	19 %	22 %	23 %	24 %	24 %

GE - 2021

PRODUCTION CAPRINE FRANÇAISE 1970-1980

- En 10 ans on observe un basculement de la production française des fromages de chèvre entre production fermière et industrielle:
- Alors que les fromages fermiers prédominaient dans les années 1960, **l'année 1970** se clôture avec une production de 16.000 T de fromages industriels pour **13.000 T de fromages fermiers**, soit un total de 29.000 T
- **En 2021 ,** on estime à 120.000 T la quantité de fromages de chèvre produite en France, dont **20.000 T de fermier.**
- En 48 ans, la production française de fromage de chèvre a été globalement multipliée par quatre: **par 1,5 en production fermière** et par 6 en production industrielle

- *Source: RECAFRAN*

EXTRAIT CONCLUSION DE RECAFRAN

- La **persistance jusqu'à nos jours d'une production fermière** et artisanale est une vraie réussite pour la production caprine française. Elle a permis la préservation de fromages de chèvre traditionnels et au lait cru. C'est aussi **la seule filière fermière d'élevage qui se soit maintenue sur une part très importante du territoire national** ; cela ne s'est pas produit en productions fromagères ovine ou bovine qui sont plus régionalisées, ni en production de volailles et encore moins en production porcine.

- Cette **exception** s'explique en partie par le profil socioprofessionnel particulier des éleveurs de chèvres.
  - D'une part l'arrivée de **néo-ruraux** dans l'élevage de chèvre dans les années 1970 a participé de cette exception, en particulier dans les territoires en forte déprise.
  - D'autre part « **l'enracinement fermier** » de quelques éleveurs dans la tradition de la transformation à la ferme dans toutes les régions caprines, y compris les plaines,
  - le caractère familial et patrimonial a pu être renforcé par le fait que la chèvre a été pendant longtemps **l'affaire des femmes**

PRODUCTION FERMIERE CAPRINE DANS LA VIENNE AVANT 1997, EN 1997, 2002

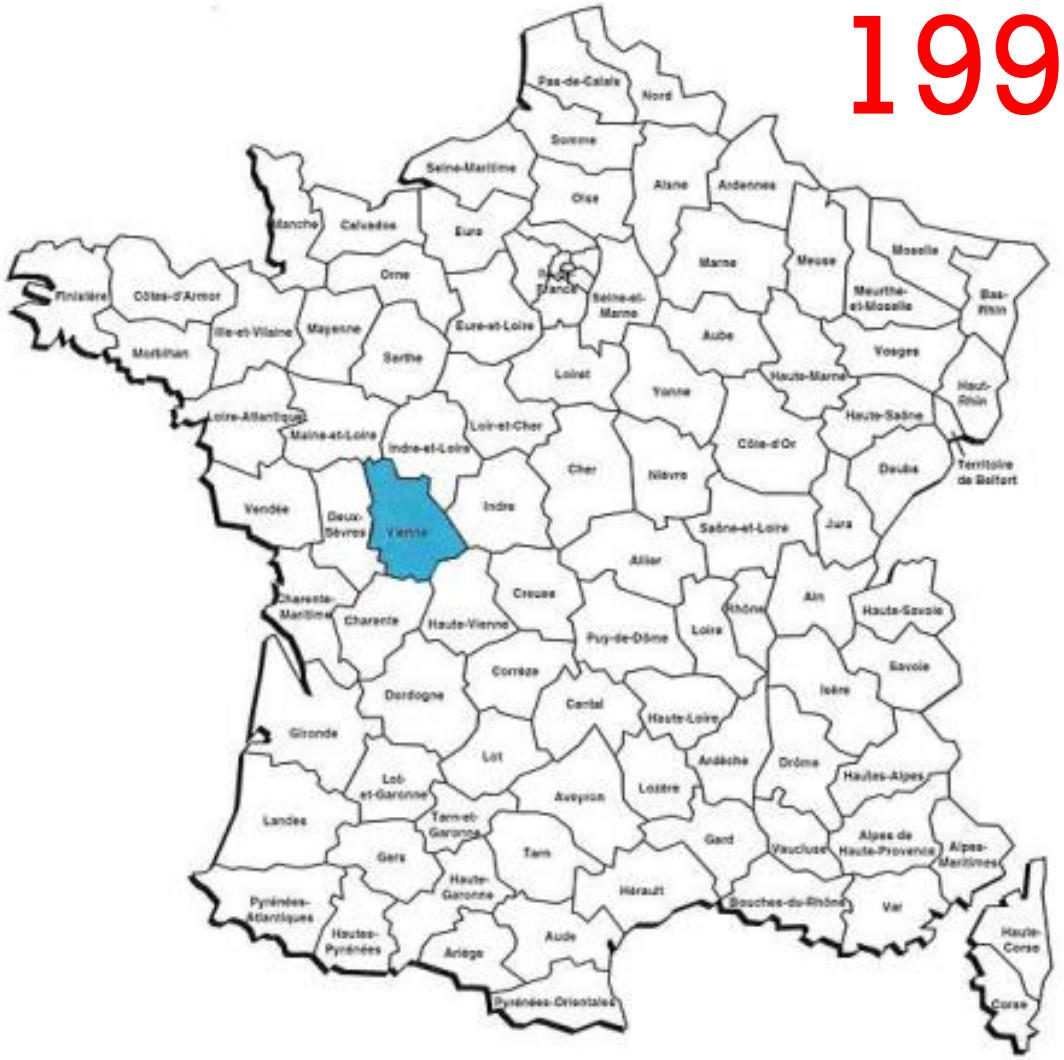
Vienne

CONTRÔLER ET CONSEILLER

Les Services Vétérinaires de la Vienne ont engagé la mise en place de la nouvelle réglementation sanitaire pour les fromageries fermières depuis trois ans. Premier bilan.

troupeau et les fromagers fermiers sont plutôt jeunes car la moyenne d'âge est de 42 ans.

« *En l'espace de 10 ans, le nombre d'élevages fromagers dans la Vienne s'est réduit de 105 à 56 aujourd'hui,* précise G. Portejoie, directeur des Services Vétérinaires, *avec 2 ateliers bovins et 1 mixte vache et chèvre. S'ajoutent 21 élevages bovins laitiers qui possèdent une patente sanitaire pour*



1997

1994, le Laboratoire Interprofessionnel de Surgères assure le ramassage des échan-

d'agrément est largement avancée, avec la classification suivante en fonction des

1997

G. PORTEJOIE (DIRECTEUR), MLLE DANE, A. MOREAU

En fonction des modes de commercialisation des fromages la procédure d'agrément des ateliers fromages fermiers est largement avancée.

1997

La Vienne est un des tout premiers départements caprins français : elle compte, statistiquement, 800 élevages et 70 000 chèvres produisant 40 millions de litres de lait, essentiellement transformés par l'industrie laitière comme dans l'ensemble du Poitou Charentes.

La production fromagère fermière n'est cependant pas négligeable : 56 fromagers fermiers spécialisés regroupant 6 000 chèvres y transforment 3,5 millions de litres de lait en fromages de type lactique. Ce sont des élevages importants avec une moyenne de 100 laitières par troupeau et les fromagers fermiers sont plutôt jeunes car la moyenne d'âge est de 42 ans.

« En l'espace de 10 ans, le nombre d'élevages fromagers dans la Vienne s'est réduit de 105 à 56 aujourd'hui, précise G. Portejoie, directeur des Services Vétérinaires, *avec 2 ateliers bovins et 1 mixte vache et chèvre. S'ajoutent 21 élevages bovins laitiers qui possèdent une patente sanitaire pour la vente de lait cru et qui disposent de quotas vente directe. Cette réduction du nombre d'élevages fromagers s'est accompagnée d'une véritable spécialisation des ateliers qui ont investi dans leur outil de production et occupent l'espace commercial des marchés locaux ».*

UNE PROCÉDURE D'AGRÉMENT LARGEMENT AVANCÉE

Sur les 56 ateliers fermiers de la Vienne la procédure d'agrément est largement avancée, avec la classification suivante en fonction des modes de commercialisation des fromages :

- 18 ateliers doivent être soumis à agrément : 5 sont déjà agréés depuis 1996 et 10 autres devraient l'être avant la fin de l'année, seuls subsistent trois cas particuliers.
- 27 ateliers peuvent être dispensés d'agrément, dont 13 présentent cependant les conditions requises pour être agréés au point de vue structure générale des ateliers et conditions d'hygiène.
- 11 ateliers en vente directe exclusive ne sont pas soumis à agrément mais relèvent de l'arrêté du 9 mai 1995. Certains de ces ateliers en vente directe peuvent prétendre à l'agrément, s'ils le désirent,

LA PRODUCTION FERMIÈRE CAPRINE EN POITOU-CHARENTES

2002

Parent pauvre du développement de la filière laitière, la production fermière régionale compte néanmoins 150 producteurs et pèse approximativement 90 millions de francs de chiffre d'affaires pour près de 10 millions de litres de lait transformés.

PRODUCTION FERMIERE CAPRINE DANS LA VIENNE AVANT ENTRE 2002 & 2020

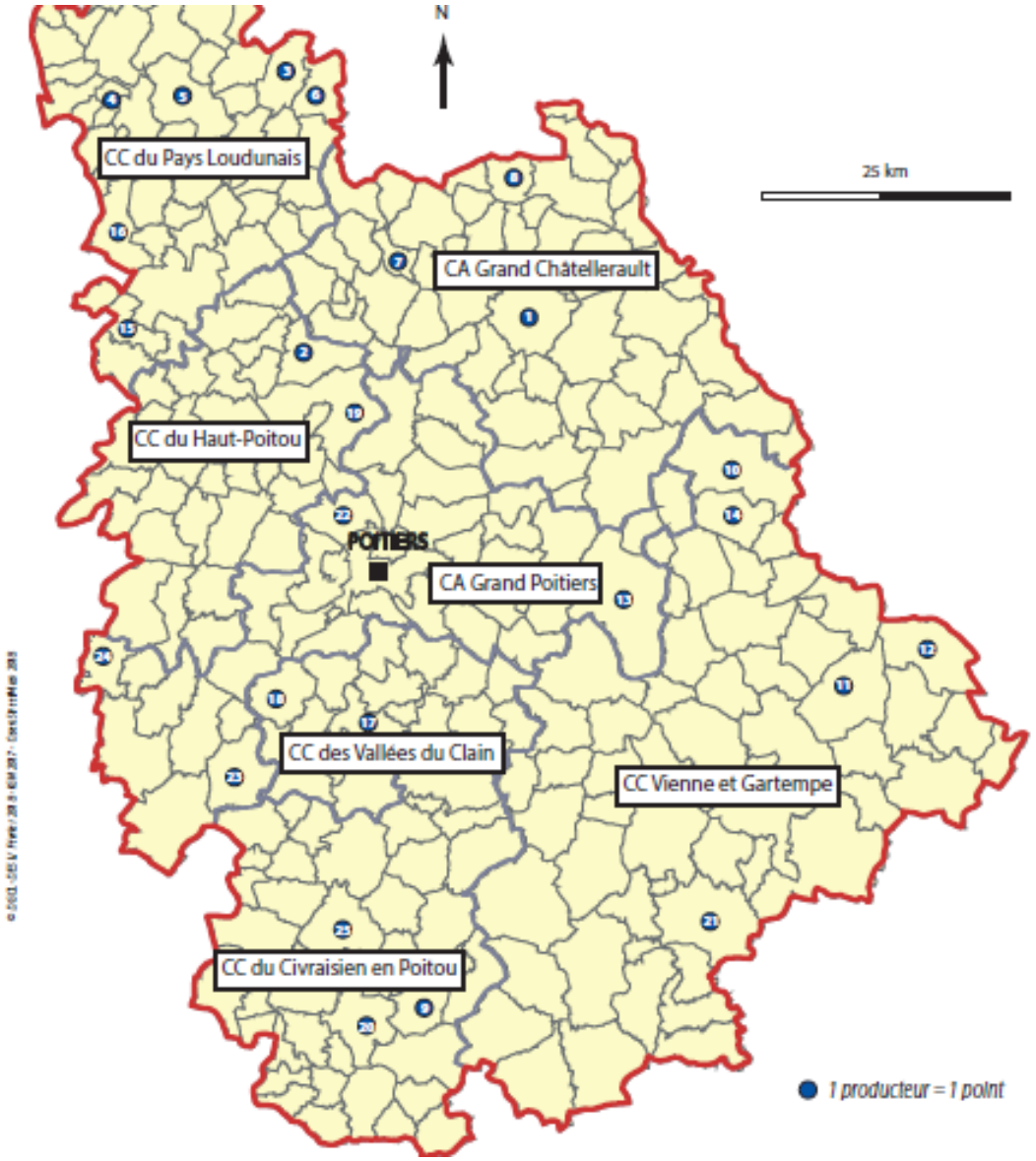
2002

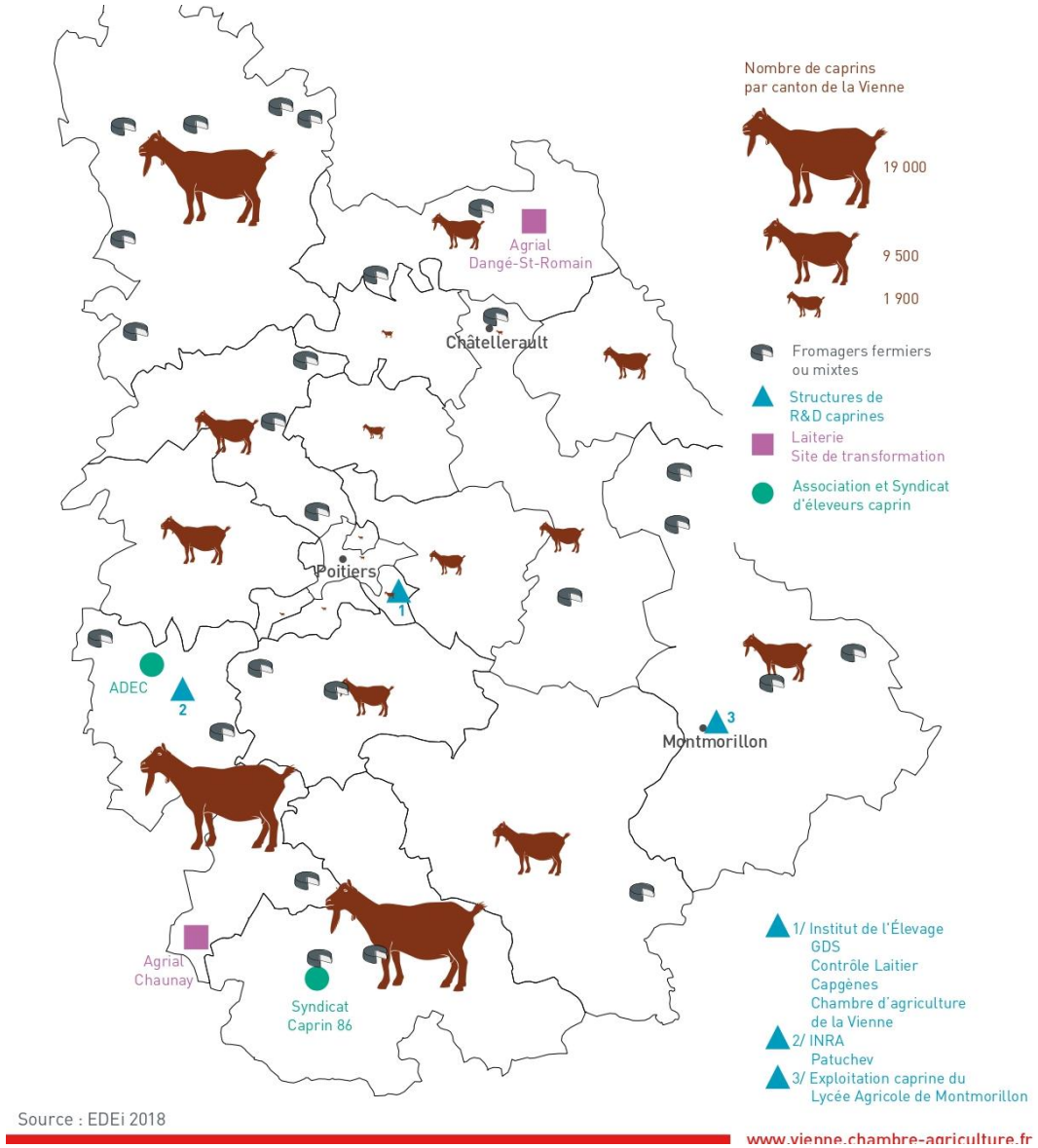
La production fermière caprine en chiffres

	Année 2000					Année 1999
	Deux-Sèvres	Vienne	Charente	Charente-Maritime	Poitou Charentes	France
Nbre de producteurs fermiers	52	37	21	34**	144*	5 226
Nbre de chèvres (fermiers)	7 956	4 487	1 557	3 586 **	17 586	217000 (190 000)*
Volume transformé (litres)	3 963 237	2 706 651	1 488 332	1 736 879 **	9 895 099	120 000 000
Volume livré (litres)	102 529 000	40 256 200	11 620 000	9 887 000	164 292 200	329 000 000
% Volume fermier/laitier	4	7	13	18	6	36
Valorisation fermière (F/L)	9,19	8,33	8,90	12,18	9,11	8,00
Valorisation laitière (F/L)	3,095	3,171	3,072	3,044	3,109	3,100
Chiffre d'affaires fermier (F)	36 422 148	22 546 403	13 246 155	21 155 186	90 144 352	960 000 000
Chiffre d'affaires laitier (F)	317 327 255	127 652 410	35 696 640	30 096 028	510 784 450	1 019 900 000

25 PRODUCTEURS FERMIERS

2020





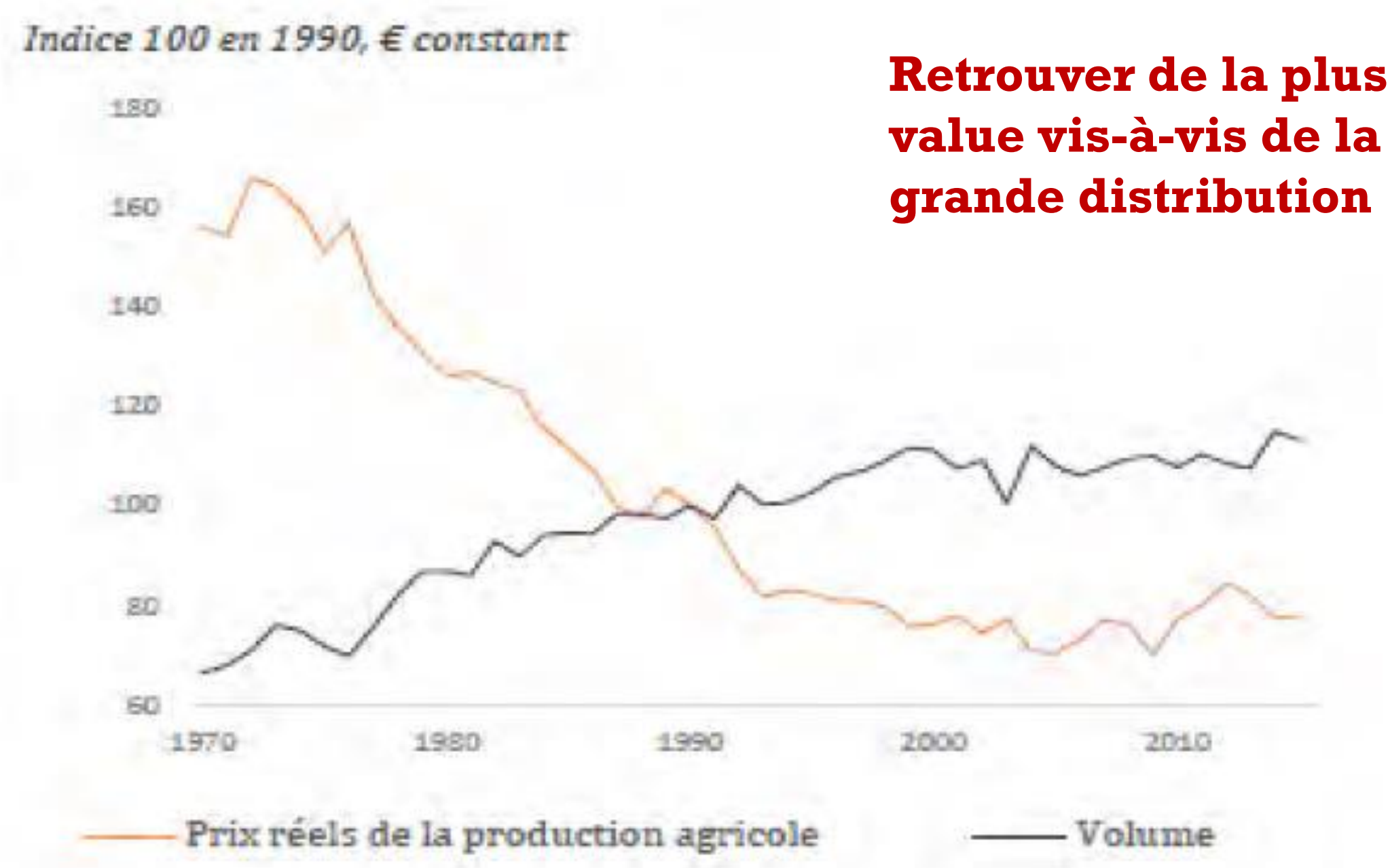
2020

	Vienne	25 producteurs fermiers caprins	Estimation à 72 000 litres/an* Soit 10 T de fromage/prod/an ou 260 T/Dpt
Cantons	19	1,3 producteur fermier par canton	
EPCI	7	3,6 producteurs par EPCI	
Communes	274	1 producteur fermier pour 11 communes	
Habitants	431 248	17249 habitants par prod. fermier cap.	600 g/hab/an

2020

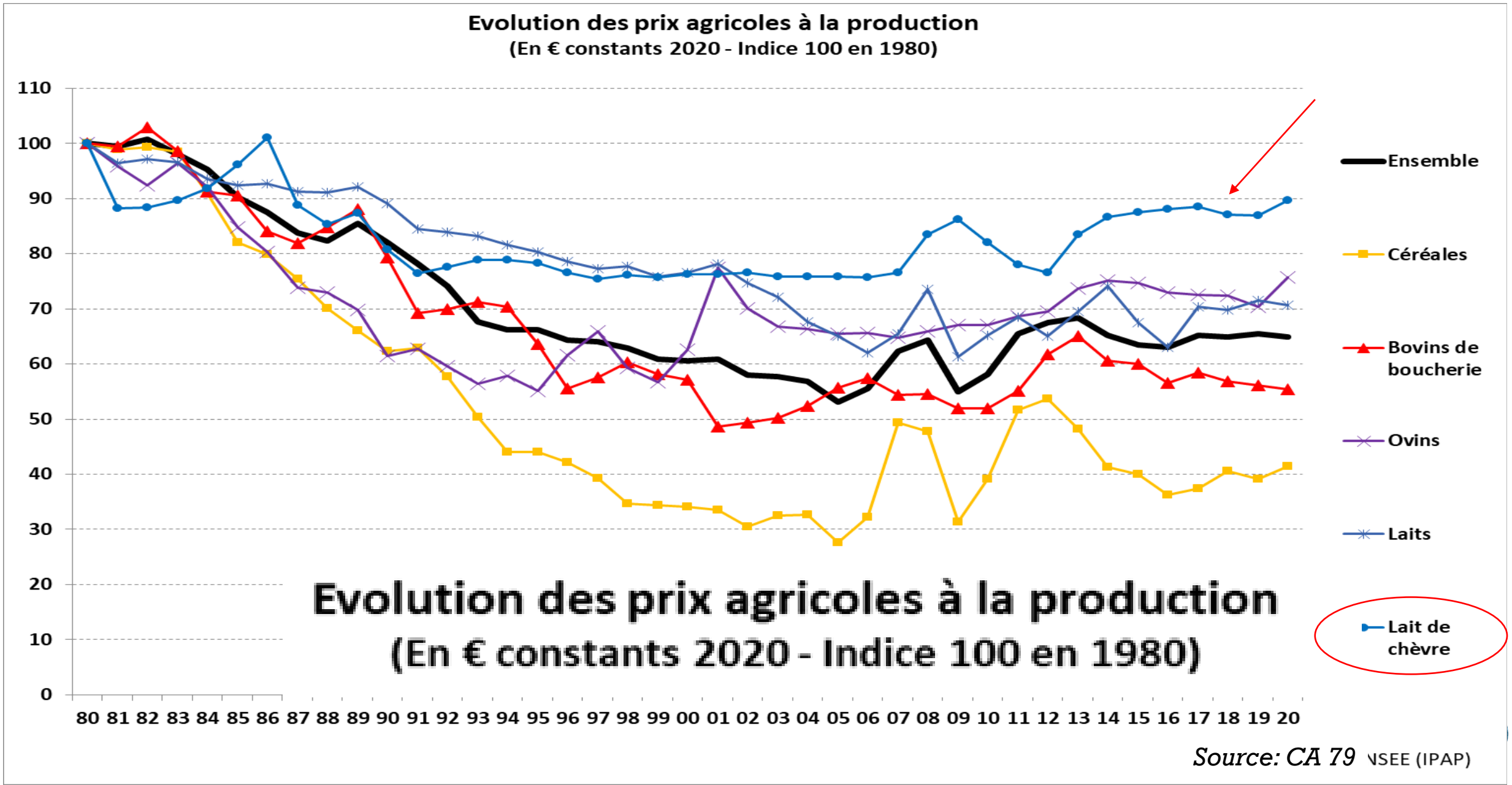
	1 producteur fermier pour .... Communes	1 producteur fermier pour .... habitants	DEPARTEMENTS OU TERROIRS	Production en g/hab/an
Charente (16)	22	20 700	POITOU-CHARENTES-VENDEE 1 Producteur pour 19 500 habitants 1 Producteur pour 13 communes	613
Charente-Maritime (17)	15	25 336		214
Deux-Sèvres (79)	7	9290		1150
Vienne (86)	11	17 249		600
Vendée (85)	13	31 215		320
ENSEMBLE	18	13 200		480

Retrouver de la plus value vis-à-vis de la grande distribution



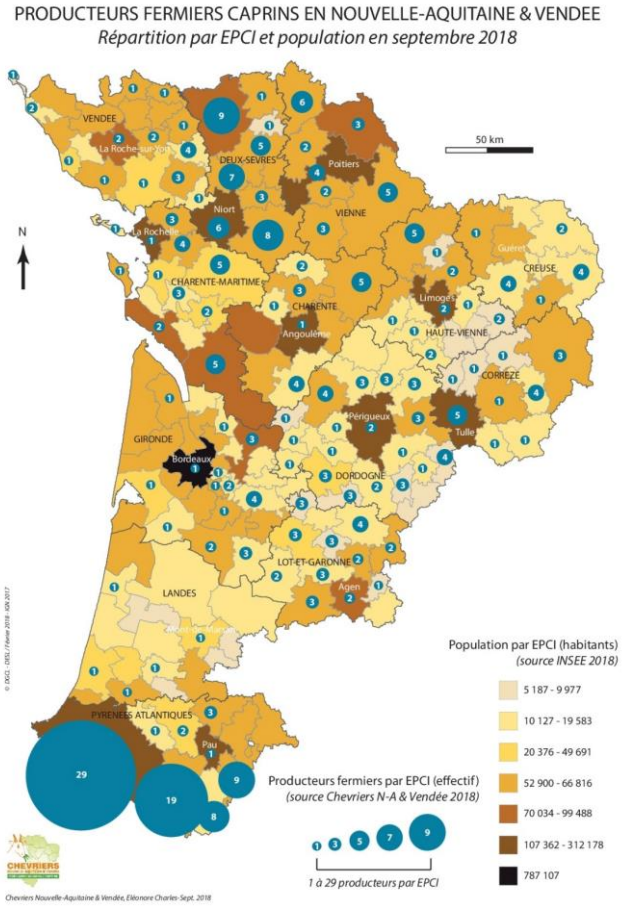
Source : Le Basic - Effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable

Une dévalorisation continue et en dents de scie des produits agricoles



EN NOUVELLE AQUITAINE & VENDÉE, 25% DES EXPLOITATIONS CAPRINES TRANSFORMENT LEUR LAIT EN FROMAGE À LA FERME.

	Nombre d'exploitations en système laitier	Nombre d'exploitations en système fermier
Dordogne (24)	93	40
Gironde (33)	6	19
Landes (40)	0	6
Lot & Garonne (47)	16	28
Pyrénées Atlantiques (64) (hors 19 producteurs fermiers viande)	3	53
Corrèze (19)	7	18
Creuse (23)	35	13
Haute – Vienne (87)	15	16
Charente (16)	99	17
Charente Maritime (17)	68	25
Deux-Sèvres (79)	512	40
Vienne (86)	225	25
Vendée (85)	208	21
Nouvelle-Aquitaine &	1287	



TÉMOIGNAGE

MARIE HELENE & JEAN CLAUDE GAUVREAU

La phase d'installation

La phase de recherche de maîtrise technique et de surcharge de travail

La phase de performance technique, de reconnaissance commerciale et de partage du travail

Phase de stabilité et d'équilibre technique, social et commercial

Dates repères….

1982 | 1984 | 1988 | 1990 | 1992 | 1995 | 2000 | Et après ?

Avant 1982, Marie Hélène et Jean Claude ont une expérience professionnelle en dehors de l'agriculture.

1982 : installation de Marie Hélène et Jean Claude, alors âgés de 24 et 28 ans, avec leur père en GAEC en système porc engraissement + 22 chèvres sur 80 ha de SAU

Arrêt des porcs en 1984 et augmentation du nombre de chèvres à 70.

Au début des années 1980, des enfants naissent qui donnent du travail aux exploitants en dehors de leur exploitation

* En 1988, le père part à la retraite. Brigitte, la femme de Jean Claude devient conjointe d'exploitant.
* Les éleveurs participent au lancement d'un groupe au sein du réseau « Bienvenue à la Ferme ». C'est un déclic qui permet de mieux se faire connaître pour commercialiser et adhérer à un mouvement collectif pour échanger et partager.
* Le pâturage des chèvres est arrêté cette même année
* Cette année-là est une période de transition avec le départ d'un associé, l'embauche de salariés temporaires (quelques mois) et l'arrivée progressive de Brigitte qui entrera dans le GAEC en 1992.

En 1990, les premières portes ouvertes du réseau démarrent ; c'est un grand succès qui ne connaîtra jamais d'arrêt. Un premier article parait sur l'exploitation ; la renommée grandit

Un point de vente collectif est constitué à Bellefonds (86) pour partager les clientèles des producteurs qui se connaissent

En 1995, le GAEC recrute une salariée à mi-temps à la fromagerie pour alléger le travail.

Bernard, un frère, devient salarié du GAEC. Plus de 4,5 ETP vivent à présent sur la structure de 150 chèvres

HISTORIQUE DE PRODUCTEURS FERMIERS DE LA VIENNE

Noms	Commune	Installation	Arrêt	Nb chèvres	Commerce	Reprise	Détails, spécificités
Auguste Dubourg	Château Garnier	Années 1970	Vers 1995	?		Non	
Monique Maumet	Archigny	1970 - 1975	Débuts 2000 ?	120	Vente à la ferme et livraison affineur	Par des laitiers	Néo rurale
Joël et Patrick Bon	Usson du Poitou	Fin des années 1970	Vers 1995	0-50	Vente directe sud 86	Non	
Nadine Gautier	Sérigny	1980 - 1990	Vers 2012 (?)	50 - 60	Ferme et vente directe en nord 86		
Patrick Rocher (et son frère)	Usseau (nord)	Début a. 1980 Fermier jusqu'en 1995. Puis artisans jusqu'à la fin	Vers 2015 ?	120 chèvres	Marchés à Châtellerault et ventes directes	Reprise (la Treille ?)	Fils d'agriculteur (séparation frères)
Jacky Debin	Dissay	Début années 1980	Vers 2015	Mixte : 200	Vente à la ferme + marché (peu) + GIE + GMS	Non	
Hubert Pineau	Châtellerault	1980 - 1985	Vers 2020	50 à 100	GIE et vente GMS	Paule Parca	
Jacques & Chantal Cochin	Journet	1980	Vers 2010	Mixte : 200	Epiceries, GMS, Marché Montmorillon	Reprise par le fils Jean Baptiste	Néorural (Paris) ; le père avait acheté (investissement)
Rémi et Anne Plat	Usson du Poitou	Début 1980	Vers 2015	50 - 100	Vente directe, marchés, zone Lussac	Non	
Christian Hauchemaille	La Grimaudière	Fin 1980	en activité	100	Marchés + Paris (par son père)	En activité (?)	Père parisien, néoruraux
Marc & Monique Guérin (Pilochou)	Anché	Artisan à la fin				Par sa fille Isabelle (artisane)	
Marie Odile Guilbart & Serge Devleeuschouever	La Bussière	1993 et avant à la Puye	2003	40	Localement (tournées)	Eric Dehaye (60) – AB – vente directe, Bioccop,	Néoruraux
Gaec Roux de l'Ane Vert	Sossay	Gérard et Nyrès Roux : 4 chèvres + fromage en 1974	Pas d'arrêt		GMS et tournées	Reprise par les enfants (700 chèvres)	Origine agricole
Marie Hélène & Jean Claude Gauvreau (F&S)	Chauvigny	1982	2017	25 : 1982 100 (1986) 165 : 2017	½ vente directe ½ GMS	Enfants	Enfants d'agriculteurs
Turpeau	Vendeuvre						
Taillefer	Beaumont						

FÊTE DE LA CHÈVRE À QUEAUX 86

COUTUMES
EN
VIENNE /1

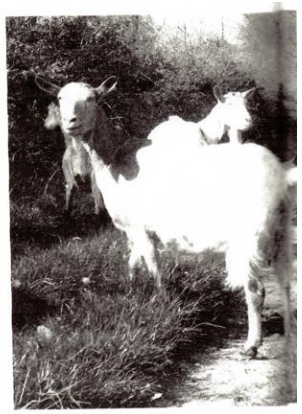
GESTE ÉDITIONS

De lait et de sang

La foire aux chèvres de Queaux

par Virginie KOLLMANN et Michel VALIÈRE

« C'était pour un Premier Mai
Que l'amant est arrivé
Son père assis-t- à la porte
Il lui demande à loger. »
(Recueilli à Blanzay en 1966, auprès de Madame Léonie BAUDIN, par Michel et Michèle Valière.)



Quand naissent et meurent quotidiennement les fêtes et foires des villages, comment ne pas essayer de comprendre, à l'occasion, le renouveau de l'une d'entre elles ?

Qui plus est lorsqu'elle se déroule un jour de Premier Mai 1990, et que des intérêts d'ordre socio-économique se superposent à une riche trame de pratiques rituelles et d'éléments symboliques.

Premier Mai 1990. Queaux, dans la vallée de la Vienne. On se bouscule. La place de l'église s'anime tout à fait anormalement. Un homme jeune, à l'allure dynamique, tout sourire, s'affaire. Visiblement c'est le maître des lieux. Le maire. Le bouillant maire « new look », adolescent des années 68. La génération qui monte. Cadre des milieux techniques agricoles fraîchement élu, il a pris l'initiative à la fois de renouer avec une tradition vieille de plus d'un siècle et d'impulser la vie économique rurale.

Près de trente années se sont écoulées depuis la dernière foire aux chèvres du Premier Mai à Queaux, de bonne renommée. On situe volontiers la première à l'an 1812 et la dernière à la fin des

Quand naissent et meurent quotidiennement les fêtes et foires des villages, comment ne pas essayer de comprendre, à l'occasion, le renouveau de l'une d'entre elles ?

Qui plus est lorsqu'elle se déroule un jour de Premier Mai 1990, et que des intérêts d'ordre socio-économique se superposent à une riche trame de pratiques rituelles et d'éléments symboliques.

LA FOIRE AUX CHÈVRES DE QUEAUX (86)

Premier Mai 1990. Queaux, dans la vallée de la Vienne. On se bouscule. La place de l'église s'anime tout à fait anormalement. Un homme jeune, à l'allure dynamique, tout sourire, s'affaire. Visiblement c'est le maître des lieux. Le maire. Le bouillant maire « new look », adolescent des années 68. La génération qui monte. Cadre des milieux techniques agricoles fraîchement élu, il a pris l'initiative à la fois de renouer avec une tradition vieille de plus d'un siècle et d'impulser la vie économique rurale.

Près de trente années se sont écoulées depuis la dernière foire aux chèvres du Premier Mai à Queaux, de bonne renommée. On situe volontiers la première à l'an 1812 et la dernière à la fin des

Emblème qui sera cloué sur la porte du tét aus chèbres (toit aux chèvres) de l'heureux gagnant du concours.

années 1950. Sa disparition fut liée à la forte diminution de l'élevage caprin au profit d'abord des bovins, aujourd'hui des moutons... La crise en sus.

L'année du renouveau

A déambuler de haut en bas du bourg, on cherche vainement les chèvres. Elles y sont pourtant, étonnantes ; mais surtout des stands promotionnels du ministère de l'Agriculture, des assurances U.A.P., de la Ferme du pavillon Rocher. On y vend du yaourt au lait de chèvre, des boudins de pays, des anguillettes grillées — Poitou oblige ! — des pâtisseries, des plantes à repiquer, du fromage de chèvre. De qualité. On le déguste. On y revient. On en redemande. Extra. La musique a déjà envahi l'espace. Saturation. Pauvres ethnographes aux micros gavés de rock et de chansonnettes. Les barraques des marchands forains attirent les visiteurs d'un jour, tombolas, prêt-à-porter, manège électrique, billets pour les promenades à poney, élevage de Piquefesse de Saint-Martin-l'Ars. Une découverte. Tout au bout d'un champ après quelques stands de poulets sélectionnés, faisant face à un rôtisseur, deux exposants de chèvres, le Lycée d'enseignement professionnel agricole et ses saanen (race de chèvres d'origine suisse) et le groupement « Centre Ouest Angora ».

Blanc et rouge

Lait et sang, symboles précieux de la vie, étaient donc les deux pôles d'intérêt de cette foire aux chèvres du Premier Mai. Sang des chevreaux extrait pour permettre la consommation de la chair, lait tiré des chèvres ayant mis bas. Vie et mort confondues ici pour la survie des hommes. Donner la vie avant de donner la mort pour redonner la vie.

Pour ôter la vie, il faut verser le sang. La chair rendue ainsi comestible deviendra à son tour nourriture qui restituera le sang perdu : « et celui-ci en lait ou en sperme selon le degré de coction dont il est l'objet dans le corps mâle ou femelle » (1).

Le lait symboliquement lié au renouveau de la vie et, pour le Premier Mai, au renouveau printanier, s'apparente aussi à la rosée du matin — à l'égall (2). Van Gennep ne rapporte-t-il pas, et nous l'avons entendu dire combien de fois ces trente dernières années en Poitou, que celui qui se roulait nu dans la rosée du Premier Mai pouvait espérer « attendrir le cœur des belles inhumaines » (3). En effet, dans la nuit précédant le Premier Mai, l'activité des sorciers et des sorcières est, dit-on, en éveil. Les champs et les bêtes risquaient d'être la proie de quelque néfaste influence. « [...] dans la vallée de la Vienne, entre Chauvigny et l'Isle-Jourdain, celui qui met un chiffon dans le talon de son sabot et passe dans le pacage des autres en "ramassera toute l'herbe". » (4)

A Mouterre-sur-Blourde, à quelques kilomètres de Queaux, on raconte que pour avoir plus de lait, on devait promener la patroulle, c'est-à-dire la lavette, morceau de bois, coiffé d'un chiffon pour laver la vaisselle, dans le champ de ses voisins.

Ici, la patroulle, là, ce sont les chèvres que l'on doit faire paître dans la rosée du Premier Mai pour une lactation améliorée.

Quant à celui ou celle qui est affecté de taches de rousseur (œufs de perotes : œufs de dinde), il s'en débarrassera avec la rosée du Premier Mai. De même le lait du Premier Mai est doté de nombreuses vertus, comme celle de rendre fort et vigoureux. « Le lait est cosmétique, il lie, il recouvre, restaure. De plus sa pureté, associée à l'innocence enfantine est un gage de force non révulsive, non congestive, mais calme, blanche, lucide, tout égal au réel. » (5) Quel meilleur antidote au « surnaturel » ! On peut supposer, comme le soulignait Van Gennep, que cet aspect bénéfique était dû aussi au fait que les vaches avaient mangé « de l'herbe humectée de rosée du Premier Mai » et que « cette valeur magique de la rosée était une conséquence de la puissance attribuée au jour du Premier Mai » (3). Comment ne pas penser que l'association lait (blanc) et sang (rouge) ne peut que suggérer le « ros » (= roux, rousseur/rose) de rosée. Mais c'est là aussi une manière de rationnaliser des éléments symboliques qui ont à la fois une entité propre et des corrélations étroites comme pôles complémentaires.

...igure une nouvelle agriculture artisanale, ...
...a qualité (La Grande Borne, Usson-du-Poitou, août ...

- *Je suis plus jeune que mon frère Jean Claude qui travaillait aux impôts à Paris à la fin des années 1970. Il en avait ras le bol de la vie parisienne. Et est revenu sur la ferme avec notre père qui avait alors 50 ha. Jean Claude cherchait une activité agricole a développer, lapin ou autre. Il y a eu une opportunité d'acheter 25 ha et les alors racheté.*
- *Pendant ce temps-là, j'étais monitrice à l'institut rurale et au bout de cinq ans la vie d'enseignante me suffisait. Je baignais dans un environnement où les gens voulaient s'installer. Je n'avais pas de diplôme agricole et donc j'ai passé un BTS agricole et je me suis retrouvée avec la moitié des étudiant qui avaient un projet d'installation.*

- *J'ai fait mon stage de BTS chez Monique Maumet à une vingtaine de km de chez moi. Monique Maumet travaillait au départ en banlieue parisienne et avec son conjoint ils ont choisi de s'installer là où était son père sur 2000 m2.*
- *Ce sont des néoruraux. Ils n'avaient pas la possibilité de faire de pâturage et n'avaient pas possibilité d'avoir d'autres terres. Leur inexpérience les empêchait de voir trop grand et d'avoir des prêts au crédit agricole. Du coup ils ont choisi la chèvre, animal qu'ils trouvaient attachant, qui permettait d'avoir un revenu assez rapidement.*
- *Monique était cool car on était proche. Mais commercialement on ne se concurrençait pas. Le mari de Monique n'a pas été exploitant longtemps car il travaillait à l'extérieur*

- *Du coup, notre situation à Jean Claude et moi, plus cet environnement nous ont donné envie de faire des chèvres et du fromage fermier. Notre père avait des porcs mais ça ne nous plaisait pas. On est partis sur les chèvres car ça nous permettait d'avoir chacun un centre d'intérêt : Jean Claude les chèvres et moi les fromages. J'aimais bien ce travail manuel. Ça nous permettait de vivre à deux sur la ferme. C'est moi qui voulais fabriquer des fromages.*

- *Pourquoi le fromage ? S'il n'y avait eu que la livraison de lait je ne me serais pas installée. A l'époque, je me souviens qu'on était plusieurs a avoir ce type de projet de fromagerie fermière. Ce n'était pas spécifiquement un environnement militant pour autant. A l'époque je n'avais pas l'impression de me mettre la corde au cou. On ne faisait pas énormément de travaux et d'investissement comme c'est le cas aujourd'hui. En 1982, je suis associée du GAEC car on est frère et sœur. Autour de nous c'était des couples mari-femme et ils n'avaient pas de GAEC. Je n'étais pas femme d'exploitant et j'ai eu un vrai statut tout de suite.*

- *Avec cette idée des chèvres et du fromage que nous avions, notre père parlait « d'un projet du Larzac »… il était un peu angoissé de nous voir nous lancer dans cette activité. Ici, on est dans une zone céréalière où tout le monde veut faire des céréales ; avec notre projet de fromage, on était considéré comme bizarres. Mais il ne nous l'a dit que plus tard !*

ET DEMAIN ?

M. BON

figure une nouvelle agriculture artisanale,
qualité (La Grande Borne, Usson-du-Poitou, août