



Les fromages de chèvre de Bourgogne

Guillemette ALLUT
Centre Fromager de Bourgogne
Chambre d'Agriculture de Bourgogne

Groupe d'ethnozootecnie Caprine
Melle le 25 avril 2014

La région Bourgogne



Une région gastronomique

La Bourgogne est réputée pour sa culture de la gastronomie... sa viande de Charolaise, son vin...



C'est aussi une grande région fromagère fermière

3^{ème} rang des régions pour les volumes transformés à la ferme



Carte des productions laitières fermières

Une région fromagère
fermière à dominante
caprine

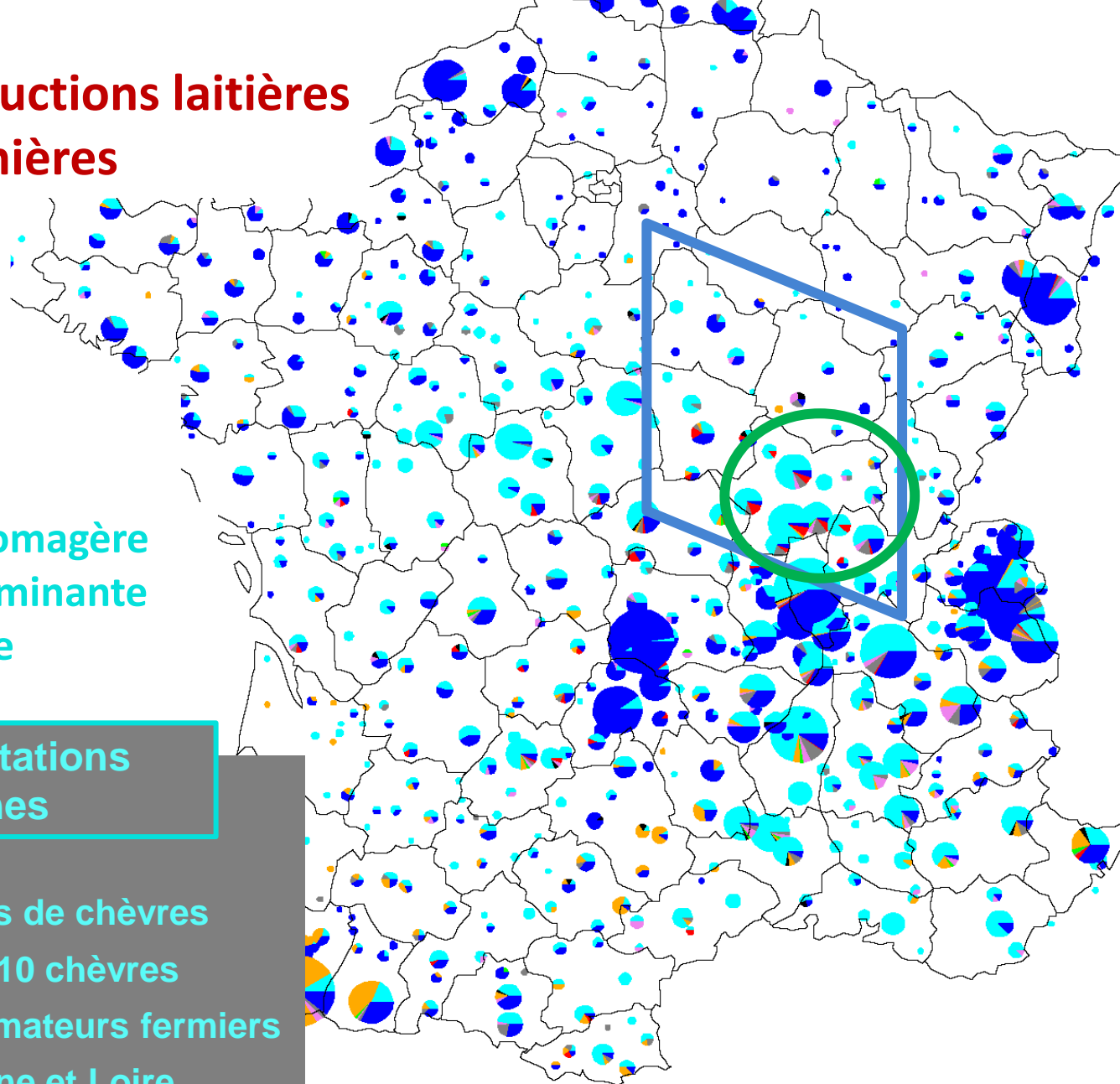
Les exploitations
caprines

780 détenteurs de chèvres

365 de + de 10 chèvres

90% sont transformateurs fermiers

85% en Saône et Loire



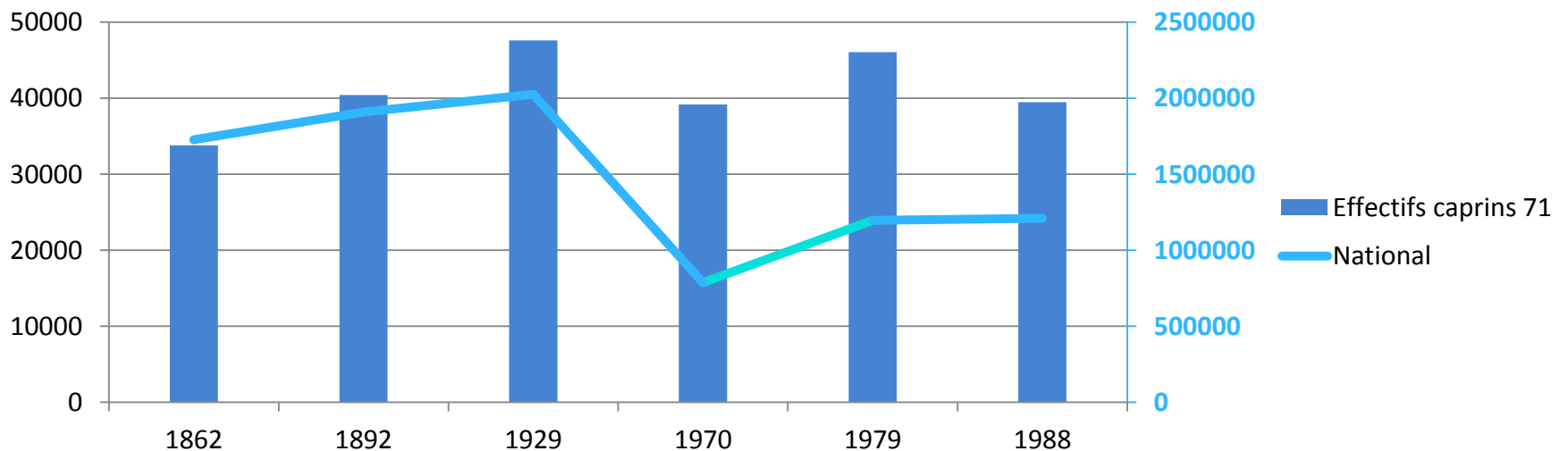
L'élevage de chèvres

... peu reconnu

L'élevage de chèvre n'est pas mentionné dans les ouvrages agricoles du département de la Saône et Loire du XIX^{ème} et XX^{ème} siècle.

Pourtant ... les chèvres sont bien présentes et en grand nombre :

Effectifs caprins en Saône et Loire
Chiffres d'enquêtes décennales agricoles



Les produits laitiers de la région

Sources INOA et DRAAF Bourgogne

Des AOP chèvres transrégionales :

- AOP Chavignol (58)
- AOC Charolais (71)
- AOP Mâconnais (71)

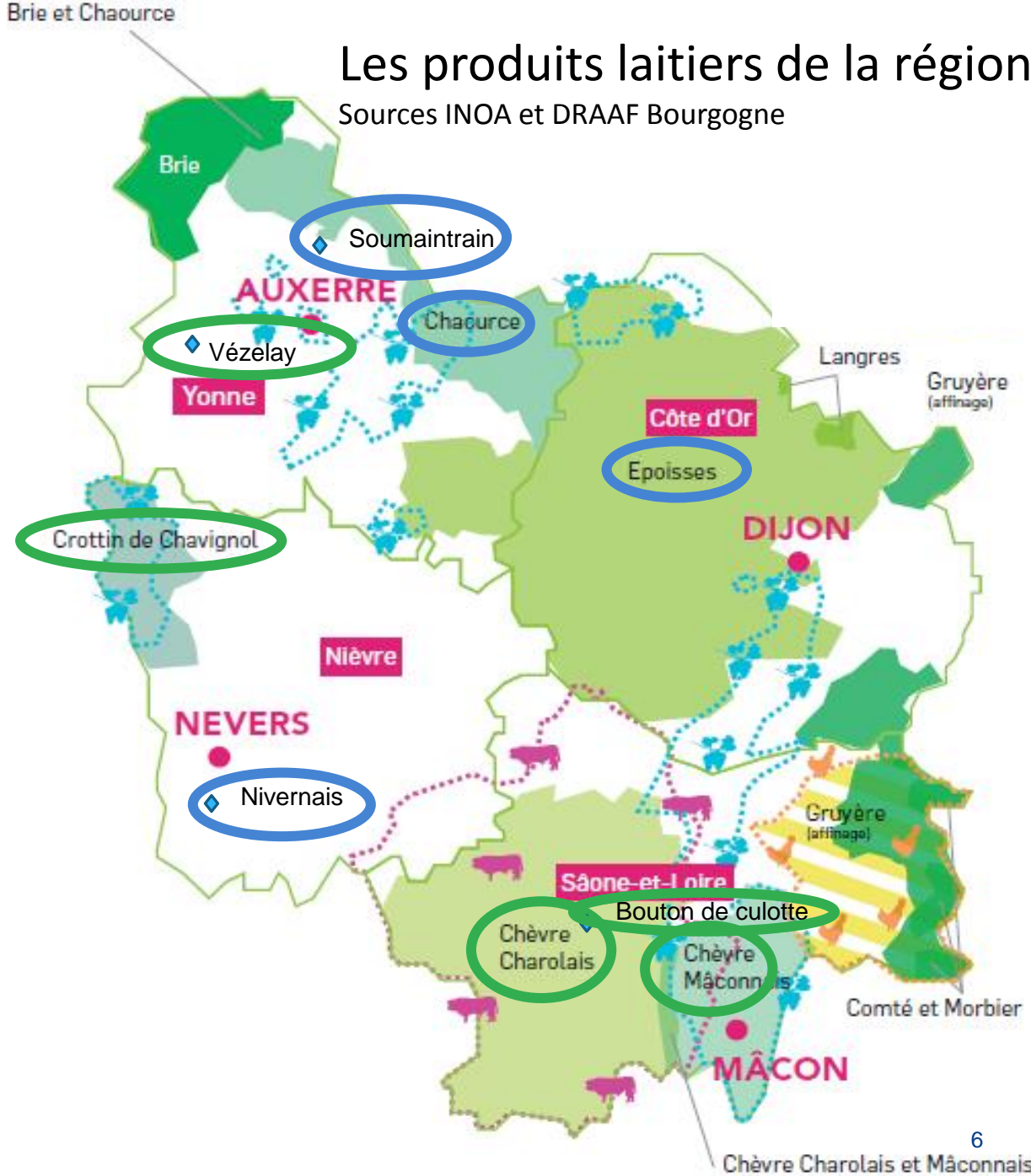
Des marques :

- « Vézelay » (89)
- « Bouton de Culotte » (71)

Les fromages de vaches

- « Nivernais » (58)
- Soumaintrain en démarche IGP
- Chaource AOP
- Epoisses AOP
- Collectes pour la fabrication de :
Langres, Brillât Savarin, Comté,
Morbier et Brie

Et la tradition du mélangé chèvre - vache





Les fromages de vache de Bourgogne



Les fromages de chèvre de Bourgogne

Une filière en manque de reconnaissance



- * **Est-ce le fait d'être le travail des femmes ?** Non, les ouvrages agricoles parlent de l'élevage de volailles, également à la charge des femmes.
- * **La destination des produits ?** Les fromages de chèvres, contrairement à l'important commerce de volaille, seraient essentiellement destinés à la consommation de proximité.
- * **Des concurrences de territoire et d'intérêts ?**
 - * Une image très défavorable auprès des élites agricoles, notamment des professionnels du Charolais attachées au développement de la race à viande, qui au début du XIX^{ème} souhaiteraient voir les chèvres disparaître de leur terres.
 - * Des archives du XVIIe et XVIIIe ont été retrouvées en Saône et Loire indiquent que des Seigneurs interdisent aux paysans d'avoir des chèvres.
 - * Concurrence du pâturage des chèvres avec la reforestation du XIX^e siècle et provoquent des dégâts dans les vignobles.
- * **Une mauvaise image :**
 - * La chèvre est la vache du pauvre, du « petit » cultivateur ou de la femme pauvre qui les emmène sur le bord des chemins, les terres communales et forêts.

Une région peu connue pour ses produits laitiers et encore moins pour ses fromages



- * Les sources documentaires qui évoquent le fromage sont tout aussi rares que pour l'élevage de chèvre,
- * Un mode de paiement au XVI^e siècle pour certains Seigneurs :
« ... avec demye douzaine de fromaiges, chacun de deux traictes faictes du soir et du matin et deux pintes de beurre... »
- * Le principal produit laitier mentionné au XIX^e est le beurre, commerce non négligeable autour des grandes villes ouvrières (Montceau les Mines, Le Creusot,...)
- * Au début du XX^e, on parle du « Charolais » sur les étals de Lyon sans certitude sur l'espèce laitière : du vache ? Du chèvre ? Du « mélangé » chèvre/vache ?

La recherche d'autoconsommation

les chèvres dans les systèmes
polyculture élevage de petite taille



- * La chèvre est moins chère que les bovins laits et demande moins de terres cultivables.
- * La chèvre rapporte autant que le vignoble dans le sud Bourgogne (crises viticoles) : « **le petit fromage était la base de nourriture, la viande était trop chère...** »
- * Les femmes et les enfants s'occupent de la basse cour, dont les chèvres qui valorisent les bords de chemins, les sous-produits de la laiterie, nourrissent les agneaux et permettent la fabrication de fromage parfois mélangés aux excédents de lait des « *blanches* ». A l'époque, c'était donc un lait qui ne coûtait pas cher.
- * Les chèvres, dans la basse cour, vivent sous les escaliers extérieurs ou sous la galerie de la maison
- * De l'argent « frais » dans les ménages de petits élevages allaitants où la paie n'intervient que 3 à 4 fois par an.

Evolution des troupeaux caprins



- * Avant le XIX^e les exploitations comptent de 3 à 5 chèvres,
- * **XIX^e** les tailles de troupeaux fluctuent selon la santé économique des autres ateliers de l'exploitation
- * **Moitié du XX^e** : les troupeaux se développent pendant que d'autres disparaissent sous l'influence de la démographie et des crises viticoles
- * **Années 70** : développement des effectifs, de 6 - 7 chèvres à 20.
- * **1975** : 1^{ère} participation au Concours Générale Agricole de Paris → communication sur les savoir-faire
- * Plus récemment, les ouvrages mentionnent les fromages bourguignons dans : « Le Larousse des fromages », « Vins et fromages de France »...

Le fromage, une affaire de femme



- * L'atelier caprin fait partie des activités domestiques
- * Il est de la responsabilité des femmes : depuis le soin aux chèvres, la traite, la transformation jusqu'à la vente.
- * Pour les femmes faire du fromage c'est :
 - * une fierté « ***faire du bon fromage, c'est un rêve, c'est mon rêve*** »,
 - * Un moyen de reconnaissance et d'émancipation : en plus de la répartition des tâches, l'atelier caprin fait vivre le ménage, rapporte un salaire, évite de réclamer de l'argent au mari...
 - * Un enjeu pour certaines qui engageaient une lutte contre leur mari ou le propriétaire des terres pour avoir des chèvres.

La filière aujourd'hui

Fruit du passé



- * Des exploitations mixtes bovins allaitant/caprin fromager et des exploitations qui continuent de spécialiser,
- * Taille moyenne des exploitations : 80 chèvres, 65% de systèmes pâturants
- * Un service de remplacement féminin qui a fêté ses 30 ans l'année dernière en Saône et Loire
- * 3 AOC/AOP : le Charolais, le Mâconnais et le Crottin de Chavignol

La transmission du savoir faire

- * Depuis 1970, La Racotière, affineur dans le Charolais aide, en partenariat avec l'INRA, les fromagères à éviter les accidents de fromagerie et à faire connaître les fromages de chèvre au-delà des frontières bourguignonnes,



- * Le savoir faire fromager des fabrications traditionnelles se transmet de génération en génération,
- * La filière à mis en place un Centre Fromager de Bourgogne pour assurer la formation, le conseil individuel et accompagner le développement des fromages fermiers sur la région.



La diversité des fromages de chèvre bourguignons

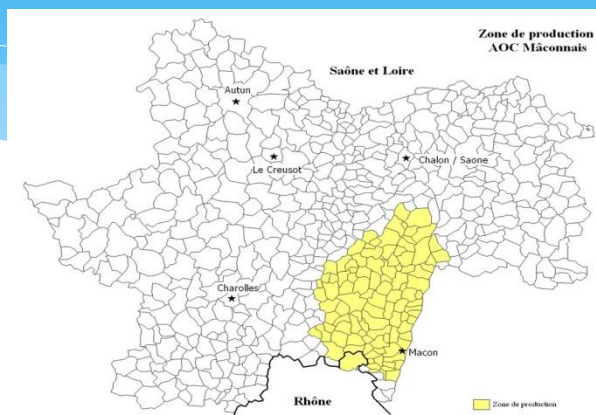


- * Une grande tradition de fromages lactiques :
 - * Des tonnelets de toutes les tailles allant du Charolais (2,2 litres de lait) au Crottins de Chavignol en passant par le « ½ charolais »
 - * Le Mâconnais tronconique et son cousin le Thoissesey 2 fois plus gros
 - * Le Vézelay fabriqué dans l'Yonne, de forme semi-sphérique
 - * Tradition de consommation du fromage faisselle vendu avec la crème crue de l'exploitation
 - * Le fromage fort né du mélange de fromages lactiques affinés, de caillé frais et d'épices.
 - * Les fromages mixtes chèvre/vache appelé « mélangés »
- * Un début de diversification vers les tommes de chèvres et les yaourts

Quelques mots sur l'AOP Mâconnais



- * 3 producteurs fermiers
- * 2 transformateurs laitiers
- * Tonnage : 65 Tonnes



- * Reconnaissance de l'AOC en 2006
- * Un fromage lactique au lait cru d'environ 0,5 litre de 50 à 65 grammes
- * De forme tronconique, affiné 10 jours minimum
- * Races Alpines et/ou Poitevines
- * Pâturage et/ou affouragement en vert de 120 jours minimum
- * Le fromage est retourné uniquement au démoulage
- * Croûte fleurie de couleur ivoire, beige ou bleutée

Signes de reconnaissance :

- * Sa forme rappelle une bonde de tonneau
- * Les femmes allant aider dans les vignes n'avaient ni le temps de recharger les moules ni de les retourner,
- * Portion individuelle, adaptée au « casse croute » des vignerons. Sa petite taille rappelle également les petits volumes de lait disponibles et la pauvreté des pâtures.

Le Charolais AOC



- * 17 producteurs fermiers
- * 3 laitiers
- * 1 transformateur laitier et 2 affineurs
- * Tonnage : 60 Tonnes



- * Reconnaissance de l'AOC en 2010
- * Un fromage lactique au lait cru
- * Tonnelet d'environ 2,2 litres, pèse 250 à 310 g
- * Races Alpines, Saanen ou de leur croisement
- * Pâturage et/ou affouragement en vert de 150 jours minimum
- * Ensemencement au lactosérum
- * 48h d'égouttage en moule
- * Affiné 16 jours minimum
- * croûte fleurie de couleur ivoire, beige ou bleutée

- * Région à vocation herbagère, favorisant l'alimentation des chèvres à base d'herbe l'été ou de foin l'hiver.
- * L'atelier est généralement attenant à la maison d'habitation pour permettre les recharges successives des faisselles.
- * Fromages adaptés pour tailler de grosses tranches lors des « casse croute » entre ouvriers miniers et agricoles
- * Les fromages peuvent être affinés en Chazères