L'histoire caprine du Cabécou du Périgord :

mutations productives et dynamiques territoriales d'hier à aujourd'hui

SOMMAIRE

Introduction : évolution et dynamique caprine en Périgord *par Mr Daniel LAGOUTTE, retraité de la DDAF 24*

I - Historique de l'organisation de la profession caprine en Périgord *par Mrs Jacques CHÈVRE & Daniel LAGOUTTE*

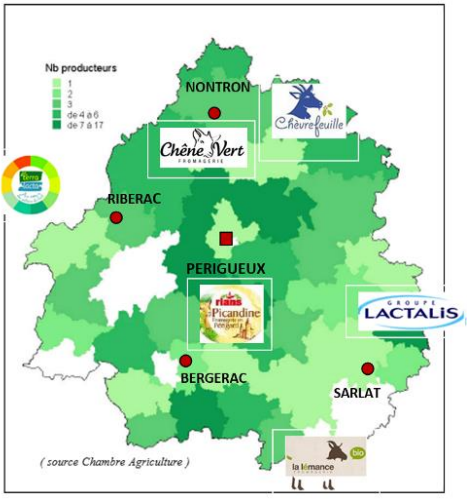
II - La Collecte en Dordogne et l'histoire de la coopérative CAPRIDOR *par Mrs Gérard HARTMANN & Jean Luc MORNAND*

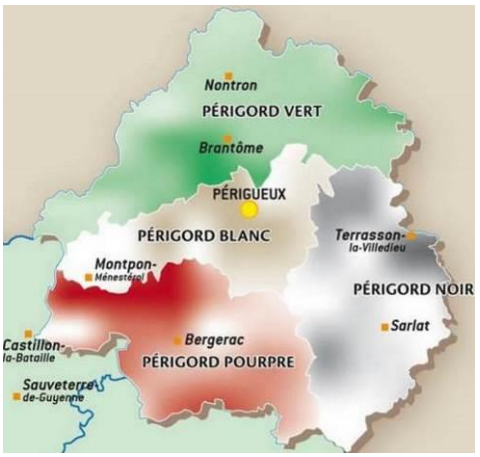
III - Le Cabécou du Périgord *par Mrs Jo BILLANT & Jean Paul CHAPELLE*

IV - Historique succinct des *fromageries caprines en Périgord ; présentations du Chêne Vert, de Chèvrefeuille et de Picandine par Mrs Pierre DESPORT (Président de l'ICDP), Alexandro OLMOS, Philippe LACOURT & Jean-Yves DUMOULIN*

Conclusion : « La filière caprine aujourd'hui et demain en Dordogne, connaître son passé pour anticiper son avenir » *par Mrs Pierre DESPORT, Président de l'Interprofession du Cabécou du Périgord et Charles DROUOT & JEAN BAROU, Animateur et Président du Syndicat Caprin 24*

Auteurs des articles : Jean BAROU, Jo BILLANT, Jacques CHEVRE, Pierre DESPORT, Charles DROUOT, Gérard HARTMAN, Jean Luc MORNAND, Daniel LAGOUTTE en lien avec Frantz JÉNOT





Le département de la Dordogne

Avec la participation :

INTRODUCTION

Arrivé à la DDAF de Dordogne en 1981, la filière caprine venait d'être secouée par les difficultés des organismes de collecte qui avaient conduit les professionnels caprins à organiser la collecte et les débouchés en créant une coopérative départementale de collecte.

J'ai bien saisi le contexte caractérisé par les fluctuations du prix du lait, les différences de prix entre entreprises collectant sur le département et la vente d'une matière première.
Resté à la DDAF jusqu'en 2014, départ à la retraite ; alors pendant 33 ans j'ai pu appréhender et mesurer d'une part, la dynamique collective autour d'un projet concerté et cohérent de la filière et d'autre part, la qualité, la cohésion et la pugnacité des hommes qui l'ont animée.
Si la filière a fait front à de nombreuses crises, celle de 1995 a conduit Jacques CHEVRE, alors Président du Syndicat caprin à demander à mon directeur de l'époque, sa contribution à la réalisation d'un audit, précisément sur les résultats de la situation de la collecte départementale, après celui de la CARA et avant celui d'AND.

Le Syndicat caprin a toujours été le moteur, la mouche du coche pour initier, activer, relancer, aller jusqu' à la confrontation pour défendre les intérêts des producteurs et assurer la pérennité de la production en Dordogne.
Néanmoins ses activités ont été menées :
-en partenariat avec EDE, ASSELDOR, COPELDOR, Contrôle Laitier, GCRC.
-avec accompagnement des institutions de proximité pour des aides départementales, régionales et européennes.

La dynamique du Syndicat que vous pourrez constaté au fil des exposés qui vont suivre s'est attachée aux thèmes suivants :
-Conserver un bassin de production actif en installant des jeunes pour maintenir ou développer la production.
-Ténacité pour un prix payé au producteur rémunérateur
-Sécuriser les variations du prix du lait par la transformation en un produit identifié par un signe de qualité reconnu Périgord.
-Mise en place d'une plateforme de communication et de coordination entre toutes les entreprises de collecte/transformation qui s'est révélée être le terreau de préparation de la mise en place d'une Interprofession.

Enfin, je voudrais témoigner de la pugnacité, de la combativité, de la cohésion d'un groupe d'hommes entièrement dévoués à la cause caprine périgourdine.
Je peux attester de moments difficiles, pour le moins très tendus avec des échanges directs, vifs mais toujours fondés et loyaux.

Je crois que vous m'avez sollicité, jamais « lâché les basques » mais aussi je crois ne jamais avoir cessé d'accompagner vos projets justifiés et argumentés pour une bonne cause en vous accordant autant de temps que possible et de la disponibilité.
Vous pouvez être fiers aujourd'hui du résultat de cet engagement professionnel très fort dans cette filière par les résultats obtenus, mais il convient à vos successeurs de rester vigilant pour s'adapter aux évolutions permanentes.

C'est pour tout cela que nous avons gardé des liens amicaux de reconnaissance réciproque indéfectibles.

Daniel LAGOUTTE

QUELQUES DONNEES CHIFFREES DE LA FILIERE CAPRINE

EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE LAIT DE CHEVRE EN DORDOGNE

Années	1966	1970	1974	1979	1987	1993	1996	1997	2010	2015
Lait produit (Millions de L)	0,3	1,5	3,2	6	5	5,5	8	8,7	12,5	13,3

EVOLUTION REPARTITION COLLECTE DE LAIT PAR LAITERIE

Année	1997	2010	2015
Picandine/Triballat	2562000	8750000	9212000
GLAC/Lescure	1110000	1125000	1350000
Chevrefeuille	1196000	1300000	1150000
Chêne Vert	342000	550000	830000
Verdier/Lactalis	170000	700000	680000
Capridor	3331000	-	-
La Lémance	-	130000	170000
Total collecte 24 (litres)	**8.711.000**	**12.555.000**	**13.392.000**

EVOLUTION NOMBRE D'ELEVEURS ET EFFECTIFS DE CHEVRES

Années	1966	1970	1974	1979	1987	1993	1995	2000	2006	2015 *
Chèvres	2500	5000	8000	15000	12000	15000	16200	20950	20700	26000
Producteurs							173	180	146	120

** = ayant plus de 120 chèvres*

Le pic du nombre d'élevages se situe en 1979 (environ 280), juste avant la crise de 1980-1981.
Ce nombre diminue ensuite pour se situer autour de 170 en 1996 et 130 en 2017.

EVOLUTION DU NOMBRE D'ELEVEURS (+/- 50 chèvres)

Année	2002	2010
Plus de 50 chèvres	128	93
Moins de 50 chèvres	228	201

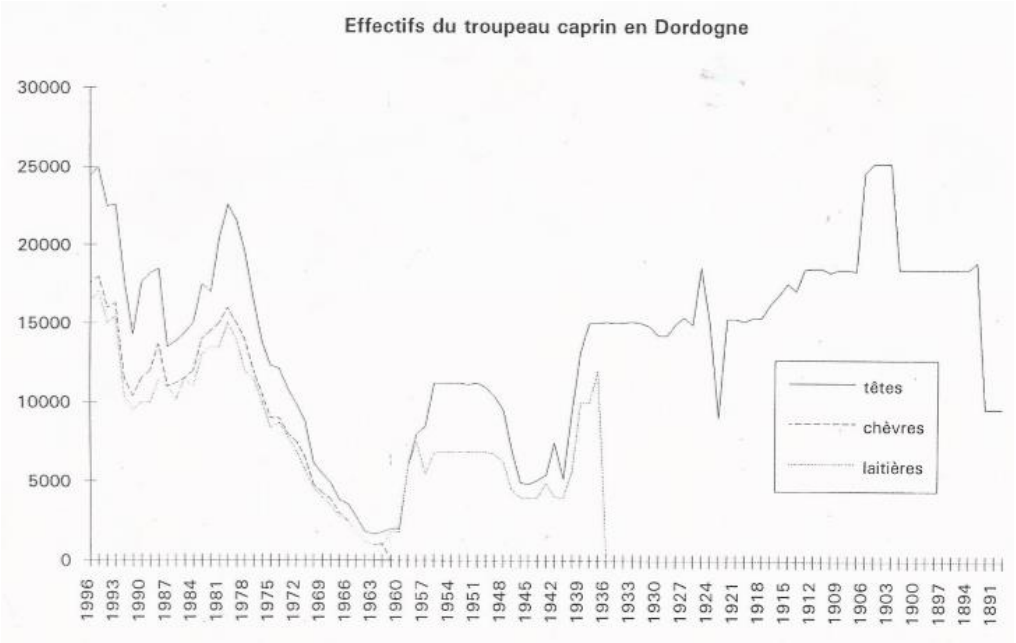
Nb, les moins de 5 chèvres représentent 60% des moins de 50 chèvres

REPARTITION ELEVEURS, CHEVRES ET CHEPTEL MOYEN PAR TRANCHE D'AGE EN 2010

Age	Nombre d'éleveurs	Nombre de chèvres	Cheptel moyen
< 25 ans	6	477	80
25-40 ans	38	7307	192
40-50 ans	41	7232	176
50-55 ans	27	3153	117
55-60 ans	17	2023	119
> 60 ans	0	0	0
TOTAL	129	20192	

EVOLUTION DES INSTALLATIONS JEUNES EN PRODUCTION CAPRINE

Année	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre d'installations	6	7	9	3	1	0	5	7



Comparatif : quelques chiffres clefs de la filière bovins lait de Dordogne

- **Evolution du nombre d'élevages de vaches laitières en Dordogne (source FRPL)**

1981	1991	2001	2008	2017
5672	1962	1130	674	357

Plus de 90% des élevages ont disparu sur la période (36 ans)

- **Evolution du nombre de vaches laitières (source RGA et IPG après 2000)**

1979	1988	2000	2008	2017
82000	56400	35673	34960	25000

Divisé par 3,3 sur la période (38 ans)

- **Effectif moyen par élevage (arrondi)**

1979	1988	2000	2008	2017
14 VL	28 VL	37 VL	52 VL	70 VL

Multiplication par 5 sur la période 1979 – 2017 (38 ans)

- **Evolution de la collecte laitière par campagne**

1984	2000	2008	2017
215 Ml	184 Ml	173 Ml	138 Ml

Baisse de 36% sur la période (33 ans)

En 2017, les trois principaux collecteurs de lait de vache en Dordogne sont : Bongrain, Sodiaal et Terra Lacta

Commentaire :

L'évolution comparée des deux filières laitières, vache et chèvre, du département de la Dordogne est très instructive. Elle révèle une profonde différence d'ancrage de ces deux productions agricoles sur un bassin laitier ici départementalisé. Cette évolution est à mettre à l'actif de plusieurs paramètres, dont la différence de marché national, des produits valorisés, des stratégies d'entreprise et de l'action de la profession et des instances publiques (collectivités, Etat, administration). L'ancrage de la production caprine sur ce département a notamment été permis par l'intérêt porté au fromage « Cabécou du Périgord » qui valorisait le lait de chèvre issu de ce terroir. Cette stratégie a été permise par la vision et les choix réalisés par les producteurs réunis dans leur syndicat mais aussi des laiteries, TPE locales et PME nationale, qui ont investi dans ce secteur économique.

I - Histoire de la Production Caprine en Dordogne et Organisation de la Profession.

Le Syndicat Caprin Dordogne a été créé dès la naissance des premiers troupeaux caprins dits Professionnels en 1963. Jean Eynard en fut le premier Président.

Depuis le SC 24 est toujours là, représentant et défenseur des intérêts des producteurs, acteur incontournable de la vie Caprine en Dordogne, moteur de l'organisation de la profession, même s'il ne fut pas le seul acteur. Notre ligne de conduite a toujours été de ne pas subir, de répondre efficacement aux nombreuses difficultés rencontrées en s'appuyant sur un projet pour les éleveurs caprins Dordogne.

Tous les éleveurs caprins laitiers étaient adhérents à l'origine quand les laiteries prélevaient automatiquement les cotisations. Le taux d'adhésion n'est ensuite jamais descendu au-dessous de 60%. Ce taux d'adhésion important nous a toujours donné une incontestable légitimité.

Le SC24 a toujours été le représentant unanimement reconnu des producteurs tout au long de la passionnante histoire de la profession Caprine en 24 que nous allons vous faire découvrir au cours de cette matinée.

Les Présidents du Syndicat de 1963 à 2017:

-Jean Eynard: 1963/ 1978
-Emile Hartman: 1978/1986
-Jacques Chèvre: 1986/1997
-Roland Vérichon: 1997/2002
-Anne Gonzalvés, Jo Billant: 2002/2004
-Jo Billant: 2004/2012
-Stéphanie Kaminsky, Christophe Roux: 2012/20017
-Jean Barou: 2017

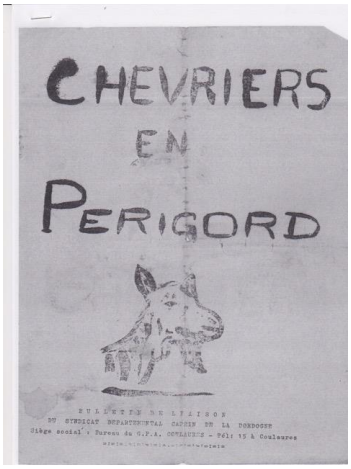
En 1970 Jean-Luc Mornand est recruté comme technicien spécialisé de l'EDE puis de la Chambre d'Agriculture. Il a rempli la mission d'animateur du SC jusqu'en 2004. Charles Drouot toujours présent lui a succédé.

Le Syndicat Caprin a été actif dans tous les volets de la vie syndicale. Nous en retiendrons trois et, pour chacun d'eux, je citerai quelques actions exemplaires tant il est impossible dans le temps qui nous est imparti de faire un récit exhaustif. Les interventions qui vont suivre approfondiront plusieurs sujets, vous aurez enfin plus d'informations grâce à la frise historique chronologique que nous vous présentons, accompagnée de documents d'archives qui nous ont paru les plus représentatifs.

I- L'accompagnement technique

Le SC 24 a mené en partenariat avec l'EDE et Copeldor de nombreuses actions techniques.
La conduite des troupeaux sur le plan alimentaire et sanitaire est aujourd'hui assez codifiée. Nous avons été des pionniers avant le relatif équilibre actuel. Passer de la chèvre, animal de basse-cour, à un élevage spécialisé a posé de nombreux problèmes de rations, de difficultés sanitaires, de génétique que nous avons tenté de résoudre plus ou moins vite et bien.
-Le **Syndicat de contrôle laitier** a été créé en 1965. Yann Grossin, embauché en 1972 sera le premier contrôleur spécialisé caprin.
En 1975, **création du GCRC pour la vente de chevrettes et boucs reproducteurs**. L'amélioration de la génétique des troupeaux, à travers la promotion de l'insémination artificielle, la qualité des chevrettes et des boucs proposées aux éleveurs, particulièrement à ceux qui s'installent, seront une préoccupation constante du Syndicat.
-La priorité est très vite donnée à l'accompagnement à l'installation. Un stage installation annuel, créé en 1994, accompagne les nouveaux venus.

-Une des particularités de la Dordogne c'est que des aides financières relativement importantes ont été apportées aux éleveurs:


CHEVRIERS EN PERIGORD

Le bulletin du SC 24

Il y a bien sûr l'accompagnement pour obtenir les aides départementales, régionales, nationales et européennes.
Le GIE Aquitaine a été un allié fidèle du SC. Yves Coudin a apporté un soutien sans faille à toutes nos demandes. Le premier contrat de plan Etat-Région a été signé en 1985. Il sera toujours reconduit par la suite, hélas à la baisse.

En 2001 démarre le plan Caprin départemental créé par le Conseil Départemental, négocié en concertation avec le SC 24 en 1999/2000. Il fut le premier Plan départemental, il y en aura ensuite pour la vingtaine de filières identifiées en Dordogne. Il apporte une aide de fonctionnement au Syndicat et accompagne plusieurs actions techniques et soutient la promotion du Cabécou du Périgord.

2001, la dévolution Capridor. Après la dissolution de la Coopérative il restait du Capital Social. Cette somme a été gérée par ASSELDOR et le Syndicat Caprin directement affectés à des actions de soutien aux producteurs sur une durée de cinq ans.

II – L'accompagnement à la structuration économique de la filière

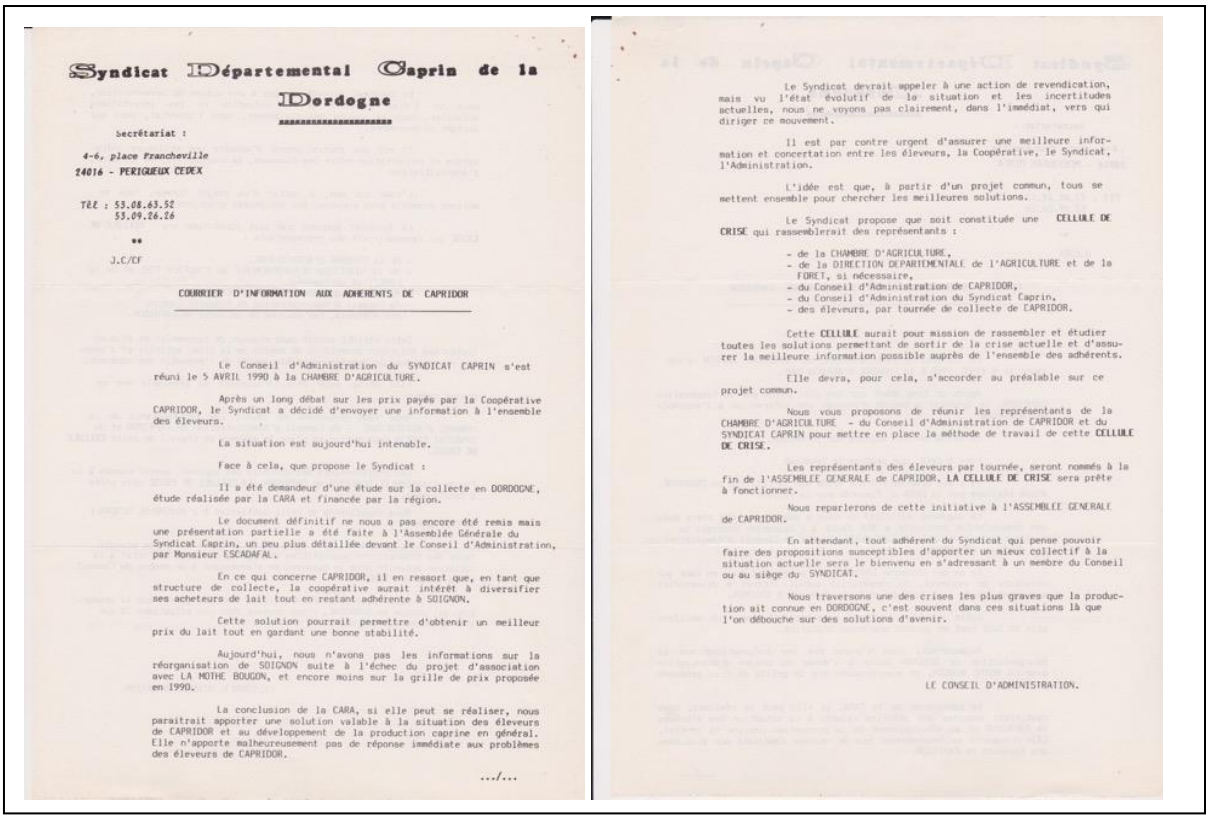
Fédération Régionale Caprine
GIE Elevage Aquitain

FILIERE CAPRINS LAIT AQUITAINE
Etude stratégique aval

CARA
Compagnie d'Aménagement Rural d'Aquitaine

1990

Le SC a été moteur en liaison avec les acteurs économiques. Très vite notre projet a pris forme: préserver le bassin de production Dordogne, garder des éleveurs nombreux et un prix du lait rémunérateur. Il nous est apparu que pour atteindre ces objectifs il nous fallait créer un signe de qualité Périgord. C'est ainsi que nous avons créé le Cabécou du Périgord, fabriqué avec du lait produit et transformé en Dordogne. Grâce à ce petit fromage dont nous sommes très fiers, nous avons réussi à développer la production, sans doute moins à obtenir un prix du lait rémunérateur même si on a toujours eu un petit plus par rapport au gros de la collecte Nationale. Notre réflexion a été accompagnée par le GIE Aquitaine, Yves Coudin, la DDA, Daniel Lagoutte, le Conseil Régional et Départemental, Jean Pierre Saint Amand et son Directeur Christian Vallade. Ils ont tous été pour nous un soutien sans faille.


Syndicat Départemental Caprin de la Dordogne

Secrétariat :
4-6, place Francheville
24016 - PERIGUEUX CEDEX

Tél : 53.08.63.52
53.09.26.26

J.C/CF

COURRIER D'INFORMATION AUX ADHERENTS DE CAPRIDOR

Le Conseil d'Administration du SYNDICAT CAPRIN s'est réuni le 5 AVRIL 1990 à la CHAMBRE D'AGRICULTURE.

Après un long débat sur les prix payés par la Coopérative CAPRIDOR, le Syndicat a décidé d'envoyer une information à l'ensemble des éleveurs.

La situation est aujourd'hui intenable.

Face à cela, que propose le Syndicat :

Il a été demandeur d'une étude sur la collecte en DORDOGNE, étude réalisée par la CARA et financée par la région.

Le document définitif ne nous a pas encore été remis mais une présentation partielle a été faite à l'Assemblée Générale du Syndicat Caprin, un peu plus détaillée devant le Conseil d'Administration, par Monsieur ESCADAFAL.

En ce qui concerne CAPRIDOR, il en ressort que, en tant que structure de collecte, la coopérative aurait intérêt à diversifier ses acheteurs de lait tout en restant adhérente à SOIGNON.

Cette solution pourrait permettre d'obtenir un meilleur prix du lait tout en gardant une bonne stabilité.

Aujourd'hui, nous n'avons pas les informations sur la réorganisation de SOIGNON suite à l'échec du projet d'association avec LA MOTHE BOUGON, et encore moins sur la grille de prix proposée en 1990.

La conclusion de la CARA, si elle peut se réaliser, nous paraitrait apporter une solution valable à la situation des éleveurs de CAPRIDOR et au développement de la production caprine en général. Elle n'apporte malheureusement pas de réponse immédiate aux problèmes des éleveurs de CAPRIDOR.

.../...

Le Syndicat devrait appeler à une action de revendication, mais vu l'état évolutif de la situation et les incertitudes actuelles, nous ne voyons pas clairement, dans l'immédiat, vers qui diriger ce mouvement.

Il est par contre urgent d'assurer une meilleure information et concertation entre les éleveurs, la Coopérative, le Syndicat, l'Administration.

L'idée est que, à partir d'un projet commun, tous se mettent ensemble pour chercher les meilleures solutions.

Le Syndicat propose que soit constituée une CELLULE DE CRISE qui rassemblerait des représentants :

- de la CHAMBRE D'AGRICULTURE,
- de la DIRECTION DEPARTEMENTALE de l'AGRICULTURE et de la FORET, si nécessaire,
- du Conseil d'Administration de CAPRIDOR,
- du Conseil d'Administration du Syndicat Caprin,
- des éleveurs, par tournée de collecte de CAPRIDOR.

Cette CELLULE aurait pour mission de rassembler et étudier toutes les solutions permettant de sortir de la crise actuelle et d'assurer la meilleure information possible auprès de l'ensemble des adhérents.

Elle devra, pour cela, s'accorder au préalable sur ce projet commun.

Nous vous proposons de réunir les représentants de la CHAMBRE D'AGRICULTURE - du Conseil d'Administration de CAPRIDOR et du SYNDICAT CAPRIN pour mettre en place la méthode de travail de cette CELLULE DE CRISE.

Les représentants des éleveurs par tournée, seront nommés à la fin de l'ASSEMBLEE GENERALE de CAPRIDOR. LA CELLULE DE CRISE sera prête à fonctionner.

Nous reparlerons de cette initiative à l'ASSEMBLEE GENERALE de CAPRIDOR.

En attendant, tout adhérent du Syndicat qui pense pouvoir faire des propositions susceptibles d'apporter un mieux collectif à la situation actuelle sera le bienvenu en s'adressant à un membre du Conseil ou au siège du SYNDICAT.

Nous traversons une des crises les plus graves que la production ait connue en DORDOGNE, c'est souvent dans ces situations là que l'on débouche sur des solutions d'avenir.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION.

Plusieurs études ont accompagné notre démarche : celle de la CARA en 1990 financée par le GIE Aquitaine, celle de la DDA en 1995 à l'initiative de Daniel Lagoutte et du DDA de l'époque Monsieur Zonta. Le cabinet AND, Messieurs Bouquery et Joubert, enfin nous a beaucoup aidés avant la dissolution de la Coopérative Capridor.

Capridor a été créé en 1975. Nous reviendrons sur son histoire avec Gérard Hartman et Jean-Luc Mornand.

Les relations du SC24 et de cette coopérative n'ont pas été « un long fleuve tranquille ». Capridor a été, à sa création en 1975 un acteur incontournable de la production en 24.

La coopérative a permis un développement important de la production. Les problèmes sont arrivés ensuite. Le lait collecté en Dordogne et dans le Lot partait à Soignon. Nous avions des frais de collecte importants pour livrer notre lait au plus mal payant de France. Nous étions ainsi sûrement les plus mal payés de France dans les années 80/90.

Pendant ce temps des artisans fromagers se développaient en Dordogne et voyaient leur croissance entravée par le manque de lait. Gérard Hartman vous racontera notre combat épique pour que le lait de Dordogne soit valorisé en Dordogne. Le SC a créé une cellule de crise en 1997 qui réunissait Capridor, artisans, SC, DDA. On s'est beaucoup affrontés sans aboutir à grand-chose. Finalement c'est la mobilisation des éleveurs qui ont organisé des réunions locales informelles, la première sur le secteur de Coulaure, qui a permis d'aboutir à la démission du CA de la Coop, à sa reprise en main par une équipe émanant du SC, présidée par Gérard Hartman.

Dissoudre une Coopérative est un acte grave. Nous étions tous des coopérateurs dans l'âme. Mais le fonctionnement de cette coopérative était devenu contraire à l'intérêt des producteurs et il n'y avait pas d'autres solutions possibles. Personnellement j'avais démissionné de ma fonction de président du SC pour pouvoir m'occuper avec les mains libres d'un des plus difficiles combats de ma «carrière» syndicale.

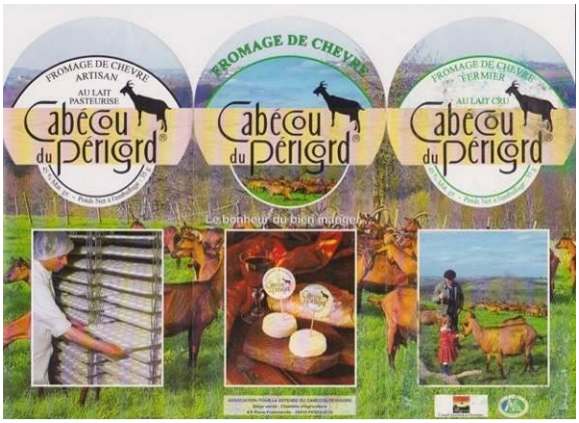
Les années 92 à 2000 seront surtout marquées par la mise en place du Cabécou du Périgord et de l'Interprofession. Jo Billant et Jean-Paul Chapelle vont vous raconter la longue histoire de la création de notre « fameux » Cabécou du Périgord.

Un grand moment : 10 h du soir, appel téléphonique chez moi. C'est Monsieur Goffinet, le nouveau Directeur de l'entreprise Chèvrefeuille. « M*. Chèvre quand on sait fabriquer un merveilleux petit fromage comme le Cabécou, qu'on est en Périgord, mondialement reconnu pour sa gastronomie, on l'appelle Cabécou du Périgord et on se fait des couilles en Or* ». Banco M. Goffinet.

Le Syndicat Caprin, les fromagers fermiers, et les entreprises, Chèvrefeuille, Chêne Vert, et Picandine ont su travailler ensemble pour la réussite de ce beau projet. Le rachat en 1999 de l'entreprise Picandine créée par Philippe et Olivier Lacourt (Lucien Risser les a rejoints quelques temps plus tard), par l'entreprise Triballat, donne une nouvelle dimension Nationale au Cabécou du Périgord. Dominique Verneau Directeur de Production participera activement à la démarche Cabécou.

Pour accompagner ces mutations nous avons créé successivement :

- 1993, l'Association de défense du Cabécou du Périgord
- 1996, l'interprofession Laitière Caprine Dordogne (ILCD) avec pour principal objectif de favoriser une collaboration entre les artisans et la coopérative Capridor.
- En 1999 des éleveurs et plusieurs de nos soutiens nous signalent que notre organisation est compliquée, trop lourde. L'ILCD et l'Association de Défense du Cabécou deviennent l'ICDP, Interprofession Caprine Dordogne Périgord. Une véritable Interprofession avec deux objectifs : veiller à ce que tous les éleveurs soient collectés et au même prix, gérer la marque collective Cabécou du Périgord.



Les premiers objectifs ont vite été abandonnés, chaque entreprise reprenant sa souveraineté, seule la promotion du Cabécou reste aujourd'hui dans ses missions.
Dans le même temps le Syndicat Caprin a actualisé ses statuts et pris le nom de Syndicat Caprin Dordogne Périgord en conformité avec une volonté unanime de mettre en avant l'image Périgord.
Les fromagers fermiers ont été très actifs et efficaces dans toute cette phase de mise en place du Cabécou. On pense surtout à Agnès Crabol et Monique Marsat.

III -Défense Syndicale et représentation

-Nous avons toujours préféré la **négociation** même si elle fut parfois «rugueuse».
Mais le SC 24 ne s'est pas interdit d'organiser ou de participer à plusieurs **manifestations** quand la situation l'imposait. Un car bien rempli de producteurs a rejoint les Grandes Manifestations de Poitou Charente telles que Surgères en 1989, « Rendez-nous nos 10 centimes », toujours à Surgères en 1997, crise de la tremblante, à Poitiers en 2003, Soignon 2009...

Le SC 24 a aussi organisé quelques Manifestations en Dordogne quand la négociation avait échoué. Citons la

1981

PAGE 7

Assemblée générale du Syndicat départemental caprin

Face aux inquiétudes

De nombreux éleveurs étaient présents à la Chambre d'agriculture le 30 novembre, mais il en manquait beaucoup et c'est dommage, car cette assemblée générale a permis de faire un tour complet de la situation de l'élevage caprin, sur le plan départemental grâce aux représentants de la D.D.A., de la D.S.V., de l'E.D.E., du S.U.A.D., mais aussi au plan national grâce à la présence de MM. Vène, Président de la Fédération national des Eleveurs caprins et Le Jaouen de l'ITOVIC.

Inquiétudes

Cette situation, le Président Hartmann la résume d'un mot, en ouvrant la séance : inquiétudes. Il est fini le temps où son prédécesseur, le Président Eynard, pouvait régulièrement annoncer « tout va bien », et ce n'est certainement pas par hasard que pas mal d'éleveurs de chèvres, comme l'indique M. Idelman de la D.D.A., figurent sur la liste de ceux qui ont été retenus pour bénéficier de l'aide aux agriculteurs en difficulté.

Inquiétudes quant au **prix du lait** : partant de la base 100 pour le lait de vache, il était de 191 en 79 pour le lait de chèvre, et seulement de 151 en 81 à la suite de deux années de baisse. Pour 81, les prix payés aux éleveurs ont diminué de 18 centimes chez Bongrain, 6 centimes pour Claix et Capridor.

Inquiétudes **pour la collecte** : elle a baissé de 15 % chez Bongrain, 4 % pour la Coopérative de Claix, 5 % pour Capridor.

M. Lejaouen devait le préciser, ces baisses ne sont pas particulières à la Dordogne. Il est évident que la baisse de prix (plus sensible semble-t-il chez nous) entraîne un découragement.

assurer que dans pareille éventualité la FDSEA de Dordogne serait aux côtés des éleveurs caprins. Seulement, le Président Vène le sait bien par expérience, il est très difficile de réunir les éleveurs de chèvres en nombre suffisant pour mener une action de poids.

La surproduction n'est pas la cause de l'engorgement. Il faut plutôt accuser une mauvaise organisation et l'anarchie qui règne dans le secteur de la transformation, de même que la vente de fromages de mauvaise qualité qui ont amené une diminution de la consommation après la période faste allant jusqu'à 1979. Les entreprises n'ont pas su accouer leurs anciennes habitudes commerciales et régir comme il l'aurait fallu devant de nouvelles données économiques.

Ce qu'il faut faire

Pour le Président Vène, les 13 millions accordés pour l'assainissement du marché par la destruction (pas si facile que cela) des stocks de caillé congelé, ne résoudront pas tous les problèmes, pas plus que la reconduction d'aides aux producteurs en difficulté. On peut cependant espérer une augmentation de 20 centimes à la suite du déstockage et l'on

A la tribune, on reconnaît de gauche à droite : MM. Eynard, Idelman, Hartmann, Vène, Le Jaouen (Photo DIAZ)

C.O du 14.06.89

DEUX-SEVRES

HIER A SURGÈRES

500 producteurs de lait de chèvre ont fait le procès de la coopération

Venus du Poitou-Charentes, mais aussi de la Dordogne, du Lot, du Tarn-et-Garonne, de Bretagne et de bien d'autres régions, 500 producteurs de lait de chèvre étaient rassemblés hier après-midi à Surgères, à l'appel de la FNEC (Fédération nationale des éleveurs de chèvres) et avec l'appui des syndicats FNSEA et CDJA.

But de la manifestation : obtenir un prix minimum pour le lait de chèvre, qui a baissé de 13 % en deux ans.

Le réquisitoire de... M. Chèvre !

Arrêtez la « braderie »

Manifestation sur l'équarrissage devant la DDA 24, celle devant l'entreprise Picandine en Décembre 2002 sur le prix du lait bloqué depuis 4 ans. Etait-elle bien venue? Le débat est encore ouvert aujourd'hui mais on ne refait pas l'histoire.

-Nous avons reconduit pendant plusieurs années une manifestation plus pacifique, mais très attendue; la **fête de la Chèvre** qui a eu lieu plusieurs années à .. Saint Germain des Prés... le nôtre en Dordogne.

-Nous avons mené de nombreuses **défenses individuelles** quand des éleveurs en difficulté sollicitaient le syndicat. C'est ces luttes qui nous ont sans doute pris le plus de temps. C'est aussi celles qui ont donné un sens au SC 24 qui a toujours mis la défense des éleveurs, individuelle et collective, dans sa raison d'être.

DL 21 DÉC. 2002

Les éleveurs demandent leur centime à Picandine

La petite centaine d'éleveurs de chèvres qui alimente la fromagerie Picandine de Saint-Astier demande en vain depuis longtemps l'augmentation du prix d'achat du lait. Hier, les éleveurs manifestaient aux portes de l'usine.

Le blocage du prix du lait pose la question de la vieille image haut de gamme de Picandine et de son «Cabecou du Périgord».

Une centaine d'éleveurs manifestait hier devant la fromagerie de Saint-Astier. Mais les décisions sont prises par un groupe basé dans le Cher. Photos DL

-L'élevage Caprin n'a pas été épargné par les **crises sanitaires**. Avec la tremblante est arrivée la menace de l'abattage total des troupeaux. Nous nous sommes battus contre l'abattage total, pour l'abattage sélectif. Malheureusement plusieurs troupeaux ont été abattus, le premier en 2003, le dernier en 2009, un drame insupportable pour les éleveurs.

La lutte contre le CAEV nous a aussi beaucoup mobilisés.

Les solutions proposées ne semblent pas avoir été satisfaisantes malgré les efforts engagés, thermisation du colostrum, précautions sanitaires diverses...

-Il nous faut revenir sur un épisode syndical mouvementé. La Dordogne a toujours eu un **représentant à la FNEC**, il y en avait 2 pour l'Aquitaine. D'abord indépendante des Syndicats Agricoles, la FNEC a décidé d'adhérer à la FNSEA le 10 mars 1988 après un débat passionné. Les adhérents du SC 24 se partageaient entre la FDSEA/JA, la Confédération Paysanne et bien sûr les non syndiqués. Quand la FNEC a adhéré à la FNSEA un bon nombre de Syndicats départementaux ont vécu une scission ce qui leur a été le plus souvent fatal; je cite en exemple l'Aveyron car nous avons beaucoup échangé à l'époque. En Dordogne au cours d'une AG les adhérents ont choisi de rester ensemble en cotisant aux deux syndicats, nous cotisions à la seule FDSEA 24 auparavant, au prorata des résultats aux élections Chambre d'agriculture. La cotisation Nationale était aussi répartie entre la FNEC et une « Association Paysanne Caprine » en création à la Confédération Paysanne Nationale. Cette Association n'ayant finalement pas été constituée, la cotisation à la CP a été suspendue 3 ans plus tard. Contrairement à ce qu'on nous prédisait dans les deux syndicats, ça a marché. Cette décision très «politique» a permis de sauver la cohésion du SC 24 tout en gardant sa diversité et son indépendance de pensée et d'action. Je représentais la Dordogne à la FNEC au moment de l'adhésion à la FNSEA. Roland Vérichon m'a remplacé après ma démission.

-Nous avons aussi été toujours présents à **l'interprofession nationale et à l'Office du lait**. Nous avons fait du bon travail, je pense surtout aux accords interprofessionnels, celui sur la maîtrise de la production en particulier. Rappelons toutefois que ces structures n'ont de sens que si les trois collèges sont respecté et entendus, je pense bien sûr au collège producteur qui est souvent le plus mal mené y compris sur le plan financier.

Lors de la dernière réunion préparatoire à ce colloque nous avons eu au sein du groupe une discussion très riche sur l'évolution de la situation Caprine. Nous avons cherché ce qui pour nous a fait la force de la filière caprine dans les années 90 début 2000. Nous avons retenu un équilibre reposant sur le trépied:
-Une représentation forte et reconnue des producteurs à travers le Syndicat Caprin, dans l'Interprofession,
-Un bassin de production protégé par un signe de qualité qui garantit un lait produit et transformé en Dordogne
-Des entreprises artisanales attachées au terroir qui ont su se développer leur production en gardant une concertation avec les producteurs.

4 - Quel avenir pour la production Caprine en Dordogne?

Nous pensons tous avec fierté à ce que nous avons fait avec une certaine nostalgie de l'époque où les producteurs étaient sans aucun doute reconnus dans leur représentation, écoutés et respectés même si leur propositions n'ont pas toujours été suivies... loin s'en faut!

Le mode de production évolue. La tendance actuelle est d'encourager l'augmentation de la taille des ateliers, comme dans toutes les productions. Jusqu'à quand et jusqu'à quelle taille? Le résultat est que le nombre des producteurs est en baisse constante même si la production se maintient. Se portent-ils mieux pour autant?
Dans le même temps le regard et les attentes des citoyens sur l'agriculture évoluent. La Chèvre a une bonne image. Il faudra savoir la conserver, c'est un atout considérable.
Les entreprises mettent en place actuellement des Organisations de Producteurs (OP) conformément à la nouvelle loi depuis la fin des quotas laitiers vache. Quel sera le rôle de ces OP? Est-ce qu'elles auront la force de représentation et l'indépendance qu'a eu jusqu'à ce jour le Syndicat Caprin 24 dans la défense des intérêts des producteurs? C'est l'équipe actuellement en place qui fera, avec tous les producteurs et nos partenaires, l'avenir de notre profession. Nous leur avons transmis une belle organisation. On nous a souvent dit, « Vous êtes petits mais efficaces », sachons le rester!
Ce qui existe n'est pas tombé du ciel. C'est le fruit de beaucoup d'efforts et de combats des « anciens ».
Nous espérons que ce travail de mémoire pourra aider les responsables aujourd'hui.
Il est toujours utile de savoir d'où l'on vient pour choisir où l'on va!
Merci de votre attention.

Jacques CHÈVRE, Chevrier retraité depuis 2008.

Zoom sur les Fêtes de la Chevre en Dordogne

La première a eu lieu à St Germain des Prés à l'été 1989, dans le bassin historique de Coulaures, à l'initiative du Syndicat Caprin. C'était à la fois l'occasion de se retrouver entre éleveurs autour d'un bon repas (très important en Périgord), de montrer à destination de tout public une vitrine de nos élevages avec la présence de chèvres et de boucs y compris angoras, de discuter de technique et autres sujets, et bien sûr de faire la fête.

Bref, une façon sympathique de mettre du liant et de fédérer une petite filière en développement tout en se faisant connaître, y compris des élus locaux.

Il y en a eu 5 en suivant à St Germain des Prés, toujours en été, avec une affluence jamais démentie. Elles ont aussi coïncidé avec les débuts de la démarche Cabécou du Périgord et ont servi de caisse de résonance à celle-ci. Il y en a eu aussi une le 18 juillet 1992 à Nontron qui a officialisé le lancement de la demande d'identification pour le Cabécou du Périgord, avec l'inauguration d'une rue de la chevre et la présence de nombreux politiques périgourdins.

En 1995, des éleveurs adhérents de différents syndicats de race veulent lancer un événement itinérant du même type qui fédérerait les éleveurs bovins lait et viande, ovins, caprins, chevaux de trait…L'association « Festival de l'Elevage » est née. Le syndicat caprin est partie prenante. Comme il est difficile d'organiser deux fêtes dans le même été, le bénévolat a ses limites !, il est décidé de mettre en sommeil la fête de la chevre et d'essayer de drainer un maximum d'éleveurs caprins au Festival de l'Elevage. Au fil des années, le résultat ne sera pas exactement à la hauteur des espérances. La filière caprine se retrouve un peu « noyée » dans la masse et nombre d'éleveurs regrettent que le côté festif et convivial de St Germain des Prés soit moins présent. Malgré tout, la présence des caprins au Festival de l'Elevage s'est pérennisée jusqu'à aujourd'hui.

En 2010 et 2011, un groupe d'éleveurs du sud Dordogne et nord Lot et Garonne ont tenté avec succès de retrouver l'esprit des fêtes de la chevre de St Germain des Prés. Autour du Cabécou du Périgord et de la viande de chevreau, ils ont organisé à Issigeac d'abord et Castillones ensuite deux manifestations estivales qui ont drainé un public d'éleveurs, de touristes et des élus locaux. Des difficultés d'organisation n'ont pas permis de renouveler le challenge les années suivantes.

En 2012, la municipalité de St Astier a mis en avant dans sa fête du 15 Août les produits agricoles de la vallée de l'Isle, dont le Cabécou du Périgord (l'usine de Picandine est située à St Astier). Devant le succès rencontré par ce petit fromage auprès d'un public majoritairement composé de touristes, l'édition 2013 de la fête de la vallée à St Astier a été entièrement centrée sur le Cabécou du Périgord (fermier et industriel) et la viande de chevreau. Là aussi avec succès. Cependant, la municipalité n'a pas souhaité renouveler l'expérience.

En conclusion, les différentes fêtes de la chevre organisées en Dordogne ont toujours été plébiscitées par un public d'éleveurs et de non éleveurs. Elles ont largement participé à la dynamique et à la promotion du Cabécou du Périgord. Mais il s'est révélé difficile d'en faire une tous les ans : c'est une organisation assez lourde qui mobilise principalement des bénévoles, et c'est bien connu, le bénévolat ça s'use et ça use !

Jo BILLANT, Chevrier retraité

Quelques articles relatant les Fêtes de la Chèvre en Dordogne

FETE DE SAINT-GERMAIN-DES-PRES

L'objectif cabecou pour nos chevriers

L'idée de faire valoriser sur place le lait de leurs troupeaux devient progressivement réalité pour les deux cents adhérents du syndicat caprin du département.

La journée de la chèvre qui se tenait ce dimanche à Saint-Germain-des-Près a, pour l'essentiel consisté en un bilan de l'aventure engagée depuis quelques mois, celle du cabecou. Le président du syndicat, M. Chèvre ne cache pas qu'il y a encore beaucoup d'obstacles à faire sauter pour atteindre ce but, celui de la multiplaction d'une production déjà phare dans notre Périgord.

C'est en s'appuyant sur un savoir faire ancien que grâce à l'implication de deux artisans et d'une quinzaine de fromagers une marque collective a été créée après que des normes très strictes de fabrication aient été éditées. Cette charte devrait permettre d'aller à la définition d'une appellation d'origine contrôlée.

Les visiteurs, ils ont été nombreux, ont eu à tester les divers fromages présentés, mais aussi à choisir lesquels des vins de la cave coopérative de Sigoulès, rouge, blanc sec ou rosé, se marient le mieux avec le cabecou, les deux conjoints devant s'épauler pour donner au dégustateur le plaisir organoleptique. Les appréciations ont été diverses, chacun exprimant ses goûts mais tous ont apprécié un fromage tout aussi agréable à servir qu'à déguster.

Bon vent au cabecou...

Lisez et faites lire L'ECHO Dordogne

ECHO - Mardi

Voici quelques reportages de divers Journaux sur le Journal de la Chèvre (Voir aussi Sud Ouest du Lundi)

En Espérant un bilan positif de cet Journée; Recevez nos sincères salutations

M^me Hardy

15/8/94

Août 199

A SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

La chèvre et le cabécou

Hier, la 5e Fête de la chèvre de Saint-Germain-des-Prés, a été celle du Cabécou du Périgord, qui cherche ses lettres de noblesse

Alain Bernard

Emma Lagorce, 82 ans, dont le père tenait jadis la poste de Saint-Germain-des-Prés, avait pris la Fête de la chèvre comme prétexte pour venir, de Périgueux, retrouver ses amis des années...1914 à 1924. De son côté, le ministre de la Jeunesse et des sports, Michèle Alliot-Marie, se trouvait là en visite privée. Quant à M. Chèvre (bien nommé, mais « vacciné » côté réactions amusées), président du Syndicat caprin de la Dordogne, il rappelait que 200 éleveurs (produisant 10 millions de litres de lait) y élèvent 15 000 « biquettes ». Dont, côté exotique, les chèvres angora, sélectionnées d'Australie, de la ferme de séjour « La grange » chez Guillout à Jumilhac-le-Grand (1).

Si Saint-Germain-des-Près organise cette fête depuis 5 ans, elle prenait cette année une dimension particulière après la récente naissance officielle d'un label, déjà à l'ordre du jour en 92 à Nontron : celui du « Cabécou du Périgord » (cabécou signifiant « petite chèvre » en occitan). Cette marque collective, faisait observer Pierre-Etienne Goffint, fromager industriel à Nontron (l'autre est « Picandine » à Saint-Astier), peut et doit « créer une nouvelle dynamique pour la transformation sur place du lait de chèvre ». Tout en impliquant le respect de normes précises, vraies règles du jeu du label.

DES AMBASSADEURS

À côté des 160 chevriers qui livrent à l'extérieur 8 millions de litres de lait par an, les fermiers-fromagers (en production autonome) sont au nombre de 62 en Dordogne. Déjà 15 d'entre eux ont rejoint l'Association pour la défense du Cabécou du Périgord, et les autres seraient sur le point d'en faire autant. Un constat encourageant alors que l'association se démène pour faire connaître les ressources gastronomiques de ce petit fromage rond de 55 mm, souple mais pas trop coulant, de jaune pâle, à texture fine, à la coupe franche et au croûtage léger : omelette au cabécou, pizza rustique, salade du berger, petits plâtés au chèvre, cabécou chaud, etc.

De promotion, il a été largement question hier à cette fête annuelle (fondée sur la présence attestée de chèvres « périgordines » depuis le 17e siècle) qui, de par la motivation des chevriers, devrait devenir celle « de la chèvre et du cabécou ». En effet, en présence des conseillers généraux MM. Faure et Bourchillou, des diplômes d'« ambassadeurs du cabécou » ont été remis au député des Hautes-Alpes Patrick Ollier, responsable national agricole RPR, garçon du pays (son grand-père était boulanger à Saint-Germain, et il garde des parents à Fauillac); au président du Conseil général et au sous-préfet de Nontron; au député Frédéric de Saint-Sernin; au maire Claude Cluzeau; à M. Coustel des services vétérinaires et, par délégation, à MM. Mortemousque et Bournazel.

Tandis que l'accordéon faisait valser les convives du banquet sous toile (fatalement ponctué de cabécou au dessert), on remarquait également, parmi les invités, tel représentant du consulat général de Grande-Bretagne à Bordeaux. Il avait, le matin, assisté à une cérémonie pour les six aviateurs de la RAF abattus pendant la guerre à Saint-Germain, et enterrés à Excideuil. Le souvenir aussi, au milieu des réjouissances.

(1) Où Maryse Baudrier avait, en 1991, obtenu le 1er prix de la cuisine en fermes-auberges

La chèvre, entre poésie et qualité (Photo Michel Pitout)

SUD OUEST, LUNDI 23 AOUT 1993

LUNDI 23 AOUT 1993

PÉRIGORD — Vendredi 9 avril 1993 DL

Cabécou du Périgord : c'est parti !

Un fromage de 50 à 57 mm de diamètre à la texture fine.

Le cabecou du Périgord est né, il ne reste plus qu'à le déguster. Le président Pierre Goffinet à le sourire. (Photo Jürgen Prast)

Hier à la Chambre d'Agriculture a été officiellement fêtée la naissance du Cabécou du Périgord.

Un label, une association un fromage de chèvre aux normes bien précises, le Cabecou du Périgord est né. Lors de la fête de Nontron, la filière s'était fixé un échéancier qui a été respecté. Hier, à l'issue d'une assemblée à la chambre d'Agriculture on avalisait la naissance du cabecou du Périgord. A ce jour 2 artisans représentant 60 emplois et 16 éleveurs indépendants se sont engagés à respecter un cahier des charges pour un produit qui a déjà sa carte d'identité, et même son étiquette, la même pour tous.

Les contrôles, les normes de récolte du lait, le malaxage et salage dans la masse, le moulage manuel à la planche et à la cuillère, les durées d'affinage, autant de normes qui donnent un fromage de 50 à 57 mm de diamètre à la texture fine. L'association et son président Pierre Goffinet espèrent qu'un bon nombre des 200 éleveurs du département se joindra peu à peu à l'opération qualité qui pourrait tourner à la quantité grâce à une promotion commune sur les marchés.

Le budget global de l'opération est de 1.600.000 F avec l'appui des collectivités locales et de divers organismes agricoles. Toute la filière est représentée dans l'association, les syndicats, les éleveurs, les artisans fromagers. Un produit qui devrait participer à la valorisation des gourmandises Périgord, en même temps que conforter le travail de qualité. Dans le cahier des charges, il est question aussi bien de la forme et de l'apparence du fromage que du mode d'alimentation des chèvres, la gestion des fourrages, l'installation de traite, avec un contrôle qualité permanent par une commission adéquate.

007585
Recherche
CHEF de MAGASIN
pour
superette alimentaire
Périgueux
Expérience Fruits et Légumes indispensable
Écrire : Entrepôts du Centre
B.P. 528 - 19107 BRIVE Cedex

SO/15.08-94

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

La chèvre et le cabécou en fête

Entre comices agricoles et animations touristiques, la biquette a tenu salon, dimanche à Saint-Germain-des-Prés, lors de la sixième journée départementale de la chèvre

Les chèvres angora de M. Guillout ont eu beaucoup de succès auprès de visiteurs (Photo Pierre Ouzeau)

Le brave M. Seguin n'aurait pas reconnu la sienne. A Saint-Germain-des-Prés, il y avait, dimanche, des chèvres de toutes sortes, de toutes origines, exposant leur toison, leurs mammelles et leur patrimoine génétique aux yeux des éleveurs et des badauds. Pour la sixième année consécutive, le petit village du Périgord vert vivait au rythme des caprinés. Les spécialistes, éleveurs, artisans fromagers, et coopératives, se sont réunis pour apprendre des généticiens les dernières trouvailles de la biologie en matière de croisement et de production laitière. Pendant ce temps, les touristes découvraient la chèvre angora, venue de Turquie, dont le poil donne le mohair, si doux et si chaud. Tout ce monde s'est retrouvé autour d'un repas dédié aux caprinés, organisé par le Comité des fêtes de Saint-Germain. Salade de cabécou chaud et chevreau au vin de Sigoulès ont convaincu l'assistance. « Il y a environ 200 éleveurs dans le département », explique le président du Syndicat caprin de la Dordogne.

Un homme au patronyme prédestiné : M. Chèvre. « La chèvre est un produit porteur en agriculture, ce qui est rare aujourd'hui », poursuit-il. M. Jolibois, éleveur périgordin est du même avis. « L'an passé, la consommation de fromage de chèvre a augmenté de 4 %, alors que la plupart des autres fromages se sont moins vendus. Les gens mangent de plus en plus de fromage de chèvre parce que la qualité s'est améliorée et que la grande distribution s'est ouverte à nous ». Le fromage de chèvre n'est plus un produit régional intransportable. « Nous misons beaucoup sur le cabécou du Périgord », reprend M. Chèvre, « un de nos objectifs est d'obtenir une AOC comme il en existe une pour le Rocamadour. » En attendant, les convives ont planché, dimanche, sur l'élaboration d'un slogan vantant les mérites du cabécou périgourdin. Si sa formule fait mouche, le Pays de l'homme et du foie gras pourrait bien devenir aussi celui de la biquette.

GILLES DELBOS

B 8ABC

III - COMMENT S'EST ORGANISÉE LA COLLECTE DU LAIT DE CHÈVRE EN DORDOGNE ?

Historiquement, en Périgord, région de « polyculture-élevage » diversifié, très morcelée qui comprenait de nombreuses petites métairies et fermes dans lesquelles on rencontrait, pour la production laitière, quelques chèvres communes en troupes plus ou moins importantes.

La chèvre avait souvent mauvaise réputation mais elle s'adaptait bien à la pauvreté des sols de causses et de landes. Elle était considérée comme un animal de basse-cour. La transformation du lait en petits fromages était assurée par les ménagères pour la consommation familiale, le surplus, en fromages ou viande de chevreaux, était commercialisé sur les marchés au même titre que les œufs ou les volailles.

Lorsque les premiers élevages de chèvres ont été créés, en 1963, il n'existait donc aucune structure de collecte et il a fallu trouver un débouché au lait. La première zone concernée fut la région de Coulaures, terre de causse au Nord de Périgueux. Les éleveurs se sont adressés aux entreprises qui collectaient le lait de vache pour envisager, avec elles, un éventuel débouché.

Celles qui ont répondu furent BONGRAIN-FROMARSAC, à Marsac S/ l'Isle, et une coopérative située en Charente SERS-DIGNAC. Ces entreprises ont commencé à collecter dans les zones ou elles avaient déjà un ramassage de lait de vache :

- BONGRAIN, dans la zone Sud, Sud-Est et dans la région Nord de Périgueux, transformait le lait en Charente-Maritime, à Réparsac.
- SERS-DIGNAC dans la zone Nord-Ouest et également dans la région Nord de Périgueux et transformait également en Charente.
  Par la suite, la réorganisation en Charente avec la fusion de plusieurs petites coopératives au sein d'une même structure, a vu le groupe CLAIX reprendre à son compte la collecte de lait de chèvre dans sa zone d'influence lait de vache.

  La collecte était regroupée à AGONAC puis acheminée en transport groupé jusqu'en Charente.

  Avec les fusions successives des entreprises et la constitution de groupes laitiers de dimensions internationales, cette structure a perduré jusqu'à ce jour sous le nom de LESCURE aujourd'hui TERRALACTA.
- Avec l'arrivée des fromageries artisanales, la collecte s'est diversifiée avec « TOURNIER », dans le Lot, qui souhaitait un approvisionnement dans le Sud-Est du département et DESPORT-CHEVREFEUILLE dans le Nontronnais.

Très rapidement, des modifications dans l'organisation du groupe BONGRAIN ont fait que cette entreprise à souhaité se décharger de la collecte du lait de chèvres dans le Sud et le Sud-Est du département et s'est tourné vers l'entreprise TOURNIER pour que celle-ci reprenne la collecte dans ce secteur. Sa collecte se poursuivait dans les autres zones.

DESPORT-CHEVREFEUILLE a favorisé l'installation de nouveaux éleveurs dans sa zone d'influence.

La cession de CHEVREFEUILLE à un groupe espagnol et la création, par François DESPORT, d'une nouvelle structure CHÈNE-VERT, à Saint Front sur Nizonne, a fait l'objet d'un nouveau besoin en lait par cette entreprise avec la nécessité de développer de nouvelles installations et de repenser l'organisation de la collecte de lait.

Par ailleurs, des problèmes financiers de l'entreprise TOURNIER l'ont empêché de payer le lait aux éleveurs.

Un rapprochement entre TOUNIER et une fromagerie LEPETIT a permis aux éleveurs de récupérer une partie des impayés mais ce rapprochement n'a pas duré.

Il s'agissait de savoir par qui et comment seraient collectés les élevages concernés.

Dans le même temps, comme il fallait assurer l'avenir des éleveurs, des contacts multiples ont débouché sur un accord avec une entreprise des Deux-Sèvres, l'ULDS-SOIGNON qui avait besoin de lait. Il était cependant nécessaire d'organiser, sur place, la collecte.

C'est ce qui est à l'origine de la constitution de la coopérative CAPRIDOR en 1976.

René BAROU en a été le premier président, un dépôt permettait de stocker le lait, repris ensuite par véhicule plus gros pour l'acheminer en Deux-Sèvres.

Claude VILATTE a succédé à René BAROU, la coopérative s'est dotée de locaux autonomes et suffisants à THENON.

Le développement de l'entreprise PICANDINE a généré de nouveaux besoins en lait, il y a eu des créations d'élevages ainsi que des départs de certains, déjà collectés par d'autres entreprises, pour répondre aux besoins de cette nouvelle structure qui a, elle aussi, organisé sa collecte.

Dès lors, il y avait cinq structures de collecte sur le département :

- Deux coopératives, CAPRIDOR et LESCURE,
- Trois entreprises privées : CHEVREFEUILLE, CHÈNE-VERT, PICANDINE.

Des crises successives, au plan national, ont pesé de façon importante sur le prix du lait payé par les coopératives aux éleveurs.

Dans le même temps, les entreprises privées qui valorisaient mieux leur lait avec des produits spécifiques dont le CABECOU DU PÉRIGORD, d'une part payaient mieux le lait aux producteurs, d'autres part voyaient leurs besoins augmenter et, pour certaines, souhaitaient racheter du lait « local » à d'autres structures, dont CAPRIDOR qui ne valorisait pas sur place et payait moins cher ses producteurs.

A la suite de désaccords sur la politique de CAPRIDOR, une nouvelle équipe d'administrateurs a décidé de répondre aux besoins locaux, d'autant plus que la rémunération était bien meilleure.

Les contacts avec les entreprises concernées ont permis de répartir les producteurs suivant leurs zones géographiques, ces entreprises ont alors pris à leur compte la collecte du lait, la coopérative CAPRIDOR n'avait plus lieu d'exister, elle a été clôturée en 2001.

Dès lors, les entreprises qui collectent le lait de chèvre sur le département sont :

- Le groupe coopératif LESCURE-TERRALACTA.
- PICANDINE.
- CHÈNE-VERT.
- CHEVREFEUILLE.

Quelques éleveurs sont collectés par des structures extérieures, du Lot pour la zone ROCAMADOUR et, de façon anecdotique, (un éleveur concerné), du Lot et Garonne.

Jean-Luc MORNAND

IV - La COOPÉRATIVE CAPRIDOR : 1976 – 2001 : de sa CRÉATION à sa DISSOLUTION

Sommaire

- POURQUOI CAPRIDOR A ÉTÉ CRÉÉE ?
- QUELLES SONT LES RAISONS QUI ONT AMENÉ SA DISSOLUTION ?
- LES ÉTAPES SUCCESSIVES DE CETTE DISSOLUTION
- LA DÉVOLUTION
- QUE SONT DEVENUS SES ADHÉRENTS APRÈS LA DISSOLUTION ?

1 : LA CRÉATION DE CAPRIDOR

- La société BONGRAIN-FROMARSAC qui collectait du lait de vache et du lait de chèvre dans le Sud et l'Est du département, souhaitait se désengager et avait proposé à l'entreprise Tournier fromagerie située dans le Lot, de reprendre sa tournée.
- Suite à des difficultés financières l'entreprise TOURNIER avait des retards importants de règlement du lait aux éleveurs.
- Un rapprochement fugace entre TOURNIER et une société LEPETIT a permis aux éleveurs de récupérer une partie des impayés mais ce rapprochement ne s'est pas concrétisé.
- Des contacts multiples ont abouti à un accord avec un groupe laitier de Poitou-Charentes, l'ULDS-SOIGNON, pour un achat de lait.
- Il fallait cependant organiser la collecte, la coopérative CAPRIDOR a été créée dans ce but en 1976.
- Les premières collectes ont été réalisées chez des éleveurs du Sud du département, le lait était stocké en cuve chez un éleveur et repris pour être livré en Poitou.
- les éleveurs de la zone Est ont ensuite démissionnés de chez BONGRAIN pour adhérer à CAPRIDOR, des éleveurs du Lot les ont rejoint, vinrent enfin ceux de la zone Nord de Périgueux (Coulaures).
- Il fallait un lieu de stockage plus central, des locaux ont été achetés à Thenon, les activités de la coopérative se sont diversifiés (services aux éleveurs sous forme de lessives pour machines à traire, poudre de lait pour chevreaux, minéraux, achats groupés …etc).
- L'activité de la coopérative s'est poursuivie au grès de périodes tranquilles et de crises successives.

2 : POURQUOI LA DISSOLUTION DE CAPRIDOR ?

- Le prix du lait payé par CAPRIDOR à ses adhérents n'était pas suffisamment rémunérateur,
- Il était mieux payé aux éleveurs par les entreprises locales car mieux valorisé,
- La société PICANDINE avait besoin de lait et sollicitait CAPRIDOR,
- Accord de livraison de lait à PICANDINE mais la nécessité d'avoir un lait de qualité n'était pas assez prise en compte par la coopérative (les analyses individuelles étaient convenables mais les laits de citernes présentaient des qualités bien inférieures),
- Grosses difficultés relationnelles entre les responsables de l'entreprise et ceux de la coopérative au sujet de la qualité du lait et de la nécessité, pour PICANDINE, d'en identifier les causes.
- Plusieurs tentatives de conciliation se sont soldées par des échecs,

3 : LES ÉTAPES SUCCESSIVES DE LA DISSOLUTION

- Un groupe d'éleveurs a manifesté son désaccord avec le comportement et la politique d'entreprise menés par les responsables de la coopérative,
- Des réunions, par secteur ont été organisées par ce groupe pour consulter les adhérents.
- L'Assemblée Générale statutaire du 29 juin 1998 désapprouvait le bureau et élisait un nouveau conseil d'administration dont ne faisaient plus parti les anciens dirigeants.
- Le bureau qui a été élu ensuite décidait une consultation large des autorités agricoles départementales et régionales (DDAF, Chambre d'Agriculture, FRCA …etc.).
- Lors d'une réunion avec ces instances, la décision était prise d'engager un audit de la coopérative. Après plusieurs consultations le cabinet AND (Agriculture Nutrition Développement) a été retenu.

- Dans le même temps, le pays présentait un déficit en lait et plusieurs gros groupes laitiers auraient souhaité reprendre la collecte de CAPRIDOR.
- Le rapport final du cabinet d'audit proposait plusieurs solutions de reprise, soit par des groupes extérieurs au département, soit par des entreprises locales. Le C A de la coopérative a préféré privilégier une solution locale pour la valorisation du lait.
- Des contacts successifs ont permis de définir les besoins en lait de chacune des entreprises celles du Lot étaient intéressées par la zone AOC ROCAMADOUR, celles de Dordogne devaient préciser leurs besoins en lait et définir leurs zones afin d'optimiser les coûts de collecte.
- L'avenir des adhérents ayant été sécurisé par des contrats de livraison et l'assurance de prix à peu près identiques et valorisants, la coopérative n'avait plus de raison d'exister.
- L'A.G extraordinaire du 16 juillet 1999 votait la dissolution de CAPRIDOR et désignait des liquidateurs pour vendre les biens et mener à bien la dévolution des actifs

4 : LA DÉVOLUTION

Une A.G de clôture se tenait le 27 décembre 2001 et votait la liquidation de la société, avec l'accord de la DDAF la dévolution de la coopérative devait répartir la somme de 1 283 373,11 francs.

- 1 009 357,76 Fr ont été attribués à COPELDOR qui devait consacrer cette somme, sur 5 ans, à des actions en faveur de la filière caprine en Dordogne.
- 154 435,35 Fr ont été attribués au syndicat des Producteurs de Rocamadour pour le Lot.

Afin de sortir de cette crise «CAPRIDOR», il a fallut un effort sur soi pour prendre ses responsabilités. C'est là, quand les choses vont mal, que l'on trouve sa force dans un groupe soudé (éleveurs du syndicat caprin).
Nous avons pris des risques mais nous avions des convictions.
Il a fallu beaucoup de travail de concertation, de dialogue, de réflexion… Régler des affaires.
Malgré tout, nous avions confiance mais pas le droit à l'erreur.
Nous avons même eu droit à un procès.
Nous avons été d'une prudence extrême dans la gestion financière des sommes importantes en jeu, avec un seul objectif : l'intérêt des producteurs.
Il y avait aussi des salariés qui perdaient leur emploi, nous avons veillé au respect total de leurs droits légitimes.
Nous avons eu aussi notre part de chance et bénéficié d'un bon accompagnement.
Toutes nos démarches se faisaient dans la transparence, les éleveurs en étaient informés.
Il y a eu quelques nuits d'insomnies.
Beaucoup de travail et de temps passé.
Mais nous avons réussi.

5 : QUE SONT DEVENUS LES ANCIENS ADHÉRENTS DE CAPRIDOR :

Ils se sont répartis de la façon suivante :

- 36 à Picandine,
- 8 à Chêne-Vert,
- 18 à Verdier (Lot),
- 3 aux Artisans Fromagers du Quercy (Lot).

Gérard HARTMANN, Chevrier retraité

V - Développement de la production de Cabécou du Périgord depuis sa création par des artisans jusqu'à aujourd'hui

Il existait depuis le Moyen-Age et les invasions arabes une tradition de fabrication fromagère à base de lait de chèvre dans tout le sud de la France. En Dordogne, cette tradition est restée très vivace jusqu'aux environs de 1930.

Les fromages fabriqués étaient destinés à une consommation familiale et locale et les surplus écoulés sur les marchés. Le plus souvent appelés cabécous (petit chevre en occitan), mais aussi *Cujassou* à Cubjac ou *Thiviers* dans la ville du même nom, ils participaient à la réputation gastronomique du Périgord.

Lorsque l'élevage de chèvres a redémarré dans les années 60, il ne subsistait que quelques petits fromagers ici ou là. Le renouveau est venu d'éleveurs qui visaient une dimension suffisante pour vivre de la vente du lait, avec une demande croissante de la région Poitou-Charentes.

Cependant, à partir de 1970 et les années qui ont suivi, quelques nouveaux éleveurs ont commencé à monter des élevages dans une optique de transformation fromagère, notamment pour améliorer leur marge. Une partie des fromages fabriqués s'inspirait souvent des cabécous traditionnels. Certains de ces nouveaux éleveurs visaient une clientèle locale avec des petits troupeaux, mais quelques-uns voyaient plus grand. On peut citer F. Desport et P. et O. Lacourt. Pour écouler leur production, ceux-ci élargissent leur clientèle à la région, avec Bordeaux entre autres, puis sur Paris en livrant aux grossistes et aux affineurs qui se fournissent sur le M.I.N. de Rungis. Là, ils se rendent compte que ces derniers sont très demandeurs de fromages de type cabécou (petits fromages ronds et plats de type lactique à affinage court). Ils y rencontrent aussi d'autres producteurs, notamment du Lot, qui font le même constat.

À partir de là, l'aventure du Cabécou du Périgord s'enclenche, et aussi celle du Rocamadour je pense. La technique du moulage à la plaque élaborée dans les années 60 est perfectionnée par F. Desport qui a créé son entreprise Chèvrefeuille à Nontron, et d'autres artisans dont M. Marnac à Rocamadour. Les échanges fréquents entre eux plus quelques autres fromagers fermiers ont abouti à un cabécou très proche de celui que nous connaissons aujourd'hui. La demande étant croissante, ces élevages fromagers évoluent vers des entreprises artisanales qui commencent à collecter du lait chez des livreurs laitiers proches, voire à acheter du lait aux collecteurs privés ou coopératifs.

Au début des années 90, vu le succès du petit fromage et sa typicité, germe l'idée de protéger ce fromage et sa zone de production (étude CARA en Dordogne). Chez nos voisins du Lot, cela aboutira à la reconnaissance de l'A.O.C. Rocamadour. En Dordogne, l'Association pour la Défense du Cabécou du Périgord est officiellement créée en 1993 avec pour président M Goffinet, directeur de l'entreprise Chèvrefeuille, et pour objectif à terme d'aboutir à une À.O.C. Le nom « Cabécou du Périgord » et la marque sont déposés à l'INPI en 1992, le logo par la suite en 1993. Commence alors un long travail sur le cahier des charges (fabrication et élevage), les recherches historiques d'antériorité, les demandes de financement pour la promotion du produit et toutes les démarches pour faire avancer le dossier, tout en tenant compte des souhaits, parfois divergents, de chacun.

Le « Cabécou du Périgord » est alors défini comme un fromage de chèvre au lait entier, de fabrication fermière ou artisanale. Le caillé de type lactique est pré égoutté avant moulage à la plaque. L'affinage dure 7 jours minimum, donnant une légère croûte ivoire-jaune due au *géotricum*, et une pâte souple. Il a la forme d'un palet rond à angles vifs de 50 à 57 mm de diamètre, 14 à 14,5 mm de hauteur, et son poids peut varier de 35 à 40g.

Toute une dynamique se met en place, avec pour principaux acteurs le Syndicat Caprin, la Chambre d'agriculture, la DDAF, la Région, le Département, des fromagers fermiers, les entreprises artisanales à la recherche de lait (Chèvrefeuille, Picandine, Chêne Vert), et bien sûr des éleveurs motivés. Le succès et l'ambiance des « fêtes de la chèvre » successives à St Germain des Prés et à Nontron en est le meilleur témoignage, dans un contexte de développement de l'élevage caprin. Les actions de promotion se multiplient (salons locaux et nationaux, fiches recettes, etc…), le mot « Périgord » est vendeur et reconnu à l'export, bref notre Cabécou acquiert de plus en plus de notoriété et ses ventes progressent aussi bien localement que nationalement et plus. De plus, la notion de terroir associée à notre bassin de production est de plus en plus reconnue par l'opinion et les consommateurs.

Mais des difficultés apparaissent qui vont ralentir et compliquer le parcours : télescopage entre les intérêts des artisans et celui des coopératives (surtout Capridor), difficultés relationnelles entre artisans, souhait de certains de demander un rattachement à la zone Rocamadour plutôt qu'une identification Périgord (ce qui sera refusé par l'I.N.A.O. sauf pour les cantons du causse proches du Lot), débat sur la démarche qualité souhaitée (IGP ,LABEL, CCP, Marque collective ?), possibilité ou non d'autoriser dans le cahier des charges un moulage autre que le moulage à la plaque, contraintes liées à l' utilisation du terme Périgord dans le nom… Bref, la démarche patine un peu, d'autant plus que l'obtention de l'AOC par le Rocamadour en 1996 semble nous fermer la porte de ce signe officiel de qualité.

En 1996, l'Association pour la Défense du Cabécou du Périgord est complétée par une interprofession caprine départementale (ILCD), puis cette dernière se transforme en 2000 en Interprofession Caprine Dordogne Périgord (ICDP) suite à une réflexion globale sur l'organisation de la filière dans le département. Tout ce qui concerne le Cabécou y est intégré et l'ICDP devient propriétaire de la marque et responsable de sa promotion. Une nouvelle dynamique se met en place, toujours avec les mêmes participants qu'à l'origine.

En même temps que l'orientation de la majorité de la collecte se faisait vers les artisans locaux (dissolution de Capridor), le choix est fait d'explorer la voie de l'IGP avec CCP (certificat conformité produit) pour faire reconnaître et développer notre petit fromage. QUALISUD nous accompagne dans la démarche. La Chambre d'Agriculture aussi avec la mise à disposition d'un agent (M. Verdier) pour épauler J.L. Mornand dans cette tâche. Le cahier des charges est reconstruit, avec une dimension taille d'atelier et fourrages grossiers produits sur la zone pour éviter les « usines à lait ». La collecte doit être à 48 h (4 traites) maximum. Des commissions dégustations régulières sont instituées, ainsi qu'un contrôle tiers par VIGILENTIA. La zone de production est fixée à l'ensemble du département plus les cantons limitrophes. Tout cela sera validé par les entreprises et les producteurs au cours de nombreuses réunions. Les efforts de promotion de la part des transformateurs et de l'interprofession redoublent : salons, dont celui de l'agriculture à Paris, émissions de radio (principalement France Bleu Périgord), création d'un site internet etc. Il serait trop long de citer ici la liste complète, vous l'avez dans les documents mis à votre disposition que vous pouvez consulter.

Reste en suspens la question du moulage à la plaque : seul autorisé ou pas ? La société Picandine, entre-temps rachetée par Triballat, groupe national, souhaite que le moulage par extrusion soit autorisé.

Nouvelle difficulté en 2001, 2002, 2003 : l'INAO refuse que dans le cadre d'une IGP le mot Périgord puisse être utilisé pour d'autres fromages que le Cabécou. Il faudrait appeler notre fromage le « Périgueux » par exemple, ou le «Cujassou ». Pour les entreprises, même si le Cabécou du Périgord est leur produit phare, il ne représente qu'une partie certes importante mais variable de leurs ventes, et elles ne veulent pas toutes se priver pour le reste de leur gamme de l'atout commercial que représente le mot Périgord, synonyme de gastronomie et mondialement connu..

EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE CABECOU :

ENTREPRISES	1998	1999	2000	2001
PICANDINE	5.000.000	9.000.000	12.500.000	15.000.000
CHENE-VERT	3.000.000	3.500.000	4.500.000	6.000.000
CHEVREFEUILLE	1.500.000	2.000.000	2.500.000	3.000.000
FERMIERS	500.000	500.000	500.000	700.000
TOTAL (en pièces)	**10.000.000**	**15.000.000**	**20.000.000**	**24.700.000**
TOTAL (en tonnes)	**285**	**428**	**570**	**704**

Pour garder une cohérence à la filière et ne pas perdre tous les effets bénéfiques de la dynamique enclenchée depuis plus de 10 ans, il est alors décidé en interprofession de poursuivre avec la marque collective et de continuer à développer le produit, en espérant une évolution des positions des uns et des autres dans les années à venir. Une modification du cahier des charges fabrication est validée, permettant à Picandine, plus gros fabricant, de réintégrer la démarche. On approche alors les 500 Tonnes de Cabécous du Périgord vendus par l'ensemble des fabricants, industriels, artisans et fermiers.

Dans les années qui ont suivi et jusqu'à la crise caprine nationale de 2010, 2011, 2012, les ventes de Cabécou du Périgord continuent à se développer.

Diverses demandes d'aménagement du cahier des charges à la demande des entreprises vont être discutées au sein de l'interprofession, la plus emblématique concernant la taille des ateliers, en 2007. Afin d'ouvrir la possibilité d'élevages en association, un consensus difficile est trouvé sur un plafond de 150.000l par UMO (unité de main d'œuvre) et 5 UMO, en conservant la notion d'élevages à taille humaine et d'alimentation

« traditionnelle ». Toujours en 2007, la laiterie Chêne Vert démarre une collecte en bio et produit des Cabécous du Périgord bio. 2008 voit la mise en place d'une cotisation ICDP pour la promotion de notre petit fromage : 1€/1000l, dont 0,6€ à charge de la laiterie et 0,4 € à charge du producteur. Entre temps, les 3 entreprises concernées avaient mis en place, en ordre dispersé, une « prime Cabécou » pour les livraisons de leurs producteurs.

Pendant les 3 années de crise, même si le développement du Cabécou du Périgord s'est ralenti, ce petit fromage a permis à toute la filière de la Dordogne de « sauver les meubles ». La dynamique a été un peu érodée, mais pas cassée. Apres un lent redémarrage, la volonté originelle de préserver un bassin de production par le biais d'un signe de qualité et d'une valorisation du terroir est toujours là, voire renforcée par les attentes environnementales de la société. En 2016, de nouveaux contacts ont été pris avec l'INAO.

Pour essayer d'être complet dans cette rétrospective, je soulignerais enfin que la démarche à été compliquée et parfois ralentie du fait des relations difficiles entre les différents intervenants, principalement les entreprises, les intérêts des uns et des autres étant souvent divergents.

L'aire géographique de production du Cabécou du Périgord

En conclusion, je dirais que l'aventure du Cabécou du Périgord n'a certainement pas été un « long fleuve tranquille » selon le mot de Jacques tout à l'heure. Mais par la volonté de tous les participants : soutiens directs et indirects, et la Région n'est pas le moindre, fermiers, laitiers et artisans, nous avons réussi à faire en sorte que ce petit fromage qui était une réalité en terme historique devienne aussi une réalité en terme économique et commercial, un produit reconnu par les consommateurs soucieux de qualité et de terroir. Lorsque nous avons démarré, nous avions pour objectif d'arriver à terme aux environs de 500 T/an, ce qui était alors la production moyenne de plusieurs AOC en chevre. Aujourd'hui, nous approchons les 1000 T ! Pour toutes ces raisons, il n'est pas interdit de penser qu'il peut prétendre à un signe officiel de qualité. Tous ceux qui sont à l'origine de ce fleuron du Périgord gastronomique, dont certains ici présents, souhaitent une évolution dans ce sens. L'aventure continue !!!

Jo BILLANT, Chevrier retraité

Historique création et débuts de la laiterie fromagerie de PICANDINE

1979 : Installation des frères Lacourt et de leurs épouses au lieu-dit Picandine sur la commune de Lisle. Production de fromages de chevre, tabac et oies reproductrices.

1980 : développement de la production fromagère, abandon progressif des autres productions. Élaboration d'une gamme de fromages lactiques à forte valeur ajoutée (fromages apéritif, frais et affinés portion individuelle…). Livraisons importantes sur Bordeaux, puis sur le M.I.N. de Rungis.

1988 : première collecte extérieure d'un producteur à 10 km (un peu moins de 100 000l/an) avec un contrat annuel : base Poitou-Charentes plus 20cts de F/l.

1989 : Association sur une base commerciale avec Lucien Risser, fromager artisanal de l'ouest Dordogne collectant 2 ou 3 producteurs.

Années suivantes : Développement de la collecte par installation et création d'élevages dans un rayon de 30 km autour de la fromagerie artisanale.

1990 : Création de la SA PICANDINE. Réflexion sur un agrandissement de la fromagerie. Contacts pris avec la coopérative Capridor.

1991 : Installation de la société à St Astier avec une nouvelle fromagerie aux normes européennes pour développer l'export. Arrêt de la production de lait sur l'exploitation de Lisle.

1992 : Contrat de livraison de lait entre Capridor et Picandine.

Années suivantes : Développement de la production de Cabécou du Périgord en complément des « *Pico* », « *Picandou* », « *Picolin* »… et d'une gamme de fromages destinés à la restauration.

1995 : Location à Trélissac d'un local supplémentaire (affinage et chaîne de conditionnement). Plus de 3 millions de litres transformés, dont une partie livrée par la coopérative Capridor. Relations difficiles avec cette dernière (prix et qualité du lait)

1996-1997 : Entrée de Picandine dans l'Association de Défense du Cabécou du Périgord. Rupture des relations avec Capridor fin 1997. 54 producteurs livrent 3 Ml de lait (5700 chèvres) et Capridor livre plus de 2 Ml de lait. 5,5 Ml de l transformés.

1998 : Avancée des réflexions sur la filière caprine départementale, le devenir de Capridor, l'implication des artisans fromagers dans cette filière et sa structuration. Divergence avec l'ADCP sur la technique de moulage du Cabécou du Périgord.

Début 1999 : négociations (secrètes) entre Picandine et le groupe TRIBALLAT.

Discussion avec les éleveurs et Agrobio Périgord sur une possible évolution vers le bio pour les élevages. Abandonné par la suite.

Février 1999 : Accord sur la reprise des producteurs de Capridor par les artisans fromagers de Dordogne et du Lot. 36 éleveurs rejoignent Picandine.

21 Mai 1999 : Annonce du rachat de la SA PICANDINE par TRIBALLAT-RIANS, groupe d'envergure nationale.(filiale à 100%)

Juin 1999 : confirmation par Triballat du maintien du contrat de 4 ans négocié entre les producteurs et la SA PICANDINE.

2000 : La fromagerie Picandine collecte 7 Ml de litres produits par 92 éleveurs. Elle emploie 80 salariés permanents pour une production de 1200 T de fromages, dont plus de 200 T de Cabécou du Périgord.

2000 et 2001 : départ en ordre dispersé des 3 associés à l'origine de la société.

Fin 2002 : Bras de fer entre les producteurs et la direction de TRIBALLAT pour la renégociation des contrats, le prix du lait et les conditions de mise en place d'une maîtrise de la production.

2003 : Instauration d'une prime Cabécou (6€/1000 l) effective à la fin de l'année.

2006 : 83 producteurs, 8,7 Ml collectés, 11 Ml transformés.

29% du lait collecté transformé en Cabécou du Périgord.

Jo BILLANT

Historique création et débuts de la laiterie fromagerie de CHEVREFEUILLE

-1974 : Francois Desport, fromager fermier (vache et chevre) crée la société Chevrefeuille à St Front sur Nizonne, près de Nontron.

-1981 : Le développement de l'entreprise oblige à transférer les locaux à St Martial de Vallette, toujours près de Nontron. Mr Desport commence à collecter d'autres producteurs de chèvres et commercialise une partie de ses fromages sur le M.I.N. de Rungis. Il utilise la technique du moulage sur plaque qu'il a perfectionnée pour ses fabrications de Cabécou.

-1990 : Suite à des difficultés financières récurrentes, Chevrefeuille est racheté par le groupe espagnol ILAS, F.Desport reste directeur.

-1991 : Mr Desport quitte l'entreprise en fin d'année. Il va recréer en 1992 une autre fromagerie près du premier site, la société Chêne-Vert.

-1992 : Arrivée de Mr Goffinet, ancien directeur commercial chez Triballat – Rians, qui impulse le projet d'AOC pour le Cabécou du Périgord, fromage déjà largement développé par Chevrefeuille .

-1993 : L'entreprise compte 32 salariés (et collecte de ? producteurs)

-1994 : En désaccord avec ILAS, Mr Goffinet quitte Chevrefeuille, remplacé par Mr Otéro jusqu'en 1996.

-1996 : Mr Lastere devient directeur général

-1998 : Chevrefeuille collecte 27 producteurs situés dans la zone de production du Cabécou du Périgord, dont 20 en Dordogne, pour 2 Ml (la moitié transformé en Cabécou à partir de lait pasteurisé)

-2013 : La société Chevrefeuille se retire de la démarche Cabécou du Périgord

Faute d'un accord sur une demande de modification de cahier des charges (collecte à 3 jours au lieu de 2 en période hivernale)

Jo BILLANT

Historique de la Laiterie du Chêne Vert

1965 — Elevage familial

Achat du 1er troupeau de chèvre par François Desport
Sur les terres familiales

1973 — Fermier

Fabrication des 1er fromages Fermiers

1980 — Fabrication de fromage artisanal

Arrêt de l'élevage de chèvre, Démarrage de l'artisanat

sous la marque « *Chèvrefeuille* »

1992

Création de « Chêne Vert »

1995 — Fabrication de fromage artisanal

Reprise de la société Chêne Vert par le fils : Pierre DEPORT

2001

Pierre Desport est Maitre Artisan

2006

1er producteur de lait de chèvre biologique

2009 — Création d'un réseau approvisionnement lait bio

1er commercialisation fromages de chèvre biologique

2017 — Diversification de la gamme

Démarrage d'une gamme de fromage de chèvre au lait cru

La production caprine en Dordogne

La production périgordine actuelle s'appuie sur une longue tradition de fabrication fromagère.
Depuis 1965, la production s'est structurée. Progressivement, des zones de collecte spécifiques se sont mises en place et la spécialisation des élevages s'est accrue.

La production laitière

Après une période de forte croissance jusqu'en 1997, la production périgordine continue sa progression jusqu'en 2010, début de la crise nationale du lait de chèvre. Depuis lors, une forte baisse du nombre d'exploitations se fait sentir, les départs à la retraite n'étant pas remplacés.

25 producteurs fromagers sont répartis sur le département, produisant environ 700 000 litres de lait.

Les structures des troupeaux sont très différentes selon les circuits (production de lait ou transformation fromagère). Depuis quelques années, les élevages mixtes (lait + fromage) sont en augmentation.

Les opérateurs économiques

Les entreprises de Dordogne transforment la totalité de la collecte Dordogne et complètent leur approvisionnement avec l'extérieur (environ 10 %).

Sur six entreprises qui collectent, cinq sont privées et de dimension moyenne ou petite, affiliées pour la plupart à des groupes privés (Triballat Rians, Ilas, Besnier, Lactalis). La 6e fait partie d'un grand groupe coopératif du centre ouest : Terra Lacta.

Trois entreprises transforment sur le département et proposent une gamme variée de fromages parmi lesquels le Cabécou du Périgord qui représente à lui seul 20 % des volumes de lait collectés pour les deux entreprises qui le fabriquent.

Deux entreprises, Chêne Vert et La Lémance, ont développé une collecte de lait issu de l'agriculture biologique : 15 producteurs pour 1 000 000 litres de lait produits et collectés.

Une entreprise située dans le département du Lot produit du Rocamadour AOP (Lactalis).

Une organisation tout à fait originale

L'interprofession caprine Dordogne-Périgord, seule interprofession départementale en France.

Une interprofession formalise les relations entre les producteurs et les entreprises de collecte et de transformation.

Y sont débattues les préoccupations essentielles pour l'avenir de la filière :

- Installations et développement de la production
- Charte des bonnes pratiques d'élevage (code mutuel) et démarche qualité du lait
- Promotion des produits, notamment du Cabécou du Périgord
- Prix du lait...

Le syndicat caprin, qui représente les éleveurs au sein de l'interprofession, fédère 60 % des producteurs.

Des organismes économiques permettent aux éleveurs d'écouler les autres produits de l'atelier : réforme, chevreaux, reproducteurs.

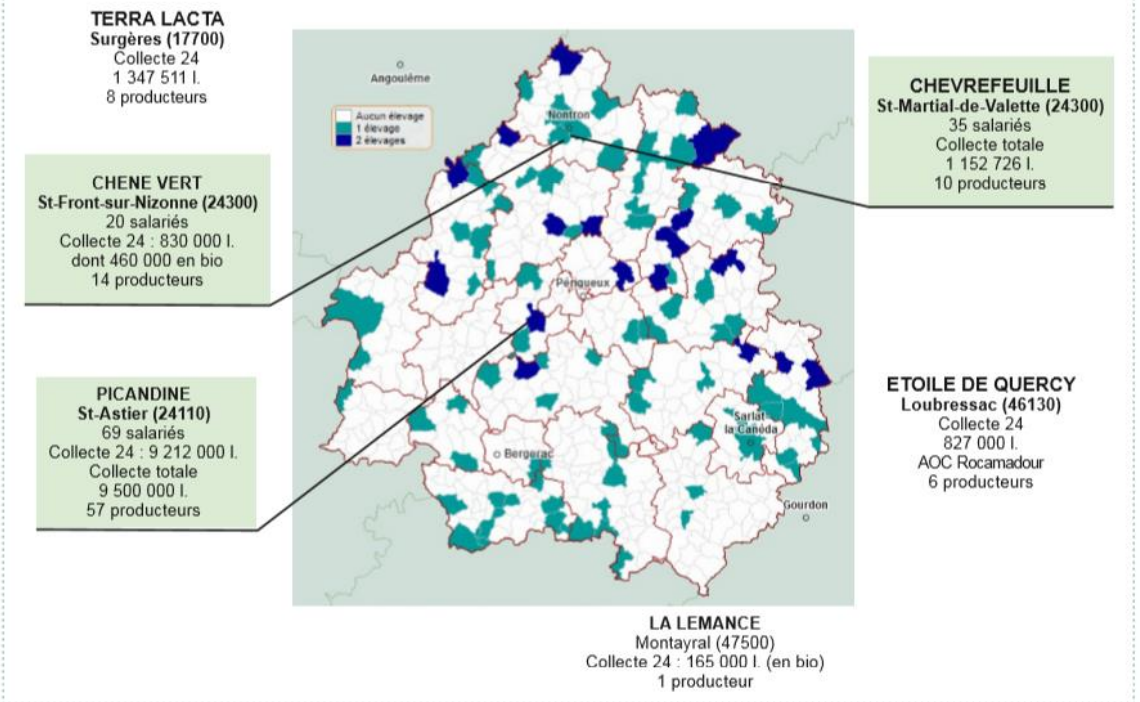
Une démarche "qualité de produit"

Le cabécou du Périgord

Le Cabécou du Périgord est le produit phare des fromages de chèvre du Périgord. Il a bénéficié d'un gros travail d'harmonisation pour sa fabrication et sa promotion.

Tous les acteurs de la filière sont engagés à différents niveaux dans cette démarche concrétisée par une marque collective. L'interprofession a mis en place des contrôles réalisés par un organisme tiers et des commissions de dégustation.

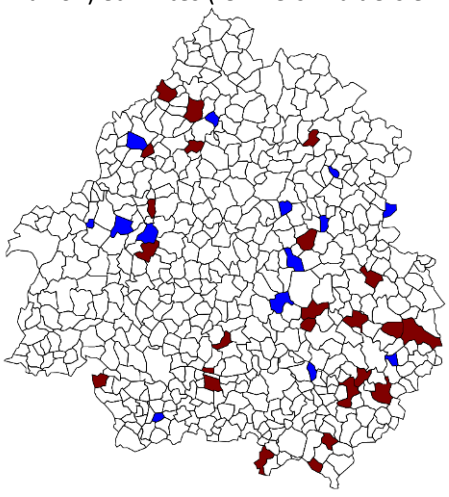
Localisation de la production caprine en Dordogne et des entreprises de collecte



Les points forts de la filière

- Une filière organisée et structurée techniquement et professionnellement.
- Une image porteuse liée au département et à la mention " Périgord ".
- Une démarche qualité autour du "Cabécou du Périgord" qui dynamise les entreprises et maintient un bassin de production.
- Un environnement technique compétent qui permet un accompagnement efficace pour répondre aux objectifs de la filière.
- Une moyenne d'âge des éleveurs inférieure à celle du département.
- Des entreprises ancrées au terroir qui transforment localement.

Localisation des producteurs fermiers (en marron) et mixtes (fermiers – laitiers en bleu)



Les problématiques de la filière caprine aujourd'hui

- Maintenir un prix du lait suffisamment rémunérateur :
  - pour pérenniser les exploitations,
  - afin d'éviter un glissement vers des élevages industriels, contraires à l'image recherchée.
- Pouvoir conserver la mention Périgord sur toute la gamme des fromages fabriqués à partir du lait de Dordogne.
- Faire progresser la démarche qualité pour le Cabécou du Périgord,
- Accroître la technicité des éleveurs en relation avec l'augmentation de taille des troupeaux et des nouvelles pratiques d'élevage.
- S'orienter vers une maîtrise des coûts alimentaires et une autonomie fourragère.

Charles DROUOT, Conseiller Caprin de Dordogne

CONCLUSIONS : Hier, aujourd'hui et demain, vers quel avenir de la filière caprine de Dordogne

Hier

Dans un premier temps, je voudrais remercier tous les contributeurs de ces exposés qui retracent bien la vie de la filière caprine en Dordogne. Je voudrais surtout les remercier pour le travail effectué quand ils étaient aux responsabilités, car si l'élevage de chèvres en Dordogne se porte plutôt bien, à ce jour, c'est grâce à eux. Encore merci.

Aujourd'hui

La réglementation nous demande de nous regrouper en **Organisation de Producteurs**. Cela pourrait être intéressant, mais pourrait créer de nouvelles contraintes administratives pour un résultat aléatoire. Nous nous sommes déjà réunis pour évoquer l'opportunité mais peu d'éleveurs semblaient intéressés. Pour ceux qui l'étaient, les attentes étaient très diverses. Cela allait de la création d'une OP transversale, type OP départementale qui gérerait tout, à une OP par laiterie qui formaliserait ce qui existe déjà. Affaire à suivre

Et demain, quel avenir ?

Déjà, pour l'avenir, au minimum, maintien des prix actuels, pour s'assurer de la bonne santé des élevages et d'en assurer le renouvellement pour garder une production dynamique.

Pour le Cabécou du Périgord, il serait bien que nous arrivions à obtenir une reconnaissance officielle sous forme de Signe Officiel de Qualité afin qu'il soit enfin reconnu comme produit de qualité, même si jusqu'à présent il a réussi a se développer sans.

Merci à tous de votre attention,

Le Président du Syndicat Caprin de Dordogne
Jean BAROU

Il est très important de continuer tout le travail accompli jusqu'à ce jour, autour du « Cabécou du Périgord ».

Si nous faisons un bref résumé de l'histoire caprine en Dordogne, nous pouvons constater qu'il y a plus de 20ans, les transformateurs, les producteurs, n'étaient pas organisés.

Nous étions dans un jeu de « qui mieux-mieux », pour quelques centimes, un producteur ou une laiterie pouvait aller de l'un à l'autre. Sans doute que les prix étaient trop faible !

Ensuite nous avons connu un syndicat fort, des mobilisations de bénévoles fortes. Là aussi soutenu par une demande grandissante des besoins de lait et de fromages de chèvres.

Aujourd'hui, les prix sont plutôt rémunérateurs et nous constatons un épuisement des soutiens, notamment autour du Cabécou. Avec cette démobilisation, les crédits d'aide financier baissent aussi.
Donc nous devons nous remobiliser autour de ce produit « le Cabécou », pour assurer aux générations à venir un fer de lance et maintenir un revenu attractif.

Le Cabécou n'aura d'avenir que par une prochaine reconnaissance en IGP, ce sur quoi nous travaillons.

Une nouvelle fois merci aux rédacteurs et aux acteurs de cette journée.

Le Président de l'Interprofession
du Cabécou du Périgord
Pierre DESPORT

I - CHRONOLOGIE DES ÉVÈNEMENTS DE LA FILIERE CAPRINE EN DORDOGNE

OU CHRONIQUE FACTUELLE DES CHANGEMENTS A L'ŒUVRE SUR CE BASSIN CAPRIN DEPARTEMENTAL

- **Fin du Néolithique** : présence avec quasi-certitude de la chèvre en Périgord mais en nombre restreint.
Les références des sites où la présence de caprins est attestée (liste non exhaustive) sont:

- In défrichement de la période atlantique Isabelle Roux - Arlette Leroi-Gourhan - Néolithique ancien - Cuzoul de Gramat. (46) et Rouffignac (24) et Sauveterre la Lémance (47)

Protohistoire: présence de caprins attestée : in résultat dans l'ager nord-est du camp de César à la Curade commune de Coulouniex - Charmiers - Dordogne 24 (tène III)
Période Gallo-romaine : présence de caprins attestée :

- Bergerac (24): in Gallia, M Gautier, 1981, gallo-romain
- Site de Vésuna à Périgueux

- **Moyen Âge :** développement avec les invasions arabes et introduction de techniques fromagères. (Années 700 et suivantes). La chevre se maintient pendant les siècles suivants. C'était avec les ovins et les porcs les animaux les plus courants, mais considérée de peu de valeur marchande. Elle trouve sa place dans une économie de subsistance.
- **1569** : au cours du siège de Nontron par les Huguenots, les habitants de la ville utilisent des chèvres pour effrayer les assaillants, en leur attachant à la queue une étoupe enflammée à la nuit tombée.
- **1590** : dans le bail à cheptel d'une chèvre, il est fait mention que le preneur doit partager le produit à raison de 12 petits fromages par an avec le bailleur.
- **du 12ème siècle au 19eme siècle** : nombreuses citations de vente de fromages de chevre sur les marchés en Dordogne - Premier chiffre relaté par les archives : 3070 chèvres en Dordogne en 1804
- **1835 :** enquête Brard: 12.081 chèvres
- Jusqu'au début des années 1900 : croissance des effectifs régulière. Autour de 25000 chèvres en1905
- **En 1879**, un ouvrage d'enseignement agricole cite le Thiviers et le Cubjac (localités de Dordogne) comme des petits fromages de chevre réputés.

Ces fromages sont produits en faisselles de terre, de tailles et formes diverses, sans doute généralement plus gros que le Cabécou du Périgord actuel, et souvent vendus en frais ou peu affinés.
- **Apres la deuxième guerre mondiale**, baisse très importante des effectifs caprins en Dordogne. Une agriculture plus productive laisse peu de place aux petits élevages dits de subsistance.

1960 : on compte moins de 3.000 chèvres en Dordogne
1963 :

- Créations des premiers élevages de chèvres à vocation économique,
- Création du Syndicat Caprin sous la présidence de Jean EYNARD,
- Accompagnement technique par des « moniteurs » de l'ITOVIC (Institut Technique Ovins Caprins) jusqu'en 1970.
- **Organisation de la collecte autour de l'entreprise coopérative Claix-Sers (Charente), de l'entreprise privée Bongrain à Marsac sur L'Isle (Dordogne) et de la fromagerie Tournier (Lot).**

1965 : création du Contrôle Laitier Caprin. Durant toutes les années qui suivront, la profession va encourager les éleveurs à adhérer au contrôle laitier et à l'UPRA Caprine pour favoriser la sélection des meilleures souches et améliorer la productivité des troupeaux. Des contrôleurs laitiers spécialisés seront recrutés pour accompagner cette démarche.
1968 : François DESPORT, éleveur, crée un atelier de fabrication de fromage de vache.
1970 : Création d'un poste de technicien spécialisé à l'EDE puis Chambre Agriculture avec Jean-Luc MORNAND.
1972 : François DESPORT achète un cheptel de chèvres. **Il démarre la fabrication fermière de fromage de chèvre dont des Cabécous**
1974 : François DESPORT crée un atelier artisanal de fabrication de fromages de chèvre « Chèvrefeuille »
1975 : Création du GCRC Groupement pour la Commercialisation de Reproducteurs Caprins afin de fournir aux éleveurs qui s'installent des animaux génétiquement sélectionnés.
1976 : des stratégies diverses de la part de l'entreprise BONGRAIN sur le sud et l'est du département et les difficultés de l'entreprise TOURNIER aboutissent à la **création de la coopérative CAPRIDOR** qui concrétise un engagement de livraison de lait avec le groupe ULDS- SOIGNON situé en Poitou-Charentes.
Les besoins sont alors croissants en lait : réflexion sur l'accompagnement des installations
1978 : Emile HARTMANN succède à Jean EYNARD à la présidence du Syndicat Caprin.
1979 : Installation de Philippe et Olivier LACOURT en élevage et production fromagère au lieu-dit « Picandine » à Lisle.
1983 : à l'initiative du président du Syndicat Caprin, Emile HARTMANN, la Dordogne organise le concours national caprin à Périgueux.
1984 :

- CAPRIDOR fait part de ses besoins croissants en lait,
- Réflexion sur la mise en place de « Groupes lait », conseils techniques pour améliorer la productivité des troupeaux.

1985 :

- Mise en place des « groupes lait » par secteurs.
- Initialement rattachés au GIE Élevage Midi-Pyrénées qui gérait les financements, les Syndicats Caprins d'Aquitaine créent la Fédération Régionale Caprine d'Aquitaine qui demande son rattachement au GIE Élevage Aquitaine, son secrétariat est pris en charge par la Dordogne.
- A partir de ce moment-là, des actions d'appui technique, d'amélioration de la production et des équipements, en particulier pour les bâtiments d'élevage et de matériel de traite seront financées par des « contrats de plan ETAT-RÉGION » et gérées par le GIE ELEVAGE-AQUITAINE avec Yves COUDIN.
  Ces contrats de Plan seront toujours renouvelés.

1986 : Jacques CHÈVRE succède à Emile HARTMANN à la présidence du Syndicat Caprin.

1987 : Élaboration d'un dossier de conseils et d'appui à l'installation.

1989 : Association des frères LACOURT avec Lucien RISSER, fromager à Neuvic / l'Isle.

- Première FÊTE DE LA CHÈVRE à St Germain des près.

1990 :

- le 14 mai: création de la cellule de crise
- Création de la SA PICANDINE à Lisle. Entre les frères LACOURT et Lucien RISSER.
- **Une étude de la CARA (Compagnie d'Aménagement de la Région Aquitaine) préconise la valorisation des atouts du département par la création d'un signe de qualité mettant en avant le nom Périgord.**
  Mise en place d'une « cellule de crise » pour mettre en œuvre les recommandations de cette étude.
- Seconde FÊTE DE LA CHÈVRE.
- La société ILAS (espagnole) rachète CHEVREFEUILLE, F.DESPORT reste directeur.
- Besoins en lait exprimés par les entreprises Chèvrefeuille et Lacourt-Risser, contacts pris avec la coopérative CAPRIDOR.

1991 :

- Installation de la SA PICANDINE à Saint Astier.
- Départ de François DESPORT de CHEVREFEUILLE, il crée une autre entreprise de fabrication fromagère : « CHÈNE VERT ».
- Troisième FÊTE DE LA CHÈVRE.
- Avancée sur un contrat de livraison de lait entre CAPRIDOR et PICANDINE.

1992 :

- Arrivée de Pierre-Etienne GOFFINET à la direction de CHEVREFEUILLE qui est à l'origine du projet d'identification du CABECOU, fromage déjà fabriqué par CHEVREFEUILLE et différents fromagers fermiers.
- 29 avril, rencontre avec Ch. d'Agriculture D.MORTEMOUSQUE et DDAF Mr ZONTA Daniel LAGOUTTE pour avancer sur démarche CABECOU en termes de moyens techniques et financiers. La forme associative est retenue pour la structure qui va gérer le dossier CABECOU.
- 18 juillet : importante « JOURNÉE DE LA CHÈVRE », à Nontron pour dynamiser l'image Périgord avec le dossier CABECOU,
  - Engagement dans une démarche d'identification de produit pour le CABECOU du PERIGORD
  - Promotion des installations d'élevages pour répondre aux besoins en lait,
  - Nécessité de définir un cahier des charges pour le « CABECOU DU PERIGORD ».

***** 9 août : QUATRIÈME FÊTE DE LA CHÈVRE.

* Novembre : réunion pour élaborer un cahier des charges de fabrication du fromage.

1993 :

- Février : choix du graphisme de l'étiquette pour le CABECOU du Périgord.
- 08 avril Assemblée Générale de l'Association pour la Défense du Cabécou du Périgord, **ADCP**, P.E GOFFINET président, adoption du cahier des charges et du règlement intérieur.
- Forte implication d'un groupe de producteurs fromagers fermiers dans la démarche CABECOU.
- 22 août : CINQUIÈME FÊTE DE LA CHÈVRE.
- Mise en place des commissions de dégustation.
- Décision de réaliser des fiches recettes à partir de CABECOU du PÉRIGORD.

1994 :

- Sortie de l'ouvrage « LE MONDE DES FROMAGES » dans lequel figure le Cabécou du Périgord, à l'initiative de P.E Goffinet.
- 26 avril, réunion du bureau de l'**ADCP**, annonce du départ de P. E. Goffinet
- Mise en place de stages d'installation pour les jeunes éleveurs.

- Novembre : Assemblée Générale de l'Association,
- Démission de P.E Goffinet, Jacques chèvre nouveau président.
- Recrutement d'un animateur pour la promotion du Cabécou, plusieurs animateurs se succéderont.

1995 :

- Février : engagement d'une réflexion sur la démarche qualité : IGP ? LABEL ? CCP ? MARQUE COLLECTIVE ?
  En lien avec le terme PÉRIGORD.
- Nouveau PDZR pour des aides aux éleveurs.
- Avril : Engagement de négociations entre CAPRIDOR et PICANDINE car désaccord sur prix et qualité du lait.
- Décembre : AG de l'Asso CABECOU,
  - Difficultés relationnelles entre les entreprises Picandine et Chèvrefeuille, menace de retrait de Chèvrefeuille.
  - Monique MARSAT élue présidente.

1996 :

- Demande croissante de lait par les entreprises.
- Avancée sur l'idée de créer une Interprofession caprine en Dordogne : travail sur les statuts, accord de chaque partie.
- L'Interprofession est créée en juillet ; dénommée INTERPROFESSION LAITIÈRE CAPRINE DE DORDOGNE (ILCD). Jacques CHEVRE élu président. Animateur Jean-Luc MORNAND.
  Dépôt des statuts, ouverture d'un compte bancaire, élaboration d'un budget et nécessité de recruter un technicien « qualité ».
- Septembre : poursuite de la réflexion sur l'identité du produit avec l'appui de QUALISUD.
- Novembre : entrée de Picandine dans l'ADCP.
- Recrutement d'un technicien « qualité ».
- Décès de François DESPORT et reprise de l'entreprise par son fils Pierre.

1997 : Conflit entre CAPRIDOR et PICANDINE sur le respect du cahier des charges dans le contrat entre les deux entreprises.
* Octobre : conflit entre le Syndicat Caprin et CAPRIDOR sur la stratégie à adopter :
-maintien du contrat avec Picandine pour l'approvisionnement en lait,
- réflexion sur l'idée d'une transformation autonome par CAPRIDOR.
* Aggravation et rupture des relations entre Capridor et Picandine, (on n'est pas loin du procès).
* Novembre : réunion de l'ILCD avec la DDAF, le Conseil Général, la Ch. d'Agriculture pour trouver une solution à la situation de crise.
* Décembre : Roland VÉRICHON élu président du Syndicat Caprin.

1998 :

- Janvier : divergence entre l'Association Cabécou et Picandine sur la stratégie à adopter.
- Relance de la démarche Qualité, orientation vers un Label-Rouge, CCP !
- Au niveau de l'Interprofession, interrogation de Picandine sur une évolution par rapport au moulage à la plaque, une fabrication plus mécanisée permettrait de baisser le coût de production. Sortie de Picandine de l'ADCP.
- Dépouillement de l'enquête « observatoire » par Yves COUDIN, analyse difficile à réaliser.
- Mars : Intervention de Mr JAUPITRE (QUALISUD) sur la démarche qualité et décision de s'orienter vers une IGP avec CCP.
- Appel à Martine VERDIER pour bénéficier de son savoir-faire avec la démarche Canard gras.
- 29 juin : **A.G de CAPRIDOR,** divergences fortes entre le conseil et les éleveurs, démission de tout le conseil dont son président Claude VILATTE. Nécessité de constituer une nouvelle équipe.
- Septembre : Réunion des éleveurs de CAPRIDOR,
  Nouvelle équipe dont Gérard HARTMANN est président.
  Création d'un comité de Pilotage,
  Engagement dans un AUDIT avec le cabinet AND (Agriculture Nutrition Développement) Mrs BOUQUERY et JOUBERT.
- Décembre : AG de l'Asso CABECOU. Poursuite de la démarche Qualité. Remise en question de la décision précédente de sortie de Picandine en raison de son procédé de moulage.
- Pierre DESPORT est candidat à la présidence de l'Association.
- Picandine étudie une démarche agro biologique pour des élevages. Projet abandonné par la suite.

1999 :

- Restructuration de la filière entre les entreprises et les professionnels au niveau de l'ILCD.
- **21 mai : rachat de PICANDINE par la société TRIBALLAT à RIANS.** Dominique VERNEAU est le nouvel interlocuteur.
- Triballat souhaite avoir des interlocuteurs professionnels.
- Le cabinet AND note la complication des structures caprines sur le département.

- Juillet : le président de CAPRIDOR, Gérard HARTMANN annonce la dissolution de la coopérative et la répartition de ses adhérents sur quatre artisans fromagers, deux en Dordogne, Chêne-Vert et Picandine, et deux dans le Lot, Verdier et AFQ (Association des Fermiers du Quercy).
- **Il est envisagé la dévolution des avoirs de Capridor.**
- D. Verneau précise l'attachement de Picandine à la démarche Cabécou du Périgord mais s'interroge sur les possibilités de l'obtention d'une IGP.
- La structure ADCP doit-elle demeurer en l'état ?
- Novembre : formalisation de la constitution de deux collèges au sein de l'interprofession : Un collège producteurs et un collège transformateurs,
- Avec création de trois commissions : installations, développement, promotion.
- Projet de faire de l 'ADCP une commission de l'Interprofession.

2000 :

- Ce projet se réalise, à l'Assemblée Générale l'ILCD (Interprofession Laitière Caprine de Dordogne) change de nom et devient l'ICDP (Interprofession Caprine Dordogne Périgord), tout ce qui concerne le Cabécou y est intégré, les statuts sont modifiés et déposés en préfecture. Jacques CHÈVRE reste le président.
- Avril : travail sur l'élaboration d'un Plan Caprin, pour financer les actions de la filière par le Conseil Général. 3 axes de financement sont retenus : un volet production - un volet entreprises - un volet promotion. **Ce plan prévoit un accompagnement fort dans l'installation et la compétence des nouveaux éleveurs.**
- Réunion de l'Interprofession, pour le Cabécou du Périgord, décision finale de s'engager dans une démarche d'IGP avec une Certification de Conformité du Produit. Le choix de Qualisud est fait.
- Les premières réunions de la Commission Installation se mettent en place.
- En décembre : Signature du Plan Caprin avec le Conseil Général. Premier plan de FILIÈRE D'ÉLEVAGE signé en Dordogne.

2001 :

- Actualisation des moyens de communication et des supports publicitaires pour le Cabécou,
- Relance des commissions de dégustation,
- La technique de moulage à la plaque disparait du cahier des charges de production du Cabécou,
- 27 décembre : A G de clôture et liquidation de CAPRIDOR,
- La troisième résolution valide la répartition des avoir sur des actions très ciblées en Dordogne et dans le Lot

2002 :

- Engagement d'un travail sur un cahier des charges de production laitière pour le Cabécou.
- Anne GONCALVES et Jo BILLANT sont élus co-présidents du Syndicat Caprin.
- Février : mise en place d'un comité de pilotage pour le Plan Caprin.
- Blocage entreprises-INAO sur l'utilisation exclusive du mot "Périgord" pour le Cabécou.
- Décision de poursuivre avec la marque collective et de continuer à développer le produit (cahier des charges reconstruit, commissions dégustation régulières, contrôle tiers Vigilentia)
- Harmonisation sur le process de fabrication du Cabécou du Périgord avec l'ENIL de Surgères
- Difficultés financières Chêne Vert, dépôt de bilan et plan de redressement
- Manif devant Picandine : prix du lait bloqué depuis 1999. (16/12)
- Premier cas de tremblante en Dordogne. Troupeau abattu en 2003.
- Décembre : Élaboration du second Plan Caprin avec le Conseil Général.

2003 :

- 18 mars- réunion des producteurs pour valider le nouveau cahier des charges du Cabécou du Périgord
- Confirmation de la position ferme de l'INAO sur l'impossibilité d'utiliser le mot Périgord pour les fromages de chèvre autres que le Cabécou dans une IGP.
- Mise en place de la prime Cabécou pour les livreurs laitiers : 6€/1000 L
- Syndicat Caprin prend en charge la cotisation des producteurs dans l'ICDP
- Première série de contrôles tiers Vigilentia
- Première année (sur 5 au total) de versement de la dévolution de Capridor sous forme d'actions techniques pour les éleveurs de Dordogne

2004 :

- Départ en retraite de Jean Luc Mornand
- Picandine reprend les éleveurs Chêne Vert du secteur de Coulaures suite aux difficultés de cette dernière (trop de lait et de stocks)
- Signature du plan froid (contrôle des tanks) financé par la dévolution Capridor

- A. Goncalvez arrête la co-présidence du SC suite à un changement d'activité. J. Billant reprend seul la présidence.

2005 :

- Chêne Vert : collecte hors zone (Charentes) non acceptée par l'ICDP. L'entreprise sort de la démarche Cabécou du Périgord.
- Nouveau cas de tremblante. Biopsies avant abattage
- G. Barat arrive à Picandine comme responsable producteurs et collecte.
- Création du site internet Cabécou du Périgord (opérationnel en 2006)
- National : toutes les chèvres abattues ou équarrissage sont testées pour la tremblante.
- Premières adhésions d'éleveurs au Code Mutuel des Bonnes Pratiques d'Elevage (lancé au niveau national en 2004)

2006 :

- Dordogne : 117 livreurs laitiers (12,2 Ml collectés). 28 fromagers fermiers. 79 adhérents au Syndicat Caprin.
- Picandine : demande de modification du cahier des charges Cabécou du Périgord (durée d'affinage de 7 à 5j, taux de sel maxi de 1,2 à 1,4%)
- Embauche d'un animateur 1j/semaine promotion du Cabécou
- Adaptation du CC du Cabécou du Périgord pour intégrer le Code Mutuel

2007 :

- Janvier : Troisième plan caprin du Conseil Général 24
- Forte tension sur le prix du lait entre producteurs et entreprises à cause d'une augmentation des charges très importante (+50 à 70€/1000l)
- ICDP : fin des commissions installation. 2 entreprises ne veulent plus y participer (secret des affaires ?)
- Chêne Vert: démarrage d'une collecte bio et retour dans la démarche Cabécou du Périgord (accord sur les élevages hors zone par dérogations nominatives)
- Octobre : Gros débat sur la taille des ateliers dans le cahier des charges : faut-il autoriser des très gros troupeaux ? Accord sur 150 000l par UMO avec un plafond de 5 UMO.
- G. Barat remplace J. Chèvre à la présidence de l'ICDP. (Collège transformateurs)

2008 :

- Difficultés de la filière chevreau en Dordogne : prix bas, manque d'engraisseurs.
- Fin de la dévolution Capridor. De ce fait, fin de la participation du SC par ce biais dans la cotisation ICDP pour le compte des producteurs (4 à 5000€/an).
- Décision de mise en place d'un nouveau mode de financement de l'ICDP basé sur les litrages collectés : 1€/1000l, dont 0,6€ payé par le collecteur et 0,4€ par le producteur. Effectif à partir de juillet 2009.
- En parallèle, baisse de la part proportionnelle de la cotisation au SC de 1,5€/1000l à 1,25€/1000l
- Nouvelle animatrice promotion Cabécou du Périgord : M.N. Freyssignet, éleveuse.
- National : adaptation du Code Mutuel aux nouvelles règlementations (V2)

2009 :

- Revalorisation prix du lait (15 à 20€/1000l) pour 2009
- Mise en place de la CVO équarrissage
- Sept. : premiers signes de crise sur le marché des fromages
- 16 oct : participation à la manif régionale à Soignon
- 1ère journée technique à Montbazillac, couplée avec Monteils (12), les J2M
- Premiers versements de la prime à la chevre (aides PAC)
- Sept. : signature du 4e plan départemental caprin avec le CG24
- Déménagement de la CA24 à Créavallée Nord à Coulounieix Chamiers

2010 :

- Nouveau cas de tremblante classique en Dordogne. Mobilisation pour obtenir un abattage sélectif. Sans résultat. Abattage total.
- 2ème journée technique à Montbazillac (J2M)
- Juillet : 1ère Fête de la Chèvre à Issigeac mise en place par des éleveurs du sud 24 et nord 47 pour promouvoir le Cabécou du Périgord et les produits associés dont la viande de chevreau
- Relance de la maîtrise par certaines entreprises en Dordogne, avec pénalités en cas de dépassement
- Mise en place de l'identification électronique pour les animaux
- Mise en place de la CVO nationale pour la promotion générique des fromages de chèvre.

2011 :

- Toujours la crise : baisse conséquente du prix du lait (30 à 40€), gel des installations, baisse des références producteur, nouvelle grille cellules très pénalisante, quelques cas de non collecte des litrages en dépassement en Dordogne à partir du second semestre.
- Sécheresse sévère
- Juillet : 2e fête de la chèvre à Castillonnès

- 13 décembre : participation importante à la manif FNEC à Surgères

2012 :

- 1 février : de nouveau à Surgères, participation manif
- Stéphanie Kaminski et Christophe Roux deviennent co-présidents du SC
- Juin : H. Freyssignet et Jo Billant co-présidents de l'ICDP (collège Producteurs)
- Journée technique J2M à Montbazillac (26 oct)
- 20/10 : action communication prix du lait et fromages dans 3 supermarchés en Dordogne. Dégustation de Cabécou du Périgord, distribution de tracts et rencontre avec les dirigeants.

2013 :

- Participation aux manifs prix du lait : 4/01 Angoulême, 29/05 Niort
- Mars : prorogation du 4e plan départemental caprin
- Journée technique caprine à Mensignac (J2M)
- Août : Fête du Cabécou du Périgord axée sur la chèvre et ses produits à Saint Astier : dégustation de Cabécou du Périgord et de chevreau grillé. Cette fête se fait sur proposition de la municipalité de Saint Astier
- Octobre : sortie de Chèvrefeuille de la démarche Cabécou du Périgord suite à un manque de lait sur sa zone et le refus de l'ICDP d'accorder une dérogation temporaire pour une collecte à 3 jours.
- Début de la participation aux travaux de la Fresyca
- Médiation de l'Etat prix du lait : +50€/1000l

2014 :

- Mai : prorogation du 4e plan départemental caprin
- Arrêt de la cotisation à la FNEC par le SC24

2015 :

- Janvier : prorogation du 4e plan départemental caprin
- Mise en place de la 3e version du Code Mutuel Caprin intégrant le bien-être animal et les nouvelles réglementations environnementales notamment
- Août : quelques éleveurs du 47 participent aux travaux du CA du SC24
- Novembre : P. Desport devient président de l'ICDP (collège Transformateurs)

2016 :

- Relance de la réflexion sur l'intérêt de l'IGP. Reprise de contact avec l'INAO et recherche de soutiens (Région, Chambre d'Agriculture....)
- Juillet : Mise en place des Orientations Agricoles du Plan Départemental par le Conseil Départemental 24 jusqu'en 2020
- Participation aux travaux du CA de la nouvelle organisation régionale de la Nouvelle Aquitaine = les Chevriers de Nouvelle Aquitaine

2017 :

- Avril : Jean Barou devient président du Syndicat Caprin 24
- 20 et 21 octobre : Journée GEC – SEZ à Saint Front sur Nizonne près de Nontron

FRISE CHRONOLOGIQUE GENERALE DE L'HISTOIRE DE LA FILIERE CAPRINE DE DORDOGNE

Création de la coop. Capridor

Dissolution de Capridor

Le lait de Capridor part en Poitou-Charentes

3 troupeaux de 10 chèvres s'associent Et naissance du Syndicat Caprin 24

Création du Cabécou du Périgord

Le rapport de la CARA

Le rôle des éleveuses

« Histoire de Chevrefeuille et développement de la marque collective Cabécou du Périgord»

« Développement de la production de Cabécou du Périgord par des artisans »

«Dissolution de Capridor et réancrage de la production caprine »

« Les origines de la filière caprine en Dordogne : structuration de la profession caprine et démarrage de la collecte de lait de chèvre »

II - TRAJECTOIRES : mutations productives et dynamiques territoriales de la filière caprine en Dordogne

Repérage des ruptures (risques et opportunités)

Familles d'acteurs	Années 60	Années 70	Années 1980	Année 1990	Depuis 2000	Aujourd'hui
Laiteries et collecte (industriels et artisans)	3 collectes de laiteries hors département (2 en 16 et 1 dans le Lot)	**1974** : **1976** : Création de la coop Capridor et livraison à Soignon (79)		**1990 :** création de Picandine 1991 : création du Chêne Vert **1998** : Triballat rachète Picandine **1999** : dissolution de Capridor	**2007** : démarrage d'une collecte AB au Chêne Vert	14 millions de litres 5 entreprises dont 3 transforment dans le département
Elevages laitiers	1963 : création d'élevages à vocation économique					plus de 20 000 chèvres
Exploitations fermières & artisans	**1968** : F. DESPORT créé une fromagerie	**1974** : F. DESPORT créé fromagerie Chevrefeuille				150 livreurs
Territoire et politiques publiques	Nb : Le cabécou exite depuis lgtemps	**1974** « création » du Cabécou du Périgord	**1989** : 1ère Fête de la Chèvre 24	**1993** : création de l'Asso Def Cabécou du Périgord	**2000** : 1er Plan Caprin & soutien du Département 24 **2016** : réflexion sur 1 IGP pour le Cabécou	25 fermiers et 15 mixtes
Organisation profess. & interprofessionnelle	**1963** : création du syndicat caprin 24		**1985** : création FRCAP	**1996** : création de l'interprof laitière caprine du 24 - ILCD		
Recherche & Devlpt	Moniteur ITOVIC	**1970** : création poste technicien caprin EDE	**1983** : concours national caprin en 24			
Autres évènements hors Dordogne en filière caprine ou dans le monde	***1961** : maîtrise du report de caillé par congélation*	***1973** : 1ère AOC en chèvre à Pouligny Saint Pierre*	***1981** : 2ère crise caprine de surproduction* ***1989** : 2nde crise*			

Etat du marché (consommation)										

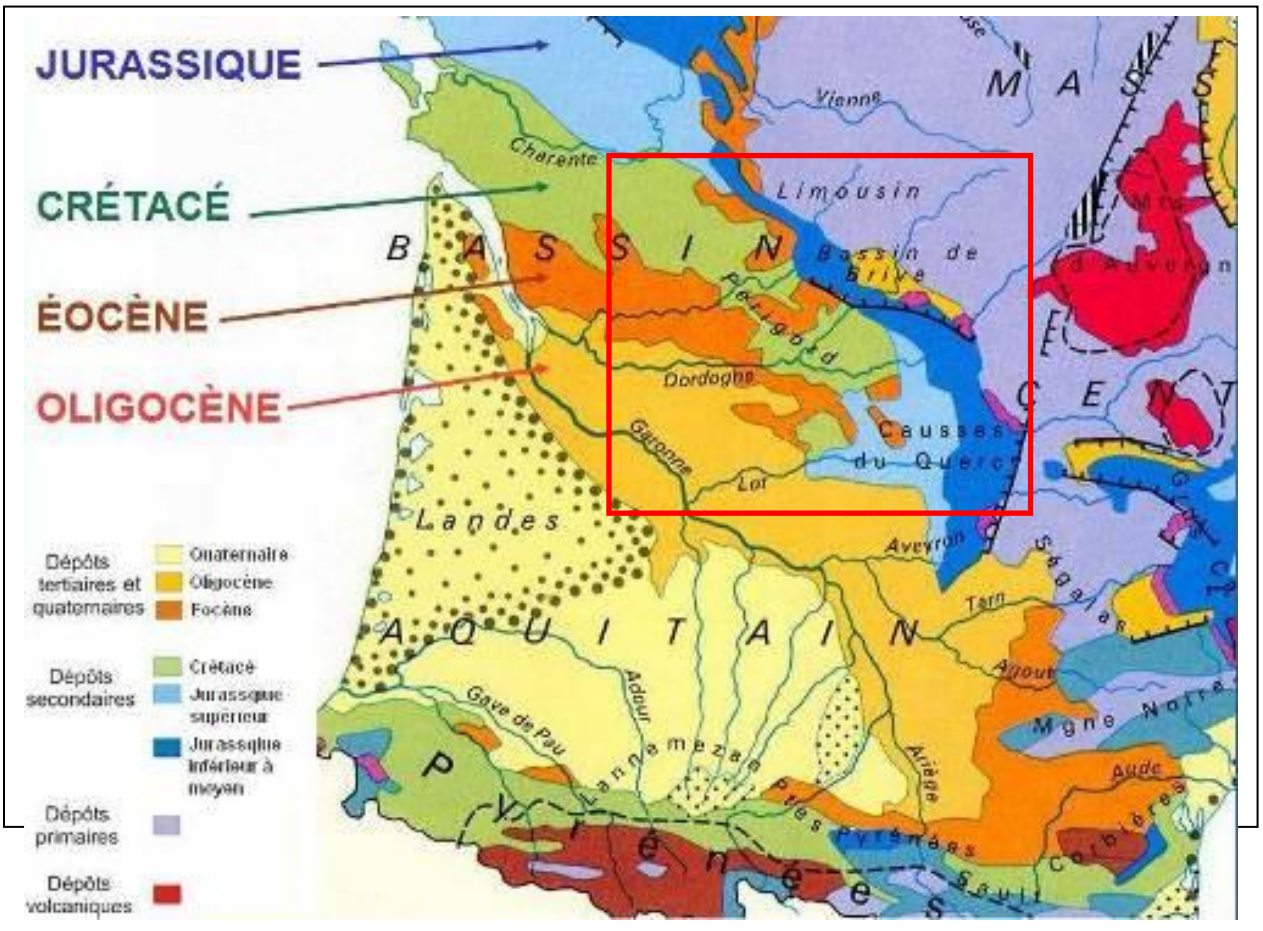



Figure : carte géologique de la Dordogne et de l'Aquitaine (source : SIGES)