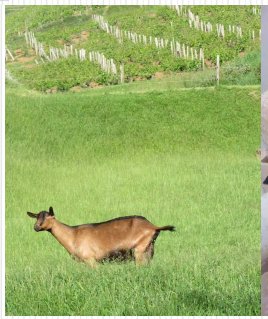
Les fromages de chèvres bourguignons



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

Journée du GEC le 16 octobre à Cluny

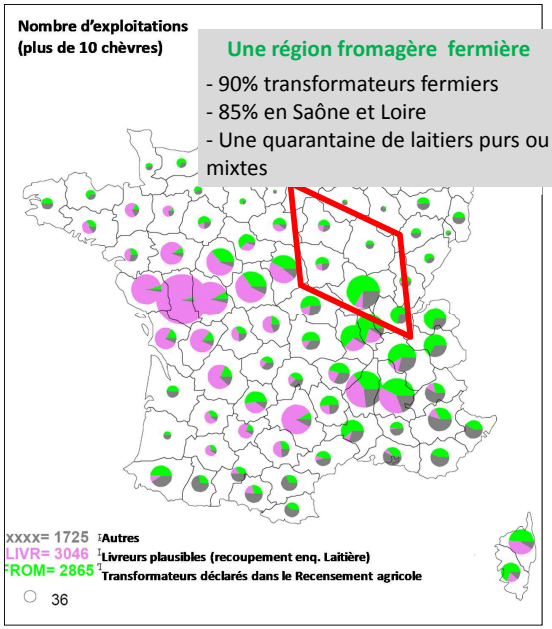
Evolution du cheptel caprin

- **Avant le XIX^e^** les exploitations comptent de 3 à 5 chèvres,
- **XIX^e^** les tailles de troupeaux fluctuent selon la santé économique des autres ateliers de l'exploitation,
- **Moitié du XX^e^** : les troupeaux se développent alors que d'autres disparaissent sous l'influence de la démographie et des crises viticoles,
- **Années 70** : développement des effectifs, de 6 - 7 chèvres à 20,
- **Aujourd'hui**…

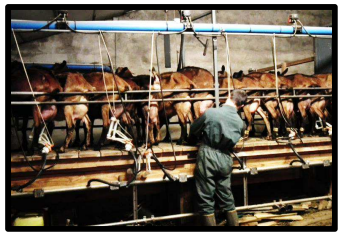
Troupeau caprin Bourguignon aujourd'hui

(Agreste 2010)

- 42100 caprins - 27500 chèvres,
- 780 exploitations dont 380 de plus de 10 chèvres,
- 6ème région de production laitière,
- 3ème région en volume transformé à la ferme,
- Saône et Loire : 64% du cheptel, Nièvre : 21%.



Troupeau caprin Bourguignon aujourd'hui



- Taille moyenne des exploitations : 36 chèvres, 60 au niveau national (y compris les élevages <10 chèvres)
- Des systèmes mixtes bovins / caprins
- Tendance vers la spécialisation : une centaine d'exploitations à ce jour
- 60 % des exploitations en système pâturant

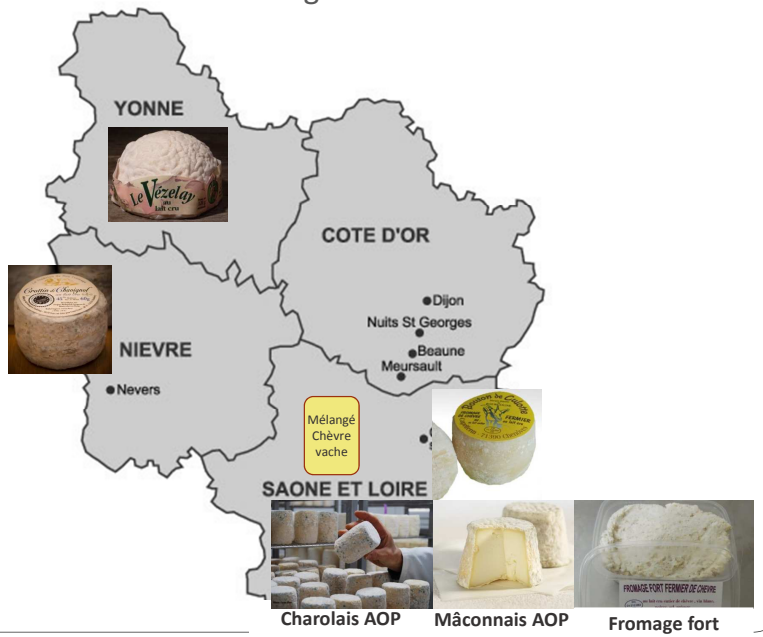
Une filière structurée :

- Des syndicats départementaux
- 30 ans de service de remplacement féminin en Saône et Loire
- 3 AOC/AOP : le Charolais, le Mâconnais + Crottin de Chavignol
- Un centre technique fromager régional

Les fromages de chèvres de la région

- Tonnage approché en production fromagère fermière : **2200 tonnes** dont **1870 tonnes en Saône et Loire**
- Dominance de la technologie lactique
- Des formats traditionnels identifiés
- 3 AOP : Mâconnais, Charolais et Crottin de Chavignol
- Tendance vers une diversification de la gamme en tommes, yaourts, fromages aromatisés et cendrés

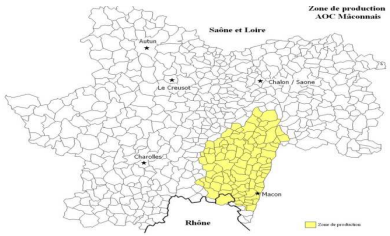
Les fromages traditionnels



Le Mâconnais AOP

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

- 3 producteurs fermiers
- 2 transformateurs laitiers
- **Tonnage : 63 Tonnes en 2014**



Signes de reconnaissance :

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

Le Charolais AOP

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

- 17 producteurs fermiers
- 3 laitiers
- 1 transformateur laitier et 2 affineurs
- **Tonnage : 73 Tonnes en 2014**

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

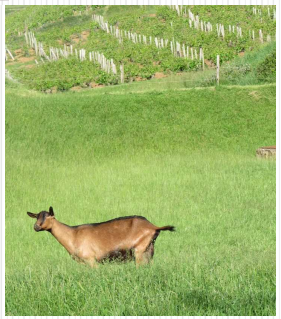
Crottin de Chavignol AOP

52 fromagers fermiers (50% livrent à des affineurs)
98 producteurs laitiers
900 tonnes de fromage / an

- La zone d'appellation comprend une grande partie du département du Cher et se prolonge sur la Nièvre et le Loiret.

- Reconnaissance de l'AOC en 1976
- Race unique : chèvres alpines
- Faible dose de présure
- Durée de caillage de 24 à 48h
- Pré-égouttage sur toile
- Poids 60g
- 10 jours d'affinage à compter du moulage
- Correspond à 0,75 l/fromage

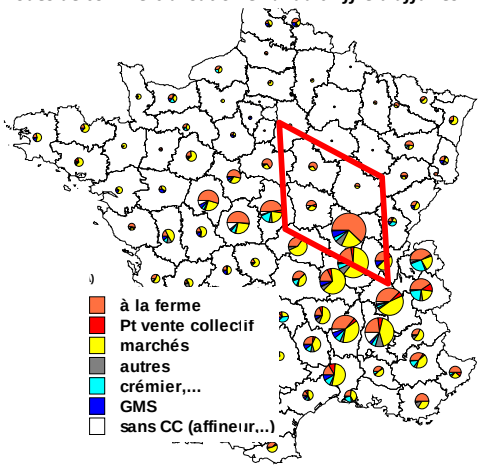
La commercialisation du fromage de chèvre en Bourgogne



Journée du GEC le 16 octobre à Cluny

La commercialisation des fromages de chèvre aujourd'hui en Bourgogne

Modes de commercialisation en % du chiffre d'affaires



Agreste 2010, traitement Institut de l'Elevage

- **3/4 des exploitations pratiquent la vente en circuits courts**
- **60% des exploitations commercialisent principalement en vente directe surtout à la ferme**
- **2/3 réalisent 75% du chiffre d'affaires en circuits courts**

Nb :
Augmentation du volume livré en laiterie depuis la reconnaissance des AOP

Des initiatives collectives récentes

Drive fermier

TERROIRS de SAÔNE-ET-LOIRE
l'authentique a ses racines

bienvenue à la ferme