



Octobre 2016

## Une filière attachée au terroir français

### La chèvre dans le monde

	Effectifs	%	Prod. laitière.	%		
MONDE	976 000		17 957 000			
dt Asie	571 000	59 %	10 654 000	59 %		
dt Afrique	348 000	36 %	4 185 000	23 %		
dt Amériques	36 000	4 %	592 000	3 %	( sources GEB)	
dt Europe	17 000	2 %	2 526 000	14 %	<b>Nbre Exploit.</b>	<b>% exploit.</b>
France	1100	6 %	457 000	18 %	5122	
Région Nlle-Aquitaine	388	35 %	222 000	49 %	1471	29 %
DORDOGNE	26	7 %	13 400	6 %	116	28 %

### Nouvelle-Aquitaine : 1<sup>ère</sup> région européenne des fromages de chèvre

- 1000 exploitations laitières (soit + de 2000 éleveurs)
- 300 fromagers fermiers (soit + de 1000 producteurs)
- 250 millions de litres de lait produits

500 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel (soit 50 % de l'économie caprine française)

### Un plateau de fromages qui s'agrandit : emblème patrimonial des terroirs et signes de qualité

Au-delà du leadership socio-économique sur ce bassin de production, la filière caprine appartient au patrimoine des territoires ruraux français, dont notamment la Dordogne, les Pyrénées-Atlantiques ou le Poitou-Charentes avec ses nombreux fromages : Cabécou du Périgord, Tomme des Pyrénées, Feuille du Limousin, Tommes Fermières du Limousin, AOP Chabichou du Poitou, Mothais sur Feuille, Chèvre du Poitou, Fromage de chèvre de race poitevine, Signé Fermier Poitou-Charentes.

### Une région fortement structurée en outils de recherche et développement au service des producteurs et de la filière caprine

En Charentes-Poitou, le bassin historique de production caprine a développé depuis de nombreuses années des compétences de recherche, développement et formation spécifiques. Le réseau REXCAP regroupe des structures qui partagent la gouvernance des problématiques de recherche et développement : INRA, ANSES, Institut de l'Elevage, ACTALIA, CAPGENES pour la recherche, CRDC, les chambres d'agriculture, les contrôles laitiers, les syndicats de défense AOC, la Route du Chabichou et des Fromages de Chèvres, ADDCP, réseau INPACT et FRESYCA pour le développement, ENILIA et trois lycées agricoles.

Dès 2016, l'ambition de ce réseau est de s'ouvrir aux nouveaux acteurs caprins de la Nouvelle-Aquitaine en partageant des orientations à la fois générales et spécifiques à chaque terroir, à chaque production (fermière ou laitière) et à toute demande.

ACTALIA : centre d'expertise agroalimentaire • CAPGENES : organisme de sélection caprine • CRDC : Centre de ressources et documentation caprine • ADDCP : Association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine • INPACT : pôle associatif pour l'agriculture citoyenne et territoriale • FRESYCA : Fédération régionale Nouvelle-Aquitaine des syndicats caprins • ENILIA : Ecole nationale de l'industrie laitière agroalimentaire

## 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 de la filière départementale

### Les opérateurs économiques

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

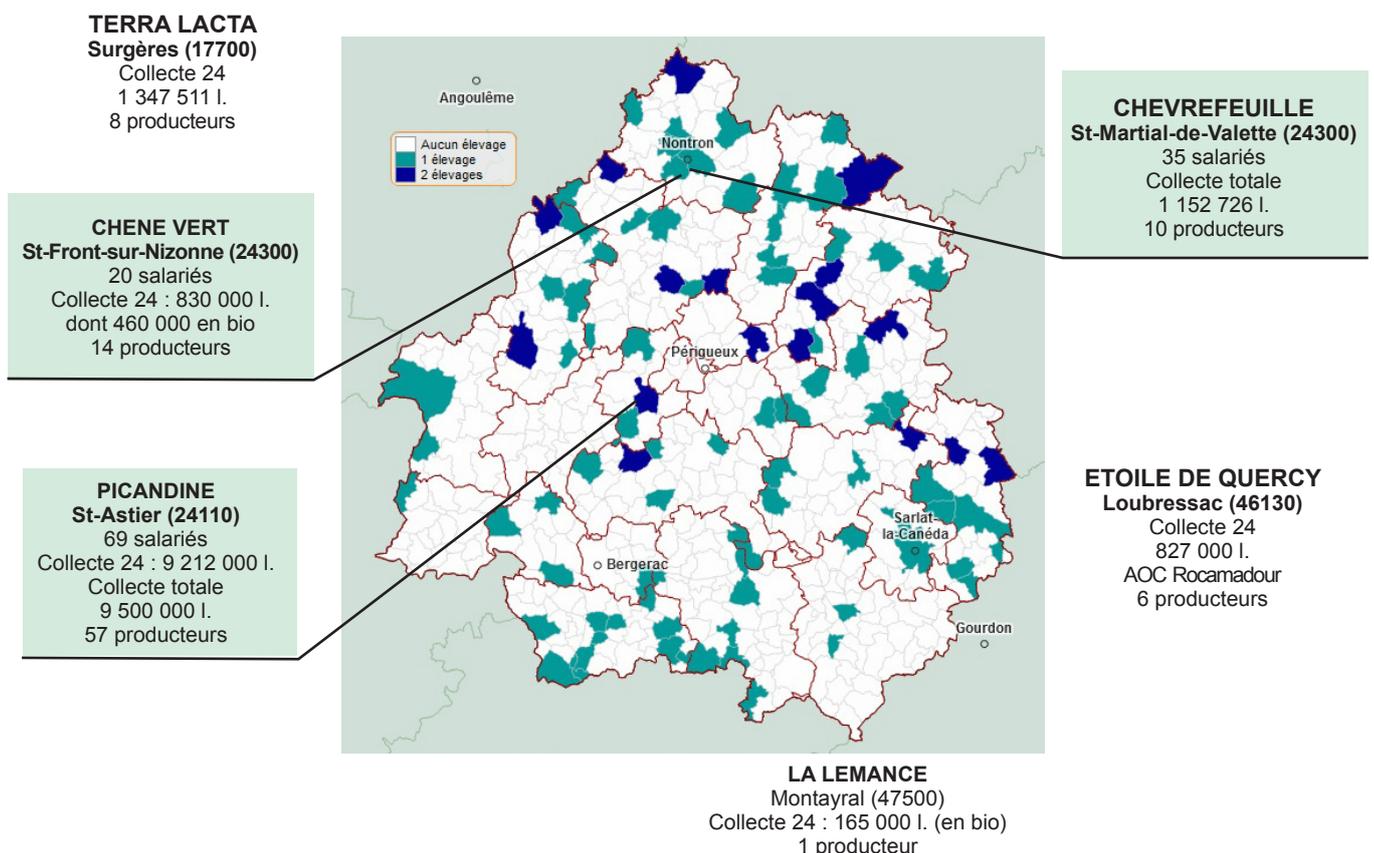
Sur six entreprises qui collectent, cinq sont privées et de dimension moyenne ou petite, affiliées pour la plupart à des groupes privés (Triballat Rians, Ilas, Besnier, Lactalis). La 6<sup>e</sup> fait partie d'un grand groupe coopératif du centre ouest : Terra Lacta.

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).

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



## 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.



## Repères technico-économiques

(source CerFrance Dordogne 2014)

### L'élevage laitier

#### Critères techniques

- Effectif moyen par élevage : 199 chèvres
- Surface fourragère : 39 ha
- Production moyenne par exploitation : 142 000 litres (714 l/chèvre)
- Prix payé aux éleveurs (pour 1000 l.) : 681 €

#### Charges opérationnelles par chèvre

Aliments concentrés	202 €
Coût des fourrages	26 €
Autres charges	42 €
<b>TOTAL</b>	<b>270 €</b>

#### Produits par chèvre (pour 714 litres/chèvre)

Lait	486 €
Viande	65 €
<b>TOTAL</b>	<b>551 €</b>

#### Marge brute par chèvre

281 €



## 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 permet de maintenir un bassin de production.
- Un environnement technique fort et compétent qui permet un accompagnement efficace des éleveurs 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.

# Les problématiques de la filière 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 l'ensemble de 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.

## La réglementation

- La qualité du lait fait également l'objet d'une réglementation particulière : le lait est payé en fonction de sa qualité (composition, qualité bactériologique...) et au delà de certains seuils la collecte du lait peut être suspendue.
- Les éleveurs laitiers sont particulièrement concernés par les réglementations sur l'environnement. L'élevage laitier nécessite des capacités importantes de stockage des déjections du fait notamment des contraintes sanitaires liées à la production laitière et des eaux de lavage des locaux de traite et de stockage du lait.
- La profession a mis en place le code mutuel des bonnes pratiques pour communiquer auprès des éleveurs sur la nécessité de respecter l'ensemble de ces réglementations, et pour communiquer auprès du grand public sur les garanties sanitaires et environnementales apportées par les éleveurs (dans le respect du Paquet hygiène).



## Les aides aux producteurs

Par le Conseil régional et l'Etat : PCAE, complété par le Conseil départemental pour les dossiers en dessous du seuil d'acceptation en région.

## Les actions Chambre d'agriculture

- Elaboration et diffusion de références.
- Animation de la filière.
- Accompagnement technique.
- Gestion des dossiers d'aides financières aux éleveurs.
- Formation.
- Conseil d'entreprise (suivi JA, suivi AED, installations...).

**Cette plaquette sur la filière caprine a été élaborée avec le concours d'ASSELDOR.**

Cette plaquette est réalisée grâce au concours financier :



Boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord  
COULOUNIEIX CHAMIERIS  
Adresse postale :  
CS 10250 - 24060 PERIGUEUX CEDEX 9  
www.dordogne.chambagri.fr  
Contact : 05 53 45 47 50

