



## QUEL AVENIR POUR LA VALORISATION DES CHEVREUX DANS NOS RÉSEAUX ?

En plus de son utilisation pour faire des fromages, le lait de chèvre est de plus en plus plébiscité car il se digère et se tolère plus facilement. Il est également associé à une idée du bien-être et de la santé, mais quand on s'intéresse plus en détail à cette production on y découvre un coproduit peu connu du grand public : le chevreau. En effet, afin que la chèvre entre en lactation, il faut qu'une gestation aboutisse à la mise bas d'un chevreau. Comme dans les autres filières laitières (vaches et brebis), la filière caprine bute sur la valorisation de ses mâles. La consommation de viande de cabris en France est bien trop minime par rapport aux animaux produits. Que deviennent ces chevreaux et comment sont-ils élevés ?

En France, il y a environ 6 000 exploitations laitières caprines et seulement 35% d'entre elles engraisent leurs chevreaux à la ferme. Majoritairement, les chevreaux sont vendus à des engraisseurs au bout de 4 à 7 jours. Que ce soit à la ferme ou dans les filières plus longues, il y a deux façons d'engraisser les chevreaux :

- Les chevreaux légers : ils sont élevés en moyenne 26 jours afin d'atteindre un poids de 8 à 11kg. 95% des chevreaux sont vendus de cette manière.
- Quelques-uns peuvent être élevés à plus de 55 jours pour atteindre entre 15 et 18 kg. Ils sont alors abattus en tant que chevreaux lourds.

Comme dit précédemment la consommation de viande de chèvre est historiquement marginale en France. Elle est plus présente dans les coutumes des populations antillaises, mahoraises ou musulmanes. On retrouve néanmoins des pics de consommations spontanés au moment de pâques et en fin d'hivers mais n'est pas suffisant. **La France est donc obligée d'exporter environ 60% de sa production** dans les pays consommateurs : L'Italie constitue le premier client avec une part comprise selon les années entre 50 et 60 % des quantités exportées, suivie du Portugal (de 6 à 25 %), l'Espagne (de 5 à 19 %), ou la Suisse (de 8 à 18 %).

En France, trois abattoirs occupent une place prépondérante sur le marché :

- **Lœul et Piriot à Thouars (79)**. Il est le leader européen du lapin et du chevreau. Il abat à peu près 300 000 chevreaux par an.
- **Palmid'Or à Trambly (71)** : 120 000 chevreaux annuellement.
- **Les Ets Ribot à Lapalud (84)** : 110 000 chevreaux annuellement.

A Laigné, en Mayenne, Sophie et Emmanuel Hardy sont associés du GAEC de la Basse Beuverie. Ils possèdent 35 hectares de SAU dont une vingtaine en prairies et ont un troupeau de 63 chèvres en lactation. Leur système est en Agriculture Biologique. Ils ont fait le choix d'engraisser 41% de leurs chevreaux, soit une cinquantaine de bêtes, en plus de leurs chevrettes de renouvellements. C'est la seule solution qu'ils ont trouvée quand ils ont commencé à se questionner sur le sujet. Car bien souvent, la seule issue est la vente à un engraisseur conventionnel afin de ne pas trop perdre d'argent dans l'élevage des petits.

Pour les éleveurs, l'abatage de chevreaux engraisés leur permet de mieux valoriser leurs produits. Ils sont payés 17,80 €/ Kg en vente directe alors que seulement 3€ le kilo lorsqu'il est vendu à l'engraisisseur.

« Autant dire que cela ne vaut rien, ce qui est assez désolant quand on fait tout pour que les chèvres soient en bonne santé, pour qu'elles fassent de beaux chevreaux vigoureux et un bon démarrage de lactation, car ça va de pair. Le chevreau est trop considéré comme un sous-produit. Le lait paie mais pas le chevreau ! » s'exprime Emmanuel.

Leurs chevreaux sont engraisés sur l'exploitation environ 2 mois ce qui représente entre 15 à 19 kg de poids vif. Ils sont ensuite destinés de la vente directe, pour leurs clients sur les différents lieux de vente habituels, en Mayenne ou Maine et Loire. Quelques chevreaux sont élevés jusqu'à 7 mois pour les commercialiser chez des bouchers ou



des restaurants. Le poids des chevreaux est alors de 35 à 45 kg, soit 16 à 20 kg carcasse. En 2021 le GAEC a engraisé 51 chevreaux. Ces chevreaux sont abattus à l'abattoir de Craon, en Mayenne, selon un accord historique mais fragile.

**En effet, l'abattage de chevreaux est très particulier et impose des contraintes liées à la réglementation.**

- **L'équipement doit être adapté et en règle** par rapport au bien-être animal.
- **L'abattage et la mise en carcasse est chronophage** et le prix actuel au kg ne rémunère pas le temps passé.

L'abattoir de Craon ne souhaite donc plus abattre un grand nombre de chevreaux. C'est pourquoi Emmanuel, s'est entourés d'autres éleveurs caprins mais aussi ovins, car on retrouve la même problématique pour l'abattage des agneaux issus d'élevage laitiers. Ils ont ainsi rencontré le directeur de l'abattoir de Craon ainsi que le maire et 2 conseillers municipaux afin de leur demander de conserver la spécificité multi-espèce de l'abattoir. La mairie a, pour l'instant, acceptée de prendre en charge ce coût et le directeur a donné son accord pour abattre jusqu'à 15 chevreaux par semaine.

Depuis quelques années, Emmanuel et des éleveurs et éleveuses du Maine et Loire, de la Mayenne et des Deux-Sèvres réfléchissent à la relocalisation de l'engraissement et de la commercialisation des chevreaux mâles. En 2021, un collectif s'est formé dans chacun des trois départements pour promouvoir la viande caprine issue des élevages laitiers et sensibiliser à la problématique du chevreau en circuit long. Il a donné naissance à un modèle associatif : *Cabri d'Ici* avec une déclinaison pour chaque département : Cabri d'Ici 49, Cabri d'Ici 53, etc. Le produit phare du collectif, qui permet une rémunération suffisante pour les éleveurs aujourd'hui, est la viande de Cabri : un chevreau de 7 mois, qui fait 20 kg de carcasse. Il s'agit d'une viande rouge plus mature que celle du chevreau lourd (4 mois, viande rosé) ou du chevreau de lait (1-2 mois, viande blanche).

L'enjeu est de développer une alternative à l'engraissement « intensif et délocalisé » des chevreaux mâles. Pour cela, il s'agit d'aider les éleveurs de chèvres laitières à élever leurs chevreaux et à échelonner leur vente entre deux mois (chevreau de lait) et huit mois (cabri lourd)

en leur permettant une rémunération juste par un prix de vente adapté aux coûts de production. Mais il faut également redonner goût aux consommateurs pour cette viande trop peu consommée en France.

Dans ce contexte, les associations Cabri d'Ici départementales ont pour objet d'animer les échanges entre producteurs, de se concerter avec les professionnels de la filière viande (transformateurs, abatteurs, restaurants commerciaux/collectifs, distributeurs), de communiquer auprès du grand public et d'amorcer des projets collectifs pour le développement d'atelier d'engraissement dans les fermes (ex : monter un atelier de transformation collectif, mutualiser les achats/transports, tester un abattoir mobile...).

Aujourd'hui, *Cabri d'Ici* c'est un réseau de trois associations jumelles, en Maine et Loire, Mayenne et Deux-Sèvres, avec des statuts et un logo commun, qui œuvrent pour la valorisation des chevreaux nés et nourris à la ferme suivant un mode d'élevage herbager et paysan. Ce réseau pourra s'étoffer dans les départements producteurs de lait de chèvre.

## CONTACTS

**Emmanuel Hardy**

Éleveurs de chèvres à Laigné (53)

**Nicolas Chomel**

Animateur de filières agri-agro à Laval Mayenne

Technopole

**Manon Bourrasseau**

Animatrice élevage caprins au CIVAM Haut-Bocage

*Article rédigé à partir du travail d'Elise Leblanc et Margot Rochard, étudiantes en BTS PA de l'Agricampus Laval. Avec le témoignage d'Emmanuel Hardy.*

*Références bibliographiques :*

- Institut de l'élevage. *Caprins 2019 Productions lait et viande* [en ligne] Publié en 2019.

- Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt. *Rapport relatif à l'état des lieux de la production de chevreau et de la commercialisation de viande caprine* [en ligne] Publié en août 2012.