



CRABA e CAULET

La chèvre et le chou

Bulletin de liaison N°24 (Août 2015)

EDITO...

La campagne 2015 bat son plein et avec ces températures élevées, les chèvres cherchent le frais en estive ou dans les sous bois... Pendant ce temps les saillies se préparent - si elles n'ont pas déjà commencé! Prenez soin de vos boucs et si vous n'avez toujours pas de reproducteur sous la main, la foire aux boucs de septembre vous permettra peut être de trouver une solution de dernière minute.

Côté associatif, le début d'année a été bien rempli : commission bouc, essais de transformation collective de chevreaux, visites d'inventaires, etc... Les projets prennent forme petit à petit. Vous trouverez dans ces pages quelques informations sur les avancées des différentes actions menées par l'association. Il reste encore bien des choses à améliorer mais chaque année qui passe apporte ses enseignements et le conseil d'administration et moi-même restons à votre disposition pour toute suggestion. Je vous souhaite un bon été en espérant vous voir lors des nombreux rendez vous à venir !

Fanny Thuault



Au Bénou avec le troupeau de Florence et Gilles Cazaban

AGENDA 2015

- **Le 22 août : Comice agricole de St Martin de Seignanx (40).** Exposition et concours de chèvres des Pyrénées. Renseignements et inscriptions auprès de Jean Marc Duronéa : 06.64.24.98.79
- **Les 11 et 12 septembre : 2^{ème} rencontre nationale viande caprine en Poitou-Charente.** Après la Drôme, la Fédération Régionale des Syndicats Caprins de Poitou-Charentes Vendée (FRESYCA) organise des journées pour faire le point sur la valorisation de la viande de chevreau (et de chèvre). Exposés et visites sont prévus. Renseignements et inscriptions auprès de l'association (05.61.02.14.19)
- **Du 18 au 20 septembre : Les Pyrénéennes à St Gaudens (31),** parc des expositions du Comminges. Une vitrine de l'agriculture du massif des Pyrénées qui propose des animations variées : exposition d'animaux (dont les races locales !), conférences débats, démonstrations, vente de produits fermiers, ainsi que des stands dédiés à l'éco construction et aux énergies renouvelables.
- **Les 14 et 15 octobre : Varape, le retour !...** Deux journées de rencontre dans le Vercors pour évoquer les problématiques liées à la valorisation des races à petits effectifs. Renseignements auprès de l'association.
- **Le 15 octobre : journée technique régionale caprine à Monteils (12).** Actualités nationales de la filière caprine et ateliers sur des thèmes techniques variés. Renseignements auprès de l'association (05.61.02.14.19)
- **Du 16 au 18 octobre : Terre de montagne à Arrens Marsous (65).** Fête agricole du Val d'Azun. Exposition d'animaux, animations, marché de producteurs.
- **Les 17 et 18 octobre : Foire de la Barguillère à Foix (09)**
- **Fin octobre (date non connue) : Foire de Ste Marie de Campan (65).** Exposition d'animaux et concours de chèvres des Pyrénées. Renseignements et inscriptions auprès de l'association (05.61.02.14.19)
- **Les 5 et 6 novembre : colloque européen sur l'agriculture de montagne à Ax les Thermes (09).** Deux jours de rencontres et d'échanges organisés par la Confédération Paysanne de l'Ariège.

Pour être informé des manifestations auxquelles participe l'association, vous pouvez consulter le site Internet www.chevredespyrenes.org (rubrique « Agenda »).

Le programme de conservation et de développement de la race Chèvre des Pyrénées reçoit le soutien financier de :



PORTRAITS DE PYRENEENS ET DE PYRENEENNES (nouveaux venus)



Carlo Kustre Crampe, éleveur allaitant à Gèdre



François Durier, éleveur allaitant à Pouzac

PROJET D'ÉCHANGES DE PRATIQUES ENTRE ÉLEVEURS DE CHEVRES DES PYRENEES

L'association a accueilli fin juin Amandine Lecerf, étudiante en fin de 2^{ème} année à Montpellier SupAgro pour un stage court (6 semaines). Son travail a consisté à recueillir en détail les pratiques techniques des éleveurs de chèvres des Pyrénées en contrôle de performances (pesées de chevreaux et contrôle laitier). L'objectif est de pouvoir mettre en place un outil pour favoriser les échanges entre éleveurs sur des questions telles que l'alimentation du troupeau, le parasitisme ou l'élevage des chevrettes.



Attention, le but recherché n'est en aucun cas de dicter telle ou telle conduite aux éleveurs sous prétexte de produire plus par exemple, ni de comparer « bêtément » les résultats des éleveurs entre eux (d'autant plus que les données dont nous disposons ne prennent pas en compte le rendement fromager ni le rendement carcasse qui sont déterminants). Au contraire, cette étude est une réponse à la demande des éleveurs de chèvres des Pyrénées qui se questionnent sur leurs pratiques et qui veulent connaître les solutions mises en œuvre dans d'autres élevages. Il est bien évident que chaque ferme connaît un contexte spécifique et des contraintes qui lui sont propres ; les solutions mises en œuvre ici ou là ne sont pas forcément transposables dans d'autres systèmes. **L'objectif de l'association est avant tout d'aider les éleveurs à prendre du recul pour produire mieux et/ou de manière économe, certainement pas de produire plus à tout prix.**

Concrètement, cet outil prend pour l'instant la forme d'un tableau de synthèse rassemblant les informations générales relatives aux différents élevages, et d'un calendrier détaillé sur plusieurs thématiques : dates clés (mises bas, saillies), pâturage, complémentation éventuelle, gestion sanitaire du troupeau, etc... Dans un premier temps, les informations recueillies ne seront diffusées qu'au groupe d'éleveurs enquêtés. Nous verrons dans un deuxième temps si les résultats ont vocation à être diffusés plus largement. Les personnes intéressées par ce travail sont invitées à contacter l'association.

Merci à tous les éleveurs contactés pour leur collaboration ! Merci à Amandine pour son travail, nous lui souhaitons bonne continuation dans ses études !

Pensez à renvoyer à l'association les feuillets du carnet de mise bas pour l'enregistrement des **naissances 2015** ainsi que les **pesées de chevreaux...** (y compris les poids carcasse si c'est possible)

Ces données sont importantes pour l'association et vous permettront un meilleur suivi de votre troupeau ! Vous pouvez me les envoyer par courrier postal ou par mail, votre support sera le mien !!

La prochaine **Foire aux boucs de race pyrénéenne** sera mise en ligne sur le site internet de l'association vers le **8 septembre**. Les annonces sont à envoyer à l'association de préférence par mail avec une photo.

Il est nécessaire de communiquer un minimum d'informations sur les animaux (élevage de naissance, âge, origines et parents, ainsi que vos coordonnées ...).

Merci d'envoyer vos annonces avant le 5 septembre.



Rappel des épisodes précédents : Suite à l'enquête réalisée en 2014 auprès des éleveurs de chèvres des Pyrénées et à l'intérêt suscité par cette thématique, le projet de transformation collective de viande de chevreau se met en place progressivement dans plusieurs départements depuis l'automne dernier.

- Novembre 2014 dans les Hautes Pyrénées : 5 éleveurs, 12 chevreaux (157 kg carcasse) transformés en **civet** dans l'atelier Bigorre Promotion à Séméac
- Juin 2015 dans les Hautes Pyrénées à nouveau : 5 éleveurs, 11 chevreaux (87 kg carcasse) transformés en **blanquette** dans l'atelier de la Coop des Gaves à Lourdes
- Juin 2015 dans les Pyrénées Atlantiques : 1 éleveur, 4 chevreaux (37 kg carcasse) transformés en **ragoût** et **tajine aux figues** à la halle agro-alimentaire du lycée agricole de Pau Montardon
- Bientôt en Ariège : 4 éleveurs, 7 chevreaux qui seront transformés en confit dans l'atelier les Terroirs du Plantaurel à Montégut Plantaurel (essais en cours)
- Prévu dans les Hautes Pyrénées : une transformation à l'automne (à confirmer)



Exemple d'étiquette pour les conserves (taille réelle : 10 x 6 cm environ)

Ces différents essais nous ont permis de tester différentes configurations et solutions logistiques. Les conserves ont été goûtées et le résultat est très satisfaisant : civet et tajine de chevreau ont en particulier été très appréciés ! Les coûts varient en fonction de la recette et du prestataire (la taille de l'autoclave est déterminante car elle permet des économies d'échelle). **Voici un tableau récapitulatif des coûts de réalisation :**

	Civet	Blanquette	Ragoût et Tajine aux figues
Type de chevreaux, quantité de viande et rendement découpe	Chevreaux broutards 157 kg carcasse > 126 kg après découpe (80%)	Chevreaux lourds (2 à 5 mois) 87 kg carcasse > 69 kg après découpe (79%)	Chevreaux lourds (3 mois) 37 kg carcasse > 33 kg après découpe (89%)
Nb de conserves réalisées	244	100	45 (28 ragoûts + 17 tajines)
Abattage et transport de la viande	Bagnères >> Séméac 225 € TTC 0,92 € TTC/bocal	Bagnères >> Lourdes 111 € 1,11 € TTC/bocal	St Jean Pied de Port >> Montardon 127 € 2,53 € TTC/bocal (avec mise sous vide)
Découpe	Bigorre Promotion 1148 € 4,70 € TTC/bocal	Coop des Gaves 95 € 0,95 € TTC/bocal	Abattoir St Jean Pied de Port 43 € 0,96 € TTC/bocal
Prestation transformation (contenants inclus)		Coop des Gaves 379 € 3,79 € TTC/bocal	Halle Pau Montardon 400 € 8,89 € TTC/bocal
Coût des ingrédients (autres que la viande)	276 € 1,13 € TTC/bocal	76 € 0,76 € TTC/bocal	89 € 1,98 € TTC/bocal
Coût Total (sans la viande)	1649 € 6,76 € TTC/bocal	661 € 6,61 € TTC/bocal	659 € 14,64 € TTC/bocal

Dans tous les cas de figure, la viande est achetée aux éleveurs par l'association au prix de 8 €/kg carcasse.

La mise sous vide de la viande et le choix de la recette (avec figues) ont renchéri les coûts pour la transformation réalisée à Pau Montardon. De même, le fait d'y réaliser 2 recettes a nécessité 2 demies journées (au lieu d'une) sans compter que cet atelier présente des contraintes pédagogiques liées aux formations qui y sont proposées.

En ce qui concerne la commercialisation, l'association propose à tout éleveur en mesure d'écouler des conserves, un **contrat de dépôt vente** (l'éleveur dépositaire n'a pas besoin d'avancer l'argent de la vente). **Avis aux volontaires !**

Le prix de vente a été fixé à 15 € TTC. A ce jour il reste des conserves de civet et de blanquette de chevreau. Le restant a déjà été vendu ou est en dépôt vente chez des éleveurs. **La poursuite du projet à moyen terme est bien entendu conditionnée à la bonne réussite de la commercialisation de ces conserves.** La date de péremption court jusqu'à 2018 ce qui nous laisse un peu de temps !... L'objectif reste cependant de pouvoir tester prochainement de nouvelles recettes et de nouveaux ateliers, notamment dans l'Aude et les Pyrénées Atlantiques.



UNE RACE CAPRINE A DECOUVRIR : LA NERA DI VERZASCA

Article rédigé d'après les communications de Guido Bruni (coordinateur du projet Interreg pour la valorisation de la race caprine Nera di Verzasca) et Pierre Martin (Capgènes) à l'occasion du Carrefour International Ovin Caprin (9 avril 2015)



La race Nera di Verzasca est une race à faible effectif dont le berceau se situe à la frontière entre la Suisse et l'Italie, dans la vallée de la Verzasca au nord de Milan. Cette race rustique est élevée de façon extensive dans le canton suisse du Tessin ainsi que dans les provinces italiennes du nord Piémont et de la Lombardie (région du Lac Majeur et du Lac de Côme). Malgré ses poils courts et ses oreilles dressées, cette race présente de nombreux points communs avec la chèvre des Pyrénées ! Elle est en effet élevée à la fois pour son lait (fromages) et pour sa viande avec des spécialités très renommées (jambons ou « violons » de chèvre).

Avec à peine plus de 3000 chèvres et une centaine d'éleveurs, elle a fait l'objet ces dernières années de deux projets Interreg sur la base d'un partenariat des organismes de sélection nationaux (en Suisse et en Italie) et de Capgènes.

Le projet 2003-2007 portait sur la **valorisation du patrimoine génétique transfrontalier de la race** avec des objectifs précis sur le plan génétique et sanitaire (17 élevages impliqués de part et d'autre de la frontière) :

- Recherche de filiations et détermination de l'allèle de la caséine $\alpha S1$
- Valorisation des données de contrôle laitier, pointage (mise au point d'un outil de classement des reproducteurs)
- Adaptation du protocole d'insémination à la race
- Harmonisation sanitaire des statuts des troupeaux des 2 pays (Brucellose, Caev, Agalaxie) – objectif atteint pour la province italienne de Varèse !



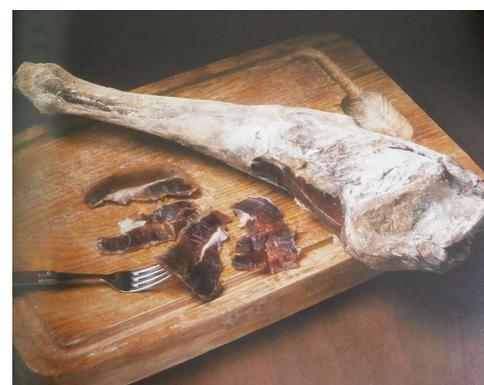
Le 2nd projet Interreg (2009-2012) portait sur la **valorisation de l'élevage et des produits de la race locale Nera di Verzasca dans son environnement montagnard**, avec à nouveau des objectifs relatifs à la gestion génétique de la race, mais cette fois avec une grande place pour la question technico-économique (15 élevages impliqués) :

- Simplification du protocole de contrôle laitier et du pointage
- Définition d'un schéma collectif de conservation et de sélection
- Travail sur l'échange des reproducteurs (saillies naturelles / insémination en semence fraîche ou congelée)
- Enquêtes sur les pratiques technico-économiques : quelle compétitivité et quelle durabilité de ces systèmes comparativement à d'autres races (mise en évidence notamment de la résistance de la Verzasca au parasitisme)
- Mesure de l'impact de la race et des systèmes d'élevage sur la qualité des produits

Si les avancées de ces projets sont notables, et ont permis de maintenir une dynamique forte, plusieurs difficultés ont été rencontrées : fragilisation des élevages avec la présence du loup en Suisse ; objectifs de sélection distincts entre les éleveurs fromagers et les éleveurs « à concours » ; difficultés douanières pour les échanges de reproducteurs ; ...

Un des éléments clés du succès de ce projet est cependant **d'avoir mis les éleveurs au centre du dispositif**. Plus de dix ans après le démarrage de ces travaux, les objectifs communs aux éleveurs des deux pays sont maintenant de poursuivre la mise en œuvre du schéma de conservation et de sélection, mais aussi d'assurer la durabilité des exploitations (et favoriser les installations), de faire reconnaître la plus value de ces élevages dans le domaine de l'entretien des espaces montagnards et de valoriser les produits issus de la race.

A quand un voyage d'étude des éleveurs pyrénéens dans la région du Lac Majeur ??...



Le « violino di capra » (violon de chèvre), un jambon salé et affiné avec un mélange de sel, poivre, cannelle, laurier et romarin

Association Chèvre de race pyrénéenne - Chambre d'Agriculture - 32 av. du Gl de Gaulle - 09000 FOIX
Tél. 05.61.02.14.19 – Fax 05 61 02 89 60 – Courriel : asso.chevre.pyr@free.fr

MISE EN PLACE DE CARTES D'IDENTITE POUR LES CHEVRES DE RACE PYRENEENNE

Cela fait déjà plus d'un an que le conseil d'administration de l'association réfléchit à la mise en place de « cartes d'identité » en race pyrénéenne pour garantir autant que faire se peut la pureté des animaux (notamment lors des ventes).

Les choses se précisent :

Sur le principe, il s'agit de ne délivrer cette carte qu'aux animaux **conformes au standard** et d'y mentionner les **informations généalogiques** (parents + grands parents) de façon à ce que les achats d'animaux se fasse en toute connaissance de cause. Exemple : une chèvre très typée mais dont on ne connaît pas ou très peu les origines aura une carte incomplète (ce qui est aussi une information pour l'acheteur !). Bien entendu, une chèvre dont l'un des ascendants n'est pas de race pyrénéenne ne pourra pas obtenir de carte (même si elle est conforme au standard).

Il a été proposé que pour l'instant, ce soit Fanny l'animatrice qui délivre les cartes d'identité après les visites d'inventaires. En cas de doute pour certains animaux, les photos seront soumises au CA pour validation.

Autres précisions :

- Il a été proposé que les chevrettes soient validées d'office si leurs deux parents disposent d'une carte d'identité. En ce qui concerne les jeunes boucs dont les deux parents possèdent une carte, la carte serait d'une couleur différente jusqu'à l'âge de deux ans (rouge par exemple).
- Un tampon reprenant le logo de l'association sera apposé sur la carte.
- Le système se mettra en place progressivement à l'occasion des prochaines visites d'élevage, ou bien sur demande des éleveurs le cas échéant.

Nous aurons de toute façon l'occasion d'en reparler à l'occasion de la prochaine Assemblée générale !

ACTUALITES CAPRINES ET AUTRES BREVES A FAIBLES EFFECTIFS ☺



Salon de l'Agriculture 2015

Les chèvres pyrénéennes de Clément Baillet ont fait belle impression au Salon de l'agriculture (début mars 2015) au côté des chèvres de Lorraine et des chèvres Poitevines. Merci à tous les éleveurs qui se sont impliqués dans cette manifestation !

← *Clément et sa chèvre Héroïne*
© Photo Le Parisien / Fred Dugit

Cryoconservation →

Un jeune bouc de 18 mois doit rejoindre prochainement la station de prélèvement de semence à Capgènes (Poitiers) à des fins de cryoconservation. Il s'agit de Jonas, né chez Stéphane et Claudine Poissy. Retour dans les Pyrénées prévu en janvier 2016.... Espérons que cette année, l'opération soit couronnée de succès !



Nouvelles règles d'Etiquetage des fromages :

Depuis le 13 décembre 2014, dès lors que vos produits contiennent des allergènes et que cela n'est pas mentionné dans le nom du produit, il est obligatoire d'en informer le consommateur. Cela concerne tous les modes de commercialisation : produits avec une étiquette, produits pré-emballés avec ou sans étiquettes mais également les produits vendus en vrac, sans étiquettes sur les marchés ou à la ferme. Dans ce dernier cas, les substances allergènes **autres que le lait** doivent figurer à proximité immédiate du produit (sur une affiche, sur un écriteau, sur un pic prix ou sur une étiquette à côté du produit, sur le produit ou apposé sur la vitrine). NB : il est bien précisé que les clients sont censés savoir que les produits laitiers contiennent du lait... (si si !)

L'étiquetage nutritionnel des denrées ne sera obligatoire qu'en décembre 2016. Pour les producteurs fermiers, des négociations sont en cours entre les professionnels de la FNEC et l'administration, afin que la particularité des producteurs fermiers soit prise en compte. En effet, dès lors que l'on travaille du lait entier, il est impossible de maîtriser la composition du produit et donc de garantir une teneur en nutriments...

Informations communiquées par Florence DAVIAUD, technicienne fromagère (AFFAP)

		Hep 10010 15617210010 Naisseur 2012 POISSY Préc. détenteur :	2				
Père	Ennio 90014 26629190014 2009 SOUMEILLAN	Mère	Vive 80021 14502880021 2009 BEROT				
GP Paternel	Tete longue 400 640140454004 2002 CAZABAN	GM Paternelle	Aspé 5016 314167055016 2005 SOUMEILLAN	GP Maternel	Chamane* 7008 45518770008 2007 ECHEVERZ	GM Maternelle	Terrible 60009 14516760009 2007 FERME D'HECTOR