



L'APTITUDE DE LA CHEVRE DE RACE PYRENEENNE  
A VALORISER LA BROUSSAILLE :  
**UNE OPPORTUNITE POUR LES ELEVEURS...  
ET POUR LE TERRITOIRE !**



**RECUEIL DE TEMOIGNAGES D'ELEVEURS DE CHEVRES DE RACE PYRENEENNE**

*« Cette chèvre entretient des endroits où  
on pensait exploser la faucheuse ! »*

*« J'employais beaucoup de temps et de gasoil pour passer le  
gyrobroyeur tous les ans. Les chèvres ont remédié à cela. D'une  
charge on a fait un produit, le gyrobroyeur ne nous aurait pas  
fait un petit tous les ans, lui »*

*« A 1000m d'altitude, les chèvres se nourrissent de  
ronces, de noisetiers, de frêne et d'un peu d'herbe et de  
bruyères et poussant au milieu des rochers. C'est leur  
menu préféré ! »*

*« La broussaille c'est notre fonds de commerce »*

*Cette publication est issue d'un travail de stage réalisé en 2019 par Solène Le Goff, étudiante en Licence Pro GAEMP (Gestion et Animation des Espaces Montagnards et Pastoraux) au Centre Universitaire de Foix. Ce projet a notamment bénéficié d'un financement de la Fondation du Patrimoine, dont l'association Chèvre des Pyrénées a été lauréate du Prix pour l'Agrobiodiversité Animale en 2019.*

**Rédaction :** Solène Le Goff, Fanny Thuault, à partir des données recueillies par Solène Le Goff (2019) et William Bardonnnet (2020)

**Remerciements pour leurs contributions et leur relecture attentive :**

Corinne Eychenne, Université Toulouse Jean Jaurès, UMR LISST – Dynamiques Rurales  
Clément Baillet, Florence et Gilles Cazaban, Laurence d'Anterroches, Aline Dardant Marche, Vincent Deremesnil, Fabien Garcia, Jacques Hato, Delphine Henrot, Thierry Le Morzadec, Philippe Martial, Claudine et Stéphane Poissy, Claude Soumeillan, Peter Theile.

**Crédits photos page de couverture (de haut en bas et de gauche à droite) :** G. Cazaban, C. Poissy, C. Séré, Association Chèvre des Pyrénées

**Crédits photos fiches :** Association Chèvre des Pyrénées, sauf mention contraire

## L'aptitude de la chèvre des Pyrénées à valoriser la broussaille : Une opportunité pour les éleveurs et pour le territoire

L'objectif de ce projet est de rendre compte de l'aptitude de la race pyrénéenne à consommer la broussaille et ainsi à valoriser des secteurs fermés par la friche (au sens de leur donner de la valeur). Car au-delà de son caractère patrimonial et de l'importance de conserver cette race à faible effectif encore fragile, elle ouvre finalement de nouvelles opportunités pour les éleveurs eux-mêmes et pour les territoires. Ces différents avantages peuvent être qualifiés de services induits, d'externalités positives ou de contributions<sup>1</sup>. Ils sont souvent indirects mais il s'agit parfois d'usages intentionnels, intégrés dès le départ au projet d'élevage.

Il paraissait donc important de mettre en avant cette réalité, au vu de la mauvaise réputation dont souffre la chèvre. Dès 1827, le Code forestier interdisait purement et simplement les caprins en forêt... C'est toujours le cas aujourd'hui, mais la donne a changé : la forêt et les broussailles gagnent dans les zones intermédiaires et jusqu'aux abords des villages ; il s'agit souvent de secteurs en pente délaissés suite à l'exode rural et maintenant considérés comme impropres à l'élevage et à toute autre activité agricole. Or la chèvre des Pyrénées est particulièrement friande de ronces, frênes, noisetiers, et autres feuillus ! Et il est aujourd'hui admis que ce type de végétation est une ressource fourragère de qualité pour le ruminant qui sait la consommer. Les éleveurs de chèvres des Pyrénées ont justement conservé la rusticité de leurs animaux et les savoir-faire leur permettant de s'appuyer sur cette ressource naturellement diversifiée pour assurer une certaine autonomie alimentaire. Cette alimentation variée permet aux animaux de manger « la tête haute », ce qui présente aussi l'avantage de réduire leur exposition au risque parasitaire, sans compter les bienfaits apportés par la



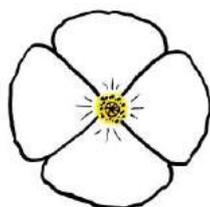
diversité des plantes consommées (notamment les plantes à tanins dont l'action protectrice dans la gestion du parasitisme a pu être démontrée).

Si dans d'autres régions, les chèvres sont parfois utilisées dans des projets d'écopâturage (chèvres des Fossés notamment) ou dans la lutte contre les risques d'incendie en zone méditerranéenne (chèvres du Rove), la chèvre des Pyrénées est rarement le support d'une prestation rémunérée d'entretien des espaces, bien que la tendance soit à l'augmentation de ce type de valorisation. On constate cependant que cette notion d'entretien de l'espace est une réalité dans la plupart des élevages qui valorisent la race pyrénéenne ! Il s'agit le plus souvent d'une « contribution » parmi d'autres : car la chèvre des Pyrénées peut être élevée pour son lait, pour la viande de ses chevreaux, mais aussi pour son fumier, ou tout simplement par passion, pour contribuer à la sauvegarde d'une race, ou par tradition familiale...

**C'est finalement la complexité et la richesse de ces apports que nous avons tenté d'approcher dans cette publication qui illustre la multifonctionnalité de la chèvre de race pyrénéenne.** Pour témoigner de ces multiples dimensions qui ont sans doute contribué à la sauvegarde de cette race, l'association Chèvre des Pyrénées a rassemblé 11 fiches illustrant la pertinence de la Chèvre des Pyrénées dans diverses situations. Chacune d'entre elle est bien entendu unique : il ne s'agira donc pas de rechercher ici des solutions ou des outils « clés en main » à des problématiques particulières, mais bien de s'appuyer sur ces situations vécues pour prendre du recul, et le cas échéant s'en inspirer en tenant compte des atouts et contraintes de son propre système.

<sup>1</sup> Nozieres-Petit M-O, Lauvie A. 2018. Diversité des contributions des systèmes d'élevage de races locales. Les points de vue des éleveurs de trois races ovines méditerranéennes. Cah. Agric. 27: 65003

**Pour faciliter une lecture thématique, chaque témoignage est illustré par une fleur à 4 pétales, illustrant les principales dimensions qui rendent compte de la diversité des contributions des ateliers de chèvres des Pyrénées.** Cette représentation a été inspirée par la fleur de l'agriculture paysanne développée par la FADEAR Réseau de l'Agriculture Paysanne<sup>2</sup>, dont les valeurs sont largement partagées par les éleveurs de chèvres des Pyrénées. Chacun de ces pétales correspond à une dimension particulière rencontrée chez les éleveurs interrogés. On se reportera à la couleur des pétales de chaque fiche pour connaître les thématiques principales illustrées par le témoignage. Chacun pourra ainsi piocher à sa guise les éléments qui l'intéressent tout en gardant à l'esprit que les pétales/dimensions sont interdépendants les uns des autres et que leurs interactions sont multiples et se jouent à différentes échelles.



**Le cœur de la fleur : faire vivre sa passion pour la race pyrénéenne...**

C'est une dimension personnelle prépondérante chez la plupart des éleveurs qui cherchent à défendre une forme de biodiversité domestique et à promouvoir cette race locale à faible effectif. Cela peut aussi être lié à une tradition familiale, à un attachement profond au patrimoine rural, à une recherche de cohérence avec ses aspirations profondes... sans parler du côté esthétique des animaux qui est souvent évoqué (de la beauté avant toute chose !).

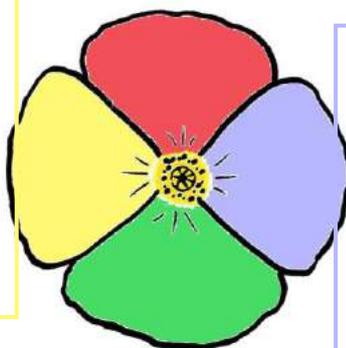
Cette passion est partagée avec un collectif d'éleveurs (par le biais notamment de l'association Chèvre des Pyrénées) donnant accès à un réseau d'appuis pour la recherche / la vente de reproducteurs ou pour le partage d'expériences relatives à la conduite des troupeaux et à la valorisation des produits.

**Rechercher la complémentarité et la cohérence dans des systèmes diversifiés**

Le troupeau de chèvre des Pyrénées fait souvent partie d'un tout dans des systèmes diversifiés de type polyculture élevage ou polyélevage. La recherche de cohérence est au cœur de la logique de ces systèmes : les chèvres ouvriront ainsi des secteurs dont l'herbe sera ensuite pâturée par des vaches ou des brebis, leur fumier servira d'engrais pour le jardin voire pour l'atelier maraichage, les produits (viande ou fromages) seront vendus ou autoconsommés... Source de stabilité et de sécurité, cette complémentarité offre de nombreux avantages dans la valorisation de l'espace, la prévention du parasitisme et plus largement dans l'équilibre global des fermes.

**Produire de la viande et/ou du lait**

La chèvre des Pyrénées est une race mixte, valorisée par des éleveurs allaitants ou fromagers. Les éleveurs produisent des chevreaux élevés sous la mère et/ou des fromages fermiers, commercialisés en circuits courts pour une meilleure valorisation. Cet atelier peut constituer le revenu principal de l'éleveur et de sa famille ou bien être un revenu accessoire d'importance variable, fonction du nombre d'animaux et des priorités de l'éleveur. Ce revenu est parfois complété par des primes (ICHN, DPB, MAEc Prime race menacée).



**Accéder à du foncier, gagner en autonomie fourragère**

Les secteurs embroussaillés par la ronce ou par des recrûs de ligneux sont une ressource fourragère de qualité pour les chèvres des Pyrénées qui recherchent d'ailleurs ce type de végétation ! Or ces terrains sont souvent déclassés, jugés impropres à l'élevage... et peu valorisés par la PAC qui applique des prorata d'admissibilité excluant généralement les broussailles (la ronce et le prunellier apparaissent notamment dans la liste des plantes non comestibles). Cela explique en partie la moindre pression foncière exercée sur ce type de parcelle, ce qui permet à des éleveurs ou à des porteurs de projet d'en bénéficier car ces zones peuvent tout à fait assurer l'alimentation d'un troupeau de pyrénéennes de façon économe sur tout ou partie de l'année. Cela ne va pas toujours sans mal car clôturer ce type de parcelle n'est pas forcément évident malgré tous les effets induits (ouverture paysagère, lutte contre les risques d'incendies, amélioration de l'autonomie fourragère, productions de qualité répondant aux attentes sociétales).

**Entretenir des parcelles, ouvrir le paysage, rendre un service**

Le débroussaillage et l'entretien du territoire sont parfois la finalité première de l'élevage de chèvres des Pyrénées : que l'objectif soit de réouvrir les paysages et lutter contre la sensation d'isolement des villages gagnés par la forêt, de prévenir les risques d'incendies, d'entretenir les chemins ou les bordures de parcelles, ou de contenir les ronciers, la chèvre des Pyrénées est une alternative économe et durable à l'entretien mécanique ou chimique de ces zones. Et tout en évitant des émissions carbone et des pollutions chimiques/sonores, le recours à des chèvres des Pyrénées pour entretenir ce type de milieu présente aussi un gain de temps non négligeable pour l'éleveur ou la collectivité concernée.

**Se référer à l'index détaillé pour consulter la liste des témoignages publiés.**

<sup>2</sup> Fadear 2014. Agriculture paysanne, le manuel.





## Témoignages illustrant l'aptitude de la chèvre des Pyrénées à valoriser la broussaille et contributions induites

### Index des témoignages recueillis

-  ● A la Bastide du Salat, les chèvres pyrénéennes mangent les ronces et créent de herbe pour les brebis ● **1**
-  ● Sur le plateau du Bénou, les chèvres pyrénéennes ont un accès quasi permanent à l'estive ● **2**
-  ● A Massat, on élève des chèvres des Pyrénées pour être autosuffisant ● **3**
-  ● La brigade des ronces du Gaec de Peychou ● **4**
-  ● Sur les berges de l'Adour, les chèvres pyrénéennes au service d'une agriculture poétique ● **5**
-  ● A Carbonne, des chèvres pyrénéennes sur un site ERDF ● **6**
-  ● A Cugnaux, des chèvres pyrénéennes dans la ville ● **7**
-  ● Des yaourts au lait de chèvre des Pyrénées dans la garrigue audoise ● **8**
-  ● Au Gaec des Pléiades, les chèvres pyrénéennes pâturent sur une zone Natura 2000 ● **9**
-  ● A Lercoul, réouverture paysagère et savons au lait de chèvre des Pyrénées ● **10**
-  ● A la ferme du J'Y Go, les pyrénéennes débroussaillent et donnent des produits charcutiers haut de gamme ● **11**



## Index des thématiques abordées

### Accès au foncier, contractualisation des parcelles :

Conventions de pâturage ● 5 ● 6 ● 9 ● 10 ● 11

Valorisation des estives ● 2

Prorata et taux d'admissibilité pour la PAC ● 1

### Entretien des parcelles, prestations de débroussaillage :

Impact des chèvres pyrénéennes sur la végétation ● 6

Gestion des ronciers ● 1 ● 4

Réouverture paysagère ● 3 ● 8 ● 10

Prestation d'entretien/débroussaillage ● 5 ● 6 ● 9 ● 11

Ecopâturage en milieu urbain ou péri urbain ● 6 ● 7

### Gestion du troupeau :

Choix des clôtures ● 1 ● 4 ● 6

Intérêts du chien de troupeau ● 1

Utilisation d'une balise GPS ● 8

Complémentarité des troupeaux dans la gestion du parasitisme ● 4 ● 9

### Valorisation des produits issus de la race pyrénéenne :

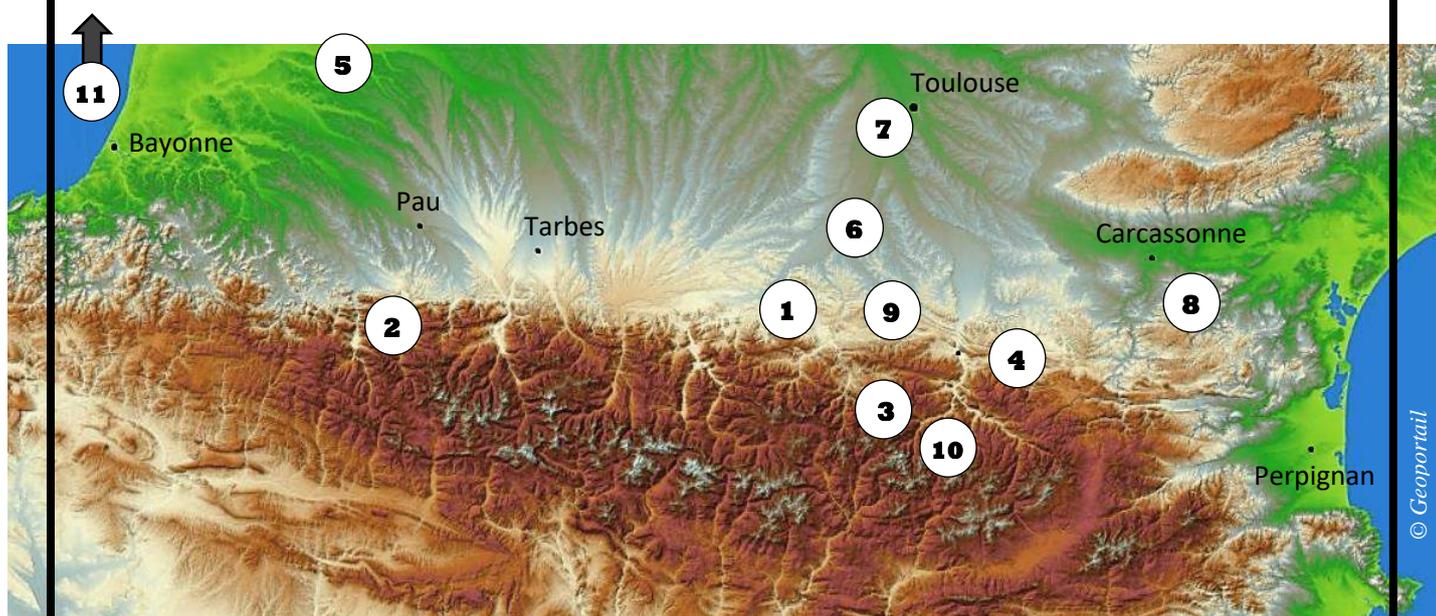
Production de viande de chevreau des Pyrénées ● 4 ● 6 ● 11

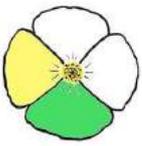
Production de fromages fermiers et produits laitiers ● 2 ● 5 ● 8

Production de savons au lait de chèvre ● 10

Valorisation du fumier de chèvre des Pyrénées ● 3

Sensibilisation du grand public aux races locales ● 2 ● 5 ● 7 ● 9 ● 11





## A La Bastide du Salat, les chèvres pyrénéennes mangent les ronces et créent de l'herbe pour les brebis



Après avoir élevé des vaches, des brebis et quelques chèvres des Fossés en Bretagne en système conventionnel, Cécile et Thierry ont décidé en 2001 de s'installer dans les Pyrénées, attirés par la montagne, la transhumance et les estives. L'achat de cette ferme située dans le piémont s'est faite sur un coup de cœur bien que la propriété soit à l'abandon et terriblement embroussaillée... Thierry et Cécile y montent un troupeau de brebis tarasconnaises et de vaches gasconnes qui valorisent les estives durant tout l'été. Ce n'est que dix ans plus tard qu'ils découvrent les aptitudes de la chèvre des Pyrénées par l'intermédiaire d'une amie qui leur confie 5 chèvres. Si dans un premier temps le couple est un peu inquiet de leur capacité à respecter les clôtures, il est vite convaincu par la diminution des ronciers et des chardons ! Aujourd'hui, les chèvres pyrénéennes sont un véritable atout pour cette ferme qui voit se réouvrir des espaces non mécanisables considérés comme définitivement perdus. C'est autant d'herbe en plus pour les brebis. Paradoxalement, l'une des craintes de Thierry et Cécile est maintenant de ne plus avoir suffisamment de ronces pour nourrir leurs chèvres... Heureusement ce n'est pas ce qui manque dans le voisinage et les éleveurs sont fréquemment sollicités pour que leurs chèvres aillent faire quelques séjours dans les ronciers du secteur... Si l'expérience fait tache d'huile, la chèvre des Pyrénées a donc un bel avenir dans la commune !

**La ferme :** un système ovin viande transhumant avec 380 tarasconnaises qui valorisent une SAU de 70 ha ainsi que des estives. 24 ha de l'exploitation sont fauchés assurant son autonomie en fourrage.  
Une troupe de 20 à 30 chèvres des Pyrénées complète les effectifs et reste toute l'année sur la ferme.  
2 personnes travaillent sur la ferme (Thierry exerce aussi une activité de formateur à l'extérieur)

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- une quinzaine de mères
- 10 boucs castrés d'un an et plus
- (1 bouc pyrénéen selon les années)

### Des reproducteurs et de la viande de chevreau

- Vente de chevreaux de boucherie/chevrettes pour l'élevage (60 à 80€ / tête)
- Vente de boucs castrés 1 an et plus (110€ / tête)

Thierry et Cécile font le choix de ne pas mettre le troupeau à la reproduction tous les ans car ils n'ont pas réellement de débouché pour la viande de chevreau et ce n'est pas un objectif pour eux. Lorsque l'occasion se présente, ils vendent quelques reproducteurs pour l'élevage. Ils ont également participé au projet de transformation collective de viande de chevreau mené par l'association Chèvre des Pyrénées (plats cuisinés)

**L'objectif principal du troupeau est avant tout de débroussailler à moindre coût**

### Le foncier valorisé par les chèvres :

Les chèvres pâturent sur 46 ha de prairie pentues et de bois clôturés en propriété et en fermage, avec possibilité de gestion en parcs de 7 à 9 ha grâce à des filets mobiles

Les chèvres ont un fonctionnement relativement autonome et circulent librement dans une parcelle clôturée d'une quarantaine d'hectares constituée de prairies avec ronciers et des bois. Si la clôture est d'abord pensée pour les brebis (3 fils), l'éleveur a la possibilité de rajouter un 4<sup>ème</sup> fil électrifié lorsque les chèvres prennent un peu trop de libertés. Des parcs en filets mobiles permettent d'accentuer la pression de pâturage si besoin. Le passage des chèvres puis des brebis, laisse ainsi la parcelle vraiment propre. Les chèvres rentrent tous les soirs à la chèvrerie. Si un peu de fourrage est distribué en hiver, la quantité ne dépasse pas 1kg de foin par bête et par jour.

*« Cette chèvre entretient des endroits où on pensait exploser la faucheuse ! »*

## Aides PAC : éléments non agricoles et admissibilité des parcelles

Depuis quelques années, la PAC applique des règles d'admissibilité aux surfaces primées (DPB, ICHN, aides bio). La surface admissible d'une parcelle est calculée via une méthode qui consiste à estimer le taux de recouvrement au sol par des éléments non admissibles de moins de dix ares (roches, bosquets denses, ronciers et autres éléments jugés non « adaptés » au pâturage). Une grille précise la correspondance entre le pourcentage de surface couverte par ces éléments diffus et le prorata de surface admissible retenue. Par exemple, une prairie comptant moins de 10% d'éléments non admissibles aura un prorata d'admissibilité de 100% de sa superficie. Si la densité des éléments non admissibles est comprise entre 50 et 80%, le prorata d'admissibilité de la parcelle tombe à 35%. Au-delà de 80% d'éléments non admissibles, le prorata est nul et la parcelle ne peut être primée. En ce qui concerne les « buissons », on considère que si le cœur de l'élément n'est pas accessible (et s'il fait plus de 3 m de large), il s'agit d'un élément non admissible.

Cette règle pénalise fortement les troupeaux de chèvres des Pyrénées qui consomment – en quantité – les ligneux jugés comme non adaptés au pâturage (la ronce, l'églantier, le houx et le prunellier font ainsi partie de la liste nationale des plantes non comestibles pour les troupeaux !) écartant les parcelles valorisées par les chevriers des dispositifs PAC. Cependant, dans certains cas, la chèvre des Pyrénées est un atout pour les exploitations : en effet, en consommant ces fameux buissons (ronciers notamment) et en les faisant régresser, les chèvres permettent d'augmenter le prorata d'admissibilité des parcelles. Non contentes de « créer de l'herbe » pour d'autres espèces ce qui intéresse particulièrement les éleveurs où les chèvres pyrénéennes viennent en complément de vaches ou de brebis, elles permettent aussi la requalification de certaines parcelles au regard de la PAC.



*« Le jour du contrôle admissibilité, mon bouc était tranquillement en train de manger au milieu du roncier dans la parcelle des agnelles... J'avais déclaré ce roncier comme élément non admissible mais la contrôlease l'a requalifié. Au final, je suis passé de 30% à 50% de surfaces admissibles »*



### Pyrénéennes et chiens de troupeau :

Thierry exerce par ailleurs une activité de formateur chien de travail. Une compétence bien utile car un chien efficace est un atout incomparable dans la conduite d'un troupeau de chèvres et fait gagner beaucoup de temps et d'énergie à l'éleveur ! Toutefois, il n'est pas toujours évident pour le chien de travailler sur un troupeau de chèvres. Elles ont parfois tendance à faire face, voire à jouer de la corne. S'il a vécu une mauvaise expérience, le chien deviendra assez réticent et peinera à imposer son autorité. L'éducation et le soutien de l'éleveur sont donc particulièrement importants pour installer une bonne relation entre le chien et le troupeau.

De nombreux éleveurs possèdent également un chien de protection (Patou ou Montagne des Pyrénées) au milieu de leur troupeau pour se prémunir des attaques de chiens (chiens errants, chiens de promeneurs...). Les chèvres pyrénéennes s'accommodent très bien de ce compagnon et inversement !

### Principales charges de fonctionnement

Frais d'alimentation estimés à 200 € (foin autoproduit)  
+ 200€ de frais vétérinaires

### Principaux investissements

Une chèvrerie ouverte remise en état  
Parcs mobiles (1 000 €)

### Atouts

**Un troupeau économe et autonome qui demande finalement assez peu d'attention :** dans la mesure où l'objectif n'est pas de produire de la viande ou du lait, le troupeau n'a pas de besoins alimentaires trop élevés et la ressource naturelle lui suffit

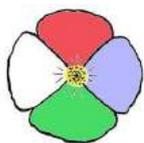
**Des chèvres qui consomment naturellement les ronces au profit de l'herbe :** l'atelier ovin de l'exploitation bénéficie de plus de surfaces en herbe grâce au travail des chèvres

### Points de vigilance

**Une ressource fourragère à préserver sur le long terme** pour ne pas remettre en question l'autonomie fourragère du troupeau de chèvres

**Une valorisation de la viande de chevreau** qui n'est pas un objectif pour l'instant mais qui pourrait être travaillée

*« Entre une pyrénéenne qui ressort des ronces intacte, et une alpine qui met toute son énergie dans le lait, mon choix est vite fait... »*



## Sur le Plateau du Bénou, les chèvres ont un accès quasi permanent à l'estive

Gilles s'est lancé dans l'élevage de chèvres un peu par hasard dans les années 80. Il a d'abord acheté deux chèvres (croisées alpines), sans connaître l'existence de la chèvre pyrénéenne. C'était bien avant la « redécouverte » de cette chèvre à poils longs qu'on surnommait alors la Montagnole. Ayant eu vent de cette race en voie de disparition grâce à l'ADADOP (Association de Défense des Animaux DOMestiques des Pyrénées) il décide de contribuer à sa sauvegarde en constituant petit à petit un troupeau de chèvres des Pyrénées. Il fait ainsi partie de la poignée d'éleveurs pionniers en ce domaine, qui ont pris l'initiative de créer une association pour défendre et promouvoir la race Chèvre des Pyrénées en 2004. Pluriactif, il loue alors quelques terres pour y mettre son troupeau qu'il traite pour fabriquer des fromages. Très rapidement, il prend la décision de passer l'été en estive avec son troupeau sur le plateau du Bénou, bien que les autres éleveurs valorisant ce secteur ne soient pas particulièrement enthousiasmés par l'arrivée des chèvres. Cette transhumance pour les deux mois d'été est en effet compatible avec son métier d'enseignant, et l'achat d'une grange sur l'estive lui permet d'aménager une petite fromagerie sur place. Depuis le troupeau s'est bien étoffé, ce qui a rendu possible l'installation de sa sœur Florence en tant qu'exploitante agricole. Aujourd'hui à la tête d'une soixantaine de chèvres des Pyrénées et toujours appuyée par son frère, elle transforme le lait des Pyrénéennes en crottins qu'elle commercialise en circuits courts auprès d'une clientèle fidèle. La retraite de Gilles a offert de nouvelles opportunités au troupeau dans la mesure où il peut maintenant avancer le départ en estive et retarder la redescente du troupeau. Les gestionnaires de l'estive sont d'ailleurs demandeurs, conquis par le travail des chèvres sur des secteurs délaissés par les bovins et que la végétation menaçait de fermeture. Parallèlement, Gilles et Florence s'efforcent depuis toujours de faire la promotion de la race en recevant les groupes sur la ferme ou au Bénou, pour le plus grand plaisir des petits et des grands !



© Cazaban

**La ferme :** un troupeau de 70 chèvres des Pyrénées à vocation fromagère, en système transhumant avec traite et transformation en estive ; une SAU de 18 ha autour de la ferme, complétés par 120 ha d'estive  
2 personnes travaillent sur la ferme qui est certifiée AB

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- une soixantaine de mères
- 10 à 15 chevrettes d'un an, élevées sous la mère (1<sup>ère</sup> mise bas à deux ans)
- 2 à 3 boucs pyrénéens présents à l'année

### Des fromages de chèvre bio

La traite est réalisée à la main et environ 30 litres sont transformés chaque jour en crottins (avec une valorisation de 3 €/L)

La commercialisation se fait à la ferme/en estive, sur le marché de Nay et en AMAP

### De la viande de chevreau élevés sous la mère

pendant environ deux mois et demi, vendus autour de 16-20 kg vif (caissettes de 8 à 10 kg carcasse au prix de 11 €/kg)

### Des reproducteurs (chevrettes et petits mâles)

Vendus au sevrage à 5 €/kg vif (environ 80 € /tête)

### Le foncier valorisé par les chèvres :

- 18 ha de prairies dont 2,8 ha de luzerne à proximité du siège d'exploitation ; les prairies sont pâturées et fauchées assurant l'autonomie fourragère du troupeau
- Estive du Bénou (entre 1000 et 1400 m d'altitude sur les hauteurs de Bilhères en Ossau).

Les mises bas ont lieu en hiver, entre Noël et mars. Les chèvres reçoivent alors 300 à 500g d'un mélange fermier à base de triticales, maïs, pois et féverole pour soutenir la lactation, ainsi que du foin à volonté. Cette complémentarité est réduite de moitié en été et pendant la période de tarissement.

Sur les prairies de l'exploitation, les chèvres sont contenues dans des parcs mobiles, dont les filets sont déplacés tous les jours afin de limiter le parasitisme. De juin à septembre-octobre, le troupeau part en estive et pâture des secteurs pentus envahis par une végétation variée (noisetier, ronce, et autres arbustes...).





### Un accord gagnant-gagnant avec les gestionnaires de l'estive

La chapelle de Hondas constitue en quelque sorte l'entrée de l'estive du Bénou lorsqu'on y accède par la vallée d'Ossau. Envahi par les ronces il y a quelques années, ce secteur a constitué le premier travail du troupeau de Gilles et Florence. Le gestionnaire de l'estive ayant constaté le bel entrain des chèvres pyrénéennes à consommer cette ronce, il a vite été convaincu de l'opportunité d'encourager leur présence sur cette estive qui se refermait progressivement, envahie par une végétation boudée par les troupeaux de vaches et de chevaux qui la fréquentaient habituellement. C'est cette aptitude à entretenir l'espace et à le maintenir ouvert, qui l'a conduit à proposer à Gilles et Florence de laisser leurs chèvres autant qu'ils le souhaitent sur l'estive, sans date limite pour redescendre comme c'est le cas pour les autres espèces. Une aubaine pour les éleveurs (maintenant que Gilles a pris sa retraite de l'Education Nationale), mais aussi pour le troupeau qui souffrait de la pression parasitaire imposée par le pâturage sur prairies le restant de l'année.

*« A 1000m d'altitude, les chèvres se nourrissent de ronces, de noisetiers, de frêne et d'un peu d'herbe et de bruyères et poussant au milieu des rochers. C'est leur menu préféré ! »*

### Sensibilisation et transmission, une évidence pour un instituteur !

Aujourd'hui la commercialisation n'est pas un problème, bien au contraire ! Leur élevage est bien connu dans le secteur et Florence et Gilles ne manquent pas une occasion de sensibiliser le grand public à cette race qui a failli disparaître : journées en lien avec le CPIE Béarn, goûters à la ferme, visite guidée de l'estive, initiation à la traite manuelle, fabrication de fromages, dégustation... Autant de façons de faire découvrir la ferme, ses chèvres et ses produits, aux enfants et aux adultes. Un lien privilégié a été construit localement avec l'Office du Tourisme et la ferme fait aussi partie d'un réseau spécifique : l'Association des Fermes Pédagogiques de Larroudade regroupant 6 petites fermes reliées par un chemin vicinal propice à des visites croisées.



#### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation achetée d'environ 35 €/chèvre (méteil)  
En tant qu'« étranger » (non ayant droit de la commune), le droit de pacage sur l'estive est de 4,50€ par chèvre  
+ 400 € de frais vétérinaires

#### Principaux investissements

Fromagerie équipée dans la maison d'habitation (20 000€) +  
aménagement d'une petite fromagerie en estive (1 500€)  
Chèvrerie de 150 m<sup>2</sup> + grange aménagée en estive  
Clôtures mobiles et matériel de fenaison

#### Atouts

**Une commercialisation des produits qui s'appuie sur la spécificité de la race** (rusticité, race à faible effectif) ce qui permet de sensibiliser la clientèle et d'écouler sans difficulté la totalité de la production

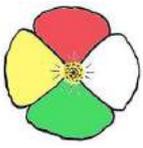
**Une ferme ouverte au public** qui accueille les groupes dans le cadre d'animations variées pour faire connaître la race et partager une passion. Le troupeau est d'ailleurs tout à fait habitué aux visites et à la manipulation par des inconnus (traite)

*« Le problème c'est qu'elles sont tellement habituées à manger de la feuille et des ronces en estive, qu'on n'arrive plus à leur faire manger de l'herbe ensuite. On est obligés de les mettre sur des pâturages bordés de ronciers, comme ça la transition se fait sur 3 ou 4 jours »*

#### Points de vigilance

**Un système transhumant avec transformation fromagère en estive** qui requiert une double infrastructure (chèvrerie et laboratoire de transformation sur la ferme et sur l'estive)

**Un risque de pression parasitaire important sur les prairies proches de l'exploitation** qui nécessite la mise en place d'un pâturage tournant



## A Massat, on élève des chèvres des Pyrénées pour être autosuffisant



La commune de Massat accueille nombre de collectifs et de familles ayant fait le choix de vivre en marge de la société de consommation. Située à une vingtaine de minutes à pied de la départementale reliant deux vallées du Couserans, et à près de 1000 m d'altitude, la communauté de Ramounat a été créée par Peter, il y a plus de trente ans, avec l'intention de faire vivre un lieu en autosuffisance et de s'affranchir de la dépendance au pétrole. Tout en retapant deux granges pour y habiter, il commence un potager dans ce coin de forêt. Afin de créer de la surface cultivable et du fumier, il choisit d'acquérir des chèvres. Le choix de la Pyrénéenne est alors une évidence pour lui. Il finit par officialiser l'installation en tant qu'exploitant agricole, rejoint quelques années plus tard par Vincent, ainsi que par divers habitants de passage, intéressés par cette expérience hors des sentiers battus. Ce collectif en constante évolution a développé une activité de maraîchage, de la cueillette de petits fruits, et bien entendu un troupeau de chèvres des Pyrénées dont l'objectif principal est d'être au service des cultures, mais qui permet d'approvisionner la communauté en lait et en viande. Les produits non consommés sont éventuellement troqués avec le voisinage. Grâce à ses prairies de fauche récoltées à la main, la ferme est autonome en foin et n'achète qu'un peu de grain pour les chèvres (orge notamment) ainsi que quelques traitements pour gérer le parasitisme (principalement en aromathérapie). Les différents ateliers servent également de support pédagogique pour des jeunes en insertion accueillis dans ce cadre atypique.

**La ferme :** un système communautaire regroupant 4-5 permanents, dont l'activité principale repose sur le maraîchage et sur le troupeau caprin qui compte une cinquantaine de Pyrénéennes ; une SAU de 50 ha de prairies et bois pentus en propriété dont 7 ha fauchés à la main, complétés par des communaux attenants en zone intermédiaire ; de nombreux woofers viennent aider aux différents travaux de la ferme.

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- une cinquantaine de chèvres des Pyrénées
- 6 chevrettes d'un an
- 1 bouc pyrénéen

### Le foncier valorisé par les chèvres :

- 3 parcs clôturés (6, 8 et 12ha) à proximité de la chèvrerie
- 150 hectares de terrains communaux constitués de forêt à la végétation variée et de zones de myrtilliers faisant office d'estive (altitude comprise entre 1 000 et 1 600 m)

### Une production de biens alimentaires presque entièrement autoconsommée :

- Fabrication de fromages variés (tommes, bûches, pâtes molles, fromages à tartiner, crottins...)
- Viande de chevreau fraîche ou transformée (jambon, conserves, rillettes, saucisses, merguez...)

### Des espaces ouverts et du fumier pour le potager

Un des objectifs principaux de cet atelier caprin est de miser sur la complémentarité : ouvrir les parcelles et créer du fumier pour l'activité maraîchère qui est l'activité principale de la ferme. La présence de chevaux permet d'ajouter du crottin au fumier, ce qui en fait un fertilisant très complet.

Les mises bas ont lieu en hiver. Les chèvres sont alors nourries au foin dans la chèvrerie pendant une quinzaine de jours, le temps de lancer la lactation. Le reste du temps le troupeau se nourrit sur les parcours, le plus souvent avec du gardiennage, et rentre tous les soirs pour la traite. Les chevreaux sont élevés sous la mère pendant deux mois minimum.

Les parcs clôturés à proximité de la ferme servent occasionnellement, mais pas plus d'une cinquantaine de jours dans l'année.

En hiver la garde peut occuper une personne pendant 5 à 6h par jour ; en été, les chèvres vont plus loin, et mobilisent souvent plusieurs personnes (jusqu'à 8h par jour, parfois simplement pour rassembler le troupeau).



### Le fumier, l'or noir de Ramounat :

Le troupeau de chèvres des Pyrénées est un peu la pierre angulaire du système qui s'est mis en place à Ramounat : en effet, sans fumier, il serait difficile d'envisager un potager de cette ampleur sur les terrains sableux d'anciennes terrasses qu'il a fallu remettre en état. Pour disposer de ce fumier, il est nécessaire que les animaux rentrent à la chèvrerie tous les soirs, ce qui implique un temps de travail conséquent, surtout l'été où les animaux disposent de parcours de grande superficie et auraient naturellement tendance à rester passer la nuit à l'extérieur. Ce retour à la chèvrerie permet aussi de traire les animaux tout au long de la saison, ce qui contribue à l'autosuffisance alimentaire de la communauté.

*« L'été nous recevons facilement une quinzaine de visiteurs (des woofers principalement) qui viennent aider aux différents travaux, et qui mangent... Or tout ce qu'on mange ici pousse sur des terrasses qu'il faut entretenir et enrichir. Le compost vient du fumier de chèvre. Pour faire des légumes pour quinze (dont 1 tonne et demie de patates) il faut pas mal de fumier, donc pas mal de chèvres. Et pour nourrir 60 chèvres, il faut pas mal de foin.... qui est fauché à la main grâce à l'aide des woofers ! »*

La tradition d'accueil de ce lieu est essentielle pour ses fondateurs : permettre à des jeunes (et moins jeunes) d'expérimenter une « sobriété heureuse » et un retour à la terre, fait partie de l'utopie de départ. Le troupeau de chèvres des Pyrénées fait partie de ce tout, et pour longtemps encore.



#### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (foin autoproduit) 450 kg distribués par chèvre et par an soit une estimation de 50 €/chèvre + frais vétérinaires (principalement à base de plantes)

#### Principaux investissements

Chèvrerie en auto construction  
Clôtures fixes

#### Atouts

##### Un troupeau de chèvres des Pyrénées économe à tous points de vue

- qui permet l'existence d'un atelier maraîchage grâce à la production de fumier.
- qui assure l'ouverture des milieux (terres potentiellement cultivables) et l'entretien de l'espace
- qui contribue à l'autosuffisance de la ferme via la production de biens alimentaires

##### Un troupeau support intéressant pour la réinsertion de jeunes en difficultés accueillis sur le site

De la main d'œuvre disponible pour les différents travaux (surtout à la belle saison) grâce à l'accueil de woofers et d'autres personnes de passage.

Un troupeau en bonne santé, notamment du point de vue parasitaire, grâce à l'étendue et à la variété des surfaces pâturées.

#### Points de vigilance :

Un temps de gardiennage du troupeau conséquent du fait des superficies valorisées, de la vétusté des clôtures et de la nécessité de faire rentrer les animaux tous les soirs.

Des surplus éventuels de biens alimentaires qui ne peuvent être commercialisés car la ferme ne dispose pas d'un atelier de transformation aux normes

Une taille de troupeau limitée et contrainte par les dimensions de la chèvrerie existante et par la capacité de production de foin sur place

Un fonctionnement communautaire qui présente des contraintes pour la gestion d'un troupeau caprin car différentes personnes sont amenées à se relayer auprès des chèvres au cours de la saison, parfois sans compétence particulière.



## La Brigade des ronces du Gaec de Peychou



Au Gaec de Peychou, l'élevage est une histoire de famille. Jacques est installé depuis 25 ans avec sa sœur Marie-Françoise et depuis peu, leurs filles respectives ont rejoint le Gaec. Principalement tournée vers l'élevage bovin et la volaille avec une commercialisation en vente directe très dynamique, la ferme accueille des chèvres pyrénéennes depuis 2017. C'est le voisin de Jacques qui lui a vanté les mérites de cette race rustique et son aptitude à consommer les broussailles. C'est que dans cette commune proche de Lavelanet comme dans beaucoup de régions pyrénéennes, les anciennes pâtures se renferment... Si Jacques tire parti de cette ressource sylvicole en vendant du bois de chauffage, la bataille contre les ronces s'avérait particulièrement énergivore et chronophage. Certaines zones non-mécanisables posaient particulièrement problème : ces parcelles de broussailles constituaient autant d'herbe en moins pour le troupeau de vaches limousines. Attaché aux races locales, Jacques achète alors quelques chèvres des Pyrénées à son voisin. Il est rapidement conquis par l'efficacité de cette « brigade des ronces » comme il aime à la désigner. Le troupeau atteint rapidement 25 têtes et valorise les zones les plus embroussaillées avec l'appui de parcs mobiles. Ces parcs permettent d'orienter leur travail tout en autorisant de la souplesse pour l'éleveur, qui se contente de passer régulièrement pour voir si tout va bien ; en effet, le respect des clôtures ne coule pas toujours de source... La commercialisation de viande de chevreau est simple grâce aux circuits de vente déjà établis pour la viande bovine. Aujourd'hui le Gaec a toutefois limité le troupeau à une quinzaine de têtes, avec le projet de vendre des chevrettes et des reproducteurs bien typés. L'objectif initial de contenir la broussaille et de réinstaller durablement de l'herbe pour les vaches est quant à lui largement atteint : le gain de temps et de carburant est appréciable pour les éleveurs qui ont su valoriser la complémentarité des différentes espèces. Aujourd'hui, Jacques réfléchit même à s'investir dans des projets locaux où la prestation de débroussaillage réalisée par ses chèvres pourrait être rémunérée. La pyrénéenne a donc de l'avenir à Peychou !

**La ferme :** un GAEC regroupant 4 personnes ; un troupeau bovin viande avec 70 limousines et gasconnes, des volailles, un atelier poules pondeuses ; une valorisation en vente directe de viande fraîche ou transformée ; une SAU de 190 ha de prairies permanentes dont 45 ha destinés à la fauche et des zones intermédiaires embroussaillées (bois, ronciers...) ; une production de bois de chauffage ; une troupe d'une quinzaine de chèvres des Pyrénées complète les effectifs depuis peu dans le but d'entretenir les parcelles et de contenir la ronce.

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- une quinzaine de chèvres des Pyrénées
- 5 chevrettes d'un an (non séparées du troupeau au moment des saillies, certaines mettent bas à 1 an)
- 1 bouc pyrénéen

### Le foncier valorisé par les chèvres :

Les chèvres sont en principe parquées sur une douzaine d'hectares, mais de petits parcs mobiles sont régulièrement mis en place autour des ronciers pour accentuer la pression de pâturage et faire revenir l'herbe

### De la viande de chevreau

- Vente de caissettes de chevreau lourd abattus vers 6 mois (environ 10 kg carcasse) vendus au prix de 15 €/kg
- Vente de produits transformés à base de viande de chevreau (saucisses, merguez, pâtés, plats cuisinés...)

**Un service d'entretien et de débroussaillage économe en temps et en carburant**

Les animaux sont rentrés fin janvier pour les mises bas. Ils reçoivent alors du foin produit sur la ferme, ainsi que des drèches issues de la brasserie voisine. Aucune autre complémentarité n'est distribuée.

Le troupeau est ensuite en parcours plus ou moins dirigé sur les secteurs qui nécessitent un effort d'ouverture. Les chevreaux restent sous la mère (les mâles sont le plus souvent castrés) jusqu'à l'abattage, vers 6 mois.

## Chèvre des Pyrénées et clôtures

Comme toutes les chèvres, la pyrénéenne a besoin d'une bonne clôture pour être bien gardée. Il est tout à fait possible de « tenir » des chèvres des Pyrénées avec une clôture électrique assez basique, à condition de les y éduquer : les animaux doivent comprendre que le respect de la clôture n'est pas une option ! Les clôtures les plus couramment utilisées avec des chèvres pyrénéennes sont les suivantes :

- clôture permanente électrifiée de type high tensil (3 ou 4 fils). Idéalement, 4 fils sont nécessaires (jusqu'à 1m20) avec un voltage élevé. Le premier fil doit être suffisamment bas pour que les jeunes ne puissent pas passer dessous.
- clôture permanente de type ursus (avec fil électrifié au-dessus)
- clôtures mobiles électrifiées (filets ou système piquet + fil).

Une des difficultés rencontrée sur le terrain est souvent de préparer le secteur à clôturer, surtout sur une parcelle embroussaillée : il ne faut pas négliger le temps nécessaire à l'installation de la clôture (passage au rotofil sur le tracé notamment).



## Une valorisation en circuit court qui s'appuie sur la vente à la ferme déjà en place

Au Gaec de Peychou, la vente directe est en place depuis longtemps. Les colis de viande de chevreau ont donc tout naturellement trouvé leur place et ont même permis d'élargir la gamme des produits proposés par la ferme. Les éleveurs ont aussi pu s'appuyer sur les actions des communautés de communes du Pays d'Olmes et du Pays de Mirepoix qui ont mis en place une démarche intitulée « De la Ferme à la Table en Pyrénées Cathares ». Il s'agit de valoriser l'agriculture locale et ses producteurs en répertoriant ces derniers de façon à faciliter l'accès des consommateurs à tous types de produits fermiers, locaux ou bio. Elle encourage aussi la valorisation des produits en circuit (très) court en organisant par exemple des repas à la ferme constitués à partir des produits de la ferme. Marie-Françoise et Jacques ont ainsi accueilli des convives à plusieurs reprises, dont un repas en occitan dans le cadre des « Vendredis de l'espace occitan », organisé par l'Institut d'Etudes Occitanes d'Ariège. Une formule conviviale au coin du feu, qui contribue bien entendu à la renommée des produits et permet parfois d'élargir sa clientèle.



*« J'employais beaucoup de temps et de gasoil pour passer le gyrobroyeur tous les ans. Les chèvres ont remédié à cela. Je suis très content oui ! D'une charge on a fait un produit, le gyrobroyeur ne nous aurait pas fait un petit tous les ans, lui »*

◀ Ronciers en bord de parcelle que les chèvres ont commencé à faire régresser

### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (foin autoproduit) estimé à 20€/chèvre  
+ 150 € de frais vétérinaires

### Principaux investissements

Chèvrerie aménagée dans la bergerie  
Clôtures et filets mobiles (660 €)

### Atouts

**Une ressource fourragère diversifiée (broussailles) et abondante** particulièrement bien adaptée à l'alimentation des chèvres pyrénéennes.

**Un pâturage combiné avec des bovins** qui limite l'infestation parasitaire des chèvres

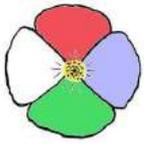
**Une bonne valorisation de la viande de chevreau** permise par le circuit de commercialisation déjà en place pour les autres produits de la ferme.

**Une main d'œuvre facilement mobilisable** pour les chantiers « clôture » grâce à la structure Gaec familial impliquant 4 actifs.

### Points de vigilance

**Des clôtures à déplacer fréquemment** pour accentuer la pression de pâturage sur les zones choisies, ce qui demande une certaine disponibilité en temps.

**Un troupeau à éduquer au respect de la clôture et du filet** pour plus de tranquillité et pour que la gestion des chèvres ne devienne pas une contrainte pour les éleveurs.



## Sur les berges de l'Adour, des chèvres pyrénéennes au service d'une Agriculture Poétique



Clément élève des chèvres des Pyrénées depuis une dizaine d'années sur la ferme héritée de son grand père métayer à St Sever dans les Landes. Si au départ il s'agissait d'une poignée d'animaux dont l'objectif principal était de contenir les ronces, il s'aperçoit rapidement que la pyrénéenne est parfaitement adaptée à ce terroir du sud des Landes. Attiré depuis toujours par les races locales, il acquiert également des porcs gascons et des oies de Toulouse avec l'idée de monter un atelier de transformation sur place. Parallèlement, le troupeau de chèvres des Pyrénées se développe et prend une vocation fromagère avec l'arrivée de Marie, qui deviendra son associée. La fromagerie est financée par un financement participatif et cet élan collectif donne également naissance au label de l'Agriculture Poétique, qui prône le retour à une agriculture paysanne, économe et autonome, s'appuyant sur des races et des variétés locales. Le projet se concrétise également grâce à l'accord trouvé avec le Conseil Départemental des Landes qui confie aux deux éleveurs l'entretien des berges de l'Adour dans le secteur de Saint Sever. Une aubaine pour Clément et Marie qui trouvent là une ressource fourragère naturelle adaptée à leur troupeau et garante de l'autonomie alimentaire du système. Cet accord est d'ailleurs valorisé à travers une mini transhumance qui permet au grand public d'accompagner le troupeau vers ses quartiers d'été, au bord de l'Adour, à 3 km de la ferme. Le troupeau atteint aujourd'hui une centaine de têtes et le choix de la Pyrénéenne est clair. Rustique et capable de valoriser la végétation présente, elle donne un lait riche idéal pour la transformation fromagère. La présence d'autres ateliers (naiseur engraisseur de porcs et de volaille) permet de conforter les revenus du Gaec et d'absorber les coups durs.

**La ferme :** un GAEC à 2 ; un troupeau d'une centaine de chèvres des Pyrénées en production fromagère (avec une petite production de yaourts) ; un atelier porcin naisseur engraisseur avec 12 truies de race gasconne ; 2 vaches bordelaises dont le lait est valorisé en lait cru et en beurre ; des volailles (oies et canards) pour l'autoconsommation. Une SAU de 4,7 ha de prairie permanente, 26 ha de bois, et 80 ha de parcours au bord de l'Adour

### Le troupeau de pyrénéennes :

- 70 chèvres des Pyrénées en monotraite
- 20 chevrettes d'un an
- 4 boucs pyrénéens

### Des fromages fermiers et quelques yaourts

Les chèvres produisent environ 1L par jour entre mars et octobre. Le lait est principalement transformé en crottins (avec une valorisation de 3,50€/L) mais aussi en yaourts (8€/L)

En plus d'un marché hebdomadaire, la ferme peut s'appuyer sur un magasin de producteurs pour écouler ses produits (l'Atout Fermier à St Sever)

### Des chevrettes à élever au biberon

La ferme Bacotte n'est pas en mesure de valoriser ses chevreaux pour le moment car aucun abattoir n'accueille ce type d'animaux dans le secteur. Les jeunes sont donc principalement vendus à un engraisseur qui les collecte vers 8 jours à 3,50€ pièce. Les animaux vendus pour l'élevage sont également vendus à 8 jours à 20€ pièce.

### Le foncier valorisé par les chèvres :

- 4,7 ha de prairie permanente proche des bâtiments
- 26 ha de bois en fermage, où évoluent aussi les cochons
- 80 ha de parcours plus ou moins embroussaillés en bordure de l'Adour, appartenant au Département des Landes et sous convention pluriannuelle de pâturage

D'octobre à avril, le troupeau valorise les prairies et les bois proches de la ferme. Les mises bas ont lieu en fin d'hiver et la traite commence immédiatement car les chevreaux ne sont pas élevés sous la mère. Entre mai et octobre, le troupeau « transhume » au bord de l'Adour, à quelques kilomètres de la ferme, et la traite se fait sur place grâce à un quai de traite démontable.

Été comme hiver, la garde est quotidienne (4h par jour minimum) et le troupeau est ramené tous les soirs dans un parc de nuit de 4 à 7 ha suivant le lieu.

Environ un demi kilo de foin par chèvre est distribué de novembre à février. Une ration de 120 g par chèvre d'un mélange (maïs, soja toasté, orge et minéraux) complète également l'alimentation de janvier à octobre.



### Des conventions avec le Département pour dégager du foncier

L'un des leviers d'installation de ce troupeau de chèvres des Pyrénées a été la possibilité de contractualiser avec le Département des Landes et la Mairie de St Sever des conventions de pâturage sur des secteurs embroussaillés et des bassins de rétention d'eau de pluie au bord de l'Adour.

Au-delà de la surface conséquente mise à la disposition du troupeau et de la ressource fourragère qu'elle représente (broussailles idéales pour l'alimentation des chèvres pyrénéennes), c'est aussi le Département qui a financé la pose des clôtures à hauteur de 15 000€. Un appui non négligeable pour les éleveurs, et qui assure en grande partie l'autonomie fourragère du troupeau.

Une petite fête permet chaque année aux amis de la ferme d'accompagner le troupeau de chèvres sur leur lieu de résidence estival : une transhumance qui permet de promouvoir le travail d'entretien réalisé par le troupeau et de faire connaître les produits de la ferme.

*« La broussaille c'est notre fonds de commerce »*

### L'Agriculture Poétique, ou travailler avec la nature... en gardant les pieds sur terre

Imaginé en 2014 par Clément et ses proches, l'Agriculture Poétique (AP) est un label déposé auprès de l'INPI qui défend une « agriculture raisonnable pour une consommation raisonnable ».

Elle repose sur 4 piliers :

- Favoriser la qualité des produits en respectant des modes de production naturels
- Optimiser et respecter les ressources environnementales disponibles.
- Diffuser localement les produits et valoriser les réseaux locaux de production et de transformation.
- Être transparent pour le consommateur et lui offrir l'accès aux techniques de production

Le recours aux races/variétés/microbismes locaux et indigènes est un préalable indispensable pour faire partie du réseau de l'AP ; s'adapter au terroir et ne pas chercher à le transformer pour produire à tout prix en est un autre. Des valeurs fortes, garanties par des défenseurs de l'AP, au sein d'un collectif qui ne veut pas trop se prendre au sérieux.



#### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (foin et grains) : 12 € par chèvre  
 + 200 € de lait en poudre pour les jeunes  
 + 1 500 € de frais vétérinaires

#### Principaux investissements

Fromagerie équipée dans un algéco (30 000 €)  
 Quai de traite démontable et machine à traire (2 200€)  
 + 10 000 € de clôtures fixes et cornadis

#### Atouts

**Une opportunité foncière permise par la négociation d'une convention d'entretien des bords de l'Adour** permettant de valoriser l'aptitude des chèvres pyrénéennes à consommer la broussaille, et garantissant l'autonomie fourragère du troupeau

**Une bonne valorisation des produits (fromages)** grâce à des circuits courts (magasin de producteurs) et une communication maîtrisée

**Une diversification assumée** sur la ferme qui assure une certaine sécurité de revenu

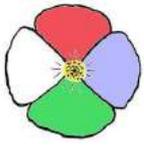
#### Points de vigilance

**Un foncier à partager avec d'autres utilisateurs** et notamment des promeneurs avec leurs chiens ce qui entraîne parfois des conflits d'usage avec ce public non averti (attaque de chiens)

**Une pression parasitaire importante** liée à l'humidité du climat landais et au pacage sur des secteurs fréquemment inondés (propices à la grande douve)

**L'absence d'un abattoir de proximité ne permet pas la valorisation de la viande de chevreau** ce qui apporterait pourtant encore plus de cohérence au système

**Une diversité d'ateliers** et de collectifs très impliquants qui nécessitent de l'énergie et de l'engagement



## A Carbonne, des chèvres pyrénéennes sur un site appartenant à ERDF



Fils d'agriculteurs, Claude a toujours gardé le lien avec ses origines agricoles, en élevant notamment une petite troupe de brebis tarasconnaises dans les années 90. Suite à la disparition d'une vingtaine d'agneaux prêts à abattre et probablement volés, il décide de laisser tomber les ovins et d'acheter des chèvres. Il achète ses premières chèvres des Pyrénées en Ariège via une petite annonce dans la presse locale, attiré par cette race menacée de disparition. Pluriactif et salarié à temps plein à l'extérieur, son activité d'élevage est plutôt une passion qu'il exerce également au service de la race : il s'efforce de maintenir son troupeau à une quinzaine de têtes tout en sélectionnant soigneusement les mères de son troupeau et les reproducteurs achetés auprès d'autres éleveurs passionnés. Si les terres cultivées de ses parents permettent l'autonomie fourragère du troupeau, Claude ne dispose pas de grandes surfaces de pacage et choisit dans un premier temps de faire partir son troupeau en estive dans le Couserans à la belle saison. Ce fonctionnement présente néanmoins de nombreux inconvénients car l'estive est difficile et éloignée de son domicile ce qui n'est pas un gage de sérénité. En 2011, une alternative se présente à lui grâce à des contacts noués avec des salariés d'ERDF. ERDF possède en effet quelques hectares de terrain à proximité d'une micro-centrale en bord de Garonne, et accepte une convention de pâturage pour mettre la zone à disposition du troupeau de Claude en échange de son entretien. Depuis, les chèvres y passent au moins 6 mois de l'année et bénéficient de la ressource fourragère riche et diversifiée de ce terrain laissé à l'abandon. Ce fonctionnement gagnant-gagnant a beaucoup d'avantages et a largement simplifié la conduite du troupeau. Aujourd'hui Claude a établi de nouveaux partenariats et a signé un contrat d'écopâturage avec une commune de la couronne toulousaine : tout en restant compatible avec son activité professionnelle, c'est une nouvelle façon de valoriser la chèvre des Pyrénées !

**La ferme :** une vingtaine de chèvres des Pyrénées conduites en système allaitant ; une SAU de 22 ha dont 10 ha cultivés permettant de produire du foin de luzerne destiné aux chèvres ou échangé contre du triticales  
1 personne pluriactive (salarié à temps plein à l'extérieur) s'occupe du troupeau

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- une quinzaine de mères
- 4 à 6 chevrettes d'un an élevées sous la mère
- 3 boucs pyrénéens

### De la viande de chevreau

Vente de chevreaux lourds élevés sous la mère et abattus vers 3-4 mois (11 kg carcasse) pour des particuliers ou une GMS locale suivant les opportunités (11 €/kg carcasse)

### Des reproducteurs

- Vente de chevrettes et de quelques jeunes boucs âgés de 4-5 mois (élevés sous la mère)
- Vente de quelques chèvres adultes

### Du lait pour l'autoconsommation

Claude a pris l'habitude de traire certaines chèvres après la vente des chevreaux pour s'approvisionner en lait frais (et fabriquer quelques fromages)

### Le foncier valorisé par les chèvres :

- 3 ha de prairie permanente en fermage
- 10 ha de bois embroussaillés contractualisés avec ERDF (convention pluriannuelle de pâturage)
- 1 à 3 ha d'espaces verts dans une commune du secteur (dans le cadre d'une prestation d'écopâturage).

Les mises bas ont lieu en hiver à la chèvrerie ; les mères disposent alors d'un petit box individuel où elles restent quelques jours avec leurs chevreaux. Le troupeau reçoit alors du foin de luzerne ainsi qu'une ration de 300g de triticales. Les chevreaux ne sortent pas mais le troupeau pâture tous les jours autour de la chèvrerie. En juin, après la vente des chevreaux, il rejoint le secteur embroussaillé appartenant à ERDF et ce jusqu'en décembre. Les animaux ne reçoivent alors plus de complémentation ; l'éleveur maintient le lien avec le troupeau en distribuant un peu de grain lors de ses visites régulières. Quelques bêtes sont également envoyées sur les espaces verts d'une commune voisine dans le cadre d'une prestation d'écopâturage.

## Carbone : un site suivi pour mieux connaître l'impact de la chèvre des Pyrénées sur la végétation

Le site ERDF pâturé par le troupeau de Claude a été choisi par l'association Chèvre des Pyrénées pour réaliser un suivi de végétation entre 2012 et 2017. L'objectif était de confirmer, chiffres à l'appui, l'aptitude de la chèvre des Pyrénées à entretenir des sites embroussaillés. L'endroit paraissait tout indiqué car s'il a été utilisé un temps comme circuit de motocross, il a été laissé à l'abandon pendant plusieurs années et la végétation (acacias, ronces, aubépines...) a envahi la zone ce qui a rendu certains secteurs totalement impénétrables. Depuis 2012, une convention de pâturage a été signée entre l'éleveur et ERDF sans cahier des charges particulier, ni objectif d'entretien défini. En contrepartie, Claude a dû se charger de clôturer la parcelle par ses propres moyens (clôture fixe électrifiée, 4 fils). Il a ainsi procédé à des travaux de débroussaillage nécessaires à l'installation de la clôture : passage d'une épareuse sur le contour de la parcelle, et débroussaillage au rotofil pour dégager un chemin d'accès au centre de la parcelle. Dans les années qui ont suivi, les seules interventions réalisées ont consisté à passer le rotofil sur les bordures de façon à faciliter l'entretien de la clôture juste avant l'entrée des animaux.

Le troupeau, constitué d'une trentaine de chèvres des Pyrénées (les chèvres de Claude et celles d'un ami), y pâture de juin à décembre-janvier. Le chargement est faible : à peine plus de 0,5 UGB/ha sans gestion particulière des différents espaces de la parcelle. Les animaux pâturent à leur guise l'ensemble du parc, car l'objectif de l'éleveur n'est pas de « nettoyer » le site à tout prix mais plutôt de s'assurer une ressource alimentaire gratuite sur le long terme. Malgré cette gestion non dirigée et le faible chargement, l'impact sur les ligneux est réel : on note la quasi disparition des ronciers, l'ouverture des sous-bois et l'apparition d'une strate herbacée.



▲ Evolution d'un roncier entre 2012 (à gauche) et 2017 (à droite) ▲

Sur les transects étudiés par l'association, le recouvrement des ligneux a régressé de moitié et leur hauteur moyenne a diminué de 25% en 5 ans. Une preuve s'il en fallait que la Pyrénéenne a un impact réel sur l'ouverture des milieux embroussaillés !

Soulignons en retour que ces milieux sont une ressource fourragère de qualité et ont permis au troupeau de Claude de gagner en autonomie.

### Principales Charges de fonctionnement

Alimentation produite sur la ferme de ses parents (foin de luzerne et triticales) ; coût estimé de 38 €/tête + 200 € de frais vétérinaires

### Principaux investissements

Chèvrerie en auto construction équipée de cornadis et râteliers extérieurs (1 500€)  
Clôture 4 fils (high-tensil) électrifiée avec poste photovoltaïque sur un parc de 10 ha (1 500€)

### Atouts

**Un site de pâturage ombragé et diversifié mis à disposition gratuitement par ERDF** ce qui diminue la pression de pâturage sur les prairies de Claude et permet une alimentation abondante et variée tout en contribuant au bien-être des animaux en été.

**Un troupeau de petite taille compatible avec une autre activité professionnelle** : le soin aux animaux est estimé à 1h par jour (2h/j pendant les mises bas).

**L'enjeu économique n'est pas prioritaire, mais les ventes couvrent les frais de fonctionnement** et le troupeau permet un approvisionnement du foyer en viande et même en produits laitiers

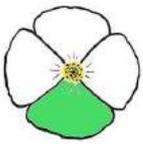
**Une autonomie fourragère renforcée par le réseau familial** (foin de luzerne et triticales)

### Points de vigilance

**Un investissement non négligeable pour la pose de clôture** sur le site conventionné avec ERDF. Le coût et la pose de la clôture 4 fils high-tensil électrifiée a été entièrement supportée par Claude (3 semaines de travail avec du matériel spécifique prêté)

**Une valorisation de la viande de chevreau assez fragile** malgré un troupeau de petite taille, du fait de la difficulté à fidéliser des clients.

*« Je n'ai pas d'objectif de rentabilité mais je cherche à rentrer dans mes frais. C'est une passion : je n'élève pas des chèvres pour en vivre mais pour rendre service à la race »*



## A Cugnaux, des chèvres pyrénéennes dans la ville



Avec 18 000 habitants, Cugnaux est une petite ville qui fait partie de la couronne toulousaine. Située sur un grand axe routier, elle a gardé le souvenir des bergers de passage dans la ville. En 2014, les élus de la commune ont souhaité étudier la faisabilité d'un projet d'écopâturage sur certains espaces verts de la commune, en complément de l'entretien mécanique effectué par les services techniques municipaux. Plutôt que de mettre en place une action ponctuelle, l'équipe a souhaité miser sur le long terme en construisant un projet transversal associant les agents des espaces verts, les services de l'action sociale, les écoles et les acteurs de la petite enfance. Avec l'appui de l'association Entretien Nature Territoire, ce comité technique a d'abord mené une étude préalable pour identifier les sites concernés, les coûts engendrés et pour évaluer l'acceptabilité de cette action pour les habitants. Le choix de la chèvre des Pyrénées a été guidé par la recherche d'une certaine rusticité, et la volonté de participer à la préservation de races appartenant au patrimoine local. Et c'est dès la fin de l'année 2015 qu'une convention partenariale a été signée avec une ferme pédagogique des environs pour entretenir les parcelles identifiées en éco pâturage. La commune a su valoriser le projet en organisant des transhumances urbaines pour marquer le retour des animaux au printemps et y associer les écoles, le réseau des assistantes maternelles et le centre de loisirs. Aujourd'hui, les chèvres des Pyrénées font partie du paysage urbain et ont su se faire accepter par les équipes techniques chargées de leur surveillance au quotidien<sup>1</sup>. Entre temps, la ferme pédagogique a cessé son activité et la commune a dû trouver un autre éleveur pour assurer la prestation dans les mêmes conditions. Quelques brebis devraient aussi rejoindre les Pyrénéennes car sur certains secteurs, l'herbe a pris le dessus sur la broussaille. Une réussite donc, pour le plaisir des petits et des grands Cugnalais.

### Le troupeau de pyrénéennes :

- 6 à 10 chèvres des Pyrénées
- ni bouc ni jeunes présents sur place



### Une prestation d'entretien de certains espaces verts de la commune qui en retire certains avantages :

- Entretien de secteurs où l'intervention mécanique est difficile (terrain pentu) ; prévention des troubles musculosquelettiques des employés
- Economie de carburant et réduction de l'empreinte carbone
- Gain de temps pour les services techniques chargés des espaces verts
- Réduction des nuisances sonores
- Promotion d'une race à faible effectif
- Création d'un lien social inter-générationnel autour des animaux
- Support d'animations pour la commune dont une transhumance urbaine en lien avec les écoles, les services de la petite enfance, ...
- Support pédagogique pour les écoles et centres de loisir (découverte des animaux et de l'élevage)

### Le foncier valorisé par les chèvres :

Des parcelles « d'espaces verts » allant de 1 000 m<sup>2</sup> à 2 ha avec des profils très variés : parcs arborés de la ville, bassins de rétention d'eau pluviale ou parcelles pentues en marge de lotissements.

Les animaux appartiennent actuellement à un éleveur situé à une trentaine de kilomètres. Une convention formalise le partenariat et stipule que les animaux doivent entretenir les parcelles entre mars et novembre.

L'éleveur s'engage à assurer une veille sanitaire (soins vétérinaires) mais également à participer aux « transhumances » urbaines marquant l'arrivée et le départ des chèvres pyrénéennes et associant notamment les différents partenaires sociaux. La surveillance quotidienne est assurée par les employés municipaux (les habitants sont aussi invités à signaler les problèmes éventuels). Ce sont les services techniques de la commune qui gèrent aussi la question des clôtures. La plupart des sites sont clôturés en urssus avec l'ajout de fils électrifiés en sus.

<sup>1</sup>Voir aussi : O. Bories, C. Eychenne, C. Chaynes, Des troupeaux dans la ville : représentations et acceptation sociales d'une démarche d'éco-pâturage dans la première couronne toulousaine (Cugnaux), Openfield numéro 7, juillet 2016



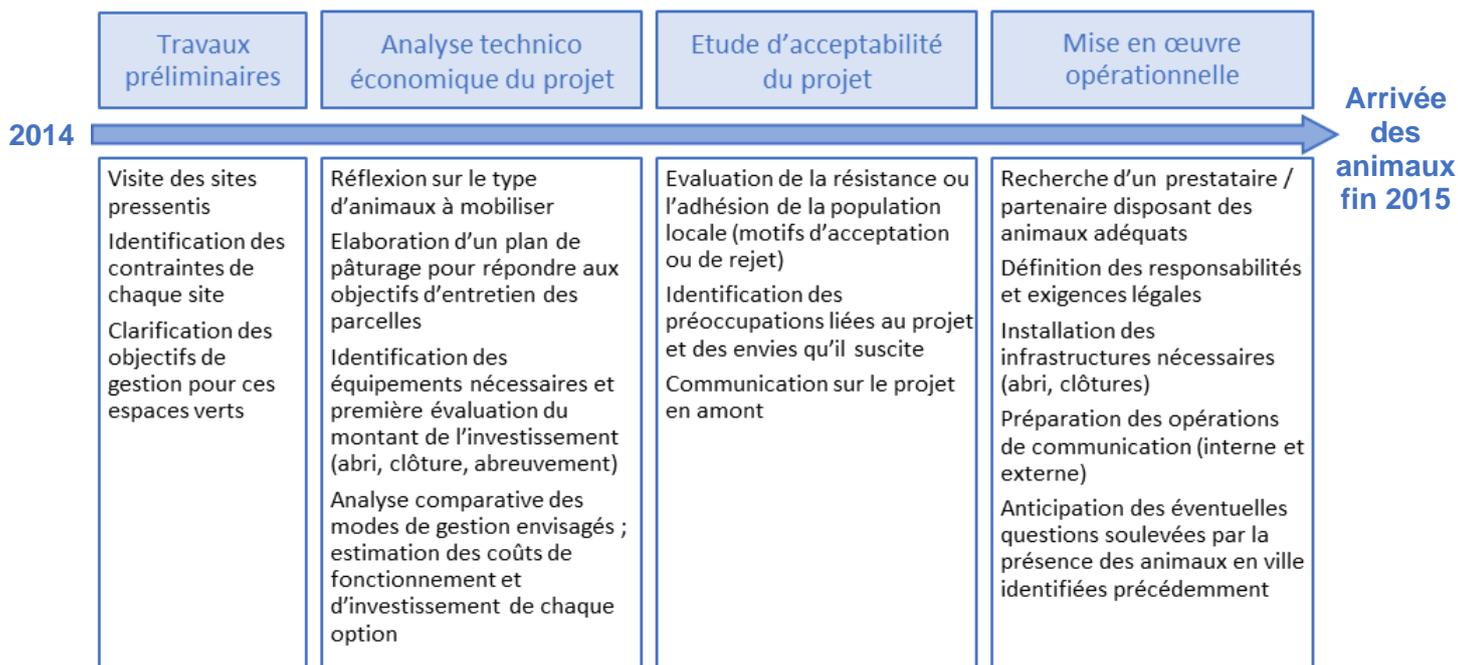
© Ville de Cugnaux

## De l'idée au projet...

### Des étapes indispensables pour introduire des animaux en milieu urbain :

Un projet d'écopâturage en milieu urbain ne s'improvise pas. La ville de Cugnaux s'est faite accompagner par l'association Nature Entretien Territoire qui possède une expertise dans ce domaine. Outre la faisabilité technique et la disponibilité des animaux, il est nécessaire d'anticiper l'acceptation du projet par la population (notamment dans le voisinage des parcelles) ainsi que par les services municipaux qui assuraient auparavant l'entretien des espaces concernés, surtout s'ils sont associés à la gestion des animaux au

quotidien. A Cugnaux différentes étapes ont précédé l'arrivée des animaux. La réalisation de l'étude d'acceptabilité du projet a fait l'objet d'un travail d'étudiant qui a permis de dépasser certaines difficultés, tout en préparant les habitants à l'arrivée des animaux, créant un effet d'attente bénéfique pour la réussite du projet.



### Principales Charges de fonctionnement

4 500 à 5 000 € de prestation par an (pour 10 animaux).  
A mettre en regard avec le coût d'entretien des parcelles concernées qui s'élevait auparavant à 7 200 € par an (pour 2 à 10 tontes).

### Principaux investissements

Acquisition et/ou construction des cabanes, auges, abreuvoirs et clôtures (ursus, clôtures électriques, parcs mobiles), protection des arbres présents dans les parcs (5 500 €).  
Pose des clôtures en régie  
+ 3 à 4 000 € d'études préalables (incluant la gratification d'un stagiaire pendant 3 mois)

### Atouts

**Un projet multidimensionnel pour la commune qui entretient ses espaces verts** tout en bénéficiant de nombreux apports positifs induits par la présence des animaux.

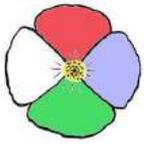
**Un projet qui a été construit en impliquant toutes les parties prenantes dès les études d'amont**, gage d'acceptation par les habitants et de bonne réussite de l'action sur le long terme.

**Une communication adaptée** qui a su valoriser l'utilisation de chèvres pyrénéennes au travers d'animations destinées au grand public

### Points de vigilance

**Une prestation assurée par un éleveur extérieur** dont la ferme est relativement éloignée ce qui implique des déplacements fréquents. La commune a d'ailleurs dû trouver un nouvel éleveur lorsque le premier a cessé son activité d'élevage, ce qui a failli remettre le projet en question

**Un projet dépendant d'une volonté politique**, et donc de priorités susceptibles de changer lors des élections municipales



## Des yaourts au lait de chèvre des Pyrénées produits dans la garrigue audoise



Après avoir élevé des vaches dans le Quérigut, Claudine et Stéphane ont décidé de se poser à Mayronnes dans l'Aude pour élever des chèvres de race pyrénéenne. En découvrant ces vastes zones de garrigues, denses et parfois impénétrables, ils ont décidé de prendre contact avec le maire de la commune pour lui expliquer les potentialités de la chèvre dans l'entretien des milieux en déprise. Celui-ci a vite été convaincu par leur projet et grâce au soutien de la mairie, des baux de location pour un euro symbolique ont été signés sur 40 hectares, en échange d'une prestation de débroussaillage. Aujourd'hui, entre les terrains communaux, les baux signés, et les accords verbaux, le couple dispose d'une surface d'environ 100 ha. Les chèvres valorisent réellement une quarantaine d'hectares et bien que l'entretien naturel soit plus long que l'entretien mécanique, l'impact est aujourd'hui visible, et la réouverture des milieux suit son cours ce qui n'est pas pour déplaire aux chasseurs qui peuvent maintenant circuler plus facilement sur le territoire.

Si le troupeau de chèvres constituait un petit atelier complémentaire des vaches, il est rapidement devenu central pour cette ferme située dans les Corbières. La race pyrénéenne a été un choix esthétique au départ, doublé par l'envie de préserver cette race locale. Ses qualités allaitantes ont conduit les éleveurs à appuyer leur installation sur la production de viande de chevreaux lourds élevés sous la mère et commercialisés en vente directe sous forme de caissettes. Stéphane travaillait alors à l'extérieur. Petit à petit, les chèvres s'avérant parfaitement adaptées aux garrigues et semblant être bonnes laitières, Claudine et Stéphane ont cherché une meilleure valorisation en se lançant dans la transformation fromagère et la fabrication de yaourts fermiers. Aujourd'hui, la commercialisation de viande se poursuit, avec des chevreaux élevés sous la mère. Le lait quant à lui est entièrement transformé en yaourts qui sont commercialisés sur les marchés locaux et les épiceries du secteur. Les éleveurs ont rapidement fait le choix de la certification AB, ce qui n'a pas nécessité de modification dans leur système d'élevage, et leur permet d'écouler leurs produits via les Biocoop du secteur.

**La ferme :** une cinquantaine de chèvres des Pyrénées en système mixte (production de chevreaux lourds et de yaourts) ; une SAU d'une centaine d'hectares de garrigues méditerranéennes ; 2 personnes travaillent sur la ferme qui est certifiée AB

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- 40 à 45 mères dont une vingtaine à la traite (monotraite)
- 7 chevrettes d'un an élevées sous la mère (1<sup>ère</sup> mise bas à deux ans)
- 1 bouc pyrénéen

### Le foncier valorisé par les chèvres :

100 ha de parcours méditerranéens diversifiés de type garrigue (chênes verts, genêts, genévriers, pistachiers, aphyllanthe de Montpellier...) dont un parc de 5 ha clôturé (high tensil 4 fils) à proximité du bâtiment

### Des yaourts au lait de chèvre

La traite démarre au fur et à mesure que les chevreaux sont vendus. Les chèvres produisent environ 1L de lait par jour sur 6 mois, valorisé en yaourts (et flans aux œufs) à 7,50€/L. Les taux élevés permettent de bons rendements et assurent une très bonne texture aux yaourts.

### Des reproducteurs

Chevrettes et jeunes boucs vendus au sevrage vers 2 mois et demi (100 €/tête)

### De la viande de chevreaux élevés sous la mère

- en caissettes (chevreaux de 12kg carcasse à 14 €/kg)
- saucisse fraîche occasionnellement (16€/kg)

Les mises bas ont lieu en février. Les chevreaux sont élevés sous la mère et sortent éventuellement avec le troupeau à partir de l'âge de 1 ou 2 mois.

Le troupeau pâture librement sur les parcours attenants à partir du milieu de journée, et rentre tous les soirs à la chèvrerie. Une petite complémentation est distribuée le matin pendant la traite (100 à 150 g d'orge). Une ration de foin de Crau (300 g maximum par chèvre) complète l'alimentation en chèvrerie.

Les chèvres disposent d'un petit parc d'exercice près de la chèvrerie et d'un parc clôturé de 5 ha si les éleveurs doivent s'absenter.



### Une balise GPS sur le troupeau: gain de temps et gage de sérénité

Au moment de leur installation à Mayronnes, Claudine gardait les chèvres sur parcours. Même si elle appréciait ce contact privilégié avec le troupeau, le temps passé à la garde (ou à rechercher les chèvres) était trop contraignant et souvent épuisant. Ils ont donc choisi d'équiper leur troupeau d'une balise GPS (modèle Tracker G400 de EGcomm) : fixée à un collier, elle est installée sur l'une des chèvres en journée et remise à charger la nuit. Cette balise permet de connaître en temps réel la position du troupeau sur une interface web (carte GoogleMaps®) et enregistre quotidiennement le circuit de pâturage des animaux.

*« Ça nous a changé la vie. Je passais un temps fou pour voir où elles étaient parce que j'avais peur qu'elles descendent dans le village voisin. Je devais aussi les chercher pour les faire rentrer à la chèvrerie. Aujourd'hui on vérifie simplement où elles se trouvent et si besoin, on intervient pour les faire revenir »*

Dans ce troupeau d'une quarantaine d'animaux, une seule chèvre est équipée de la balise : le choix de l'animal doit être bien réfléchi. Il s'est d'abord porté sur une chèvre forte et tranquille « ni une meneuse, ni une trainarde », qui ne se faisait pas importuner par les autres. Le choix d'une chèvre dominante est aussi une option : le simple fait de conforter son statut en lui posant le collier GPS chaque jour peut lui éviter de l'imposer à coup de cornes ce qui apaise l'ambiance du troupeau. La limite du système réside toutefois dans la taille du troupeau car le traçage GPS perd tout son intérêt si le troupeau se sépare en petits lots, à moins d'équiper plusieurs animaux.

L'utilisation des balises est maintenant assez commune et plusieurs marques proposent des modèles adaptés à l'élevage pastoral. L'autonomie des balises dépend de la fréquence de localisation demandée. Le prix correspond à l'achat d'une balise (avec chargeur), ce à quoi il faut ajouter un abonnement. La localisation est possible sur une interface web (ordinateur familial) ou via une application sur smartphone. Il est possible de consulter l'historique (circuits quotidiens par exemple). Les sociétés proposent généralement des possibilités de paramétrage (alerte par sms lorsque les animaux sortent d'un périmètre donné par exemple). Compter environ 400 à 500€ pour la balise et un abonnement allant de 60 à 200€ par an suivant l'autonomie et les options choisies (localisation continue ou ponctuelle)

*« C'est intéressant de voir là où elles vont spontanément ! Finalement c'est un gain de liberté pour les animaux : elles vont là où ça leur va bien »*

#### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (foin, grains) : 35 € par chèvre/ an + 20 € de compléments (immunité et prévention du parasitisme)  
+ 300 € de frais vétérinaires  
+ frais d'emballage (pots en verre des yaourts) : 0,90 €/L

#### Principaux investissements

Chèvrerie aménagée dans un tunnel (2 800 €)  
Fromagerie équipée (15 000 €) et machine à traire (1 000 €)  
+ 1 000 € de clôtures fixes

#### Atouts

**Une ressource fourragère naturelle très adaptée pour les chèvres et présente en abondance** qui assure l'essentiel de l'alimentation des chèvres sur un foncier maîtrisé et dont la valeur fourragère des ligneux est reconnue par la PAC (zone AOP Pélardon)

**Un système de suivi GPS des animaux** qui économise beaucoup de temps et d'énergie aux éleveurs

**Une très bonne valorisation du lait** permise par la transformation en yaourts appréciés des consommateurs

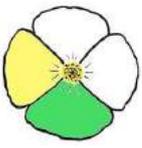
#### Points de vigilance :

**Un climat méditerranéen chaud et sec en été** parfois difficile à supporter pour les animaux

**Des secteurs pâturés sans clôture sur un territoire multifonctionnel** (chasse, vignobles à proximité) ce qui demande une bonne maîtrise du troupeau pour éviter les incidents

**Un produit à DLC courte** qui doit être commercialisé rapidement, ce qui suppose une bonne préparation de la commercialisation en amont et des livraisons fréquentes sur les points de vente.

*« Elles sont heureuses, nous aussi, et quand on aime les animaux ils nous le rendent. On ne fait pas une course au lait, pourtant elles nous en donnent en quantité et qualité »*



## Au Gaec des Pléiades, les chèvres pâturent sur une zone Natura 2000



Delphine et son mari sont arrivés en 2015 sur cette ferme située sur les hauteurs du Mas D'Azil. Naturopathe de formation, Delphine souhaitait ouvrir un centre de bien-être. Les conditions ne semblant pas réunies, elle s'est d'abord tournée vers l'élevage, répondant ainsi à un rêve d'enfant. Etant donné le fort embroussaillage du terrain, les chèvres s'imposaient ! Attirée par la beauté de la race, sa rusticité, mais aussi son caractère... et son statut de race locale menacée, Delphine a vite fait le choix de la Pyrénéenne. Trois chèvres de réforme ont donc commencé à entretenir le terrain, auxquelles se sont rajoutées petit à petit d'autres chèvres et aussi d'autres espèces : brebis Shropshire (réputées pour leur aptitude à entretenir vergers et plantations sans s'attaquer aux écorces des arbres), chevaux de Mérens, ânes, mais aussi des alpagas. Une installation officielle s'est concrétisée en 2017. Aujourd'hui, ravis de leur « petit coin de paradis », ils misent sur la diversification avec un atelier plantes aromatiques, quelques cultures fruitières et de l'accueil à la ferme. L'atelier chèvre des Pyrénées n'est pas l'atelier principal mais trouve toute son utilité dans l'entretien des zones embroussaillées sans constituer une charge de travail trop importante : c'est en réalité la pose des clôtures qui est la plus gourmande en temps pour l'instant. Une opportunité très appréciable s'est d'ailleurs présentée rapidement pour le Gaec dans la mesure où les terres sont situées en zone Natura 2000. Le troupeau de Delphine est ainsi intégré au plan de gestion de ce site d'intérêt communautaire réputé entre autre pour abriter plusieurs espèces de chauves-souris. La ferme bénéficie ainsi des mesures agroenvironnementale MAEC liées au maintien des prairies et pâturages permanents dont la flore est spécifique des pelouses sèches. Une belle reconnaissance du travail réalisé par les chèvres pyrénéennes !

**La ferme :** un GAEC à 2 certifié AB ; une trentaine de chèvres des Pyrénées (+ des boucs castrés) ; 26 chevaux dont 10 Mérens ; 100 ovins Shropshire ; 20 alpagas et une dizaine d'ânes ; une parcelle de culture de safran  
Une SAU de 138 ha dont 100 ha de landes, 30 ha de prairies fauchées, 6 ha de luzerne et 2 ha de verger

### Le troupeau de Pyrénéennes :

- 25 chèvres des Pyrénées
- 5 boucs castrés
- 5 chevrettes d'un an (non séparées au moment des saillies, certaines mettent bas à un an)
- 1 bouc pyrénéen

### Des reproducteurs (jeunes ou adultes)

- vente de chevreaux / chevrettes pour l'élevage ou pour le débroussaillage chez des particuliers (les petits boucs sont alors parfois castrés) au prix de 50 à 100€
- vente de chèvres suitées ou de boucs adultes (100 à 150 €)

### Du lait et des fromages pour l'autoconsommation

Delphine traite quotidiennement quelques chèvres ce qui permet d'approvisionner le foyer en lait et fromages

### Le foncier valorisé par les chèvres :

45 ha de prairies et parcours diversifiés  
Quelques prairies de fauche dont la moitié en tant que propriétaire, et l'autre moitié en fermage. L'exploitation loue les terres d'un GFA.

Les mises bas ont lieu en hiver et les chevreaux restent sous les mères. Les chèvres ne sont complémentées qu'au moment des mises bas : elles reçoivent alors environ 300g d'un concentré bio pendant une quinzaine de jours. Pendant l'hiver, un peu de foin et de luzerne est également distribué (1,5 kg par chèvre environ) mais le pâturage est quotidien.

Les chèvres valorisent les landes et parcours (quères) de la ferme qu'elles partagent avec les chevaux et les ânes. Elles passent généralement sur les parcelles après les brebis et les alpagas, une fois qu'il ne reste plus que des ronces et les haies intermédiaires. Le troupeau rentre de lui-même à la chèvrerie tous les soirs. La pression de pâturage est parfois intensifiée grâce à des filets mobiles. Ce mode de contention n'est pas toujours suffisant ce qui a pu créer des tensions avec les voisins.

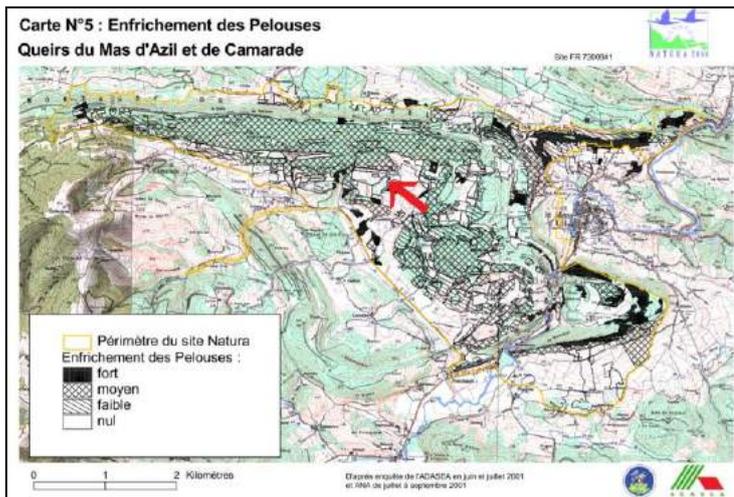
## Pâture sur un site Natura 2000

Natura 2000 est un réseau européen de sites désignés pour la qualité des espaces naturels ou la fragilité des espèces qu'ils abritent. Leur vocation est de préserver cette biodiversité pour les générations futures tout en permettant la valorisation de ces territoires. Les gestionnaires peuvent bénéficier d'aides afin de maintenir des pratiques favorables : pour les agriculteurs, cela se traduit par des mesures agroenvironnementales dédiées (MAEC).



Le site Natura 2000 des Quiers (ou Quères) calcaires du Mas d'Azil et de Camarade couvre 1 660 hectares sur 4 communes. Il s'agit de coteaux secs présentant de nombreuses grottes et mares. La faune et la flore y sont particulièrement riches, avec notamment 10 espèces de chauves-souris d'intérêt communautaire. Le dispositif Natura 2000 permet d'étudier les différents habitats présents en comparant le comportement de la faune au sein de chacun d'entre eux. Les bois pâturés sont ainsi réputés plus nourriciers pour les chauves-souris que les bois seuls ou prairies seules.

En faisant pâturer ses chèvres sur ces zones, Delphine participe au plan de gestion Natura 2000 destiné à maintenir des habitats favorables à la biodiversité et à limiter la fermeture des milieux en cours. Il s'agit de la mesure MAEC Natura 2000 « Maintien des systèmes herbagers et pastoraux ; Maintien des prairies et pâturages permanents à flore diversifiée ». Cette prime n'étant pas cumulable aux primes liées à l'agriculture biologique, Delphine touche environ 2 500€ par an (sans la certification AB, la somme pourrait atteindre jusqu'à 7 500 €)



▲ Carte d'enrichissement des pelouses sur le site Natura 2000

*« Avec le recul, on aurait dû commencer par installer des clôtures fixes au lieu de reporter ce chantier, ne serait-ce que pour éviter les tensions avec le voisinage »*



### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (dont foin autoproduit et concentré acheté) : estimés à 37 € par chèvre  
+ 1 200 € de frais vétérinaires

### Principaux investissements

Une stabulation ouverte reconvertie en abri pour les chèvres  
+ 10 000 € de clôtures fixes (utilisées pour tous les troupeaux présents sur la ferme)

### Atouts

**Un troupeau de chèvres des Pyrénées qui assure l'entretien de zones embroussaillées à moindre frais** dans une ferme diversifiée où chaque atelier trouve sa place et son utilité : la ressource fourragère naturelle assure l'autonomie alimentaire du troupeau et l'atelier est plutôt économe en temps de travail (estimé à 1h/jour en dehors de la période des mises bas)

**Le classement Natura 2000 du site** a permis de souscrire une MAEC ce qui constitue une retombée financière intéressante pour la ferme.

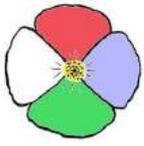
**La présence de chèvres des Pyrénées est un plus pour l'activité d'accueil à la ferme** : les résidents de passage sont curieux de connaître cette race et recherchent la présence des animaux

### Points de vigilance

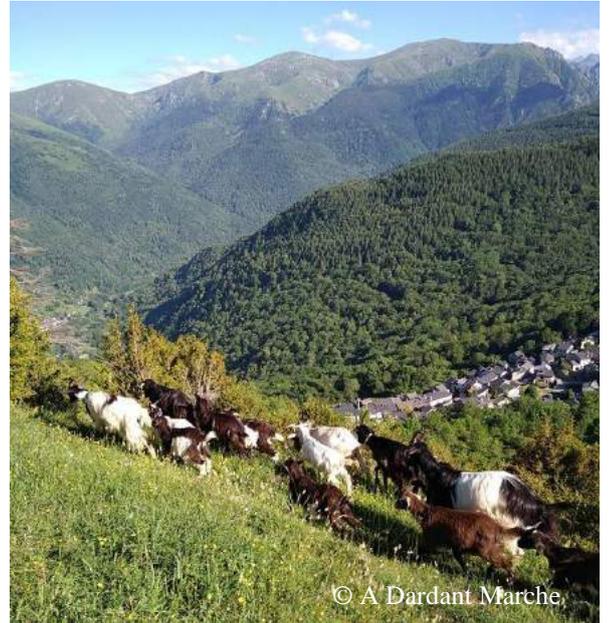
**Des clôtures fixes à améliorer** pour faciliter la gestion du troupeau en toutes saisons et éviter la divagation des animaux dans une zone où les chèvres n'ont pas forcément bonne réputation.

**Une valorisation des produits directs issus du troupeau de chèvres à explorer voire à développer** (lait/viande) pour apporter de la valeur ajoutée et de la cohérence au système.

**Des pelouses sèches qui exposent les chèvres au parasitisme** bien que les éleveurs mettent à disposition des seaux de minéraux à lécher avec des plantes antiparasitaires



## À Lercoul, réouverture paysagère et savons au lait de chèvre des Pyrénées



Après une expérience d'élevage de chevaux, Aline souhaitait concrétiser son envie de devenir éleveuse en montagne et songeait déjà à prendre des chèvres pour faire du savon. Lorsqu'elle a visité le site de Lercoul avec son mari, elle est tombée amoureuse de cette commune pentue engagée dans une démarche de réouverture paysagère avec le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises, et s'est rapidement imaginée construire son élevage sur ce terrain particulièrement adapté aux caprins. Choisir la chèvre des Pyrénées lui est apparu comme une évidence, de par leur rusticité, leur esthétique, leur origine locale et surtout leur capacité à valoriser la broussaille, ce qui collait bien aux besoins de la commune situé à 1 150 m d'altitude. L'installation a été officialisée au printemps 2015, avec l'arrivée d'un troupeau de Pyrénéennes en juin, troupeau qui s'est tout de suite mis au travail. Depuis, l'élevage d'Aline et de son mari a fait son chemin : le choix de produire des savons au lait de chèvre a permis de concilier l'impératif d'entretien de l'espace exigé par la commune sans mettre une pression excessive sur un enjeu de production laitière, tout en permettant la vente de chevreaux de boucherie élevés sous la mère pour un marché très local. Aujourd'hui, une diversification de la ferme est en cours avec l'accueil d'un troupeau de brebis et de quelques vaches, qui consommeront l'herbe qui a fait son apparition sur les parcelles, et dont le lait sera transformé en fromages fermiers. Une installation réussie, pour laquelle le choix de démarrer avec la race pyrénéenne a été déterminant.

**La ferme :** une trentaine de chèvres des Pyrénées ; une quinzaine de brebis manech tête noire et 3 vaches vosgiennes destinées à la traite lorsque la fromagerie sera construite ; 1 cheval et 1 âne ; une SAU de 28 ha dont la grande majorité est constituée de sous-bois plus ou moins embroussaillés.

2 personnes travaillent sur la ferme, appuyés par quelques woofers en été

### **Le troupeau de Pyrénéennes :**

- une trentaine de mères dont quelques-unes sont traitées pour la fabrication de savons
- 3 à 5 chevrettes d'un an (non séparées au moment des saillies, certaines mettent bas à 1 an)
- 1 bouc pyrénéen

### **Le foncier valorisé par les chèvres :**

- 25 ha de communaux constitués de parcours et de bois pâturables en convention pluriannuelle de pâturage
- 3,6 ha de parcelles privées proche du village appartenant à 53 propriétaires (baux « petites parcelles ») dans le cadre d'un projet de réouverture paysagère.

### **Du lait pour fabriquer des savons et pour l'autoconsommation**

- une centaine de litres par an destinés à la fabrication de savons contenant 10% de lait de chèvre (5,50 €/pièce) et commercialisés via des petits magasins et boutiques de la région
- du lait pour l'approvisionnement du foyer et la fabrication de fromages autoconsommés

### **De la viande de chevreau**

Des chevreaux élevés sous la mère, commercialisés auprès de particulier ou restaurateurs en caissettes de 9-10kg carcasse (16 €/kg) ou en merguez (17 €/kg)

### **Des reproducteurs (chevrettes et petits mâles)**

Vendus vers 3 mois à 100 €/tête

Les chèvres mettent bas en fin d'hiver et élèvent leurs petits sous la mère. Elles sortent tous les jours de mars à novembre, et sont rentrées en bâtiment en hiver avec un accès à un petit parc clôturé. Les chèvres reçoivent alors une complémentation avec du foin à volonté et une petite ration d'un mélange d'orge et de maïs à hauteur de 150g par jour (avec un peu de pois en hiver).

Au printemps et à l'automne, le troupeau valorise un secteur situé juste en contrebas du village ; en été elles pâturent les sous-bois. Un peu de foin est éventuellement distribué au printemps, mais les animaux trouvent l'essentiel de leur alimentation à l'extérieur.

Le foncier n'étant pas clôturé pour l'instant faute d'une maîtrise foncière suffisante, le temps de gardiennage est conséquent (2 à 4 heures par jour).

## Un projet de réouverture paysagère initié par le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises en 2012 à la demande de la commune :

Comme nombre de communes de montagne, Lercoul a vu le nombre de ses habitants divisé par 10 au cours du 20<sup>ème</sup> siècle ce qui s'est traduit par la fermeture des parcelles autrefois entretenues et cultivées autour du village. Outre les risques réels d'incendies, la sensation d'étouffement a conduit la commune à solliciter le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises pour traiter cette problématique via un projet de réouverture paysagère. Une étude de faisabilité technique a été réalisée à partir de 2012 au cours de laquelle il est apparu que la chèvre des Pyrénées pouvait faire partie des solutions. Une réflexion a été engagée pour savoir s'il valait mieux que la commune acquière quelques chèvres ou si on disposait de suffisamment de garanties au niveau du foncier pour installer un agriculteur qui puisse vivre de sa production. Cette installation a donc été la concrétisation de tout un travail mené en amont par le PNR des Pyrénées Ariégeoises et la commune de Lercoul avec différentes étapes : concertation avec les habitants, recensement des propriétaires des parcelles pressenties, coupes d'arbres préalables pour accélérer la réouverture paysagère, élaboration d'un plan de pâturage et suivi de la végétation, mais aussi la conception d'un bâtiment pour les chèvres et d'une savonnerie sans oublier l'habitation des éleveurs.



▲ Lercoul en 1962 © F Taillefer  
(photothèque Homme Milieu Pyrénées)  
▼ Lercoul en 1998 © JP Métaillié



*Extrait de la Charte du PNR des Pyrénées Ariégeoises définissant ses objectifs [Article 7.1.3] « Gérer la progression du couvert forestier ; maîtriser la progression du couvert forestier en périphérie des zones habitées pour garantir la qualité du cadre de vie paysager et limiter les risques liés aux incendies ; éviter l'homogénéisation et la banalisation des paysages par la dégradation ou la perte de la mosaïque paysagère »*

Aujourd'hui, s'il reste de quoi faire pour retrouver les paysages d'antan, le village respire mieux et la vue sur la vallée est en partie retrouvée. La commune considère d'ailleurs que l'installation d'Aline a été une chance pour le village en y créant de l'activité et en y apportant du sang neuf. Un projet d'AFP (association foncière pastorale) est en cours pour sécuriser le foncier valorisé par les éleveurs et permettre l'installation de clôtures fixes adaptées pour les chèvres.

### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (foin et grains) : 55 € par chèvre  
+ 500 € de frais vétérinaires  
+ ingrédients entrant dans la composition des savons  
(1,50 €/savon)

### Principaux investissements

Tunnel d'élevage (10 000 €)  
Savonnerie auto construite (5 000 €)  
Tracteur + fourgon pour les livraisons  
Fromagerie à venir (30 000 € en autoconstruction)

### Atouts

**Un foncier bien adapté aux chèvres pyrénéennes** qui apprécie particulièrement cette ressource fourragère de sous-bois (noisetiers, frênes et autres ligneux)

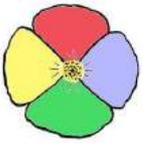
**Un choix de production original et rémunérateur** (savons au lait de chèvre) dont la valorisation s'appuie sur l'image de la race pyrénéenne et qui ne nécessite pas une trop grande quantité de lait, permettant de la souplesse sur la conduite du troupeau.



### Points de vigilance

**Une maîtrise foncière encore fragile** malgré la concertation et les différents partenariats établis, ce qui n'a pas permis l'installation de clôtures fixes. C'est une grosse contrainte pour les éleveurs obligés d'assurer la garde du troupeau et limitant de fait la durée de pâturage des animaux.

**Une ressource fourragère arbustive qui doit être préservée à moyen terme pour contribuer à l'autonomie fourragère du troupeau**, ce qui n'est pas toujours compatible avec l'objectif de réouverture paysagère de la commune. Le projet de diversifier l'élevage avec des vaches et des brebis consommatrices d'herbe pourra répondre à cette problématique mais nécessite de nouveaux investissements.



## A la Ferme du J'Y Go, les pyrénéennes débroussaillent et donnent des produits charcutiers haut de gamme



C'est en Charente Maritime que Fabien et Mary Juliette ont choisi de s'installer, avec l'ambition de créer un élevage ovin/caprin à vocation allaitante basé sur le plein air intégral. D'abord attirés par la race chèvre des Fossés, le jeune couple rencontre des difficultés pour constituer leurs troupeaux. Le choix de la Pyrénéenne s'impose alors pour sa rusticité et son caractère mixte, compatible avec le projet de départ. En 2017 ils achètent ainsi 25 chèvres des Pyrénées ainsi que des brebis avranchines. L'installation est progressive et chacun choisit de conserver son emploi à l'extérieur le temps de consolider le projet. Fabien et Mary Juliette sont particulièrement attachés à la conservation des races locales et s'efforcent de mener leurs troupeaux en limitant la consanguinité au maximum, tout en participant à de nombreuses manifestations de sensibilisation à l'agro biodiversité. Le couple ne dispose d'aucun bâtiment et n'a aucune terre en propriété : les animaux sont donc conduits sur les parcelles boisées conventionnées ou en location. Ce type de foncier étant localement peu recherché, ils trouvent sans difficulté des secteurs à pâturer notamment grâce à leurs actions de promotion et leur présence sur les réseaux sociaux. Si l'objectif de départ était d'atteindre une quarantaine de chèvres des Pyrénées, l'efficacité du troupeau est telle que l'autonomie fourragère est parfois difficile à atteindre par manque de broussailles. Le couple modère donc son enthousiasme et revoit son objectif caprin à la baisse pour maintenir l'équilibre de leur système, sur la base de 1 ha par chèvre suitée. Avec 25 chèvres et 70 brebis, le troupeau trouve un rythme de croisière. Mary Juliette s'installe officiellement en 2018 bientôt rejointe par Fabien au sein d'un Gaec. Cette phase d'installation progressive qui a duré plusieurs années leur a permis de travailler sur la valorisation des chevreaux et sur le développement d'une gamme de produits charcutiers de grande qualité : saucissons, chorizo et jambons ont maintenant trouvé leur public et permettent de dégager une marge intéressante pour cet atelier allaitant.

**La ferme :** un GAEC à 2 ; une trentaine de chèvres des Pyrénées ; 70 brebis avranchines en système allaitant ; une SAU de 120 ha environ loués ou sous convention. Les animaux sont conduits en plein air intégral, sans bâtiment.

### Le troupeau de pyrénéennes :

- 25 mères
- 6 chevrettes d'un an (non séparées du troupeau, elles mettent généralement bas à 1 an)
- 3 boucs pyrénéens

### Le foncier valorisé par les chèvres :

120 ha dont la moitié en forêt, constitués d'une trentaine de parcelles faisant l'objet de baux oraux, de commodats (prêt de foncier à durée variable), ou de conventions de pâturage. La taille des parcelles va de 2,5 ha (pour la plupart) à 12 hectares.

### De la viande de chevreau :

Les chevreaux sont élevés sous la mère jusqu'à 5-6 mois puis conduits à part et abattus entre 6 mois et 1 an (poids de 35 à 45 kg pour 15 à 20 kg carcasse). La commercialisation se fait en direct :

- caissettes de demi chevreau vendu à 18,50 €/kg
- jambon affiné, saucisson et chorizo réalisés par un charcutier partenaire (respectivement 100 €/kg, et 60 €/kg)



© F MJ Garcia

**Des prestations d'entretien** pour des particuliers ou des sociétés

Le troupeau est conduit en plein air intégral avec des mises bas fin mars début avril, calées sur la pousse de l'herbe et des feuillages. Les animaux ne sont jamais complémentés et se nourrissent de la ressource fourragère spontanée. Du foin est toutefois distribué en hiver lorsque la végétation se fait plus rare. Le troupeau est souvent séparé en plusieurs lots associant (ou non) chèvres et brebis. La majorité des parcelles sont clôturées par des filets électriques ; seule une petite partie bénéficie de clôtures fixes.

### Des prestations débroussaillage rémunérées :

La zone géographique où se situe l'exploitation n'est pas à proprement parler une terre d'élevage : on y trouve beaucoup de vignes et de cultures mais aussi des secteurs boisés délaissés qui nécessitent un entretien parfois difficile à réaliser de façon mécanique. En proposant une solution à cette problématique, Fabien et Mary Juliette ont vu de nombreuses possibilités s'offrir à eux. La DIR Atlantique, a également fait appel à leurs services pour entretenir les abords d'une route pour une surface totale d'un peu plus de 7 ha. Autant de ressources fourragères en plus, sans compter qu'il s'agit d'une prestation rémunérée... Ils travaillent également avec la société « La Bête Solution » qui met en relation éleveurs et propriétaires de parcelles à entretenir. La société s'occupe notamment de la pose des clôtures ce qui simplifie le travail des éleveurs.

*« Quand les chèvres vont sur de nouvelles parcelles, elles amènent de nouveaux curieux, des gens qui se questionnent sur ce qu'elles font là et pourquoi. C'est là qu'on sensibilise... »*



30 chèvres pendant 4 jours  
Une efficacité redoutable...



*« La vision que les gens ont de notre travail est importante pour nous. Quand on nous achète de la viande c'est souvent un acte militant. Les gens ont besoin de repères liés au respect des animaux... »*

### Des actions de sensibilisation orientées vers la promotion des races locales et les bienfaits de l'écopastoralisme :

Ces dernières années, Fabien et Mary Juliette se sont rendus disponibles sur de nombreux marchés, foires et salons pour promouvoir les races locales, support de leur élevage. C'est aussi l'occasion de faire goûter leurs produits pour trouver une clientèle et exposer les enjeux et problématiques de l'écopastoralisme.

La ferme du J'Y Go est très active sur les réseaux sociaux tels que Facebook, avec un objectif de transparence vis-à-vis des consommateurs. Fabien fait vivre au travers de photographies, différents évènements tels que la tonte, la découverte de nouvelles parcelles, les mises bas etc.. Certaines actions donnent aussi une visibilité intéressante, comme c'est le cas par exemple pour le partenariat noué avec la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) pour entretenir le Marais de l'Anglade.

#### Principales Charges de fonctionnement

Frais d'alimentation (foin) : 8 € par chèvre  
+ 150 € de frais vétérinaires  
+ frais d'abattage/transformation/transport : 65 €/cheveau

#### Principaux investissements

(pas de bâtiment)  
Clôture mobiles avec poste électrique (4 500 €)

#### Atouts

**Une autonomie fourragère** permise par la disponibilité de nombreux secteurs délaissés pour lesquels il existe une demande en terme d'entretien. La complémentarité entre brebis et chèvres est particulièrement intéressante pour s'adapter aux besoins d'entretien des parcelles

**Un troupeau rustique et économe** qui fonctionne bien en plein air intégral grâce aux qualités maternelles de la Pyrénéenne et à son aptitude à valoriser la broussaille

**Une valorisation poussée des produits qui s'appuie sur une communication efficace** pour ce qui concerne la commercialisation de viande de cheveau mais aussi pour les prestations de débroussaillage

#### Points de vigilance

**Un manque d'outils sur le territoire pour valoriser la viande** : l'abattoir est à 1h30 de route et le partenaire qui assure la transformation charcutière à plus de 200 km

**Un rendement carcasse aléatoire lors de la transformation, variable suivant l'animal et l'opérateur**, qui peut impacter la marge de l'atelier viande de cheveau et la rentabilité du système

**Une maîtrise foncière fragile et un éparpillement des parcelles parfois de petite taille qui requiert beaucoup de temps et d'énergie** pour le déplacement des animaux et pour l'installation des clôtures mobiles



*La chèvre de race pyrénéenne est une chèvre montagnarde à poils longs qui peuplait traditionnellement tout le massif des Pyrénées. Considérée comme pratiquement disparue dans les années 80, la race a connu un renouveau au cours des dernières décennies et les effectifs sont aujourd'hui estimés à environ 4 900 têtes pour 218 éleveurs. Cette race patrimoniale a conservé sa rusticité et son caractère mixte : elle est valorisée pour son lait et pour la viande de chevreaux élevés sous la mère, au sein d'élevages fromagers ou allaitants. Il s'agit de systèmes d'élevage économes, situés en montagne ou dans les zones de piémont, et qui s'appuient sur une forte valorisation du territoire via le pâturage de prairies naturelles, de parcours plus ou moins boisés, voire de zones d'estives.*

**Les ressources fourragères naturelles (ronces, arbustes) habituellement délaissées par d'autres espèces comme les vaches ou les brebis, constituent la base de l'alimentation de la chèvre des Pyrénées. Son attirance marquée pour la « feuille », et tout particulièrement pour la ronce, en fait une débroussailleuse écologique hors pair, adaptée aux espaces délaissés et zones intermédiaires de moyenne montagne, ainsi qu'aux secteurs embroussaillés au sein des fermes ou en marge de certaines estives. En retour, ces milieux sont une ressource fourragère de qualité pour cette race, y compris dans une optique de production de lait ou de viande, alors même qu'ils sont souvent désignés comme impropres à la valorisation par les systèmes agricoles classiques et dénigrés par la PAC actuelle.**

**La race pyrénéenne permet finalement d'ouvrir de nouvelles opportunités pour ce type d'espaces. C'est pourquoi l'association Chèvre des Pyrénées a souhaité créer ce fascicule, recueil de témoignages d'éleveurs qui partagent leur passion pour la race et qui soulignent les différents avantages environnementaux ou économiques tirés de leurs troupeaux de pyrénéennes ainsi que les complémentarités possibles avec d'autres ateliers agricoles. Un support de réflexion pour démontrer que la race pyrénéenne a une vraie place à prendre dans le paysage pyrénéen !**



Association la Chèvre de race pyrénéenne  
32 avenue du Général de Gaulle - 09000 Foix  
Tél : 09.54.50.96.33 / 06.56.67.35.33  
asso.chevre.pyr@free.fr  
<http://www.chevredespirenees.org>

Document réalisé avec le soutien financier de

