

CRABA e CAULET

La chèvre et le chou

Bonne année
2026 !

Salut à toutes et à tous. Meilleurs vœux pour cette année 2026. Espérons qu'elle soit moins pénible sur le terrain sanitaire et météorologique que l'année passée. Nous sommes très contents, avec l'ensemble du Conseil d'Administration de lancer le projet de labellisation de la viande de chevreau. Même si ce sera long et qu'il va demander beaucoup de travail, je n'ai aucun doute sur le fait qu'il mobilise un grand nombre d'entre nous pour continuer à développer notre belle race des Pyrénées !

Clément Baillet, le Président

© Erwan Balança

L'association est joignable par téléphone au **05.59.30.28.36** ou au **06.56.67.35.33** (possibilité d'envoyer des photos via WhatsApp) ou par mail **asso.chevre.pyr@free.fr**
Coordonnées du président : Clément Baillet (06.87.44.90.36)

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



Encore une année riche qui s'annonce

En 2026, l'association poursuit bien évidemment son travail de conservation et de valorisation de la chèvre des Pyrénées. Après une année 2025 riche, marquée par les 20 ans de l'association, en 2026 de nouveaux projets se profilent... On vous en parle à la fin de ce numéro !

Nous profitons de ce bulletin pour remercier une fois de plus tous les éleveur-ses, sympathisant-es et partenaires qui soutiennent l'association et qui rendent possibles toutes ces actions afin de dynamiser la race et ses filières.

Pour beaucoup d'entre vous, les mises bas ont déjà commencé et cette année, la lettre à l'honneur est le **B** !

Même s'il n'est bien sûr pas obligatoire de baptiser sa chèvre par un prénom commençant par cette lettre, voici quelques idées dans les différentes langues régionales du Massif pyrénéen.

L'année du



Bergamote
Brume
Biscotte
Bibendum
Belle

**Bizi
Begi
Basaja
Bakar
Beltza**

Bruna
Belina
Bela
Bòria
Blanca

Banyeta
Belluga
Bufona
Boira
Bordeta

Après les mises bas, n'oubliez pas de transmettre votre nouvel inventaire à l'association, ces données sont très importantes pour vous permettre d'avoir un suivi génétique et généalogique de votre troupeau. Il est aussi nécessaire que l'association ait votre inventaire à jour en avril pour vous faire l'attestation Prime Race Menacée.

Pour vous aider dans le recensement de vos animaux, des carnets de mise bas sont disponibles ainsi que des tableurs pdf ou excel, sur le site internet dans "Espace Eleveur".

[illegible]

Pour les pesées des chevreaux, vous pouvez également utiliser cet outil en ligne (choisissez l'onglet qui correspond à votre nom, si ce n'est pas le cas vous pouvez en créer un ou faire la demande à l'association).



Les salons régionaux et nationaux de l'année

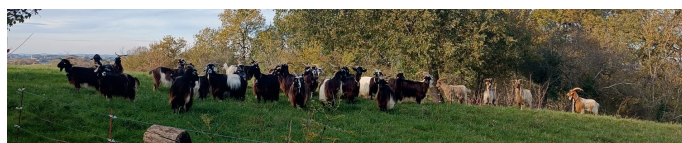
- **Du 05 au 09 mars** : Salon Agricole de Tarbes. Pour la première fois cette année, l'association organise un concours de chèvres pyrénéennes le dimanche de 10h à 11h !
- **Du 22 au 28 mai** : Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine- Bordeaux
- **Du 06 au 09 octobre** : Sommet de l'élevage - Clermont Ferrand



Assemblée Générale 2025

29 novembre - Le Pin-Murelet (31)

Le Samedi 29 novembre 2025, a eu lieu notre Assemblée Générale au Pin Murelet (31). C'est Fabrice Ramponi, éleveur-fromager, qui a eu la gentillesse de nous accueillir sur sa ferme et de nous présenter son joli troupeau d'une quarantaine de chèvres pyrénéennes.



Après un repas partagé sous un beau soleil automnal, nous avons entamé les discussions autour des actions de l'association, de son budget, de ses projets pour 2026 et le renouvellement du conseil d'administration.

Le Conservatoire des races d'Aquitaine était présent pour présenter les projets sur lesquels l'association de la chèvre pyrénéenne est partenaire : PAIRL (supports de communication) et ACORAL (diffusion d'outils entre différentes races locales).

Le changement de tarifs des cotisations a également été soumis au vote et approuvé à la majorité.

Pour finir, le gros projet de l'année 2026 a été introduit : travailler sur une labellisation pour valoriser le chevreau pyrénéen sous la mère ! (voir p.7).

→ Retrouvez tout le compte rendu sur le site internet, rubrique "page adhérents".

Nouveaux administrateurs

Zone Aquitaine

Clément BAILLET
(**président**)
Audrey DOUVILLE
(**secrétaire**)

Zone Midi-Pyrénées

Philippe MARTIAL
Lucien CROUZET
Christophe KUSTER
(**trésorier**)
Estelle LE QUINIO
Morgan MASSOT
Marie VANDEVILLE

Zone Languedoc-Roussillon

Jean Brice LEROY
Estelle HABRAN

Pour être informé en continu de l'actualité de l'association, vous pouvez consulter notre site Internet www.chevredespyrenes.org (rubrique « Actualités » ou « Agenda »).

Le code d'accès des pages en accès restreint (onglet « Association » / Page Adhérents) est : Pyrénées!



Portrait d'éleveuse

La reconversion professionnelle de Maylis pour élever des chèvres des Pyrénées

Il y a 4 ans, Maylis s'est lancée dans le projet d'élever des chèvres pyrénéennes, après une reconversion professionnelle, et a créé sa ferme à Ponson-Dessus (64) sur du foncier familial. Ne venant pas du milieu agricole, elle a d'abord suivi diverses formations, puis effectué des stages sur deux exploitations caprines avant de franchir le cap de l'installation, portée par la motivation de construire un projet en cohérence avec son territoire.

Situées en Béarn limitrophes aux Hautes-Pyrénées, les parcelles parcourues sont difficilement valorisées par des bovins ou ovins (zone de broussailles, boisées, friches), la chèvre des Pyrénées est donc apparue comme particulièrement adaptée à ses terrains. Ses chèvres pâturent aujourd'hui sur des prairies naturelles, des sous-bois et des parcelles communales, ou de particuliers. Le troupeau est contenu par des filets électriques, bien respectés, couplés d'un collier GPS pour faciliter la surveillance. Les chèvres rentrent chaque soir à la chèvrerie pour la nuit. Pour l'aider à rapatrier tout ce beau monde, Maylis peut compter sur sa chienne Uline, de race beauceron, qui ne se laisse pas impressionner par les coups de cornes.

Aujourd'hui, son cheptel se compose d'une trentaine de chèvres, et d'une vingtaine de chevrettes de l'année. Afin de regrouper les mises bas, Maylis sépare son bouc du troupeau pour créer un "effet bouc" lorsqu'il est réintroduit auprès des chèvres. Le but étant de déclencher les chaleurs au même moment et donc de grouper les saillies.

L'alimentation des chèvres de Maylis se base en majorité sur la ressource naturelle qu'elles parcourent toute l'année. Elles reçoivent un complément matin et soir à base de méteil (maïs, féverole, pois, triticales) produit sur les parcelles de la ferme.

Maylis vient tout juste de terminer ses mises bas qui ont eu lieu en janvier-février. Les chevreaux et chevrettes sont élevés sous la mère, jusqu'à l'âge de trois mois pour les mâles. Elle les fait abattre à Louvie-Soubiron (64) à 60km de la ferme et les valorise ensuite sous forme de chevreaux entiers ou de caissettes, vendus en vente directe, comme le reste de sa production.



Portrait d'élèveuse

La reconversion professionnelle de Maylis pour élever des chèvres des Pyrénées

La traite est réalisée matin et soir, sauf en été, à l'aide d'un chariot de traite ou à la main en début et fin de saison. La production laitière est variable en fonction des chèvres et le lait est transformé pour le moment en savons artisanaux, enrichis en macérats de lavande et de calendula. Cette année, Maylis lance la fabrication de fromages lactiques et prévoit à terme, quand le troupeau sera arrivé à 50 chèvres en lactation, de développer une gamme de yaourts.

A l'heure actuelle, Maylis a conservé une activité professionnelle à mi-temps mais espère un jour pouvoir se consacrer entièrement à la ferme.

Le projet de Maylis témoigne de la dynamique d'installation qui existe en chèvres pyrénéennes, en particulier en transformation fromagère. Cela montre bien l'intérêt pour ces races locales et rustiques qui ont toute leur place dans l'élevage de demain !



Les formations techniques



Chaque année, l'association organise une ou plusieurs formations techniques afin d'accompagner les éleveurs dans leurs pratiques d'élevage ou dans la valorisation de leur production. Nous essayons de répondre aux besoins de nos adhérents et de varier les secteurs géographiques du mieux que possible, en sachant qu'il faut un nombre minimum (au moins 7) de participants pour organiser ces journées.

En janvier, c'est Maylis qui nous a accueilli sur sa commune et sur sa ferme dans le cadre de la formation "Soigner et prévenir grâce aux plantes" avec le vétérinaire spécialisé en aromathérapie Sébastien Knockaert. Cette formation sur 2 journées visait à donner aux éleveur·ses des compétences pratiques et sécurisées pour intégrer les bienfaits des plantes, selon les différentes formes galéniques, dans leurs pratiques d'élevage.

Pour prévoir les prochaines formations, vous pouvez remplir le petit questionnaire via le QRcode ci-contre. Pour rappel, chaque agriculteur·ice ou cotisant·e solidaire a une enveloppe annuelle VIVEA de 2000€ dédiée à la formation.



Découverte des chèvres corses sur l'île de Beauté

Dans le cadre des rencontres annuelles du réseau des races caprines à petits effectifs, cette année l'association a traversé la Méditerranée pour se rendre en Corse. Ce séjour a été l'occasion d'aller à la rencontre des éleveurs corses, de découvrir leurs systèmes, et d'explorer les enjeux communs à nos races locales.

Sur le terrain, nous sommes partis à la recherche des chèvres corses dans les maquis, observant leur adaptation à un environnement exigeant. Le voyage a aussi été un moment convivial, rythmé par la dégustation de spécialités locales et le partage de traditions pastorales profondément ancrées dans le territoire.

L'Office du Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC) qui nous accueillait, nous a présenté son centre de développement et les projets menés pour la gestion de la chèvre corse. Nous avons notamment visité la pépinière de boucs corses hébergée par l'ODARC.



Parmi les projets évoqués lors de cette rencontre, un point important a porté sur le programme de génotypage (analyse génétique). Pour rappel, en 2024 et 2025 Capgènes a pris en charge 30 génotypages pour chaque race locale. Pour le moment, les premiers résultats sont disponibles, mais restent partiels. Comme l'a rappelé Coralie Danchin, spécialiste en génétique à l'Institut de l'Élevage, les informations issues des croisements sont encore peu fiables à ce stade : davantage de données seront nécessaires pour améliorer la précision des analyses. Ainsi, pour obtenir des résultats réellement exploitables, il faudra collecter des données sur le long terme.

Pour 2026, l'existence d'une nouvelle enveloppe dédiée aux génotypages reste encore incertaine.



Un second projet majeur concerne le changement dans la récolte des données des troupeaux. Il s'agit de développer une plateforme intégrée au site de Capgènes, sur laquelle les éleveurs pourront enregistrer directement leurs inventaires. Cet outil ne remplacera pas les visites de fermes mais permettra de faciliter l'accès aux informations des troupeaux pour l'association et de dégager du temps de saisie pour l'animatrice. Ce temps pourra donc être réorienté vers des axes plus stratégiques pour la gestion et le développement de la race.

La mise en service est envisagée pour fin 2026.

Valoriser la viande de chevreau de race pyrénéenne à travers une labellisation

En 2026, l'association s'engage dans un projet structurant : la valorisation de la viande de chevreau de race pyrénéenne à travers une démarche de labellisation. L'objectif est de mieux faire reconnaître la qualité de ce produit de territoire, d'en renforcer la visibilité, et d'améliorer la rémunération des éleveurs.



La viande de chevreau des Pyrénées reste aujourd'hui méconnue du grand public. Pourtant, elle constitue un produit de qualité, à l'identité forte, porteur de sens et de savoir-faire.

L'association souhaite donc travailler sur la création d'une labellisation dédiée à la viande de chevreau de race pyrénéenne afin de mettre en avant les conduites d'élevage spécifiques à la chèvre des Pyrénées qui sont des gages de qualité de la viande : élevage sous la mère, parcours, pâturage, estive...

Les premières discussions avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) ont été amorcées par les administrateurs afin de dégrossir le sujet et de connaître la marche à suivre. La prochaine étape consistera à mettre en place une commission chargée d'engager le travail autour du cahier des charges, en lien avec les éleveurs et les partenaires techniques. Cette commission sera ouverte à tous nos adhérents qui souhaitent travailler sur cette thématique. **Si vous souhaitez en faire partie, contacter l'association.**

En attendant d'entamer les discussions sur la labellisation, nous vous invitons à répondre à ce questionnaire sur l'état des lieux de la filière chevreau dans les départements de Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Gers et Ariège. Cela permet à l'association d'avoir davantage d'éléments pour cerner les difficultés et les atouts de cette filière.



L'ASSOCIATION DE LA CHÈVRE DES PYRÉNÉES A FÊTÉ SES *20 ANS*

Les 11 et 12 octobre derniers, à l'occasion de la traditionnelle Fête de la Patate de Matemale (66), nous avons fêté nos 20 ans ! Une date importante qui symbolise la sauvegarde d'une race et d'un patrimoine vivant de notre massif pyrénéen. C'est sous un magnifique soleil, au cœur du Capcir, qu'éleveurs, bénévoles, partenaires et visiteurs se sont retrouvés pour un week-end chaleureux et gourmand.

Pour marquer le coup, nous avons assuré le repas du samedi midi avec au menu des « entrepans » à base de viande de chevreau des Pyrénées (élevés par Jean Brice Leroy à Matemale) et de fromage de chèvre des Pyrénées (produits par Audrey Douville, dans les Landes), préparés et cuits sur place. Ce fut un franc succès avec plus de 250 repas servis, ce qui a permis de faire découvrir cette viande aux visiteurs.



Tout au long du week-end, le grand stand de l'association rassemblait différents produits : terrines et pâtés de chevreau, fromages, savons au lait de chèvre, ou encore les gaufres au lait de chèvre préparées par la ferme du Crouzigues (81). Une belle vitrine qui présentait la diversité des productions issues de la chèvre des Pyrénées et du rayonnement géographique de ses éleveurs et éleveuses.

Ce week-end a aussi été l'occasion d'inaugurer l'exposition photographique d'Erwan Balança, qui rend hommage à la chèvre des Pyrénées. Ces photos révèlent la relation singulière entre les éleveur-ses et leurs animaux, ainsi que le rôle essentiel de la chèvre dans l'entretien des paysages et la transmission des savoir-faire pastoraux. Cette exposition, appelée à devenir itinérante, poursuivra sa route à travers le massif dans les mois à venir.



Au-delà de la fête, cet anniversaire marque un cap symbolique pour l'association et pour l'ensemble du réseau d'éleveur-ses. En vingt ans, la population de chèvres des Pyrénées est passée de quelques centaines à près de 6 000 animaux recensés. Cette réussite collective vient aussi rappeler l'importance de préserver les races locales qui sont des leviers incontournables pour une agriculture plus durable et résiliente.

Encore un grand merci à tous les bénévoles de la chèvre des Pyrénées et de la Fête de la patate qui ont rendu cet évènement possible !