



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Mission d'appui à la filière Viande de chevreau

Rapport n° 21026

établi par

**Jérôme BURQ**

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts

**Philippe SEINGER**

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

Septembre 2021

---

**CGAAER**

---

CONSEIL GÉNÉRAL

---

DE L'ALIMENTATION

---

DE L'AGRICULTURE

---

ET DES ESPACES RURAUX

---



# SOMMAIRE

RESUME.....	5
LISTE DES RECOMMANDATIONS.....	6
INTRODUCTION .....	7
1. UNE FILIERE EN DIFFICULTE .....	8
1.1. Quelques chiffres-clés de la filière .....	8
1.2. La crise du Covid, révélatrice de difficultés structurelles .....	12
1.3. Le bilan chevreaux qui reste à clarifier.....	14
1.4. D'autres problématiques de la filière .....	15
2. LES PARTIES PRENANTES .....	17
2.1. Les naisseurs .....	17
2.2. Les engraisseurs .....	17
2.3. Les abatteurs .....	18
2.3.1. Les 3 abattoirs spécialisés.....	18
2.3.2. Les autres abattoirs .....	19
2.4. Les distributeurs et les consommateurs (différents circuits).....	20
2.4.1. Les circuits longs.....	20
2.4.2. Les circuits courts.....	24
2.5. La situation particulière de l'Outre-Mer .....	24
3. QUELQUES CERTITUDES .....	25
3.1. « La » solution miracle n'existe pas .....	25
3.1.1. Les euthanasies en ferme .....	25
3.1.2. Les semences sexées .....	26
3.1.3. La diminution du prix de la poudre de lait .....	26
3.2. La réglementation a des exigences qu'il faut respecter .....	27
3.2.1. Les euthanasies à la ferme.....	27
3.2.2. L'identification des animaux et la traçabilité .....	27
3.2.3. L'abattage des animaux .....	28
3.2.4. Le transport des animaux .....	28
3.2.5. Le transport des viandes .....	29
3.2.6. La découpe et la transformation de la viande .....	29
3.3. La filière chevreau léger doit être confortée mais doit évoluer et toujours rechercher de la valeur à répercuter sur l'ensemble des acteurs.....	30

3.4. La filière chevreaux lourds (engraissement, abattage, transformation, vente) doit être soutenue pour qu'elle puisse se développer à nouveau .....	31
3.5. De toute façon, il est nécessaire de diminuer le nombre de chevreaux produits, par exemple en continuant de développer les lactations longues .....	32
4. UNE METHODE, DES MESURES ET DES FINANCEMENTS .....	34
4.1. La méthode.....	34
4.1.1. L'interprofession .....	34
4.1.2. La transparence des coûts de production de chaque maillon pour instaurer une confiance.....	34
4.1.3. Le plan stratégique de la filière .....	35
4.2. Les mesures .....	36
4.2.1. Sur le chevreau naissant .....	36
4.2.2. Sur l'engraissement et l'abattage des chevreaux légers .....	37
4.2.3. Sur l'engraissement et l'abattage des chevreaux lourds .....	38
4.2.4. Sur la recherche de nouveaux débouchés.....	38
4.2.5. Sur les relations contractuelles dans la filière .....	40
4.2.6. La prise en compte de la question des chevreaux dans la formation et l'installation des futurs chevriers .....	40
4.3. Les financements.....	41
5. CONCLUSION.....	41
ANNEXES .....	43
Annexe 1 : Lettre de mission .....	44
Annexe 2 : Liste des personnes rencontrées .....	46
Annexe 3 : Liste des sigles utilisés .....	49
Annexe 4 : Répartition des exploitations laitières en fonction de la taille du cheptel et des régions .....	51
Annexe 5 : Bibliographie .....	52

## RESUME

Le Directeur de cabinet du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a confié au CGAAER une mission concernant la filière Viande de chevreau, affectée depuis le printemps 2020 par une crise conjoncturelle importante en relation avec la pandémie de covid-19.

L'état des lieux de la filière réalisée précise ses points de fragilité structurelle : une filière à faible valeur avec des petits chevreaux légers essentiellement destinés à l'export en carcasse, qui fonctionne de manière oligopolistique autour de 3 abattoirs, une répartition de la valeur au détriment des éleveurs-naisseurs et surtout des engraisseurs et un risque bien-être animal très marqué.

A partir d'une analyse des positions des différentes parties prenantes, les missionnés proposent de conforter une stratégie d'évolution déjà initiée : la diminution du nombre de petits chevreaux concernés par cette filière par la promotion des lactations longues et le développement d'une filière d'engraissement et d'abattage de chevreaux lourds.

Ils émettent 7 recommandations permettant d'accompagner une stratégie globale de recherche de nouveaux débouchés, de nouveaux produits et de nouveaux circuits dans un cadre de nouvelles relations notamment contractuelles entre les différents acteurs. La recherche-développement, la formation et la communication pourront y contribuer.

Ils recommandent aussi que l'interprofession se saisisse de ces propositions pour co-construire une stratégie de filière dans le cadre d'un fonctionnement général amélioré et se félicitent qu'un dossier ait pu être déposé dans les délais dans le cadre de l'appel à projet Structuration des filières du Plan de Relance.

Enfin, ils incitent fortement l'interprofession laitière à s'investir, y compris financièrement, de manière pérenne, dans un sujet qui n'est pas exempt de risque pour elle à moyen terme.

**Mots clés** : chevreau, filière, interprofession agricole, abattoir, abattage d'animaux, financement, consommateur, fromage de chèvre, lait, viande.

## LISTE DES RECOMMANDATIONS

- R1.** A la DGPE : Demander à la Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de services (FNEAP) une cartographie précise des capacités de prestation de service d'abattage et de découpe de chevreaux lourds de ses adhérents à destination des éleveurs naisseurs-engraisseurs et des engraisseurs spécialisés de chevreaux.
- R2.** A l'Interprofession : Explorer les potentialités de développement des marchés au niveau national et au niveau international en viande de chevreau.
- R3.** A l'Interprofession : Modifier le fonctionnement de l'interprofession notamment en mettant en place des indicateurs de coûts de production, en intégrant une présidence tournante (naisseurs, engraisseurs et abatteurs) et en créant un « comité de liaison » entre les deux interprofessions caprines (lait et viande).
- R4.** A la DGPE : Amener les parties prenantes à finaliser un accord interprofessionnel sur la mise en place de la charte de bonnes pratiques de production du chevreau chez les éleveurs naisseurs en échange d'une contractualisation portant sur la garantie de collecte et sur une référence aux indicateurs de coûts de production du chevreau de 8 jours pour le prix payé par les engraisseurs.
- R5.** A la DGPE : Afin de favoriser l'engraissement de chevreaux lourds, étudier la mise en place d'un soutien public incitant à la production de ces chevreaux, à titre transitoire.
- R6.** A la DGER : Introduire la capacité à prendre en compte et à gérer la question des chevreaux dans les référentiels professionnels de la formation des futurs chevriers et inciter les organismes de formation à sensibiliser les apprenants sur cette question.
- R7.** A la DGPE : Inciter l'interprofession caprine laitière à mettre en place un financement pérenne du plan de développement de la filière Viande Caprine par exemple pour la Recherche-développement et la communication sur la viande de chevreau adaptée aux différents consommateurs.

# INTRODUCTION

Le Directeur de cabinet du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a confié au CGAAER une mission de conseil pour un appui à la filière Viande de chevreau, affectée depuis le printemps 2020 par une crise importante en relation avec la pandémie de covid-19.

Cette crise a amené le MAA à apporter une aide conjoncturelle au stockage des carcasses de chevreaux congelées en 2020, en concertation avec l'Interprofession (Interbev Section caprins). Cette crise a accentué les difficultés structurelles que traverse la filière depuis plusieurs années, très dépendante de l'export alors que le marché national s'étiolé, et marquée par une très forte saisonnalité (Pâques et Noël).

Même si la filière a une importance économique limitée (3 200 tonnes TEC par an), ses difficultés pourraient affecter de manière importante la filière laitière caprine, notamment en matière de ramassage de chevreaux de 8 jours par des engraisseurs en grandes difficultés financières, alors que la production de chevreau est un corollaire des nécessités techniques de la lactation et du renouvellement du cheptel laitier.

Les objectifs fixés à l'étude étaient les suivants :

- Analyser le fonctionnement de la filière chevreau et proposer des pistes de sortie durables et équitables,
- Accompagner les professionnels dans leurs travaux prospectifs en particulier en vue du dépôt d'un dossier au titre de l'appel à projet structuration des filières du plan de relance,
- Accompagner les représentants des acteurs et parties prenantes dans l'objectif de maintenir des échanges constructifs et faire aboutir des projets structurants.

La mission a donc dressé un tableau de la filière en quelques chiffres, de ses difficultés et des différentes parties prenantes. Elle s'est limitée à la filière viande de chevreau, sans aborder la viande caprine issue de chèvres de réforme et s'est concentrée sur les bassins de production de l'hexagone tout en recherchant, malgré tout, des informations également dans les départements et régions d'Outre-Mer ou dans d'autres pays européens. Elle a rappelé les exigences réglementaires. Elle a ensuite esquissé les contours d'une stratégie possible puis proposé autour d'une méthode, une liste de mesures et des pistes de financements. Elle a pu participer aux discussions relatives à l'élaboration d'un dossier de structuration de la filière dans le cadre de l'appel à projet de France Relance.

# 1. UNE FILIERE EN DIFFICULTE

## 1.1. Quelques chiffres-clés de la filière

En France, 15 000 exploitations agricoles détiennent au moins une chèvre et totalisent 998 000 chèvres. Parmi elles, 7 600 exploitations professionnelles ont plus de 10 chèvres, détiennent 955 000 chèvres et se répartissent entre :

- 3 000 livreurs stricts (vendant tout leur lait à la laiterie par opposition aux éleveurs transformateurs fermiers) qui détiennent 70% du cheptel caprin avec un troupeau moyen de 225 chèvres par exploitation ;
- Un peu plus de 2 900 exploitations fromagères (dont 5% mixtes laitiers et fromagers) détenant 225 000 chèvres avec un troupeau moyen de 79 chèvres ;
- 1 700 exploitations ne déclarent ni transformer ni livrer du lait. Certaines produisent de la viande ou du mohair.

En France et en Europe, on élève les chèvres principalement pour la production de lait, contrairement à beaucoup d'autres pays dans le monde notamment en Chine ou en Afrique. En effet, 90% des 1 milliard de chèvres élevées dans le monde le sont pour la viande. Dans l'Union européenne, 8 pays détiennent 91% des 13 millions de têtes. Par ordre décroissant d'importance il s'agit de la Grèce, l'Espagne, la France, la Roumanie, l'Italie, le Portugal, les Pays-Bas et la Bulgarie. On compte en France 1 277 000 têtes avec 885 000 chèvres et 292 000 chevrettes saillies (l'annexe 5 donne la carte de répartition géographique de la production de lait en France par région et le tableau de répartition par tailles de cheptel).

La taille des cheptels varie suivant les régions : plus gros à l'Ouest, plus petit mais plus nombreux à l'Est.

### LES PRINCIPALES RÉGIONS CAPRINES SELON LE NOMBRE D'EXPLOITATIONS ET DE REPRODUCTEURS LAITIERS

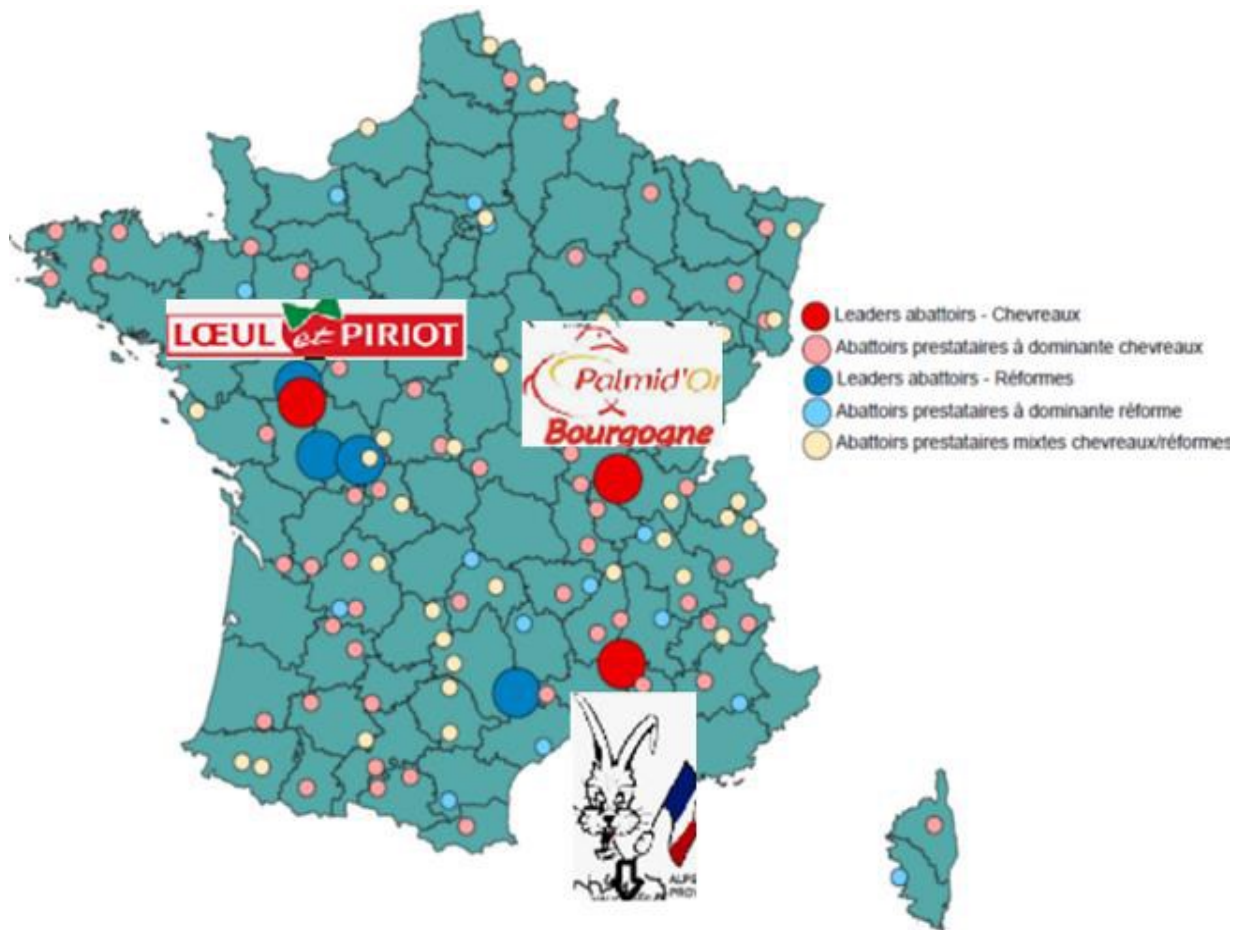
Source : BDNI - Recensement 2019 - Traitement GEB - Institut de l'Élevage

Exploitations > 10 reproducteurs laitiers	Nombre d'exploitations	% du total	Effectif de chèvres	% du total	Taille moyenne
Nouvelle-Aquitaine	1 199	21%	336 383	34%	281
Pays de la Loire	403	7%	144 836	15%	359
Auvergne-Rhône-Alpes	1 451	25%	138 008	14%	95
Occitanie	733	13%	130 338	13%	178
Centre-Val de Loire	533	9%	106 063	11%	199
Bourgogne-Franche-Comté	381	7%	34 172	3%	90
Autres régions	1 001	18%	99 617	10%	100
<b>France métropolitaine</b>	<b>5 701</b>	<b>-</b>	<b>989 417</b>	<b>-</b>	<b>174</b>

La production de lait par des chèvres nécessite d'avoir préalablement des chevreaux pour déclencher la lactation, même si peu de consommateurs en ont conscience.



Un peu plus de 3 200 Tonnes de viande de chevreux sortent chaque année des abattoirs agréés français dont 2900 T (90%) des 3 abattoirs de grande taille existants et 330 Tonnes (10%) essentiellement d'une soixantaine de petits abattoirs. L'ensemble correspond à environ 550 000 chevreux abattus par an en France. Loeul et Pirirot en Deux-Sèvres produit 60% des carcasses (plus de 330 000 chevreux par an), LDC-Palmid'or en Saône et Loire 15%, RIBOT dans le Vaucluse 15%.

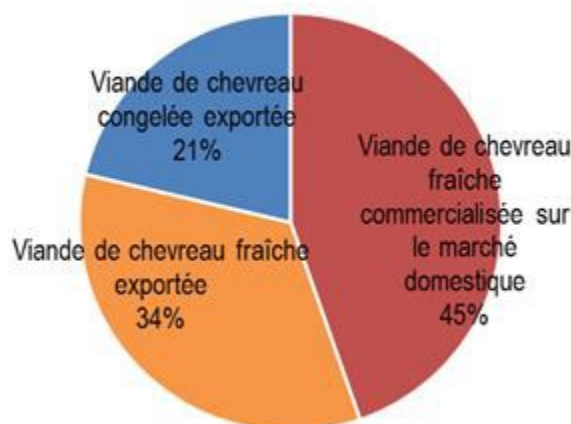


Source : FRCAP d'après Institut de l'Élevage

L'export représente 55% des débouchés de la production nationale (soit 1 700 tonnes par an) et correspond essentiellement au marché portugais et au marché italien. Le marché export concerne les chevreux légers uniquement.

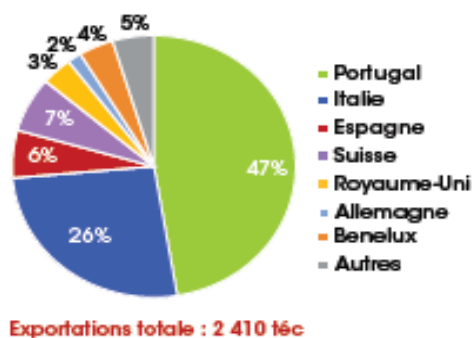
Près de 80 % de la viande de chevreau est vendue réfrigérée. La viande congelée est quasi exclusivement commercialisée à l'export.

#### Estimations GEB-Institut de l'Elevage d'après Entretiens, SSP



Les pays importateurs de viande de chevreau et de viande de chèvre de réforme produites en France sont actuellement principalement le Portugal et l'Italie.

#### Destination des exportations françaises de viande caprine en 2019



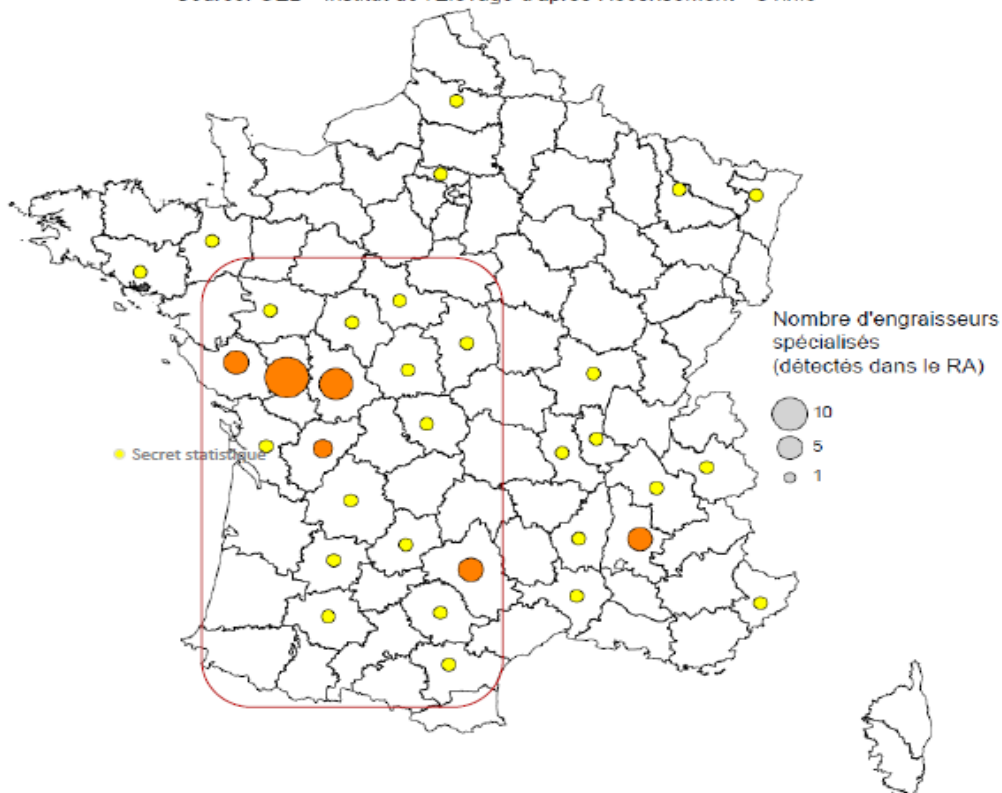
Source : Agreste

La production de chevreaux est très saisonnière : 72 % des chevreaux sont produits entre février et mai (53 % en mars et avril, 61% de mars à mai) et 15% en novembre-décembre.

Près de 80% des chevreaux sont engraisés dans une soixantaine d'ateliers d'engraissement spécialisés, indépendants ou coopératifs, dont une trentaine est située dans le Grand Ouest.

## Les engraisseurs de chevreaux par département (RA 2010)

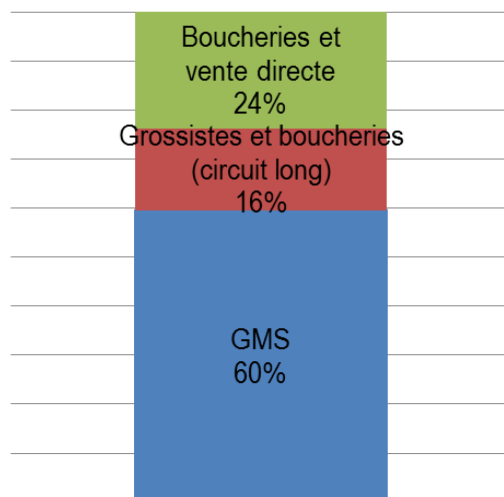
Source: GEB - Institut de l'Elevage d'après Recensement - Ovinfo



La vente de la viande de chevreau se fait à 60% en GMS, essentiellement sous forme de barquettes d'une demi-carasse voire d'un quart de carcasse.

## Les circuits de distribution de la viande de chevreau commercialisée en France

Estimations GEB-Institut de l'Elevage d'après Entretiens, OVINFO, SSP, EUROSTAT



## 1.2. La crise du Covid, révélatrice de difficultés structurelles

### 2020

La fermeture des restaurants collectifs et des restaurants commerciaux, ainsi que l'interdiction de regroupements familiaux, du fait du confinement mis en place dans plusieurs pays européens pour endiguer l'épidémie de Covid-19 au printemps 2020 et donc pendant la période de Pâques ont entraîné une diminution forte des possibilités de vendre de la viande de chevreau en frais vers l'Italie puis le Portugal et les autres pays européens.

Le pire a pu être évité pour Pâques (prix corrects par rapport à un coût de production chez les engraisseurs, calculé à 2,90€/kg vif, même si quasi moins 50% en volume).

A l'exportation seule la semaine avant Pâques a été presque normale (à 80%). Globalement l'exportation a perdu 50% de ses débouchés.

INTERBEV Caprins a réuni en mars les opérateurs concernés afin que les abattages de chevreaux soient assurés jusqu'au 15 mai et éviter que certains chevreaux ne restent dans les fermes sans débouché.

A Pâques, grâce à l'implication du ministre et de ses services, la distribution a mis en avant la viande de chevreau dans les rayons boucherie, notamment dans le cadre d'opérations spéciales. L'interprofession a utilisé des outils promotionnels pour valoriser le produit en points de vente ainsi qu'une campagne de promotion du chevreau sur les réseaux sociaux.

La faiblesse des exportations a néanmoins conduit à des congélations massives de viandes de chevreaux (700T par rapport à 200T sur une année normale). En effet, les abatteurs ont vendu ce qu'ils pouvaient en frais et ont congelé le reste.

En septembre 2020, les engraisseurs ont alors menacé d'arrêter le ramassage des chevreaux en ferme ou de limiter à 50% des chevreaux nés en ferme car les abattoirs menaçaient de réduire drastiquement leurs abattages, leurs congélateurs étant pleins.

Le développement de l'euthanasie qui s'en est suivi avec l'alerte des vétérinaires sanitaires et la demande de la FNEC puis de l'Interprofession ont alors convaincu le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de s'engager fortement dans un soutien public visant à financer les stocks des abatteurs (2 fois 600 000 euros) avec un engagement collectif de retour à « bonne fortune » (collecte et prix du chevreau) et une « clause de revoyure » entre les deux versements.

Au dernier trimestre 2020 une première aide de l'Etat d'un montant de 600 000€ a été versée aux 3 abatteurs au prorata des volumes habituellement abattus pour aider au stockage de viande congelée et permettre une reprise du ramassage des chevreaux dans les élevages de chèvres laitières, par les engraisseurs qui fournissent les abattoirs.

Les stocks de congelés ont alors été vendus par les abatteurs en fin d'année 2020 à bas prix, en Europe du sud, en Asie (Singapour) et sur quelques marchés en Afrique.

A ce jour, les engraisseurs estiment avoir néanmoins perdu en 2020 de l'ordre de 80% de leurs revenus habituels, les chevreaux collectés ayant été le plus souvent élevés à perte.

De même, les éleveurs naisseurs qui ont donné leur chevreau pour rien aux engraisseurs ou pour 1 à 2€ estiment avoir perdu 2,5 millions d'euros par rapport à l'année 2019.

## 2021

Le versement de la deuxième enveloppe de 600 000€ a été conditionné au respect de plusieurs engagements:

- les abatteurs s'engagent à se mettre autour d'une table avec les engraisseurs pour apporter des éléments de réassurance sur la campagne à venir (volumes ramassés, prix).
- les abatteurs s'engagent, avec l'appui de FAM à travailler sur de nouveaux débouchés, notamment pour les stocks certifiés existants.
- tous les acteurs de la filière, en concertation avec la filière laitière s'engagent à mettre en œuvre, dans le cadre de l'interprofession, un travail prospectif afin de lever les freins structurels au bon fonctionnement de la filière.

Depuis le début de l'année 2021, les cours des chevreaux gras se sont stabilisés autour de 2,80 €/kg de poids vif.

La reprise de l'engagement de collecte des chevreaux en ferme s'est accompagnée d'une baisse subie des prix du chevreau naissant chez les éleveurs laitiers. Les prix de début 2021 ont été en baisse entre 40 et 80% par rapport à 2019 selon les cas. Le maillon naisseur a ainsi éprouvé une importante perte de valorisation sur la période.

L'engraissement à la ferme a été encouragé mais des difficultés de ramassage de chevreaux gras chez les éleveurs persistent. Cette question se doit d'être réglée pour le démarrage de la prochaine campagne.

Le 12 mars 2021, la Fédération Nationale des Engraisseurs de Chevreaux (FNENC) et les trois principaux abatteurs de chevreaux français ont publié un communiqué commun, à la suite de leurs concertations sur la situation de la filière chevreaux depuis plusieurs semaines : « *Les engraisseurs ont décidé de reprendre la collecte de chevreaux à partir de lundi 8 mars pour permettre la poursuite des négociations en faveur de la filière chevreau et pour limiter les pertes sur nos charges fixes. Au regard de la situation de crise à COVID-19 qui impacte très fortement la filière chevreau, et de façon à permettre la collecte de tous les chevreaux, nous, abatteurs et engraisseurs en appelons à nouveau aux Pouvoirs Publics de façon exceptionnelle à nous soutenir financièrement, en particulier pour sauver le maillon engraisseur et permettre une revalorisation correcte des naisseurs et la collecte des chevreaux* ».

La collecte a effectivement pu reprendre dans sa quasi-totalité (des difficultés de ramassage persistent dans le Sud-Ouest).

Le premier semestre 2021 au final n'aurait pas été aussi mauvais qu'envisagé (en termes de collecte et de cours de la viande de chevreau), même si les chevreaux ont été achetés très peu cher aux éleveurs voire pas payés du tout. Le marché a, semble-t-il, été « fluide » à Pâques 2021, y compris pour le marché portugais et le marché italien, frais ou congelé.

Selon les abatteurs et engraisseurs, les prix après Pâques ne devaient pas pouvoir être tenus si les abatteurs n'étaient pas aidés financièrement, seule condition pour que ces derniers complètent alors les prix payés aux engraisseurs.

La situation au printemps 2021 reste très précaire : le revenu des engraisseurs reste fragile et le prix du chevreau naissant payé aux éleveurs est devenu très faible voire nul.

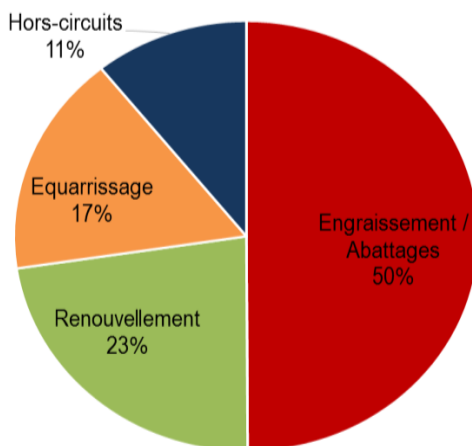
Cette situation ne peut pas s'inscrire dans la durée.

La crise conjoncturelle du Covid-19 a amplifié un phénomène sous-jacent. Elle a mis en exergue les problèmes structurels que la filière connaît depuis des années.

### 1.3. Le bilan chevreaux qui reste à clarifier

Le devenir des chevreaux peut se décomposer selon le schéma ci-dessous :

**Destinations des chevreaux nés**  
Source: GEB- Institut de l'Elevage d'après entretiens, Interbev - Ovinfo, SSP



Toutefois, il semblerait que le nombre d'animaux naissant en élevage caprin, non gardés pour le renouvellement du cheptel mais non engraisés en atelier d'engraissement soit plus élevé que les chiffres le plus souvent annoncés.

En effet, on considère classiquement que les chèvres laitières mettent bas en moyenne de l'ordre de 1,7 cheveau ou chevrette. Quelques rares mâles sont généralement gardés pour la reproduction et une partie seulement des chevrettes est conservée dans l'exploitation pour le renouvellement des chèvres (20 à 30% des chèvres présentes).

Un rapport du CGAAER de 2019 a fait les calculs suivants, aisément vérifiables :

« D'après Agreste (Statistique Agricole Annuelle – 2016-2017 Chiffres définitifs), en 2017, le cheptel caprin français compte 870 142 chèvres reproductrices et 293 728 chevrettes de renouvellement. Pour le calcul qui suit, seul le tiers des chevrettes de renouvellement (les plus âgées) sera pris en compte et mettra bas en 2017. Avec un taux de fertilité de 82 % pour les adultes et de 92 % pour les chevrettes, cela conduit à 803 592 mises-bas. Une prolificité moyenne de 1,7 mène ainsi à la naissance de 1 366 107 chevreaux mâles et femelles en 2017. Si l'on estime la mortalité moyenne à 15 % pour ces jeunes animaux de la naissance à l'âge théorique d'abattage (soit entre 0 et 60 jours), le solde est de 1 161 191 chevreaux mâles et femelles. En enlevant de ce solde, 300 000 chevrettes futures reproductrices, il est resté, en 2017, environ 860 000 chevreaux des deux sexes disponibles pour l'engraissement. Les statistiques (AGRESTE) font état pour 2017 de l'abattage contrôlé de 550 000 têtes pour alimenter la filière viande caprine du marché intérieur ou pour être exportées sous forme de carcasses (environ 264 000 carcasses vers notamment le Portugal et l'Italie). Il n'y a que très peu d'échanges de caprins vivants (un peu plus de 8 000 têtes en 2017) et ce sont souvent de futures reproductrices. Près de 300 000 chevreaux ne sont donc ni conservés pour le renouvellement du cheptel reproducteur ni abattus après engraissement.

On peut se poser la question du devenir de ces chevreaux. Plusieurs explications pourraient être possibles : une surestimation du nombre de chevreaux nés découlant d'une sous-estimation du nombre de chèvres en lactation longue, une autoconsommation par les éleveurs, leurs familles et amis, des abattages non contrôlés, des circuits informels et ventes non déclarées à des clientèles particulières (clients payant en argent liquide sans facture, communautés particulières notamment à l'occasion de fêtes religieuses ou de fêtes familiales comme les communautés nord-africaines, portugaises, italiennes ou espagnoles, ...), des mortalités précoces non déclarées, des animaux "réformés" dans les exploitations dès la naissance.

Physiologiquement, l'activité sexuelle des chèvres se déclenche en automne lorsque la durée du jour diminue. En climat tempéré, sous nos latitudes, la saison sexuelle se déroule de début septembre à mi-février chez les deux principales races laitières françaises (Alpine et Saanen). En général, les éleveurs arrêtent les saillies mi-novembre. La durée de la gestation est de 150 jours (5 mois). De façon naturelle, les naissances ont donc lieu de début février à mi-avril. Les chevreaux sont le plus souvent engraisés en 30 jours. Donc plus de 50% des chevreaux sont abattus aux mois de mars et avril (53% en 2019).

On peut induire l'activité sexuelle des chèvres en faisant succéder des jours courts à des jours longs. Ceci est possible avec de la lumière artificielle sur des chèvres en bâtiment. Pour avoir des chevreaux légers gras mi-décembre (pour Noël), il faut des mises-bas mi-novembre donc des chèvres en chaleur mi-juin. Pour cela, elles doivent être en bâtiment en mai avec un éclairage artificiel avec des néons simulant des jours qui raccourcissent. Ce « désaisonnement » concerne assez peu d'élevages. On a enregistré, en 2019, 6% des abattages en novembre et 9% en décembre.

#### **1.4. D'autres problématiques de la filière**

**La filière Viande de chevreau est une filière de petit volume (un peu plus de 3 200 TEC par an) et à faible valeur:** le produit final est principalement composé de carcasses entières standard de chevreaux de 1 mois (5-6 kg de carcasse, rendement de carcasse de 56% en moyenne donc poids vif de 10-11kg) destinées au marché export. On trouve parfois des chevreaux intermédiaires de 5-7 semaines d'âge pour un poids vif de 14-16 kg et donc un poids carcasse de 7-9 kg.

Les autres chevreaux représentent une faible part de la production nationale à ce jour (5% environ). Ils sont engraisés sur une durée plus longue (2 à 3 mois) pour obtenir des chevreaux lourds (poids vif de 20 kg environ et jusqu'à 30 kg), abattus dans des abattoirs multi-espèces et commercialisés souvent en circuits courts (poids de carcasse global de 10 jusqu'à 16 kg).

**On enregistre depuis plusieurs années une diminution des débouchés.** Sur le marché « export », notamment Portugal et Italie, la concurrence est importante avec les autres pays européens comme les Pays-Bas, la Grèce, l'Espagne ou la Roumanie. Sur le marché domestique, on achète moins de viande de chevreau car la consommation est faible chez les nouvelles générations mais diminue également chez les personnes âgées.

**90% de la viande de chevreau provient aujourd'hui des 3 gros abatteurs spécialisés sur le chevreau léger dont 1 qui en produit 60%.**

Les engraisseurs spécialisés en chevreaux légers sont dépendants de ces 3 abatteurs et du prix de la poudre de lait de vache qui sert à engraisser les chevreaux. Leur revenu dépend notamment de leur capacité à collecter le maximum de chevreaux et à minimiser les pertes pendant l'engraissement.

L'organisation de la filière viande de chevreau est « oligopolistique » : les abatteurs fixent les prix et en détiennent le pouvoir, les relations contractuelles commerciales sont inexistantes, les informations économiques ne sont pas toutes partagées et l'interprofession reste balbutiante. Cet « oligopole » semblerait destiné à perdurer, notamment du fait des contraintes d'abattage inhérentes aux petits chevreaux.

**Le marché est globalement très saisonnier avec deux pics de consommation, à Pâques et à Noël, et très peu de consommation entre deux.** Il apparaît cependant qu'il y a à Noël une demande de viande de chevreaux supérieure aux tonnages abattus. La date de Pâques qui change chaque année constitue une difficulté technique supplémentaire. En dehors de ces deux pics de consommation on enregistre peu de vente de carcasses de chevreaux. Cette saisonnalité très marquée pose de grosses difficultés avec la grande distribution.

**Le prix moyen d'achat des chevreaux aux éleveurs est actuellement inférieur à 4 €** (2€ les 2 semaines avant Pâques, 0 à 1€ ensuite et 4€ en novembre en prévision des ventes de Noël) alors qu'il était en moyenne à 7€ et jusqu'à 10€ en 2019 selon une étude de la FNEC.

Les naissances de chevreaux en novembre pour avoir des chevreaux gras pour Noël n'intéressent pas la majorité des éleveurs laitiers compte-tenu du prix du lait de chèvre généralement payé par les laiteries.

Par ailleurs, il aurait été rapporté dans de gros élevages laitiers les propos suivants : « les chevreaux ne sont pas payés par les engraisseurs donc pas la peine de consacrer beaucoup de temps à s'en occuper, tant pis si les chevreaux sont malades, s'ils tètent mal ... ». Il n'y a chez ces éleveurs pas d'application de la charte élaborée pour les naisseurs de chevreaux. Certains parlent même d'un « silence » sur certaines euthanasies illégales.

**L'ensemble de la filière caprine se sent désormais concernée par un risque très fort lié au Bien Être Animal (BEA):** le chevreau est un petit animal générant émotion et empathie. En témoignent les opérations sporadiques d'« adoption » de chevreaux partant à l'abattoir (200 chevreaux à adopter- France Bleue Armorique-Mars 2021). Toutes les parties prenantes ont ce sujet en tête et semblent exclure désormais toutes les solutions risquées dans ce domaine (maltraitance, euthanasie...). Il existe une peur de vidéos publiées sur les réseaux sociaux.



## **2. LES PARTIES PRENANTES**

### **2.1. Les naisseurs**

Les éleveurs caprins naisseurs laitiers (livrant la totalité de leur lait à la laiterie) sont les plus nombreux et sont aujourd'hui principalement préoccupés par les exigences de la production laitière, qui à date est plutôt dans un contexte favorable et rémunérateur. La filière lait de chèvre collecte en France environ 500 millions de litres de lait par an rémunérés en moyenne actuellement à 730 euros les 1000 litres, soit un chiffre d'affaires de 365 Millions d'euros. Le chevreau représente donc pour les éleveurs laitiers l'équivalent de 1% de leur revenu laitier annuel. La production totale de lait (laiterie et producteurs fermiers) est de 630 millions de litres.

Les naisseurs considèrent le chevreau comme un produit de leur activité : s'il est naissant, il doit avoir un prix et parfois il peut être engraisé par l'éleveur (léger ou lourd) et commercialisé.

Il apparaît que ces pratiques d'engraissement à la ferme existent (à l'Est dans les systèmes fromagers mais aussi à l'Ouest) mais restent marginales (autour de 5%).

Pour les naisseurs, la priorité est le plus souvent d'avoir la certitude que les chevreaux seront ramassés. Le métier d'engraisseur doit donc persister pour assurer cette collecte des chevreaux dans les fermes.

Les naisseurs, quelle que soit leur organisation, considèrent que « ce n'est pas à la filière laitière de payer pour le départ du petit chevreau ». D'autres insistent sur l'importance de raisonner le devenir des chevreaux y compris dans les projets d'installation et en formation.

Le prix du chevreau naissant (à 7 jours) a diminué sur les dernières années : en moyenne 7€ en 2019 et en moyenne à 1€ en 2020 (source FNEC).

### **2.2. Les engraisseurs**

Près de 80% des chevreaux engraisés le sont en atelier d'engraissement. 20% des chevreaux engraisés ne sont pas ramassés par des engraisseurs spécialisés et sont donc engraisés à la ferme.

Il y a une soixantaine d'engraisseurs spécialisés en France, indépendants ou coopératifs, dont une trentaine dans le Grand Ouest.

Les pratiques des engraisseurs diffèrent entre l'Ouest et l'Est du territoire national :

- à l'Ouest : la concurrence amène des pratiques de ramassage des chevreaux à quelques jours à peine, à 3 jours le plus souvent (pratiques néfastes et contraires au BEA)
- à l'Est : une règle tacite respectée par engraisseurs, moins nombreux, et naisseurs empêche le ramassage des chevreaux à moins de 8 jours et moins de 5 kg.

L'abatteur LDC/Palmid'or fonctionne avec 9 ateliers d'engraissement dont 7 engraisseurs sous le régime du contrat d'intégration. Cela permet entre autres une maîtrise des volumes par l'aval et l'imposition de normes de qualité. Les abattoirs RIBOT ont contractualisé avec 8 engraisseurs.

Le chiffre d'affaires chevreau des engraisseurs spécialisés représente 100% de leur activité économique. Il est estimé à 15 millions d'euros au niveau national.

Les engraisseurs ont des revenus qui dépendent principalement du prix payé par les abatteurs, du prix de la poudre de lait de vache (en hausse depuis plusieurs mois depuis le début de l'année 2021, un peu moins cher pour des achats groupés en plus grosses quantités) et du taux de mortalité des chevreaux pendant l'engraissement (ce taux peut être très élevé et dépasser 20%). Les 8 kg de poudre de lait qui sont nécessaires pour produire un chevreau léger représentent près de 80% des charges opérationnelles d'un atelier d'engraissement.

Il en résulte des revenus en dents de scie, tendanciellement à la baisse et sans beaucoup de levier d'action. Le coût de production du chevreau gras (c'est-à-dire chevreau léger en fin d'engraissement) est estimé autour de 3 €/kg vif en 2021, à 2,9€/kg vif en 2020 et 2019 (Source : FNENC). Le cours du chevreau gras payé par les abatteurs s'est établi sur la période de Pâques 2020 à 2,7 €/kg contre environ 3,4 €/kg en 2019. A Noël 2019, le chevreau gras a même pu être payé jusqu'à 4,20€ /kg vif.

Ainsi en 2020, le manque à gagner a été estimé par la FNENC à environ 4 € / chevreau et, pour les engraisseurs qui livrent à Loeul et Pirirot par exemple, une perte globale de 622 k€ par rapport à une année normale ou de 272 k€ par rapport au coût de production estimé à 2,9 € par kg en 2020 (source FNENC).

Il semble que certains engraisseurs envisagent d'arrêter leur activité et de se reconvertir (engraissement d'agneaux par exemple) ou de partir à la retraite de manière anticipée. Or, les contraintes inhérentes à la collecte et à l'engraissement de petits chevreaux (BEA et transport notamment cf chapitre 3.2.4.), rendent indispensables le maintien d'un réseau d'engraisisseurs spécialisés sur l'ensemble de la zone de production laitière.

Les engraisseurs se sont organisés en 2020 en créant la Fédération Nationale des Engraisisseurs de Chevreaux (FNENC). Elle regroupe actuellement 2 filiales de coopératives (CAVEB et TERRENA), l'Association des Engraisisseurs de Chevreaux du Grand Ouest (AECGO = 9 engraisisseurs), les Chevriers du Rouergue et quelques engraisisseurs indépendants. Elle leur permet de siéger en tant que tel à Interbev section caprine et de porter un discours revendicatif spécifique (en particulier sur les coûts de production et sur une demande de subvention européenne spécifique qui aujourd'hui n'existe pas<sup>1</sup>). Cette structuration récente doit être poursuivie et soutenue. La FNENC représente les engraisisseurs de 300 000 chevreaux soit la moitié des chevreaux engraisés et abattus en France.

## **2.3. Les abatteurs**

### **2.3.1. Les 3 abattoirs spécialisés**

Les 3 abatteurs spécialisés sur le chevreau léger, décrits plus haut, se partagent le territoire ; ce sont des entreprises multi-espèces (abattage majoritaire (85 à 90%) de lapins pour Loeul et Pirirot, 75% de canards pour Ribot et 20% de lapins pour Palmid'or-LDC) pour lesquelles le chevreau est toujours une activité secondaire, voire marginale (entre 5 et 15% de leur activité). Ces abatteurs travaillent avec des engraisisseurs spécialisés. Il n'existe pas vraiment de contractualisation entre les abatteurs et les engraisisseurs, au motif que le marché étant orienté à l'export avec une concurrence

---

<sup>1</sup> Demande de subvention européenne faite en avril 2021 auprès de la DGPE sans succès

importante, les prix sont toujours assez imprévisibles. Seul LDC dispose d'une organisation différente avec 7 engraisseurs spécialisés en contrat d'intégration ; ce système permet de caler en amont les quantités et la qualité.

Les 3 entreprises se sont spécialisées sur le chevreau léger pour lequel un marché existe principalement à l'export et en France, conditionné en carcasse (voire demi ou quart de carcasse) sans découpe et sans SIQO.

Sur le plan économique, les données sont éparses mais permettent de fixer quelques ordres de grandeur :

- 56% de rendement soit entre 5 et 6 kg de carcasse (chevreau léger autour de 11 kg de poids vif)
- coût de production entrée abattoir estimatif = 5,2 €/kg de carcasse
- coût de production sortie abattoir estimatif = 6,5 à 7 €/kg de carcasse
- prix de vente aux distributeurs entre 8 et 10 €/kg de carcasse (en viande fraîche)
- prix de vente consommateur variant de 12 à 28 €/kg (en direct, en GMS, chez les volaillers)

En 2020 et 2021, les marchés de chevreaux ont été peu rémunérateurs pour les abatteurs, en particulier après Pâques et à l'export. De manière générale, le marché frais est mieux rémunéré que le marché congelé et l'un compense l'autre. FranceAgriMer (FAM) établit une cotation hebdomadaire des prix des chevreaux gras en vif.

Les 3 abattoirs font état d'un manque de produit sur la période de Noël.

Leur connaissance du marché et de la GMS les rend circonspects quant à la faisabilité d'une segmentation du marché (chevreaux lourds, pièces découpées, consommation hors des périodes de Pâques et de Noël...).

Les abatteurs considèrent le maillon engraisseur comme indispensable pour eux car :

- En l'absence d'un pilotage des naissances en fonction de leurs besoins, les engraisseurs permettent une certaine visibilité (à 30 jours)
- La répartition des engraisseurs sur le territoire permet d'assurer des distances de trajets raisonnables pour les chevreaux.

Les abatteurs souhaitent s'investir dans l'interprofession et émettent le vœu que la filière laitière puisse produire davantage de chevreaux sur la période de Noël.

Enfin, les trois abattoirs ont des chaînes d'abattage pour chevreaux légers qui ne supporteraient pas physiquement le poids de chevreaux lourds ce qui impliquerait de refaire la chaîne (actuellement 16kg de poids vif maxi).

### **2.3.2. Les autres abattoirs**

Au-delà des 3 abattoirs spécialisés, 70 abattoirs multi-espèces (chèvres de réforme, moutons, agneaux, veaux...) ont abattu en 2020 sur l'ensemble du territoire pour au moins une tonne TEC de viande de chevreaux sur l'année et cela a représenté un tonnage de 331 tonnes (source : DGAL).

La mission considère que ce potentiel est méconnu et peut-être sous utilisé. Une étude approfondie conduite avec la Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de services (FNEAP) permettrait de réaliser un état des lieux, une cartographie des capacités d'abattage, un recueil des difficultés rencontrées par ces structures et un recensement des éleveurs et abattoirs volontaires

pour mettre au point des organisations locales visant l'organisation de la collecte, l'expérimentation sur de nouvelles découpes dans le prolongement et en lien avec le projet ValCabri<sup>2</sup>.

Les fourchettes des facturations des coûts des prestations d'abattage et des prestations de découpe pourront être des données complémentaires intéressantes à collecter.

**R1.** A la DGPE : Demander à la Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de services (FNEAP) une cartographie précise des capacités de prestation de service d'abattage et de découpe de chevreaux lourds de ses adhérents à destination des éleveurs naisseurs-engraisseurs et des engraisseurs spécialisés de chevreaux.

## 2.4. Les distributeurs et les consommateurs (différents circuits)

La mission a rencontré beaucoup de difficultés pour interroger certains acteurs de l'aval. La CFBCT (Confédération Française de la Boucherie, de la Charcuterie et des Traiteurs) et la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) n'ont pas donné suite à nos demandes répétées d'entretien.

Il existe trois types de circuits de commercialisation :

- **Circuits longs internationaux** : échanges intracommunautaires et export hors UE
- **Circuits longs nationaux** : GMS, Grossistes (puis bouchers ou volaillers), Restauration
- **Circuits courts** : vente directe à la ferme ou en proximité.

### 2.4.1. Les circuits longs

#### **Le « Marché export »**

Il existe une forte dépendance de la filière caprine vis-à-vis du « marché export » qui absorbe 55 % de la viande de chevreau léger produite en France. La France exporte vers une quinzaine de pays très majoritairement en UE pour un chiffre d'affaires entre 15 et 20M€/an soit environ 2500 t. Sur ces volumes de viandes de chevreau « exportées », on identifie désormais essentiellement le Portugal (45% de l'« export ») et l'Italie (25% de l'« export »). Les exportations vers les pays tiers sont minimales et irrégulières. Une douzaine de pays tiers sont ouverts aux viandes caprines françaises.

A l'« export », la commercialisation se fait principalement en carcasse entière.

Une enquête rapide avec l'aide notamment de FranceAgriMer et de quelques Ambassades de France dans des pays européens nous donne les quelques éléments suivants, qu'il faudra absolument approfondir et préciser, notamment dans le cadre d'une étude spécifique qui vient d'être lancée sous cofinancement FranceAgriMer, Anicap et Interbev (Etude sur les filières caprines lait et

---

<sup>2</sup> Pour obtenir des informations sur ValCabri : <http://idele.fr/reseaux-et-partenariats/valcabri.html>

viande dans 5 pays du Sud de l'Europe : Portugal, Italie, Grèce, Roumanie, Bulgarie). Cette étude permettra de rassembler des éléments afin que la filière conforte sa stratégie à l'exportation.

### **Portugal :**

Le Portugal représente un débouché majeur pour les opérateurs français. Le chevreau constitue un plat du quotidien (en marinade, au four, en sauce, en cocotte, grillé,) en famille et en restauration, d'Octobre à Avril. C'est un marché clé très développé qui est un débouché à la fois en frais et en congelé. La vente semble se faire principalement par l'intermédiaire des bouchers qui découpent à la demande pour leurs clients.

La viande caprine française reste bien positionnée (1<sup>er</sup> rang) et compétitive sur le marché portugais, où elle est en concurrence avec la viande de chevreau vendue par l'Espagne (2<sup>ème</sup> rang).

### **Italie :**

C'est un gros marché notamment parce qu'en Italie du sud, il semble qu'on ne conçoive pas d'avoir un repas de Noël en famille sans présenter un chevreau cuit au four, donc il y a pour Noël un vrai marché potentiellement rémunérateur.

En Italie du nord, il semblerait que la consommation de viande de chevreau se fasse surtout à Pâques. Les achats se font à la boucherie de quartier ou en grande surface.

Mais il existe une forte concurrence qui va s'aggraver avec la Grèce (1<sup>er</sup> cheptel caprin européen), les Pays-Bas voire la Roumanie qui peuvent « casser les prix ». Toutefois, certaines années, le calendrier de la Pâques Orthodoxe peut conduire la Grèce à privilégier son marché national et donc amener une diminution de la pression de sa concurrence sur les marchés européens.

Sur ces deux marchés importants (Portugal et Italie), le conditionnement se fait beaucoup en caisses de 20 kg correspondant à 4 carcasses entières de chevreaux.

### **Afrique du Nord**

La consommation de viande caprine y est importante mais plutôt orientée sur la chèvre adulte. La viande de chevreau française apparaît peu compétitive.

Le développement de l'export passe par une gestion fine et technique de la question de l'abattage rituel et de l'étourdissement, en lien avec les autorités religieuses des pays potentiels.

### **Moyen-Orient et Proche Orient :**

La problématique est proche de celle de l'Afrique du Nord.

Des discussions ont lieu avec l'Arabie Saoudite et les Emirats Arabes Unis.

Les pays du pourtour méditerranéen pourraient être davantage « explorés » car on pourrait y développer quelques marchés intéressants (Egypte ? Turquie ? autres ?). La question de l'abattage rituel sera à approfondir afin que la production française réponde aux attentes des clients.

### **Reste de l'Afrique**

La consommation de viande caprine concerne essentiellement la viande de chèvres de réforme. La viande de chevreau est considérée comme chère mais des débouchés existent. Un petit courant d'affaire avec le Gabon ou la Côte d'Ivoire est à maintenir. D'autres pays d'Afrique noire francophone

ont été approchés en 2020 mais ne sont pas prêts à payer cette viande à un prix suffisant pour les exportateurs (prix d'achat actuel 1,50 à 2,50€/kg de carcasse). Ce niveau de prix ne permet pas de rentabiliser le produit et payer le fret très couteux actuellement.

## **Asie**

Cette partie du monde (Singapour, Indonésie, Vietnam, Inde...) est aujourd'hui à la fois peu présente dans les exportations françaises de viande de chevreau et potentiellement prometteuse. La possibilité d'établir des flux réguliers reste toutefois à confirmer.

Le « label Qualité France » pourrait fonctionner dans certains pays auprès de catégories de consommateurs qui connaissent le produit et qui sont de classes aisées, pour justifier un prix rémunérateur supérieur aux cours mondiaux. Hong Kong pourrait permettre d'accéder au marché chinois fermé.

Deux containers ont été exportés vers Singapour en 2020 dans le cadre des dégagements du stock Covid 2020. Aucune commande n'a été expédiée en 2021 confirmant la difficulté de fidéliser la clientèle sur les pays tiers.

La filière a sollicité une priorisation auprès de FranceAgriMer d'une négociation pour ouvrir le marché japonais. Les négociations pour exporter au Japon seront longues et les volumes faibles quoique rémunérateurs.

La concurrence se fera notamment avec la Nouvelle Zélande et l'Australie déjà implantés

## **Amérique**

Le Canada pourrait constituer un client potentiel mais la viande de chevreau est peu connue des consommateurs à ce jour. Les exigences sanitaires sont très contraignantes pour les exportateurs français, ce qui rend ce marché peu attractif.

## **Coproduits**

La valorisation des coproduits caprins est peu explorée et mériterait de l'être davantage au travers d'études R&D. La faible volumétrie des coproduits en abattoir rend difficile la massification des débouchés majoritairement gérés en catégorie 3 (protéines animales transformées utilisées en alimentation animale, fertilisation, ...). L'exportation de cuirs ou de peaux de chevreau est marginale et pourrait également faire l'objet d'investigations et permettre d'identifier quelques marchés rémunérateurs malgré une industrie de la tannerie en recul en France du fait d'exigences réglementaires très strictes en matière d'environnement.

## **Le marché national**

La consommation de viande de chevreau et de chevrette sur le marché national est faible : c'est un produit qui présente plusieurs handicaps :

- Très saisonnier donc visible rarement dans les linéaires de GMS hors pics de consommation (Pâques et Noël),
- Principalement commercialisé en demi ou quart de carcasse
- Commercialisé à un prix de vente élevé (14 à 28 € le kilo, en promotions à 8.50 € le kilo en GMS)

- Avec une image de produit festif, donc consommé de manière exceptionnelle
- Pas toujours bien appréciée par le consommateur français lorsque le chevreau est léger et jeune (viande jugée « fade »)

Pour autant, c'est aussi une viande de qualité reconnue (peu grasse, tendre, de couleur claire, riche en protéines de bonne qualité, source de vitamine B12, de fer et de zinc), que l'on peut préparer de multiples façons (grillée, au four, en marinade, en sauté, en tajine, en fricassée, en ragout ...) et dont la consommation semble avoir des marges de progression possibles.

Le marché domestique n'absorbe que 45 % des volumes produits, sous forme de barquettes en GMS (½ chevreau par barquette dans 80% des cas) ou de carcasses entières chez les bouchers, qui peut les préparer à la demande pour ses clients. Les grossistes de Rungis absorbent environ 110 T de viandes de chevreaux par an (et 166T de viande de chèvre), dont 2/3 vendus en halal. Ces négociants se plaignent souvent de ne pas recevoir la totalité de ce qu'ils commandent.

Le marché national dispose donc de marges de progression indéniables. Il semblerait qu'il y ait une demande non satisfaite et certaines communautés qui seraient intéressées (portugaise, italienne, espagnole, nord-africaine, turque ...).

Le marché halal au niveau national notamment mériterait d'être davantage exploré car il semble présenter des opportunités de débouchés, y compris avec des clientèles très localisées.

L'intérêt pour la viande de chevreau en grande distribution dépend souvent de la volonté du chef de rayon. En dehors de Pâques et Noël le chevreau est un produit de fond de rayon que le consommateur ne voit plus et que donc les GMS ne veulent plus parce qu'ils n'en vendent plus à ces périodes. En revanche, les opérations spéciales semblent bien fonctionner en Grande Distribution, en particulier chez Leclerc, Auchan et Système U qui jouent le jeu de la mise en avant. Certaines enseignes de la Grande Distribution ont de la viande de chevreau sur leur catalogue ou sur les prospectus promotionnels. Des magasins de spécialités, portugaises par exemple, ont également une petite clientèle.

Les bouchers et volaillers qui s'approvisionnent auprès des grossistes de Rungis disent avoir davantage de besoins que de disponibilités sur le MIN. Ils vont alors acheter dans les grandes surfaces, souvent moins cher que chez leurs grossistes par ailleurs.

La restauration collective s'approvisionne peu en viande de chevreau auprès des gros opérateurs. La viande de chevreau désossée est achetée, souvent par l'intermédiaire de groupements d'achats, entre 17 et 22€/kg ce qui est très coûteux (cf 12€/kg pour le veau, en moyenne) pour ces établissements. Par ailleurs, au final, même si des opérations ont été réalisées dans certaines régions comme la région Nouvelle Aquitaine, les volumes mis en jeu restent faibles (moins de 10 T par an pour cette région).

### **Les points communs au marché export et au marché national**

Il y a une très forte saisonnalité des ventes de viandes de chevreau marquée par deux périodes Pâques et Noël (85% des volumes vendus) et pratiquement pas de demande entre deux.

La viande de chevreau vendue en réfrigéré à Pâques et à Noël se vend bien habituellement auprès de « connaisseurs ». Les ventes se font vers les GMS ou vers les grossistes pour les bouchers et

les volaillers. Les prix de vente en réfrigéré permettent aux abatteurs de dégager des bénéfices. Ces bénéfices permettent de compenser les ventes à bas prix de la viande de chevreau congelée. Les établissements de restauration hors domicile se font plutôt livrer en viande congelée voire surgelée.

Hors Pâques et Noël, 70% des abattages partent directement en congélation et le produit perd de facto de la valeur.

Le produit n'est pour l'instant que très peu commercialisé découpé et il y a peu d'innovation produits donc peu de valeur ajoutée.

#### **2.4.2. Les circuits courts**

La vente directe ou chez des intermédiaires locaux ne représente que 10% des volumes domestiques mais se porte bien.

La moitié des éleveurs de caprins laitiers sont aussi des transformateurs à la ferme (fromagers).

Les circuits courts correspondent à de la vente directe à la ferme, de la vente sur le marché de la commune ou d'une commune voisine, de la vente en magasins de producteurs, de la vente en petits commerces locaux, de la vente via des AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), de la vente à de la RHD (restauration hors domicile = restauration collective et restauration commerciale), des foires, des salons ....

Elle fonctionne avec le « bouche à oreille », plus particulièrement dans les régions productrices historiques. La vente se réalise lors des pics de consommation (Pâques, Noël) mais aussi en été (juillet-août) pour des grillades, des barbecues, des planchas ou des méchouis.

La vente de viande de chevreau à la ferme est réalisée souvent par l'éleveur couplée à la vente d'autres produits de l'exploitation agricole (fromages, légumes, fruits, miel ...).

La viande de chevreau vendue en circuits courts correspond le plus souvent à des chevreaux lourds.

#### **2.5. La situation particulière de l'Outre-Mer**

Même si la consommation de viande caprine y concerne principalement de la viande de chèvres de réforme, comme le décrivait déjà en septembre 2017 le Rapport Interbev-Institut de l'Élevage – Caractérisation de la filière viande caprine – Identification des acteurs de la viande caprine, analyse des flux d'animaux et des débouchés, il y a également aujourd'hui une consommation non négligeable de viande de chevreau.

Le sujet est un peu périphérique mais les missionnés ont pu avoir accès à un faisceau d'informations concernant 4 DROM (Martinique, Guadeloupe, Réunion et Guyane) au sujet de la production et de la consommation de viande de caprins, via leur DAAF respectives.

Il s'agit majoritairement de viande de chèvre commercialisée sous l'appellation « cabrit »; lorsqu'il s'agit de jeunes caprins, ils sont abattus à 12-18 mois avec un poids compris entre 20 et 30 kg PEV.

La consommation est généralisée dans les 4 DROM concernés ; elle est souvent festive, voire rituelle à la Réunion, avec comme conséquence des prix d'achats élevés (au-dessus de 25€ en Martinique par exemple). Elle se fait le plus souvent sous forme de ragouts, fricassées, colombo.



	Production (Chiffres officiels)	Importation	Origine Métropole	Autres origines	
Guadeloupe	26 TEC	265 TEC			Chiffres 2020
Martinique	5 TEC	240 TEC	50 TEC	Espagne : 106 TEC Nelle Zélande : 27.5 TEC	Chiffres 2020
Réunion	96 TEC	589 TEC	334 TEC	Espagne : 171 TEC Nelle Zélande Italie Royaume Uni Roumanie	Chiffres 2018
Guyane	2 TEC	29 TEC Taux de couverture estimé à 7%		Grèce et Espagne majoritairement	Chiffres 2020

Ce tableau fait apparaître à la fois :

- Des niveaux de consommations importants sur ces territoires (sauf en Guyane),
- Une couverture par la production locale très faible (de l'ordre de 7%) (même si les chiffres de la production sont ici sous-estimés du fait de l'importance du secteur informel)
- Des marges de progression en ce qui concerne les apports en provenance de la Métropole.

Ces informations sont restées lacunaires et il apparaît donc intéressant d'approfondir la question de l'approvisionnement en carcasse de chevreaux en provenance de la métropole.

La mission émet, pour l'ensemble des marchés nationaux et internationaux (en tenant compte notamment des exigences d'abattage pour accéder aux marchés des pays musulmans) y compris les marchés des DROM, la recommandation suivante :

**R2.** A l'Interprofession : Explorer les potentialités de développement des marchés au niveau national et au niveau international en viande de chevreau.

### 3. QUELQUES CERTITUDES

#### 3.1. « La » solution miracle n'existe pas

Des mesures ont été proposées par certains professionnels comme « la » solution pour remédier aux difficultés de débouchés pour les chevreaux mâles mais au final elles ne sont pas « la » voie dans laquelle il faut s'engager et qui permettra de régler tous les problèmes.

##### 3.1.1. Les euthanasies en ferme

L'euthanasie à la ferme par l'éleveur en dehors des 2 pics de consommation, préconisée par certains, n'est pas acceptable par la société. Elle n'est pas éthique.

L'euthanasie pratiquée par un vétérinaire praticien (5 à 10€ par chevreau) pose également des problèmes : tuer des animaux en bonne santé, coût important pour l'éleveur, gaspillage alimentaire, incompréhension et non acceptation par la société civile ...

De plus, les vétérinaires ne veulent généralement pas euthanasier des animaux en bonne santé.

L'euthanasie massive en élevage ne peut donc constituer une solution acceptable pour résoudre le problème du nombre trop important de chevreaux à engraisser.

Des « euthanasies intempestives » peuvent avoir lieu en élevage. Il est important de veiller à les prévenir.

Les Pays-Bas qui s'étaient engagés dans cette voie auraient fait machine arrière sous la pression sociétale.

Il revient à l'Interprofession et à la FNEC en particulier de relayer ce message d'interdiction de l'euthanasie des chevreaux à la ferme auprès des éleveurs.

### 3.1.2. Les semences sexées

Le sexage des semences en insémination artificielle permet aujourd'hui de choisir avant la naissance le sexe des chevreaux. Cette technique permet donc de ne garder que les chevrettes et les chevreaux dont on a besoin pour la reproduction.

Il se pose la question du réel impact de l'utilisation de semences sexées sur le nombre de jeunes animaux à engraisser. En effet, on n'a pas besoin de toutes les chevrettes qui naissent pour assurer le renouvellement du cheptel de chèvres et on a besoin de peu de boucs donc il restera toujours de jeunes animaux à engraisser même si on a davantage de femelles avec l'utilisation de semences sexées. Cette technique doit donc être couplée avec d'autres procédures au niveau de l'élevage.

Par ailleurs, l'insémination artificielle ne touche qu'un faible nombre d'animaux (environ 75 000 IA par an en France) et donc l'utilisation de semences sexées aurait un impact limité.

Le coût est élevé (2 fois à 2,5 fois le prix d'une dose conventionnelle) et on a de réels problèmes de faisabilité pratique, avec un risque de forte diminution du taux de fertilité.

Cette technique pourrait néanmoins être intéressante dans des élevages ayant un fort taux de chèvres en lactation longue.

#### L'INSÉMINATION CAPRINE

Source : Capgènes

	2010	2015	2017	2018	2019
Nombre d'IA	82 200	69 700	74 350	73 700	74 750
Race Alpine	49 300	43 300	46 100	45 700	45 720
Race Saanen	32 900	26 400	28 250	28 000	28 000
Nombre d'élevages	970	852	845	826	839

### 3.1.3. La diminution du prix de la poudre de lait

La poudre de lait est la principale charge opérationnelle des engraisseurs de chevreaux.

Le prix présente des fluctuations intra annuelles (de l'ordre de +/- 15%) qui justifient les pratiques de stockage en période de prix bas et des commandes d'achat groupées.

Il est tendanciellement en hausse (+15% entre février 2020 et février 2021) et selon certains producteurs de poudre, va rester élevé (autour de 1000 € la tonne) du fait de la demande mondiale tirée notamment par la Chine.

Le marché de la poudre de lait est un marché mondial pour lequel la demande de la filière chevreau ne représente qu'une très faible partie : il semble illusoire d'imaginer une intervention publique sur ce prix (qui permettrait de restaurer les marges des engraisseurs).

Cette question pourrait néanmoins faire partie des sujets à aborder relatifs aux interventions financières de la filière laitière sur la filière viande (cf chapitre 4.3).

## **3.2. La réglementation a des exigences qu'il faut respecter**

### **3.2.1. Les euthanasies à la ferme**

La mise à mort d'animaux pour raisons économiques à la ferme par l'éleveur n'est pas possible réglementairement (Code Rural et de la Pêche Maritime - Article R214-78).

L'euthanasie peut être réalisée par des vétérinaires mais sous certaines conditions.

S'appuyant sur l'avis relatif à l'euthanasie d'animaux non justifiée par des raisons médicales, rendu par le Comité d'éthique Animal, Environnement, Santé le 30 septembre 2020, le Conseil national de l'Ordre des vétérinaires français a réaffirmé que la vocation, la formation et la mission du vétérinaire sont de soigner et de protéger les animaux, d'œuvrer pour la santé publique et la préservation de l'environnement et non, a priori, de donner la mort aux animaux.

Le Conseil national de l'Ordre des vétérinaires a retenu la présente définition de l'euthanasie vétérinaire : « L'euthanasie animale est un acte vétérinaire consistant à provoquer la mort d'un animal par voie parentérale en entraînant une perte de conscience rapide et irréversible garantissant un minimum de douleur et de détresse, réalisé conformément aux bonnes pratiques professionnelles. Le vétérinaire procède à l'euthanasie animale après avoir évalué sa nécessité et obtenu le consentement éclairé du détenteur. L'acte d'euthanasie animale peut être justifié par une raison médicale (un état de santé, une souffrance intense ressentie par l'animal ou son entourage), par une raison réglementaire, par une raison impérieuse d'intérêt général sanitaire ou environnemental ».

La demande d'euthanasie peut être motivée par des raisons non médicales. Il revient alors au vétérinaire d'évaluer celles-ci, à l'aune de son code de déontologie et de sa conscience. Il lui revient aussi de rechercher, dans les cas où cela est possible, des solutions alternatives.

Le Conseil national de l'Ordre des vétérinaires formule 7 recommandations dont :

R3. Responsabiliser les détenteurs professionnels ou particuliers face à l'euthanasie animale en tant que les animaux sont des êtres vivants doués de sensibilité.

R5. Appeler à court terme à créer et à promouvoir des circuits de valorisation des animaux d'élevage considérés comme des non-valeurs économiques pour lesquels la mise à mort ou l'euthanasie sont actuellement la seule issue, et à moyen terme à adapter les filières de production pour qu'elles réduisent drastiquement la naissance de ces animaux, voire les préviennent.

### **3.2.2. L'identification des animaux et la traçabilité**

L'identification des chevreaux doit être réalisée avant leur départ de l'exploitation, pour aller chez un engraisseur ou pour aller à l'abattoir. Si les animaux restent sur l'exploitation agricole, l'identification doit être réalisée au plus tard quand ils ont atteint l'âge de 6 mois. Les chevreaux doivent être

bouclés dans de bonnes conditions d'hygiène (produits appropriés, matériel propre, désinfection de l'oreille...).

Lors des déplacements, les animaux doivent être accompagnés d'un document de circulation comportant des informations relatives aux établissements (départ et d'arrivée), aux animaux (nombre et identification par lot), au transporteur.

Les mouvements des lots d'animaux doivent être notifiés à la base nationale d'identification dans un délai de 7 jours, via l'EDE ou le GDS départemental par voie papier (transmission d'une copie du document de circulation) ou dématérialisée (connexion à un portail web), ou directement auprès d'Ovinfos. Toutes les informations relatives à l'identification doivent être enregistrées et conservées 5 ans.

Une « fiche de ramassage » et une fiche d'information sur la chaîne alimentaire (ICA) doivent être envoyées à l'abattoir 48h avant le départ des animaux.

### **3.2.3. L'abattage des animaux**

Dans la réglementation européenne, les chevreaux sont considérés comme des animaux de boucherie donc ils ne peuvent pas être abattus dans des EANA (établissements d'abattage non agréés) mais uniquement dans des abattoirs agréés. Il peut s'agir d'abattoirs agréés pour animaux de boucherie ou d'abattoirs agréés pour volailles et lagomorphes mais répondant aux exigences réglementaires relatives aux abattoirs d'animaux de boucherie.

Les chevreaux de moins de 11 kg peuvent généralement être abattus sur des chaînes d'abattage pour lapins, par rapport aux caractéristiques physiques des chaînes d'abattage. Au-delà de ce poids on a généralement des chaînes spécifiques. Les chevreaux lourds sont abattus dans des abattoirs pour caprins adultes ou pour ovins. Tous ces abattoirs doivent disposer de dispositifs d'immobilisation comme des restrainers ou des pièges de contention pour que les réglementations relatives à l'immobilisation des animaux au moment de leur donner la mort soient respectées.

Il n'existe pas à l'heure actuelle d'abattoir mobile agréé pour l'abattage des chevreaux. Plusieurs types possibles sont à l'étude. Il faudra veiller également au respect de la réglementation relative à la protection de l'environnement mais aussi à la viabilité économique de telles structures.

L'abattage rituel halal est possible et nécessite un « calage » avec la Mosquée dont relève l'organisme de certification ou par rapport au cahier des charges du pays acheteur, avec une demande de dérogation à l'obligation d'étourdissement.

### **3.2.4. Le transport des animaux**

Le Règlement (CE) N°1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes n'impose pas d'âge minimum pour les trajets inférieurs à 100 km, jusqu'au lieu de destination (lieu où les animaux sont déchargés au moins 48h ou abattus). Toutefois, tant que l'ombilic n'est pas cicatrisé, les animaux doivent être considérés comme « inaptes au transport », conformément à l'annexe I chapitre I du règlement européen. Pour les trajets supérieurs à 100 km les animaux doivent être âgés de 10 jours minimum.

Une expérimentation réalisée par l'INRA en 2011 n'ayant pas permis de démontrer scientifiquement un avantage pour les animaux à être transportés en position couchée (dans des cages dont la hauteur ne leur permet pas de se relever), la DGAL a tranché en confirmant en 2013 que la

réglementation UE devait s'appliquer au transport des chevreaux, à savoir dans des compartiments leur permettant de se tenir debout s'ils le souhaitent.

Pour les transports de plus de 8 heures, la réglementation européenne impose en outre des conditions d'équipement supplémentaires (ex : dispositifs d'abreuvement, de ventilation, système de surveillance et d'enregistrement des températures ...) des véhicules routiers.

### **3.2.5. Le transport des viandes**

Les équipements de transport des viandes doivent pouvoir être correctement nettoyés et désinfectés. Ils doivent permettre le respect de la chaîne du froid et le maintien à la température maximale de conservation :

Viande fraîche: + 7 ° C en tout point

Préparations de viande : + 4 ° C

Abats : +3°C

Dans le cas où les denrées sont transportées à moins de 80 km du lieu de stockage en chambre froide, sans rupture de charge, elles peuvent l'être simplement grâce à un équipement isotherme, sous réserve du respect des températures réglementaires. Dans le cas contraire, un équipement frigorifique est requis et il faut avoir l'ATP (Accord relatif au Transport international de denrées Périssables) c'est-à-dire l'attestation de conformité technique du moyen de transport. Celle-ci est délivrée par le CEMAFROID après contrôle conforme du véhicule dans un centre agréé de test.

### **3.2.6. La découpe et la transformation de la viande**

La découpe et la transformation des viandes (saucisses, plats cuisinés, terrines ...) doivent être réalisées dans des établissements bénéficiant d'un agrément sanitaire dès lors que les produits sont cédés à titre gratuit ou onéreux à des intermédiaires. Pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la viande doit être maintenue à une température ne dépassant pas 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12°C ou à un autre système d'effet équivalent.

Les locaux de transformation de la viande (viande fraîche et produits à base de viande) doivent respecter la réglementation sanitaire qui leur est applicable mais n'ont pas besoin d'un agrément sanitaire en cas de vente directe au consommateur final.

Une dérogation à l'obligation d'agrément est nécessaire et doit être demandée aux services vétérinaires du département d'implantation pour la vente à des intermédiaires (petits commerces de détail, restaurateurs, marchés de producteurs ...) dans la limite d'une distance de 80 km et sous réserve d'une quantité vendue inférieure à certains seuils fonctions du type de produit (par exemple 800 kg par semaine de viande si cela représente moins de 30% de la production totale de l'établissement pour cette catégorie de denrées et 250 kg par semaine si cela représente plus de 30%, dérogation interdite pour la viande hachée).

Le mieux est de prévoir un local réservé à la viande, bien séparé du lieu où sont fabriqués les fromages. La fromagerie n'est pas forcément adaptée au travail de la viande. Celui-ci nécessite par exemple des conditions d'ambiance (température) spécifique et représente un risque de contamination croisée.

Si pour des raisons diverses, la découpe et la transformation se font dans la fromagerie, cela peut être autorisé sous certaines conditions :

- À aucun moment la viande et les fromages ne doivent se trouver dans la même pièce au même moment
- Le travail de la viande et la fabrication de fromages ne peuvent pas se faire en même temps.
- Avant d'introduire de la viande dans la fromagerie et après avoir terminé la découpe et/ou la transformation, un processus de nettoyage/désinfection complet et méticuleux doit être entrepris. Cette désinfection est très importante pour éviter le développement de levures et de moisissures sur la viande et éviter tout impact sur la flore de surface des fromages.
- Les produits carnés ne peuvent pas être entreposés dans la même chambre froide que les fromages.
- il faut déclarer les activités réalisées (découpe et transformation) aux services vétérinaires du département, ou déposer un dossier de demande d'agrément sanitaire ou une demande de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, avant le démarrage de l'activité.

Plusieurs éleveurs peuvent fabriquer des produits à base de viande dans un même établissement agréé qui deviendrait parfois une sorte « d'atelier collectif » mais il y a un certain nombre de règles à respecter (cf Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 du 22/10/2019). Un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complet et pertinent devra notamment être élaboré. Il sera nécessaire de se rapprocher de la DD(ETS)PP.

### **3.3. La filière chevreau léger doit être confortée mais doit évoluer et toujours rechercher de la valeur à répercuter sur l'ensemble des acteurs**

Cette filière dispose actuellement de 3 gros abatteurs spécialisés et de marchés importants à l'export en plus du marché domestique.

Pour se développer, elle doit pouvoir compter sur :

- Un approvisionnement sécurisé en particulier à Pâques et à Noël permettant de vendre le plus possible de viande de chevreau en réfrigéré plutôt qu'en congelé
- Des clients qui sont prêts à payer les produits à un prix minimum qui atteste de la qualité de cette viande. Il faut trouver de la valeur à partager avec l'ensemble des maillons de la filière
- Des engraisseurs qui puissent bénéficier d'un prix rémunérateur de la part des abatteurs
- Des engraisseurs qui puissent collecter à 8 jours chez les éleveurs naisseurs des chevreaux ayant bu le colostrum (3 repas de colostrum puis lait « post-colostrum » des 7 jours suivants par exemple), en bonne santé (ombilic sec...) et sachant téter, qu'ils paieront à un prix garanti
- Un appui pour développer l'export (notamment le grand export Halal)
- Un appui en Recherche-Développement pour de nouveaux produits (découpe, piéçage, produits transformés ...) ou pour de nouveaux équipements et matériels.
- Une reconquête et une diversification des marchés domestiques (distribution, restauration collective ...)

### **3.4. La filière chevreaux lourds (engraissement, abattage, transformation, vente) doit être soutenue pour qu'elle puisse se développer à nouveau**

La filière chevreaux lourds peut constituer une voie permettant de détourner une partie des chevreaux de la filière chevreaux légers.

L'engraissement de chevreaux lourds se fait chez des éleveurs de caprins laitiers, chez certains engraisseurs spécialisés voire dans des ateliers collectifs d'engraissement (expérience portée par le Syndicat Caprin des Savoie et la Chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc).

Chez les naisseurs, l'utilisation de parcs dans le bâtiment pour les chevrettes de renouvellement semble le plus approprié, avec une gestion de l'espace par animal qui évolue dans le temps (encore faut-il qu'il y ait un bâtiment adapté réservé au logement des chevrettes). Cette activité d'engraissement était pratiquée auparavant par certains éleveurs qui ont arrêté mais qui pourraient se réapproprier cette activité car ils savent faire. Pour d'autres, une formation serait nécessaire. Cet engraissement de chevreaux lourds à la ferme peut concerner la totalité ou seulement une partie des chevreaux produits dans une exploitation. Le prix croissant de la poudre de lait de vache et la charge de travail occasionnée sont également 2 points importants à ne pas perdre de vue.

Compte tenu de leur gabarit, ces chevreaux peuvent être abattus dans les abattoirs multi-espèces (sous conditions : effectifs et visibilité dans le temps, piège de contention adapté...). La nécessité de la mise en place d'une cartographie des abattoirs pouvant réaliser des prestations d'abattage voire de découpe de ces chevreaux lourds a été rappelée dans la partie 2.3.2. Elle est indispensable au développement de cette filière.

Le marché des chevreaux lourds peut se développer avec des initiatives comme le projet de Label rouge développé par le Syndicat caprin de la Drôme, actuellement en phase de dépôt de dossier de demande au niveau de l'INAO. Ce label rouge, correspondant à un produit différent de ce qu'on trouve actuellement sur le marché, devrait a priori rester une niche donc avec des volumes limités bien que non négligeables en circuits courts.

Les carcasses plus lourdes se prêtent mieux à la découpe et au piéçage (gigot, épaule ...), aspect important pour un développement des ventes certes majoritairement en circuits courts mais également en GMS voire en restauration, dont il sera nécessaire de se rapprocher d'eux pour identifier leurs besoins et satisfaire la demande. Des contacts directs avec des chevillards et des bouchers peuvent aussi s'avérer utiles.

On pourrait également développer une gamme de plats cuisinés et de produits transformés, permettant une consommation en dehors des 2 pics et la production de valeur ajoutée. Ces aspects ont pu être abordés par la mission avec de petits producteurs mais pas avec des industriels car ils n'ont pas donné suite aux demandes d'entretien.

Dans le cadre du projet CASDAR ValCabri, l'Idèle a travaillé avec l'INRAE de Bourges et la ferme expérimentale du Pradel notamment sur l'alimentation des chèvres, l'alimentation des chevreaux et le croisement avec des races bouchères (race Boër).

Dans ce cadre, une étude a traité des pratiques d'engraissement chez les éleveurs d'un point de vue économique. Cette étude a porté sur 11 élevages de chevreaux légers et 15 élevages de chevreaux lourds en 2018-2019. Il en ressort les éléments suivants :

Chevreaux légers :

- Coût de production moyen (hors travail) : 22,26 € par chevreau
- Prix de vente moyen : 30,81 € par chevreau
- Temps de travail par chevreau : 40 mn

Chevreaux lourds :

- Coût de production moyen (hors travail) : 107 €
- 4 hypothèses pour le prix de vente :
  - Vente vivant : 92€
  - Vente carcasse : 86€
  - Vente découpé : 120€
  - Vente transformé : 243€
- Temps de travail variable en fonction de l'hypothèse

Ces données sont des données moyennes et cachent des variations importantes : il conviendrait de pouvoir les confirmer sur un échantillon plus important. Elles permettent cependant d'avancer les éléments suivants :

- L'engraissement de chevreaux légers est aujourd'hui le plus simple et le plus rémunérateur
- L'engraissement de chevreaux lourds devient intéressant lorsque l'éleveur commercialise lui-même des produits de découpe ou transformés et dispose d'un circuit de commercialisation préexistant.

La filière chevreaux lourds doit donc être aidée pour se développer : d'où la proposition d'étude (chapitre 4.2.3) d'un soutien public au chevreau lourd sous réserve que l'éleveur passe contrat avec un abattoir et un atelier de découpe afin de générer un effet structurant.

### **3.5. De toute façon, il est nécessaire de diminuer le nombre de chevreaux produits, par exemple en continuant de développer les lactations longues**

Le nombre de chèvres a augmenté de 10% en 30 ans mais en restant stable sur les 15 dernières années. L'augmentation de la production laitière poussée par une demande accrue de fromages est principalement due à l'accroissement de la productivité des élevages.

La consommation de viande de chevreau sur le marché export et sur le marché national ne permettra pas a priori d'absorber l'ensemble des volumes de viande de chevreau actuellement mis sur le marché, compte-tenu pour l'export d'un marché de plus en plus concurrentiel et pour le marché domestique d'une baisse de la consommation.



Donc, de toute façon, aujourd'hui, en l'état actuel de ces marchés, il faut diminuer le nombre de chevreaux à engraisser.

Si le nombre de chevreaux disponibles diminue, cela peut par ailleurs aussi aider à la remontée des cours.

Pour diminuer le nombre de chevreaux rapidement, le développement des lactations longues dans les élevages caprins laitiers est a priori le changement le plus aisé à mettre en place.

Il s'agit de lactations de 2 ans, « choisies », à différencier des « lactations prolongées » de 18 mois qui sont le plus souvent « subies » et liées à des problèmes de reproduction.

Elles doivent s'inscrire dans une stratégie globale de l'exploitation.

Bien conduites, elles permettent d'avoir un peu plus de lait et d'avoir du lait toute l'année car il n'y a pas de tarissement.

Elles diminuent les risques sanitaires liés à la mise-bas (mortalités des chèvres).

Cette pratique pourrait néanmoins favoriser le développement des cellules dans le lait et avoir des conséquences sur l'état de santé des chèvres et la qualité du lait (taux de cellules).

Si cela est mal conduit, cela peut conduire à des réformes précoces en nombre d'où un problème de renouvellement avec des risques de difficultés pour les éleveurs de maintenir leur niveau de production, donc leur niveau de rémunération. Cette pratique est donc exigeante d'un point de vue technique (suivi de la qualité des laits et des productions par chèvre) et pourrait poser des problèmes à de nombreux éleveurs dans la mesure où seulement 25% d'entre eux sont inscrits au contrôle laitier.

Les lactations longues peuvent concerner 30 à 50% des chèvres dans un troupeau, voire 100% chez quelques éleveurs (mais cela conduit à la nécessité d'acheter des chevrettes pour le renouvellement des chèvres sauf à être en totalité en insémination artificielle et à n'utiliser que des semences sexées). En France, on estime à environ 20% en 2020 l'effectif de chèvres concernées par les lactations longues. Elles sont le plus souvent mises en place pour la dernière lactation de la carrière des chèvres.

Il est important de regrouper l'ensemble des chèvres en lactation longue pour avoir des lots homogènes d'animaux, notamment pour bien gérer leur alimentation.

Elles s'inscrivent dans le cadre d'une gestion moins intensive des animaux telle que la conçoivent certaines associations de protection animale (« On ne contraint pas les chèvres à enchaîner des mises-bas sans pause physiologique »).

Le développement des lactations longues bien conduites avec une mise-bas bisannuelle permet donc à la fois de maintenir le niveau de production laitière, de produire du lait toute l'année et de diminuer le nombre de chevreaux. Il est néanmoins peu approprié pour les systèmes de production fromagers soucieux de leur calendrier de travail et du maintien d'une période de tarissement.

Il apparaît donc nécessaire de continuer à promouvoir la mise en place de lactations longues bien conduites dans les élevages qui en ont les potentialités en poursuivant l'acquisition de références technico-économiques sur cette pratique.

## 4. UNE METHODE, DES MESURES ET DES FINANCEMENTS

Les propositions de solutions découlent de la stratégie évoquée dans la partie précédente.

Elles peuvent être présentées autour d'une méthode, d'une liste de mesures et de pistes de financements.

### 4.1. La méthode

#### 4.1.1. L'interprofession

L'interprofession Viande caprine a été créée en 2014, d'abord pour gérer les problèmes d'équarrissage (ATM, cotisations ...). A l'occasion de cette crise du Covid 19, une nouvelle dynamique peut s'instaurer avec davantage de « solidarité » pour trouver des solutions de façon collective. Pour cela, il semble nécessaire que l'Interprofession se structure et se professionnalise en cherchant à dépasser les antagonismes :

- Par la structuration et la représentativité de chaque maillon de la chaîne ;
- Par la nécessaire évolution des positions des parties prenantes (naisseurs, engraisseurs et abatteurs) ;
- Par l'acceptation par tous du principe que le chevreau est un « co-produit » et pas un « sous-produit » voire un « déchet ». C'est un être vivant ;
- Par le renforcement du sentiment d'appartenance à une même filière avec par exemple la mise en place d'une présidence tournante (naisseurs, engraisseurs et abatteurs) ;
- Par la discussion avec les filières bovines et ovines qui connaissent des problématiques comparables de gestion des jeunes mâles issus de troupeaux laitiers.

Une interprofession bien structurée permettrait également des discussions de meilleure qualité avec l'ensemble des parties prenantes.

#### 4.1.2. La transparence des coûts de production de chaque maillon pour instaurer une confiance

Toutes les parties prenantes demandent des indicateurs de coûts de production, des indicateurs de marché qui permettent de connaître les volumes, les prix, les marges, comme dans les autres filières.

Il faut installer de la sérénité et « construire une maison commune » pour partager la valeur ajoutée en commençant déjà par partager les informations concernant la filière<sup>3</sup>.

Cette transparence est nécessaire pour installer la confiance entre des acteurs qui doivent apprendre à se connaître et à dialoguer.

La mission considère qu'il revient à l'interprofession de promouvoir un observatoire des coûts de production partagés entre les acteurs concernés.

En effet, l'article L 631-24 du code rural et de la pêche maritime prévoit que les organisations interprofessionnelles élaborent et diffusent des indicateurs, qui servent d'indicateurs de référence, afin d'accompagner le fait que dans les contrats écrits relatifs aux produits agricoles, « *les critères*

---

3 Il est important de noter ici que les coûts concernant les abatteurs sont les plus méconnus : par exemple, la valorisation des peaux de chevreaux est souvent surestimée par les naisseurs alors qu'elle ne dépasse pas 0,50€ par peau congelée commercialisée le plus souvent en Chine ...

*et modalités de détermination du prix prennent en compte un ou plusieurs indicateurs relatifs aux coûts pertinents de production en agriculture et à l'évolution de ces coûts, un ou plusieurs indicateurs relatifs aux prix des produits agricoles et alimentaires constatés sur le ou les marchés sur lesquels opère l'acheteur et à l'évolution de ces prix ainsi qu'un ou plusieurs indicateurs relatifs aux quantités, à la composition, à la qualité, à l'origine et à la traçabilité des produits ou au respect d'un cahier des charges ».*

L'Institut de l'Élevage (Idele) a proposé des indicateurs de coûts de production très précis, poste par poste, avec des hypothèses de structures des charges et produits (chiffres comptables divers) sur la base d'enquêtes chez des professionnels. Les coûts de production sont ensuite facilement actualisables d'une période à l'autre.

Il s'agit d'indicateurs de référence utiles aux opérateurs qui souhaitent en tenir compte.

Par ailleurs, la mission note que les questions traitées par l'interprofession viande caprine concernent aussi la filière laitière et suggère donc que puisse s'installer un lieu où l'interprofession lait de chèvre et l'interprofession viande caprine se parlent, échangent des informations, confrontent des points de vue, apprennent à se connaître car leurs sorts sont liés, voire puissent se coordonner pour une communication en cas de crise.

**R3.** A l'Interprofession : Modifier le fonctionnement de l'interprofession notamment en mettant en place des indicateurs de coûts de production, en intégrant une présidence tournante (naisseurs, engraisseurs et abatteurs) et en créant un « comité de liaison » entre les deux interprofessions caprines (lait et viande).

#### **4.1.3. Le plan stratégique de la filière**

L'Appel à Projet sur la Structuration des filières du Plan de Relance (Mesure 7 de l'Axe 2) est une opportunité pour la filière pour se structurer, pour imaginer son avenir et faire financer sa stratégie. La filière dans son ensemble doit parvenir à co-construire puis à faire vivre des projets communs.

La filière avait déjà travaillé avant 2021 sur un Plan de la filière caprine française à l'horizon 2022 suite aux Etats Généraux de l'Alimentation ainsi que sur un plan stratégique prospectif avec des groupes de travail et élaboré des documents. Elle a échangé avec la mission CGAAER. Elle a su répondre à l'appel à projet en juin 2021 et la mission s'en félicite.

La réponse comprend les objectifs suivants :

- Déploiement d'une charte de bonnes pratiques en élevage, transport et engraissement des chevreaux
- Incitation à l'engraissement des chevreaux à la ferme en particulier par la poursuite du programme ValCabri
- Développement des prestations d'abattage-découpe pour les chevreaux
- Etude sur les acheteurs et consommateurs de viande de chevreau de moins de 50 ans.

D'autres axes auraient pu faire l'objet du dossier mais cela aurait nécessité un consensus notamment sur les financements, difficile à obtenir et à formaliser en peu de temps (recherche de marchés à l'export ...).

La demande a été faite pour un montant global de 106 400 € qui comprend un autofinancement de 53 200 € et un financement du plan de relance de 53 200 €.

L'instruction du dossier par FAM a confirmé son éligibilité. L'avis en opportunité sera examiné en COPIL de sélection mi-septembre.

La mission souligne que les 4 objectifs prévus dans ce dossier font sens dans le contexte actuel de la filière mais regrette que la durée du projet (1,5 année) soit aussi courte et surtout que le montant disponible pour l'autofinancement n'ait pas permis d'être plus ambitieux : le changement de perception des consommateurs à l'égard de la viande de chevreau nécessite probablement, à la fois une durée plus longue et des moyens plus conséquents.

## 4.2. Les mesures

La mission recommande diverses mesures qui concernent le chevreau naissant, l'engraissement des chevreaux (légers et lourds), la recherche de nouveaux débouchés, les relations contractuelles, la formation des chevreries.

### 4.2.1. Sur le chevreau naissant

La mise en place de lactations longues doit rester un objectif important du conseil et de la formation des éleveurs caprins laitiers et les travaux conduits par l'Idèle (guide technique de mise en place, acquisition de références, accompagnement des éleveurs) doivent être poursuivis.

Il est nécessaire d'acquérir des références techniques pour les éleveurs en finançant des actions de Recherche-Développement (approfondir la prévention des risques vis-à-vis des cellules pour les lactations longues, la génétique et les croisements possibles, les techniques d'élevage diverses, l'amélioration des protocoles de désaisonnement des chèvres pour des mises-bas en novembre<sup>4</sup>).

Des réflexions peuvent être conduites avec les laiteries pour une incitation des éleveurs à produire un peu plus de chevreaux pour les fêtes de fin d'année, par exemple dans le cadre d'un étalement de la production laitière. Ceci est probablement plus facile pour les laiteries en AOP qui ne peuvent pas utiliser des caillés congelés et incitent déjà les éleveurs à dessaisonner une partie de leur troupeau. Il s'agit d'inciter de façons diverses car on ne peut contraindre un exploitant agricole qui peut avoir d'autres impératifs qui s'avèrent incompatibles.

La mission propose également la contractualisation obligatoire éleveurs-engraisseurs sur la qualité sanitaire et l'âge de 8 jours minimum des chevreaux collectés en appliquant notamment la « **Charte de bonnes pratiques de production du chevreau** » (avec beaucoup de points communs avec le Code Mutuel de l'ANICAP, ayant fait l'objet d'une consultation de plusieurs ONG de protection animale et de protection de l'environnement puis signée au niveau d'Interbev caprins<sup>5</sup>) en échange d'une contractualisation portant sur la garantie de collecte et sur une référence aux indicateurs de coûts de production du chevreau de 8 jours pour le prix payé par les engraisseurs.

---

<sup>4</sup> CAPGENES a élaboré un protocole concernant les aspects techniques de la mise en place du désaisonnement.

<sup>5</sup> signée par la FNEC (FNSEA), la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale, La Coopération Agricole, Culture Viande / Les entreprises françaises des viandes, la Fédération Française des Commerçants de Bestiaux, la Fédération Française des Marchés de Bétail Vif, FNEAP, FedeV / Les Métiers de la Viande

La mise en œuvre de cette charte contribuerait également à diminuer par la suite les maladies et le recours aux antibiotiques, ainsi que la mortalité sur les chevreaux une fois en atelier d'engraissement (pouvant dépasser 20% des chevreaux).

L'interprofession pourra mettre à l'étude une modification du calcul du prix du chevreau payé aux éleveurs naisseurs en passant d'un prix au chevreau à un prix au poids, bon indicateur des soins apportés au chevreau.

Il sera bien sûr nécessaire que, concomitamment à la mise en place de cette contractualisation entre naisseurs et engraisseurs, des contractualisations et des cahiers des charges aient été rédigés et mis en œuvre entre les maillons aval, à savoir d'une part les distributeurs et les abatteurs pour le marché national et d'autre part les abatteurs et les engraisseurs pour les marchés « export » et national. Certains évoquent la nécessité d'un changement d'état d'esprit de l'ensemble des acteurs de la filière pour notamment réfléchir et construire à partir du débouché pour le produit.

La Médiation des Relations Commerciales Agricoles (MRCA) pourra être mobilisée par les parties prenantes à ce sujet et en particulier apporter un appui aux engraisseurs dans leurs échanges avec les abatteurs.

Compte tenu du fait que la charte de bonnes pratiques de production du chevreau a déjà été élaborée et signée par l'Interprofession, la mission émet la recommandation suivante :

**R4.** A la DGPE : Amener les parties prenantes à finaliser un accord interprofessionnel sur la mise en place de la charte de bonnes pratiques de production du chevreau chez les éleveurs naisseurs en échange d'une contractualisation portant sur la garantie de collecte et sur une référence aux indicateurs de coûts de production du chevreau de 8 jours pour le prix payé par les engraisseurs.

#### **4.2.2. Sur l'engraissement et l'abattage des chevreaux légers**

Les relations actuelles entre les engraisseurs spécialisés et les abatteurs ne font pas l'objet d'une contractualisation et de cahiers des charges formalisés, à l'exception à la connaissance de la mission du système mis en place par LDC/ Palmid'or. La généralisation d'une démarche de contractualisation avec cahier des charges et engagements réciproques apparaît nécessaire.

Il semble opportun également, dans une logique gagnant-gagnant, de demander aux abatteurs de s'engager dans une contractualisation portant sur :

- L'obligation pour les abattoirs d'abattre aussi des chevreaux légers engraisés chez les éleveurs naisseurs-engraisseurs et de les payer le même prix que celui payé aux engraisseurs spécialisés
- L'obligation pour les éleveurs naisseurs-engraisseurs d'organiser le regroupement de leurs chevreaux légers engraisés, avant départ pour l'abattoir, sur un lieu et un horaire négociés avec les abatteurs et planifiés le plus tôt possible à l'avance, afin de constituer des lots de taille correcte pour un transport puis un travail efficient (NB les marchés de chevreaux comme Lezay ou Parthenay ont arrêté cette activité de regroupement de chevreaux gras).

Il revient à l'interprofession d'initier ces démarches. Les coopératives d'éleveurs ont également des rôles à jouer.

### 4.2.3. Sur l'engraissement et l'abattage des chevreaux lourds

La cartographie des abattoirs multi-espèces existants, pouvant abattre et éventuellement découper des chevreaux lourds, que la mission préconise au chapitre 2.3.2, doit permettre à terme de développer les tonnages abattus dans ces abattoirs.

L'étude précisera le cas échéant les besoins éventuels de ces abattoirs en matière de recherche et développement par exemple sur des pièges de contention des animaux à l'abattoir modulables pour plusieurs espèces (veau, agneau, chevreau, mouton, chèvre) ou sur les pinces à anesthésier avec enregistrement.

Les actions de recherche-développement mises en place dans le cadre du projet ValCabri, conduit par l'Idèle, qui visent à chercher les conditions d'une meilleure valorisation des chevreaux, doivent pouvoir être poursuivies, approfondies et valorisées : élevage, découpe et valorisation économique.

Pour inciter les éleveurs à engraisser des chevreaux lourds en vue de les transformer, la mission propose l'étude de la mise en place d'un soutien public au chevreau lourd (par exemple une aide par chevreau lourd d'un poids vif supérieur à 20 kg, qui pourrait être dégressive dans le temps, des aides à l'investissement matériel ...), sous réserve que l'éleveur passe contrat avec un abattoir et un atelier de découpe afin de générer un effet structurant.

Les éleveurs pourraient bien sûr destiner en parallèle également une partie de leurs chevreaux à l'engraissement en atelier spécialisé à l'extérieur, notamment en période de forte demande (Noël).

**R5.** A la DGPE : Afin de favoriser l'engraissement de chevreaux lourds, étudier la mise en place d'un soutien public incitant à la production de ces chevreaux, à titre transitoire.

### 4.2.4. Sur la recherche de nouveaux débouchés

La viande de chevreau souffre d'un déficit de débouchés à l'« export » et d'un « déficit de notoriété » sur le marché national. Il faut trouver des marchés au national et à l'international où la viande de chevreau sera vendue à un prix correct permettant de rétribuer chaque acteur. Cette recherche de valeur sur de nouveaux marchés doit permettre de garder des débouchés diversifiés.

**Sur les marchés à l'« export »**, la mission suggère de poursuivre les actions déjà conduites sur la recherche de nouveaux marchés ( grand export Halal, Asie...). Des études FAM sont en cours.

Les 3 gros abattoirs doivent chercher de nouveaux marchés à l'exportation, parfois un peu plus loin même si c'est compliqué (cf chapitre 2.4.1.).

**Sur les marchés Outre-Mer**, la mission recommande d'étudier les potentialités des marchés dans les DROM (cf chapitre 2.5.).

**Sur le marché domestique en métropole**, il semble que le produit souffre d'une méconnaissance et d'une mauvaise visibilité de la part des consommateurs. Ce constat est variable suivant les régions.

Les opérations de promotion visant à améliorer la visibilité du produit sur le marché national : « Oh du Chevreau » ou « Goatober » bénéficient aujourd'hui d'un financement d'environ 46 000 € en provenance de l'ANICAP (financement modeste comparé aux 3 M € consacrés à la viande de veau). Il semble pertinent d'intensifier ces actions déjà entamées, adaptées à des publics ciblés, et diversifiées.

La communication sur les lieux où il est possible de trouver de la viande de chevreau un jour donné est souvent évoquée par des consommateurs qui n'ont pas pu trouver ce produit, quel que soit le circuit de distribution envisagé. Les nouvelles technologies et les réseaux sociaux devraient permettre de fournir ce type d'information actualisée et permettre de toucher certains groupes de consommateurs ou communautés.

En outre, il semblerait qu'il faille des produits autres que les demi ou quart de carcasses pour attirer les consommateurs d'aujourd'hui. Il est ainsi possible de s'inspirer de ce qu'a su faire la filière agneau (cf « agneau presto », « rapide à cuisiner ») voire aussi la filière lapin (gigolettes, marinades...). Ces nouveaux produits devront être adaptés aux nouveaux modes de consommation.

La réflexion doit porter sur l'aspect « présentations faciles à cuisiner » pour les consommateurs en concertation avec la Grande Distribution mais aussi pour la restauration collective de façon générale (restauration collective gérée par les collectivités territoriales - écoles, collèges, lycées, EHPAD ... ; restauration collective privée - restaurants d'entreprise ...). Des échanges avec les lycées hôteliers pour apprendre aux élèves- cuisiniers à préparer la viande de chevreau se sont également révélés fructueux. Les échanges pourraient également se développer avec les établissements de formation des futurs bouchers-charcutiers-traiteurs et volaillers pour mieux faire connaître le produit, ses qualités et potentialités.

Les Conseils Régionaux pourraient à nouveau s'impliquer dans la promotion de la viande de chevreau de leur région vis-à-vis de la restauration collective même si le produit reste coûteux. Ils peuvent également soutenir les abattoirs de proximité.

L'aspect prix est important à considérer mais ce n'est pas le seul pour expliquer les achats par les consommateurs ou la restauration (image de produit du terroir, image de produit naturel, image de produit festif, image de produit de haut de gamme à avoir pour inviter des amis, produit minceur bon pour la santé...).

La recherche portant sur des produits transformés (fricassées, marinades, ragouts, sautés, tajines, blanquettes, saucisses, boulettes de viande ...) évoquée précédemment ne devra pas être oubliée en intégrant les attentes des consommateurs et des différents distributeurs.

En GMS, des études récentes montrent aussi que, pour l'achat de certaines viandes, les consommateurs vont en acheter si la promotion est faite à l'intérieur du magasin et qu'elle est bien visible voire audible (animation avec un éleveur, dégustation...), au moment où le consommateur peut mettre le produit dans son charriot. Cela semble plus facile pour le veau ou l'agneau mais le déclenchement de l'acte d'achat pourrait être réalisable, si la communication est bien faite, également pour de la viande de chevreau. Les études montrent que les consommateurs ne pensent pas à acheter cette viande car ils ne l'ont pas à l'esprit ou encore ne savent pas comment la cuisiner (d'où l'intérêt de livrets de recettes simples et rapides ou de préparations prêtes à cuire).

La vente directe et l'ensemble des circuits courts devront être encouragés au niveau national et dans les régions. Ainsi, la démarche « label rouge » à l'initiative du syndicat caprin de la Drôme et

positionnée sur un chevreau lourd (60 jours et 17 kg de poids vif minimum) avec des qualités organoleptiques particulières, plutôt sur des circuits courts, devra être soutenue et activement appuyée.

Le Pet Food, quant à lui, ne semble pas être un marché potentiel car les entreprises concernées préfèrent des matières premières peu chères et ne sont pas favorables à utiliser de la viande de chevreau pour des raisons d'image.

#### **4.2.5. Sur les relations contractuelles dans la filière**

Les relations contractuelles dans la filière sont aujourd'hui quasi inexistantes, si l'on excepte les contrats d'intégration engraisseurs-abatteurs mis en place par LDC-Palmidor.

La mission n'a pas été informée de pratiques de contractualisation entre la GMS et les abatteurs, ou entre engraisseurs et abatteurs ou encore entre naisseurs et engraisseurs.

Pour autant, plusieurs sujets devraient donner lieu à contractualisation :

- Le respect de la « Charte de bonnes pratiques de production du chevreau » (cf paragraphe n°4.2.1.) entre naisseurs et engraisseurs
- Le prix d'achat du chevreau engraisé entre engraisseurs et abatteurs.
- L'amélioration du calendrier de production (en particulier pour la période de Noël) pour passer à terme d'« un flux poussé à un flux maîtrisé », entre naisseurs, engraisseurs et abatteurs voire en incluant les fabricants d'aliments pour chevreaux.

Le développement de la contractualisation est soumis aux conditions suivantes :

- Un approfondissement de la structuration des engraisseurs (cf chapitre 2.2) pour pouvoir mieux discuter avec les abatteurs et contractualiser sur des volumes, des qualités, des dates et donc des prix (cf grilles de prix, prévisions de production, indicateur des prix des aliments ...).
- Un appui des médiateurs des relations commerciales du MAA pour aider à construire des cahiers des charges et à mettre en place des contractualisations entre différents acteurs intervenant dans la filière, notamment avec la Grande Distribution, favorisées par la loi EGALIM.

Cette nécessité de contractualisation entre les différents acteurs a été évoquée dans les parties 4.2.1. et 4.2.2.

#### **4.2.6. La prise en compte de la question des chevreaux dans la formation et l'installation des futurs chevriers**

L'atteinte de l'objectif de diminution du nombre de chevreaux passe également par un changement d'approche des chevriers et une meilleure prise en compte du devenir des chevreaux dans le système de production. Cette prise en compte doit devenir prioritaire lors de la formation du futur chevrier et lors de l'examen de son projet d'installation.

Il s'avère aujourd'hui que les référentiels de formation spécialisé (en particulier le référentiel de diplôme du CS « conduite d'un élevage caprin ») ne prévoient pas explicitement ce sujet comme une capacité professionnelle en tant que telle.



**R6.** A la DGER : Introduire la capacité à prendre en compte et à gérer la question des chevreaux dans les référentiels professionnels de la formation des futurs chevriers et inciter les organismes de formation à sensibiliser les apprenants sur cette question.

### 4.3. Les financements

La stratégie, la méthode et les mesures proposées par la mission s'inscrivent dans le temps long car elles visent des sujets (types de consommation, systèmes de production ...) à évolution lente et le plan d'action devra lui aussi être calé sur une durée longue (10 ans).

Cela nécessitera des financements importants au niveau de l'Etat, peut-être au niveau de l'Europe, voire des Régions, mais il faut aussi rechercher des co-financements.

Compte tenu de sa surface économique, la filière Viande de chevreau sensu stricto ne peut générer des financements élevés.

Aussi, la mission est d'avis que la seule source de co-financements possible est celle des acteurs de la filière laitière qui est bien évidemment également concernée par le devenir des chevreaux, leur élevage, leur engraissement, leur transport, leur abattage et le risque BEA sous-jacent à chaque étape. Les transformateurs du lait de chèvre (fromageries industrielles et coopératives) bénéficient aujourd'hui d'une conjoncture favorable et ont pris conscience des risques, notamment au regard du BEA, auxquels leur filière est également soumise

Les acteurs de la filière laitière semblent prêts à participer davantage pour la R&D, la communication, la promotion de la viande de chevreau et la recherche de nouveaux débouchés.

**R7.** A la DGPE : Inciter l'interprofession caprine laitière à mettre en place un financement pérenne du plan de développement de la filière Viande Caprine par exemple pour la Recherche-développement et la communication sur la viande de chevreau adaptée aux différents consommateurs.

## 5. CONCLUSION

La mission a pu préciser les difficultés structurelles de la filière viande de chevreau, exacerbées par la crise conjoncturelle engendrée par le Covid 19.

Cette petite filière présente des particularités singulières : une situation « oligopolistique » avec 3 abattoirs produisant 90% de la viande de chevreau, un marché tourné à 55% sur un export très concurrentiel de viande de chevreaux légers vendus en carcasses entières, un marché français très saisonnier avec à la fois une consommation en baisse et des consommateurs qui n'arrivent pas à trouver le produit, de grandes disparités régionales.

L'Etat a su apporter une aide conséquente pour aider à passer cette période difficile pour toute la filière mais surtout particulièrement éprouvante pour les engraisseurs. L'appel à projet du plan France relance, après les Etats Généraux de l'Alimentation, a contribué à formaliser dans un dossier déposé en juin 2021 des actions communes sur un plan stratégique pour relever les défis des

prochaines années (bien-être animal, environnement, souveraineté alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire ...).

Le rapport montre que la filière a suffisamment d'atouts en main, comme les qualités diététiques et culinaires de cette viande, pour créer à nouveau de la valeur.

Pour cela, l'interprofession Viande caprine doit accepter de travailler de façon collective, mettre en place de nouvelles relations contractuelles, trouver de nouveaux financements et mobiliser la filière laitière dont le sort est en partie lié au sien.

La qualité de la recherche-développement, de la formation et de la communication doivent pouvoir contribuer à atteindre les objectifs que l'ensemble de la filière se sera fixée.

## **ANNEXES**

# Annexe 1 : Lettre de mission



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté  
Égalité  
Fraternité



Paris, le - 8 FEV. 2021

Le Directeur de Cabinet  
du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation  
à  
Monsieur Alain MOULINIER  
Vice-Président du Conseil Général de  
l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces  
ruraux  
251, rue de Vaugirard  
75732 PARIS CEDEX 15

Objet : mission d'appui à la filière viande de chevreau

La production de viande de chevreau est peu élevée (environ 3500 tec par an) et marquée par une forte saisonnalité, avec un pic de production sur les mois de mars, avril et mai. Ce marché reste modeste, avec une consommation traditionnelle dans les zones de production laitière en France et des débouchés à l'exportation en Italie et au Portugal. Les systèmes d'élevage caprin français sont exclusivement orientés vers la production laitière, la production de chevreau étant un corollaire des nécessités techniques de la lactation et du renouvellement du cheptel laitier. Chaque année, les 5700 éleveurs de chèvres laitiers produisent environ 1,2 millions de chevreaux, dont 600 000 destinés à être engraisés. Un tiers de ces chevreaux sont engraisés à la ferme et deux tiers par des ateliers spécialisés.

Les mesures de confinement adoptées notamment par la France, l'Italie et le Portugal du fait de la pandémie de Covid-19 ont fortement contraint les débouchés habituels de la viande de chevreau pendant le pic de consommation des fêtes de Pâques de l'année 2020. Les différents maillons de la filière chevreau ont été solidaires pendant cette crise et les trois principaux établissements d'abattage ont maintenu leur volume de production, permettant ainsi aux engraisés d'assurer la collecte des chevreaux auprès des producteurs laitiers. Ce fut au prix d'importantes pertes de chiffre d'affaires pour les éleveurs engraisés comme pour les abatteurs, avec de surcroît la constitution d'un stock de 700 tec de viande congelée à la fin du mois de mai (contre 200 t habituellement à la même période).

Face à ces surstocks, difficiles à écouler pendant l'été, la filière a connu un engorgement lors de la reprise de la production de chevreau au début du mois de septembre. Afin d'éviter un arrêt brutal de la collecte des chevreaux, dont les conséquences auraient été néfastes pour les éleveurs laitiers, la filière a conclu un accord de sortie de crise comportant des engagements pour chaque maillon de la filière et une aide de crise a été mise en place par l'Etat pour soutenir les établissements d'abattage.

Si la collecte des chevreaux a pu reprendre dès septembre, et les stocks de viande congelée être en partie résorbés, la situation demeure fragile, des pertes de valeur étant constatées à tous les maillons de la filière chevreau.

.../...

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation  
78 rue de Varenne  
75 349 PARIS 07 SP

Au-delà de cette crise de court terme liée au confinement, la filière travaille depuis plusieurs années à résoudre les difficultés structurelles de la filière chevreau, qui relèvent d'un manque de rentabilité technico-économique et d'une consommation de viande caprine en déclin, alors même que la consommation de produits laitiers de chèvre se maintient. L'accord de sortie de crise de septembre porte ainsi également sur une remobilisation collective vers des travaux prospectifs de structuration de la filière et d'adaptation des produits à la demande.

Dans ce contexte, je souhaite qu'une mission d'appui à la filière chevreau soit menée pour accompagner les professionnels vers une sortie de crise durable, à travers notamment les actions suivantes :

- Analyser le fonctionnement de la filière chevreau au cours de cette crise et proposer des pistes de sortie durables et équitables en vue d'une prise en charge plus fluide des chevreaux dès le pic de production de Pâques 2021,
- Accompagner les professionnels dans leurs travaux prospectifs, qui devraient se concrétiser par le dépôt d'un dossier au titre de l'appel à projet structuration des filières dans le cadre du plan de relance, si possible au deuxième trimestre 2021,
- Accompagner les représentants des éleveurs laitiers, des éleveurs spécialisés dans l'engraissement et des établissements d'abattage et découpe de viande de chevreau, dans l'objectif de maintenir des échanges constructifs entre ces familles professionnelles et faire aboutir les projets structurants définis précédemment.

Pour mener à bien ce travail, vous pourrez vous appuyer sur les services de la direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE), ainsi que sur les travaux conduits sur ce sujet par les établissements publics comme FranceAgriMer ou l'INRAE.

Je souhaite que cette mission d'appui puisse commencer début février et qu'un bilan de mission soit rendu en mai 2021, à l'issue de la prochaine saison de production. De plus, il serait souhaitable de bénéficier d'un point d'étape à la fin du mois de mars.

Vous voudrez bien me faire connaître dans les meilleurs délais, le nom de la personne qui aura la charge de cette mission.

Fabrice RIGOULET-ROZE



## Annexe 2 : Liste des personnes rencontrées

Prénom Nom	Organisme	Fonction	Date de rencontre
Urwana QUERREC	MAA Cabinet du Ministre	Conseillère filières	24/03/21
Robert DEVILLE	MAA Médiation des relations commerciales agricoles	Médiateur	30/03/21
Yves TREGARO		Médiateur	30/03/21
Jonathan SAULNIER	MAA DGPE Bureau des viandes	Chef de bureau adjoint	29/03/21
Nicolas HOLLEVILLE	MAA DGAL Bureau des abattoirs	Chef de bureau	17/05/21
Stéphanie DARNAL	MAA DGAL Bureau des abattoirs	Chargée de mission	17/05/21
Caroline CORNUAU	MAA DGAL Bureau BEA	Cheffe de bureau	25/05/21
Florence DEPERSIN	MAA DGAL Bureau BEA	Chargée de mission	25/05/21
Virginie BARBIER	MAA DGAL Bureau BEA	Chargée de mission	25/05/21
Julie POIROT	Ambassade de France à Londres	Conseillère agricole adjointe	16/04/21
Philippe De GUENIN	MAA DRAAF Nouvelle Aquitaine	Directeur Régional	29/03/21
Pascale CAZIN	MAA DRAAF Nouvelle Aquitaine	Directrice Régionale Adjointe	03/03/21
Bénédicte GENIN	MAA DRAAF Nouvelle Aquitaine	Directrice Régionale Adjointe	29/03/21
Sylvie CHAUVET	MAA DRAAF Nouvelle Aquitaine	SREA Référente élevage	29/03/21
Boris CALLAND	MAA DRAAF AURA SREA	Chef de service	13/04/21
A. BERAUD-SUDREAU	MAA DRAAF AURA SREA	Cheffe de pôle Filières agricoles	13/04/21
Patrice DELAIR	MAA DRAAF AURA SREA	Chargé mission Filières animales	13/04/21

Vincent COUSIN	DDETSPP des Deux-Sèvres	Directeur Départemental Adjoint	26/03/21
Florence MOUTIN	DDETSPP des Deux-Sèvres	Vétérinaire Officiel Abattoir L et Piriou	26/03/21
Paul MENNECIER	DDPP du Val de Marne - Rungis	Directeur Départemental	09/04/21
Sylvain POSIERE	DDPP du Val de Marne - Rungis	Chef du service SSA	09/04/21
Karim ZOUGHI	DDPP du Val de Marne - Rungis	Chef du pôle MIN	09/04/21
Sandra KARL	DDPP du Val de Marne - Rungis	Cheffe de pôle adjoint	09/04/21
Gwenaël GOURLAY	DDPP du Val de Marne - Rungis	Inspecteur	09/04/21
Marc PAJES	INTERBEV	Directeur Général	29/04/21
Franck MOREAU	INTERBEV Section caprine	Président	16/03/21
François FRETTE	INTERBEV Section caprine	Directeur	16/03/21
Maryse SABOULARD	FranceAgriMer	Déléguée Filières Viandes	02/04/21
Philippe THOREY	Idele (Institut de l'élevage)	Responsable Ferme du Pradel	23/03/21
Nicole BOSSIS	Idele (Institut de l'élevage)	Cheffe de projet Systèmes d'élevage	09/04/21
Jacky SALINGARDES	FNEC (FNSEA)	Président	19/03/21
Sophie ESPINOSA	FNEC (FNSEA)	Directrice	19/03/21
Anthony GARNIER	FNENC	Président	22/03/21
Frantz JENOT	FNENC	Directeur	22/03/21
Cyril BALLAND	FRCAP Nouvelle Aquitaine-Vendée	Président	02/04/21
Gérard CHABAUTY	La Coopération Agricole, CAVEB	Elu	02/04/21
Odile DUPONT	Coopérative Ter'élevage (TERRENA)	Elue	02/03/21
Bastien BRISSON	Confédération paysanne	Porte-parole national à l'ANICAP	06/04/21
Emmanuel HARDY	Confédération paysanne	Représentant national	06/04/21
Etienne HEULIN	Confédération paysanne	Elu	06/04/21
Camille CHAUVARD	Confédération paysanne	Animatrice technique nationale	06/04/21
Véronique GUERIN	Coordination Rurale	Elue Chambre Agriculture 86	11/05/21

François FERDIER	Coordination Rurale	Elu	11/05/21
Alexandre CHEDEVILLE	Coordination Rurale	Animateur Elevages Ruminants	11/05/21
Damien BRUNET	Syndicat caprin de la Drôme	Président	20/04/21
Matthieu LOEUL	Société Loeul et Pirirot	Co-Président	30/03/21
Christophe ROUSSEAU	Société Loeul et Pirirot	Responsable des achats	30/03/21
Christophe MOREL	Abattoir LDC – Palmid'or	Directeur	20/04/21
Pierre RIBOT	Abattoir RIBOT	Responsable des achats ex PDG	06/04/21
André ELOI	FNEAP	Directeur	28/05/21
Jacky SALINGARDES	ANICAP	Président	19/04/21
Marilyne LEPAPE	ANICAP	Directrice	19/04/21
Dominique VERNEAU	FNIL, CNIEL, ANICAP	Représentant Collège des Ind Lait	09/04/21
Mickaël LAMY	Agrial (Groupe coopératif laitier)	Membre Conseil d'administration	24/06/21
Antony LETOURNEAU	Terra Lacta (Groupe coopératif laitier)	Vice-Président	22/06/21
Davy HECHT	Lactalis (Groupe industriel laitier)	Responsable national filière chèvre	09/09/21
Stéphane MARTEAU	Conseil Régional Nouvelle Aquitaine	Chargé de développement Marchés de proximité	02/06/21
Pierre CASTIONI	Conseil Régional Nouvelle Aquitaine	Chargé de mission promotion	02/06/21
Nicolas TURQUOIS	Assemblée Nationale	Député de la Vienne	02/04/21



### **Annexe 3 : Liste des sigles utilisés**

**AECGO** : Association des Engraisseurs de chevreaux du Grand-Ouest  
**AMAP** : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne  
**ANICAP** : Association Interprofessionnelle Caprine  
**ATM** : Animaux Trouvés Morts  
**ATP** : Accord relatif au Transport International de denrées Périssables  
**BEA** : Bien Etre Animal  
**BDNI** : Base de Données Nationale d'Identification animale  
**CASDAR** : Compte d'Affectation Spécial au Développement Agricole et Rural  
**CAVEB** : Coopérative Agricole des producteurs de Viandes  
**CFBCT** : Confédération Française des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs  
**CNIEL** : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière  
**CRPM** : Code Rural et de la Pêche Maritime  
**DDAF** : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
**DDETSPP** : Direction Départementale de l'Economie, du Travail, des Solidarités et la Protection des Populations  
**DDPP** : Direction Départementale de la Protection des Populations  
**DGAL** : Direction Générale de l'Alimentation  
**DGER** : Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche  
**DGPE** : Direction Générale de la Performance Economique et environnementale des entreprises  
**DRAAF** : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
**DROM** : Départements et Régions d'Outre-Mer  
**EANA** : Etablissement d'Abattage Non-Agréé  
**EDE** : Etablissement Départemental de l'Elevage  
**EHPAD** : Etablissement d'Hébergement des Personnes Agées Dépendantes  
**FAM** : FranceAgriMer  
**FCD** : Fédération du Commerce et de la Distribution  
**FEDEV** : Fédération des métiers de la Viande Ex-FNICGV Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce en Gros des Viandes  
**FNEAP** : Fédération Nationale des Exploitants d'Abattoirs Prestataires de service  
**FNEC** : Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres  
**FNENC** : Fédération Nationale des Engraisseurs de Chevreaux  
**FNIL** : Fédération nationale de l'industrie laitière  
**FNSEA** : Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles  
**FRCAP** : Fédération Régionale Caprine (ou CHEVRIERS) de Nouvelle-Aquitaine & Vendée,  
**GDS** : Groupement de Défense Sanitaire  
**GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces

**ICA** : Information sur la Chaîne Alimentaire  
**Idele** : Institut de l'élevage  
**INAO** : Institut National de l'Origine et de la Qualité  
**INRAE** : l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement  
**INTERBEV** : Association nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes  
**INTERBEV Caprins** : Interprofession Viande Caprine  
**LDC** : Groupe Lambert et Dodard-Chancereul  
**MAA** : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation  
**MIN** : Marché d'Intérêt National  
**MRCA** : Médiation des Relations Commerciales Agricoles  
**ONG** : Organisation Non gouvernementale  
**PEV** : Poids en vif  
**PMS** : Plan de Maitrise sanitaire  
**RA** : Recensement Agricole  
**RHD** : Restauration Hors Domicile  
**SIQO** : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine  
**SREA** : Service Régional de l'Economie Agricole  
**TEC** : Tonnes d'Equivalents Carcasse  
**UE** : Union Européenne

## Annexe 4 : Répartition des exploitations laitières en fonction de la taille du cheptel et des régions

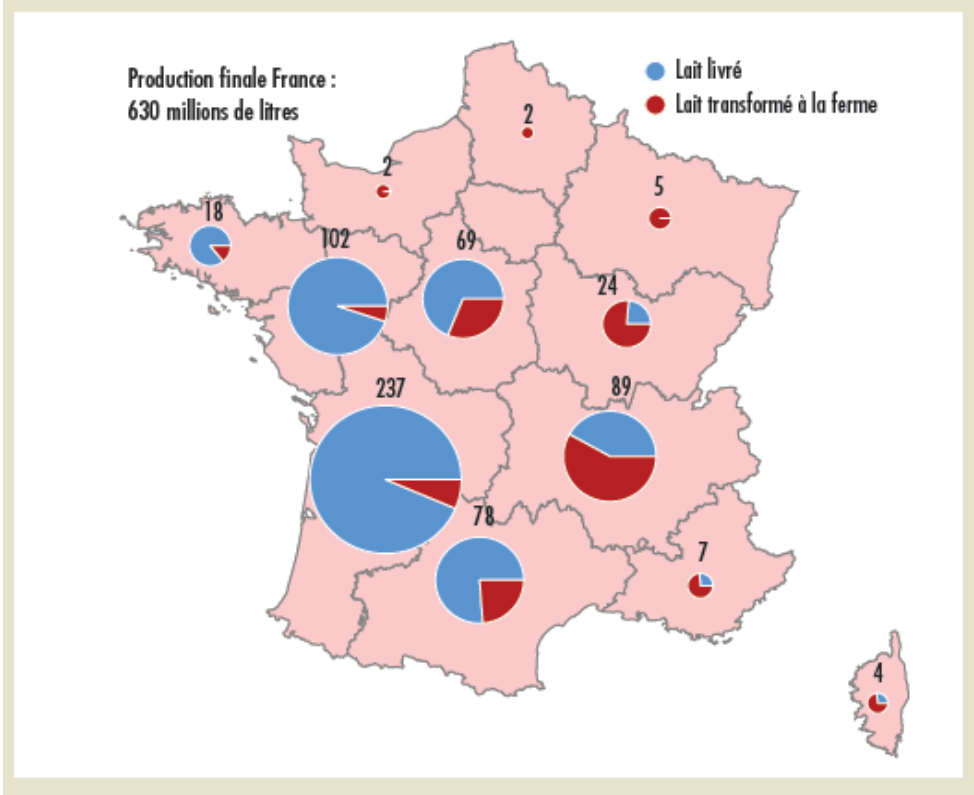
### RÉPARTITION DU CHEPTEL ET DES EXPLOITATIONS EN FONCTION DE LA TAILLE DE L'ÉTABLE

Source : Institut de l'Élevage d'après Recensement - BDNI

Exploitations $\geq 10$ reproducteurs caprins laitiers	Nombre d'exploitations	% du total	Effectif de reproducteurs laitiers	% du total
de 10 à 49 reproducteurs lait	1 598	28 %	45 000	5 %
de 50 à 99 reproducteurs lait	1 343	23 %	94 000	10 %
de 100 à 199 reproducteurs lait	1 101	19 %	158 000	16 %
200 chèvres à 499 reproducteurs lait	1 315	23 %	410 000	42 %
Plus de 500 reproducteurs lait	378	7 %	276 000	28 %
<b>Ensemble reproducteurs lait</b>	<b>5 735</b>	<b>-</b>	<b>983 000</b>	<b>-</b>

### RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DE LA PRODUCTION DE LAIT DE CHÈVRE EN FRANCE

Source : GEB-Institut de l'Élevage d'après Agreste - SAA



## Annexe 5 : Bibliographie

Rapport CGAAER relatif à l'état des lieux de la production de chevreau et de la commercialisation de la viande caprine établi par Christophe PATIER – Août 2012.

Rapport CGAAER relatif à la gestion de la douleur en élevage d'animaux de rente établi par Thierry COTON, Thierry DE RUYTER, Alain PIERRARD, Claude ROUSSEAU – Mai 2019.

Mémoire de fin d'études d'ingénieur Vet AgroSup – Diagnostic de la filière viande caprine en Rhône-Alpes – Barbara DUCREUX - 2012.

Tonnages 2020 abattoirs d'animaux de boucherie et tonnages 2020 abattoirs de volailles et lagomorphes. DGAL.

Les chiffres clés du GEB – Caprins 2020 Productions lait et viande – Institut de l'élevage IDELE.

Dossier annuel caprins – Année 2020 Perspectives 2021 n°518 – Mars 2021 – Economie de l'élevage. - Institut de l'élevage IDELE.

Dossier Pays-Bas – Filière caprine - Décembre 2019 - Economie de l'élevage. Institut de l'élevage IDELE

Projet CASDAR initié par la FNEC : ValCabri : Reconquête de l'engraissement du chevreau à la ferme : amélioration de sa valorisation, de l'éleveur jusqu'au consommateur – 2020.

Elaboration de nouvelles découpes de la carcasse de chevreau – Projet ValCabri – Idele - 2020

Plan de la filière caprine française à l'horizon 2022 – ANICAP Interbev

Plan de communication 2021 Viande caprine – La Viande et Interbev

Rapport d'activités de 2019-2020 de l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine ANICAP – Septembre 2020.

Charte de bonnes pratiques de production du chevreau. Interbev – 2020

Cotations nationales mensuelles du chevreau – FranceAgriMer- 2019 et 2020.

Guyane Mémento 2020 – AGRESTE

Caractérisation de la filière viande caprine – Identification des acteurs de la viande caprine, analyse des flux d'animaux et des débouchés – Septembre 2017- Rapport Interbev-Institut de l'Elevage.

Les traitements photopériodiques et la reproduction caprine (Désaisonnement) – Idele, Capgènes – 2012.