

VI. UTILISATION ET GESTION DES CO-PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

1. *La viande caprine*

La viande caprine est un coproduit des élevages laitiers et fromagers (et dans une moindre mesure Angora). L'élevage de chèvres de races dites à viandes (comme la chèvre Boer, ou la Créole par exemple) reste marginal et essentiellement limité aux départements d'Outre-Mer, où peu de données chiffrées sont disponibles en raison du grand nombre d'élevages familiaux. Deux types d'animaux se distinguent : les chevreaux et les animaux de réforme. Sauf mention contraire, les informations présentées dans cette partie sont issues du travail de PATIER (2012).

a) *La viande de chevreaux*

On distingue trois types de chevreaux : le chevreau enlevé à 3 ou 4 jours pour être engraisé en atelier spécialisé, le chevreau « léger » et le chevreau « lourd ».

Le chevreau enlevé à 3 ou 4 jours est destiné à être engraisé avec de la poudre de lait de vache par des ateliers spécialisés (indépendants ou intégrés). Selon les études, la période de l'année et les régions, il est payé aux éleveurs naisseurs entre 5 et 10 € en moyenne (2 à 4 €/kg), avec des écarts plus grands en Poitou-Charentes (de 3 à 12€ par chevreau). La vente des chevreaux représente ainsi entre 900 et 1 350 € de revenu par an pour les naisseurs. Ce circuit concerne la majorité des élevages caprins avec 60 à 65 % des chevreaux vendus avant la période d'engraissement. A titre d'exemple, en Poitou-Charentes, 130 000 chevreaux sont engraisés par 26 engraisseurs privés et 60 000 le sont par 2 groupements coopératifs, sur les 300 000 chevreaux abattus par an lors de cette enquête.

Le chevreau léger est le chevreau le plus couramment produit (90 à 95 % des chevreaux produits en Poitou-Charentes). Il est abattu en moyenne à 26 jours. Il pèse alors entre 8 et 10 kg, pour un poids de carcasse de 5,5 kg en moyenne. Durant l'engraissement, le principal poste de dépense est l'alimentation : les 8 kg de lait en poudre utilisé pour engraisser un chevreau représentent 4/5 des charges opérationnelles de l'atelier.

Le chevreau lourd est une production beaucoup plus anecdotique (environ 20 000 têtes par an). L'animal est alors abattu vers 55 jours, pour un poids de 15 à 18 kg (8,7 kg de carcasse en moyenne). Il est plus coûteux à produire que le chevreau de 1 mois, mais, plus fort en goût, sa destination culinaire est différente (viande à rôtir de type gigot, contre une cuisson en sauce type blanquette pour le chevreau léger).

La commercialisation des animaux se fait soit sous forme de carcasse, à destination de détaillants, soit en barquettes de pièces de différentes tailles, à destination des consommateurs finaux. Cependant, cette commercialisation rencontre deux freins majeurs : la consommation de viande caprine reste marginale en France métropolitaine et l'offre et la demande sont très saisonnières. Ainsi, l'essentiel des chevreaux sont produits entre février et avril (figure 68) et les périodes de demande des consommateurs sont pour Noël et Pâques. En dehors de ces deux périodes, le marché national est quasi inexistant, ce qui oblige les opérateurs à stocker la viande sous forme congelée ou à essayer de l'écouler sur des marchés étrangers. Par conséquent, les prix payés aux engraisseurs varient fortement selon la période de l'année. Ainsi, en 2011, le kilo de poids vif de chevreau était payé 2,50 € hors saison, contre 4,40 € à Noël et 3,45 € à Pâques. Les autres facteurs de variation de ces prix peuvent être : la qualité du chevreau, le poids moyen par tête, l'éloignement de l'abattoir et la taille du lot à ramasser.

Etant donné l'étroitesse du marché en France, l'exportation des chevreaux constitue une voie de commercialisation importante, avec 65 % des carcasses de chevreaux exportées en 2010. Les principales destinations d'export sont l'Italie (50 à 60 % des exports), le Portugal (6 à 25 %), l'Espagne (5 à 19 %) et la Suisse (8 à 18 %).

L'abattage et la commercialisation des chevreaux sont effectués traditionnellement par des volaillers, en complément de leurs activités, étant donné la proximité de poids, de volume et de technique d'abattage avec les lapins. Ce marché est dominé par trois abatteurs (tableau 39), avec un total d'environ 530 000 chevreaux abattus par an. Tous sont équipés d'une chaîne d'abattage dédiée, qui leur permet une bonne maîtrise technique et sanitaire et des cadences élevées lors du pic d'activité précédent Pâques. Leurs marchés principaux sont les grandes et moyennes surfaces (barquettes de viande découpée prête à cuir) et l'export.

Figure 68 : Abattages de chevreaux en France en nombre de têtes par mois de 2007 à 2010 (source : PATIER, 2012).

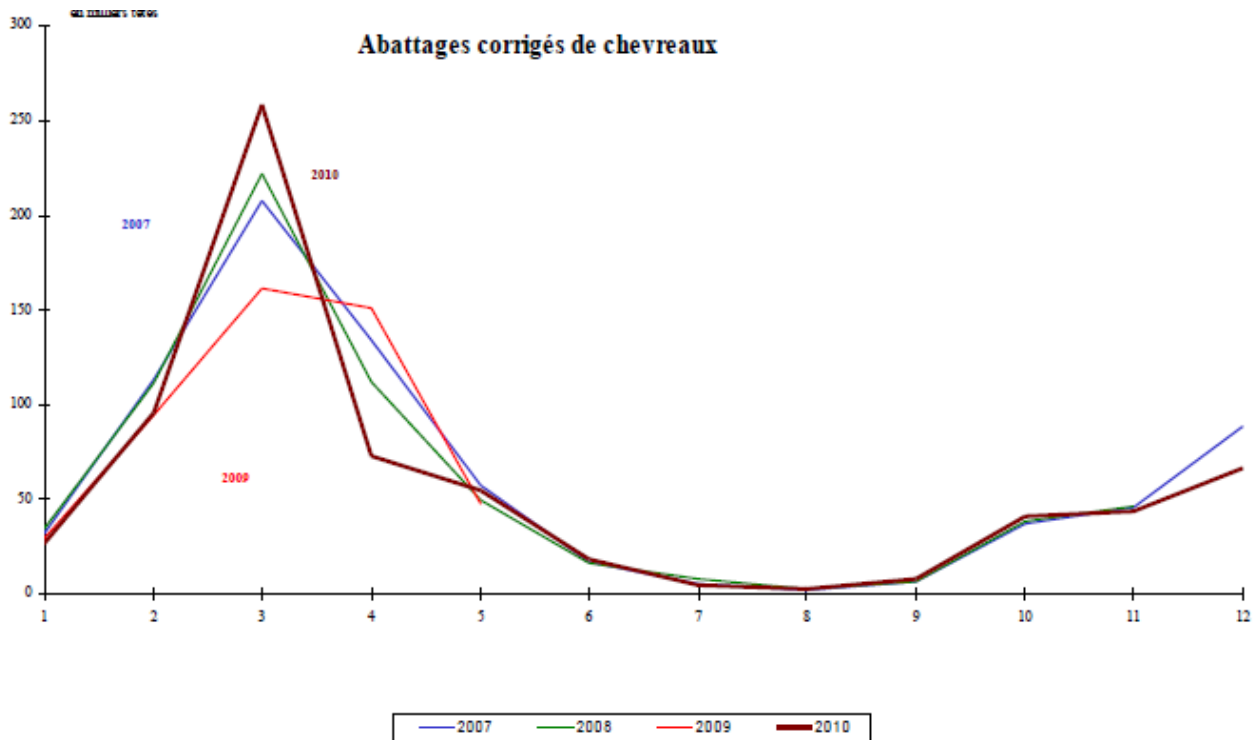


Tableau 39 : Les trois principaux abatteurs de chevreaux en France (d’après PATIER, 2012).

Entreprise	Type d’entreprise	Abattages annuels de chevreaux (en têtes)	Activité principale
Loeul et Pirirot (Thouars, 79)	Groupe familial	Plus de 300 000 (estimation)	Lapins
Palmid’Or (Trambly, 71)	Unité intégrée de LDC	120 000	Canards
Etablissements Ribot (Lapalud, 84)	Entreprise familiale	110 000	Lapins

Les autres abatteurs de chevreaux traitent des volumes beaucoup plus restreints (au maximum 10 000 têtes). Si certains sont spécialisés (13 structures en 2011), d’autres abattoirs ne traitent qu’occasionnellement des chevreaux (170 en 2009), mais avec des cadences beaucoup plus faibles : au maximum 3 chevreaux à l’heure, contre 9 chevreaux par heure sur une chaîne d’abattage dédiée. Leurs marchés restent locaux et saisonniers.

Certains éleveurs valorisent (via des ateliers de découpe individuels ou collectifs) et commercialisent leurs chevreaux en vente directe. Si ce choix peut permettre une meilleure valorisation des animaux pour les éleveurs, il reste très dépendant de l'existence de la demande locale et de la proximité d'outils d'abattages adaptés.

b) Les animaux de réforme

Les animaux de réforme, chèvres comme boucs, sont abattus sur les chaînes ovines. Les prix de vente des animaux de réforme sont variables suivant les régions (en fonction des conditions de collectes et des débouchés qu'elle possède), la qualité de l'animal, la taille du lot à réformer... Suivant les études, les prix varient entre 15 et 30 € par animal (voir moins pour les animaux très maigres), ce qui représenterait une somme allant 400 à 900 € par exploitation et par an.

Peu de données sont disponibles sur les abattages de caprins adultes et le devenir de leur viande. Si quelques élevages valorisent eux-mêmes leurs animaux de réforme en ventes à la découpe, en charcuterie et plats préparés, la grande majorité des animaux sont valorisés par l'industrie agroalimentaire sous forme de carcasses (découpées ou non) ou de produits transformés (tels la charcuterie, les préparations à base de viande...).

La répartition géographique des abattages, qu'ils soient de chevreaux ou d'animaux adultes, est relativement proche de la répartition des élevages caprins laitiers, avec une forte dominance de la région Poitou-Charentes, puis à une moindre échelle Midi-Pyrénées et Rhône-Alpes (tableau 40).

Tableau 40 : Les abattages de caprins en France par régions en 2012 (adapté d'Agreste).

Région	Abattages en nombre de têtes			Abattage en nombre de kg		
	Chevreaux	Caprins de réforme	Total	Chevreaux	Caprins de réforme	Total
Ile de France	SS	SS	4 435	SS	SS	75 503
Champagne-Ardenne	SS	SS	SS	SS	SS	SS
Picardie	SS	SS	52	SS	SS	638
Haute-Normandie	SS	SS	SS	SS	SS	SS
Centre	1 811	919	2 730	12 249	22 732	34 981
Basse-Normandie	SS	SS	SS	SS	SS	SS
Bourgogne	SS	SS	SS	SS	SS	3 463
Nord-Pas-De-Calais	SS	SS	303	SS	SS	SS
Lorraine	537	89	626	4 013	1 939	5 952
Alsace	SS	SS	SS	SS	SS	SS
Franche-Comté	539	467	1 006	4 939	9 884	14 823
Pays-de-la-Loire	131	32	163	1 117	768	1 885
Bretagne	SS	SS	2 275	SS	SS	SS
Poitou-Charentes	SS	SS	531 612	SS	SS	5 057 370
Aquitaine	3 852	532	4 384	24 284	12 600	36 884
Midi-Pyrénées	6 866	11 916	18 782	45 795	243 541	289 336
Limousin	546	286	832	4 541	5 976	10 517
Rhône-Alpes	6 881	988	7 869	55 717	22 151	77 868
Auvergne	883	509	1 392	7 300	11 137	18 437
Languedoc-Roussillon	3 811	783	4 594	39 372	16 743	56 115
Provence-Alpes-Côte-D'azur	SS	SS	SS	SS	SS	SS
Corse	4 616	0	4 616	27 906	0	27 906
DOM	SS	SS	SS	SS	SS	SS
France entière	670 390	148 723	819 113	3 832 153	3 292 186	7 124 339

S.S. : Secret Statistique

2. Le cuir

D'après PATIER (2012), suite à la quasi disparition en France des industries de mégisserie, tannerie et peaucerie, les peaux (de chevreaux surtout) sont essentiellement vendues congelées à l'export, à destination de la Chine, de l'Inde ou de la Turquie. Chaque peau de chevreau est vendu 1 à 1,50 € en moyenne, avec des extrêmes de 0,70 à 2,20 €. La production française s'élevait en 2012 à 449 tonnes de peaux de caprins d'après les données d'AGRESTE.

3. *Autres produits*

D'autres sous-produits peuvent être valorisés à partir des caprins. Cependant leur poids économique est négligeable, voire leur utilisation anecdotique. Ainsi, on peut noter l'exploitation de la présure de la caillette des chevreaux (PATIER, 2012) dans l'industrie des produits laitiers.

Les poils de chèvre non angora peuvent être utilisés pour la fabrication de pinceaux, brosses, etc. et les cornes dans de l'artisanat local (pour les manches en coutellerie notamment), mais aucune donnée nationale n'est disponible sur ces productions.

VII. CONSOMMATION DES MÉNAGES FRANÇAIS

1) *Fromages*

D'après les données du G.E.B. (2013b), les ménages français ont acheté 50 900 tonnes de fromage de chèvre entre mai 2012 et mai 2013, soit 2,3 kg par ménage acheteur. Ces ménages acheteurs représentaient 84 % des ménages français ! Les circuits de la grande distribution (hypermarchés, supermarchés et hard discount) représentent 83 % des volumes vendus (tableau 41) (les autres circuits correspondent, entre autres, à la vente directe, aux fromagers, aux commerces de proximité...). Cependant, selon une enquête TNS SOFRES (2013), 95 % des ménages consommateurs interrogés déclarent acheter des fromages industriels et des fromages artisanaux, dont 43 % à parts égales et 25 % en majorité artisanal, ce qui traduit une réelle distorsion entre la perception des modes de production par les consommateurs et la réalité qui sera étudiée plus en détail dans la troisième partie de cette thèse.

Tableau 41 : Les circuits de distribution des fromages de chèvres en France entre mai 2012 et mai 2013 (source : G.E.B., 2013b).

	% des volumes	Prix en €/kg
Hypermarchés	44	11,0
Supermarchés	23	11,4
Hard discount	16	8,2
Autres circuits	10	17,7
<i>Dont marchés et foires</i>	5	17,2
Total	100	11,4

Les fromages affinés sont la catégorie de fromage la plus vendue en France (tableau 42), avec une forte domination des bûches affinées, qui représentent à elles seules 50 % du chiffre d'affaire des fromages de chèvre dans la grande distribution (figure 69). Selon HARDY (2013a), 23 % des Français disent en avoir toujours dans leur réfrigérateur. Bien que 70 % des ménages enquêtés déclarent acheter des fromages A.O.P. / A.O.C. (TNS SOFRES, 2013), les ventes de fromages A.O.C. sont très limitées, puisqu'elles ne concernent que 10 % des volumes vendus (tableau 42).

Figure 69 : Part des différents types de fromages de chèvre dans le chiffre d'affaire des ventes en hyper et supermarchés entre mars 2012 et mars 2013 (d'après les données de MONNIER, 2013). Les fromages affinés sont en gras, les fromages frais en caractères standards et les autres types de fromages en italique.

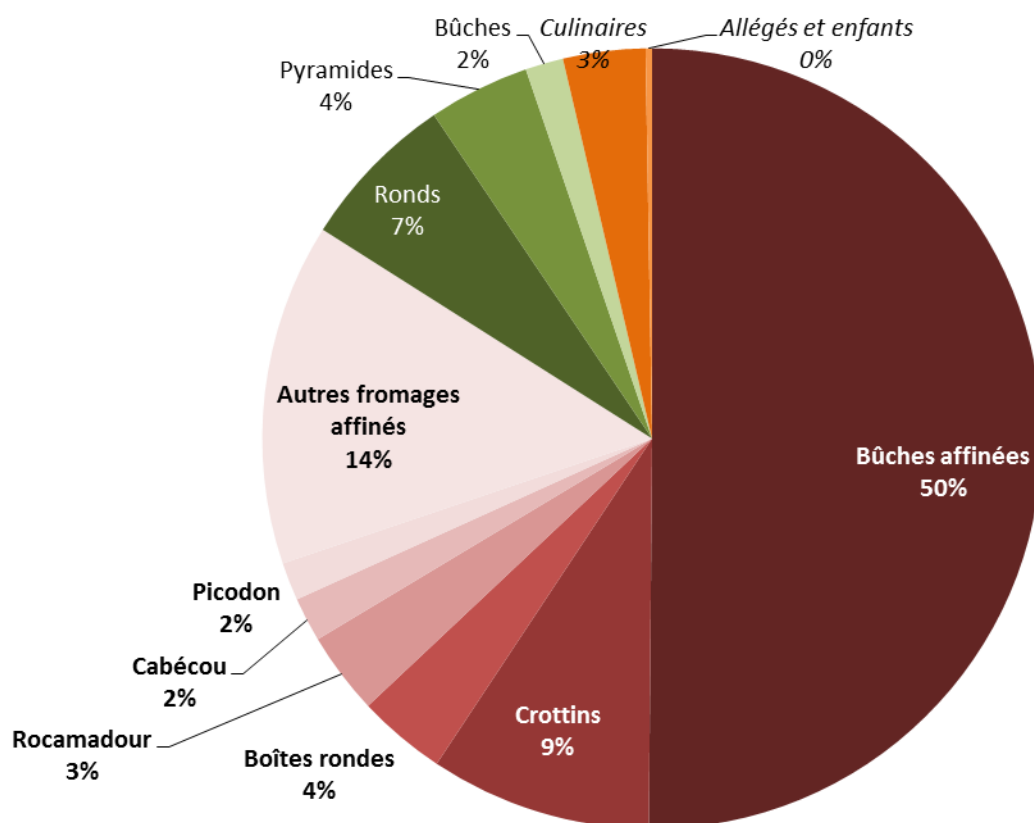


Tableau 42 : Types des fromages pur chèvre (poids fixes) achetés en libre-service de mai 2012 à mai 2013 en France (source : G.E.B., 2013b).

	% des volumes	Prix en €/kg
Frais	21	12,5
Affinés	77	11,0
A.O.C.	10	18,2
Non A.O.C.	89	10,6
Buchettes	54	18,1
Ronds et palets	3	13,1
Crottins	5	16,9

La consommation de fromage de chèvre est donc très courante en France, puisque plus de 80 % des ménages en consomment. Elle est essentiellement tournée vers les fromages de type industriel, notamment les bûches affinées, vendues en grande distribution, la consommation de fromages de type fermiers restant très minoritaire.

2) *La viande caprine*

D'après PATIER (2012), la consommation de viande caprine en France est anecdotique, puisqu'elle représente moins de 1/1000^{ème} des tonnages de viande consommée en 2010 (5 000 tonnes de viande caprine sur environ 5,7 millions de tonnes de viande hors abats).

Si mathématiquement, cette consommation équivaut à 100 g de viande caprine par habitant (DOM inclus) et par an, la majorité des foyers n'en consomment pas. Ainsi, toujours selon PATIER (2012), les achats de chevreaux sont limités essentiellement aux régions productrices, avec une consommation traditionnelle pour Noël (mais qui reste limitée) et, surtout, pour Pâques, avec un pic d'achat pendant les deux semaines précédant ces fêtes. La consommation de viande de chèvre est, quant à elle, essentiellement limitée aux populations antillaises, mahoraises et immigrées (notamment comoriennes et musulmanes).

Si 80 % des ménages consomment du fromage de chèvre, la consommation de viande caprine reste très marginale et majoritairement limitée à une consommation de type traditionnelle festive.

VIII. ÉCHANGES INTERNATIONAUX

1) *Animaux vivants*

En 2010, d'après ALLAIN (2011), les exportations d'animaux de la France représentent 1,1 % des exportations mondiales (en valeur), ce qui fait d'elle le 10^{ème} pays exportateur dans le monde et le 3^{ème} dans l'Union Européenne, avec 247 000 € de ventes. Le détail des exports français réalisés au sein de l'Union Européenne n'est pas disponible, mais il représenterait un marché de 155 000 €. Le reste des animaux exportés est à destination du Liban, de l'Iran, de la Serbie et de la Suisse (tableau 43), la France étant le leader européen pour ces trois premiers pays. Les exportations d'animaux non reproducteurs (i.e. les chevreaux essentiellement) s'élevaient à 7 400 têtes en 2012 (G.E.B., 2013b).

Concernant les importations de caprins vivants, la France est 13^{ème} importatrice mondiale. Si aucune donnée n'est disponible concernant les animaux reproducteurs, les données du G.E.B. (2013b) font état de 1 000 animaux non reproducteurs importés en 2012, pour les 2/3 en provenance de Belgique (G.E.B., 2012a).

Tableau 43 : Les exportations de la France hors Union Européenne en 2010 (d'après ALLAIN, 2011).

Pays	Exports en milliers d'€	Exports en nb de têtes	Prix unitaire (€/tête)
Liban	45	676	66,6
Iran	26	244	106,6
Serbie	20	4 200	4,8
Suisse	1	5	200,0

2) *Lait et produits laitiers*

D'après les données du G.E.B. (2013b), en 2012, l'équivalent de 51 millions de litres de lait de chèvre a été importé sous forme de produits intermédiaires destinés à l'industrie laitière, soit environ 10 % du lait de chèvre transformé en France cette même année. Ces importations se font sous forme de lait liquide en vrac, de caillé et de lait concentré, en différentes proportions selon les

années (tableau 44), en provenance d'Espagne et, en quantités moindres, des Pays-Bas (G.E.B., 2013a).

Tableau 44 : Part des différentes catégories de produits intermédiaires laitiers caprins dans les importations françaises de janvier à novembre (d'après les données du M.E.P., 2013).

Catégorie de produit intermédiaire	Part quantitative des importations (%)		
	2010	2011	2012
Lait liquide vrac	40	37	30
Caillé	33	35	40
Lait concentré	27	28	30

Les exportations de fromage de chèvre ne sont plus mesurées, mais elles étaient estimées à environ 20 000 tonnes en 2012 (G.E.B., 2013b) pour les fromages industriels. Selon HARDY (2013b), les exportations se font à 87 % vers des pays de l'Union Européenne, avec 4 800 tonnes de fromages pour l'Allemagne et 2 100 tonnes pour le Royaume-Uni en 2011. Les Etats-Unis constituent le troisième client de la France d'après HARDY (2013b) et LEMOINE (2013).

3) *Viande caprine*

La France est très nettement exportatrice de viande caprine, puisqu'elle exporte 2 759 T.e.c. de viande, contre 873 T.e.c. importées (tableau 45). Ces exports sont essentiellement de la viande de chevreaux, selon les données du G.E.B. (2013a), avec plus de 70 % des carcasses de chevreaux produits en 2012 exportés. Le premier client de la France est l'Italie (47 % des volumes exportés), loin devant le Portugal (20 %), la Suisse (10 %), le Royaume-Uni (environ 10 %), la Belgique (6 %) et l'Espagne (3 %) d'après le G.E.B. (2013a).

Les importations proviennent principalement de l'Océanie (tableau 45), notamment de Nouvelle-Zélande (G.E.B., 2013a).

Tableau 45 : Importations et exportations françaises de viande caprine en 2012 (adapté de G.E.B., 2013b).

	Importations	Exportations
Monde (T.e.c.)	873	2 759
UE (T.e.c.)	278	2 465
Dont :		
Italie (%)	1	50
Espagne (%)	27	3
Portugal (%)	0	19
Allemagne (%)	0	2
Suisse (%)	0	10
Océanie (%)	68	0

Si la France est importatrice de produits laitiers intermédiaires, elle est surtout exportatrice d'animaux, de fromages de chèvre et de viande caprine, avec un marché majoritairement européen. Elle exporte également de la génétique, via les animaux qu'elle vend, mais également grâce aux semences de boucs, avec environ 10 000 doses vendues dans 20 à 30 pays selon HARDY (2013b).

En conclusion, la France possède 5 principaux bassins de productions caprines, qui rassemblent à eux seuls 70 % des exploitations du territoire : Poitou-Charentes, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Centre et Pays-de-la-Loire. Ces élevages se répartissent entre trois productions principales : lait livré aux industries laitières (majoritaire en volumes et cheptels), lait transformé tout ou partie sur place et laine mohair (très minoritaire, avec 150 élevages), toutes trois organisées aux moyen de syndicats et d'interprofessions. L'exploitation des sous-produits, tels que la viande et le cuir, ne constitue que des sources de revenus mineures pour les éleveurs. Avec 94 767 tonnes produites en 2012, le fromage reste le principal produit commercialisé par la filière et le plus plébiscité, puisque près de 80 % des ménages français déclarent en consommer. Si la majorité de cette production est commercialisée en France, les exportations ne sont pas à négliger puisqu'elles concernent environ 20 % des volumes de fromages produits. Elles sont également les voies de commercialisations majoritaires de la viande et des peaux de caprins. Cependant, malgré leur organisation et une apparente bonne santé de la consommation des fromages de chèvre, la situation socio-économique de ces filières a beaucoup évolué ces cinq dernières années, modifiant les perspectives et la viabilité de ces systèmes de production.