

DEUXIÈME PARTIE

I. RÉPARTITION DES ÉLEVAGES CAPRINS

D'après les données du G.E.B. (2013b), en 2012, le cheptel caprin français était constitué de 1 270 000 têtes, dont 889 000 chèvres, réparties entre environ 16 000 exploitations agricoles (dont 5 300 d'au moins 10 chèvres). Ce cheptel est inégalement réparti entre les élevages, mais également entre les différentes régions du territoire français.

1. Les caractéristiques des élevages caprins en France

La taille des élevages caprins rencontrés en France est très variable, cependant, si les cheptels de plus de 100 chèvres constituaient 54 % des élevages de plus de 10 chèvres en 2012 (G.E.B., 2013b), ils possédaient 85 % du cheptel français. En effet, les élevages de 100 à 199 chèvres et les élevages de plus de 200 chèvres représentent respectivement 26 % et 60 % du cheptel français (figure 50).

La quasi-totalité des élevages français est consacrée à la production laitière. Cette production est soit livrée telle quelle pour les élevages livreurs, soit transformés pour les éleveurs fromagers. Environ la moitié des élevages de plus de 10 chèvres livrent leur lait, l'autre moitié transforme toute ou partie de sa production laitière en fromage (figure 51). Cependant, en termes de production laitière et de taille de cheptel, les élevages livreurs sont très nettement dominants. En effet, 78 % du lait produit en France en 2012 provenait d'élevages livreurs (figure 52). Selon les données du G.E.B. (2013b), ces mêmes élevages détenaient 72 % du cheptel français en 2012, avec 233 chèvres par élevage en moyenne, contre 70 chèvres par élevage pour les fromagers (et 190 pour les mixtes).

Figure 50 : Répartition du cheptel caprin français **Figure 51** : Répartition des exploitations de plus de 10 chèvres par type de producteurs (D'après les données du G.E.B., 2013b).

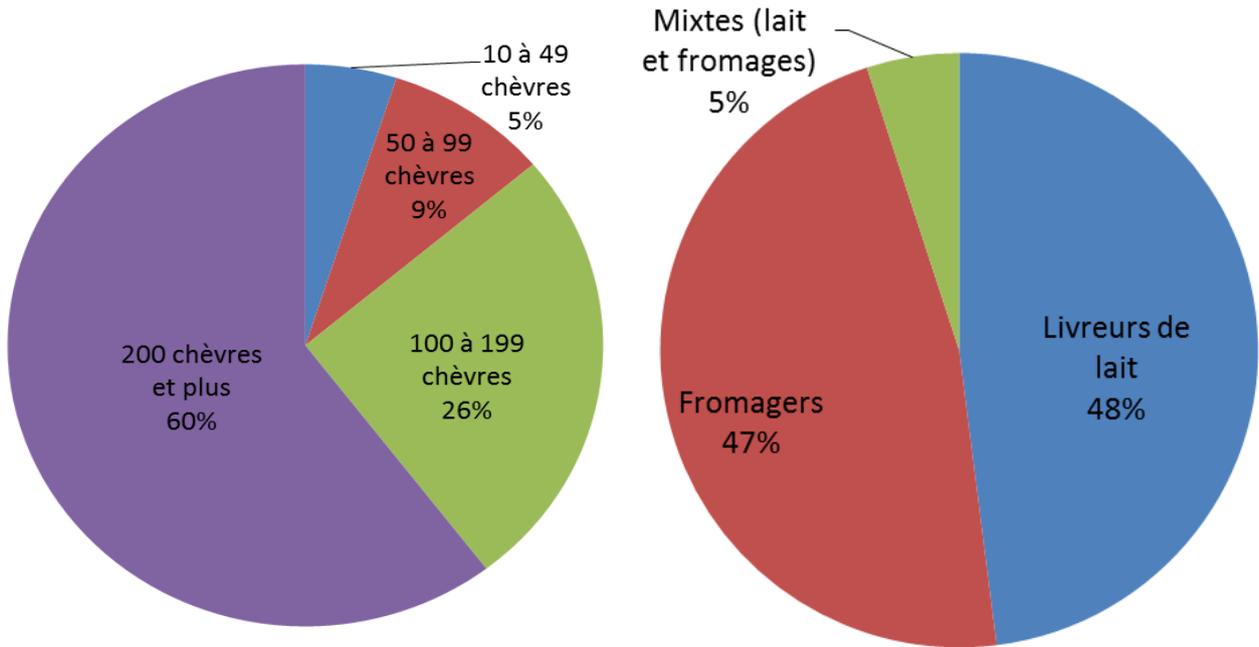


Figure 52 : Répartition de la production laitière et du cheptel caprin français en fonction du type de producteurs (D'après les données du G.E.B., 2013b).

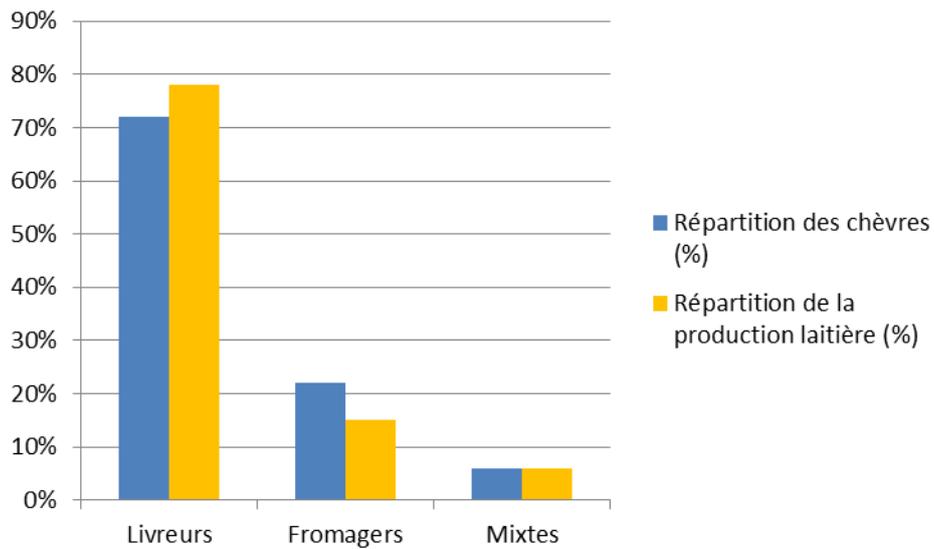


Figure 53 : Cheptel caprin par département, en nombre de chèvres (d'après les données du recensement agricole 2010).

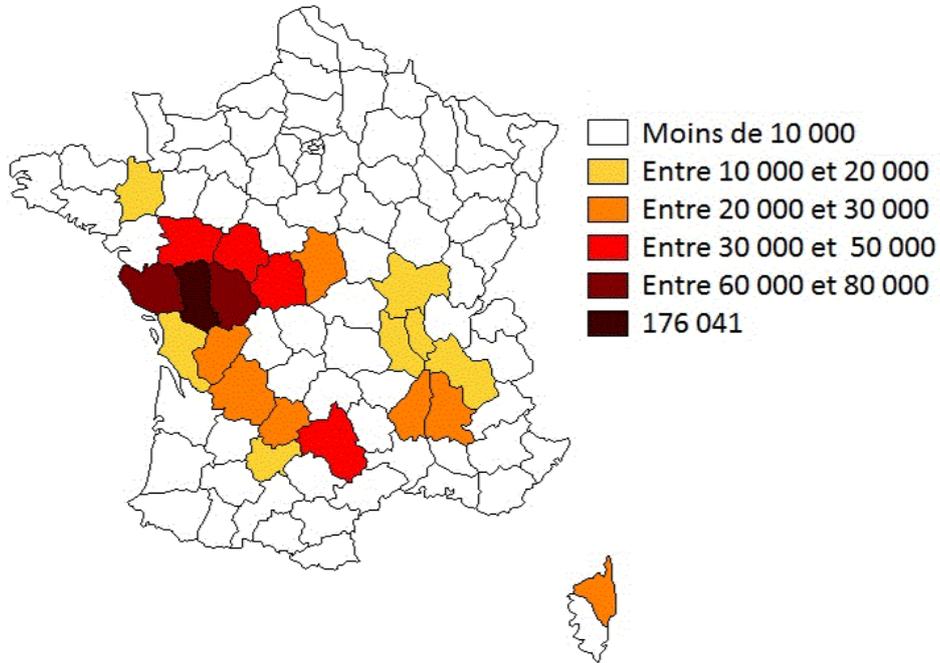
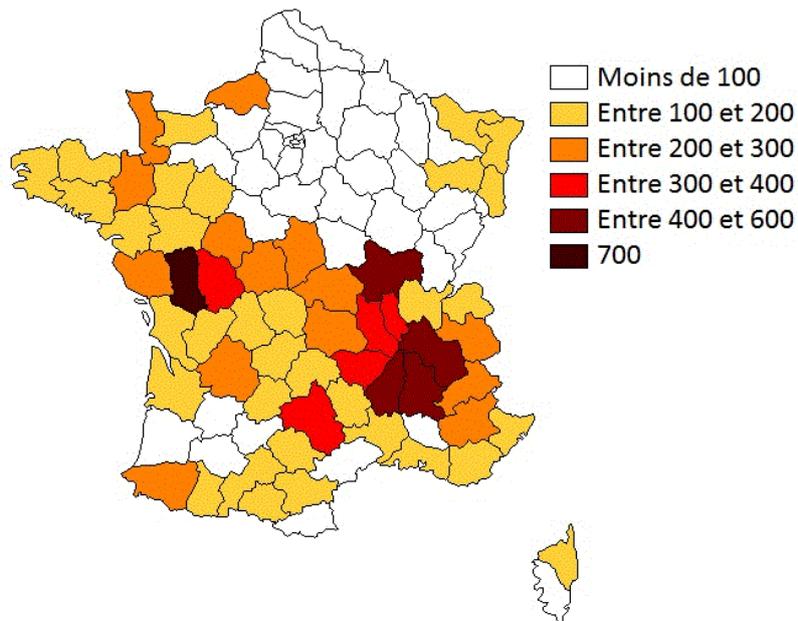


Figure 54 : Nombre d'élevages caprins par département français (d'après les données du recensement agricole 2010).



2. Répartition géographique des élevages

D'après les données du G.E.B. (2013b), le Poitou-Charentes constitue en tout point la première région d'élevage caprin : nombre d'élevages, nombre de chèvres, taille des troupeaux et quantité de lait produite. Quatre autres régions se détachent également du reste du territoire en nombre de chèvres (tableau 17 et figure 53) : Midi-Pyrénées, Centre, Pays de la Loire et Rhône-Alpes. Si ces trois premières régions atteignent cette population caprine essentiellement grâce à la taille de leurs troupeaux, la région Rhône-Alpes se caractérise en revanche par de très nombreux élevages de taille plus réduite (tableau 18 et figure 54).

Tableau 17 : Les principales régions caprines selon le nombre d'exploitations de plus de 10 chèvres et de chèvres en 2012 (Adapté des données du G.E.B., 2013b).

Région	Exploitations (en % du total national)	Chèvres (en % du total national)
Poitou-Charentes	19	33
Midi-Pyrénées	9	12
Rhône-Alpes	22	11
Centre	12	12
Pays de la Loire	7	13
Part des 5 régions	70	80

Tableau 18 : Taille moyenne des exploitations caprines par région en 2012 (Adapté des données du G.E.B., 2013b).

Région	Poitou-Charentes	Midi-Pyrénées	Rhône-Alpes	Centre	Pays de la Loire	Taille moyenne
Nombre moyen de chèvres (exploitations \geq 10 chèvres)	261	192	77	151	271	154

La France comptait 1,27 millions de caprins en 2012, presque intégralement consacrés à la production laitière, soit destinée à être livrée à l'industrie, soit transformée (tout ou partie) sur place. Si ces deux productions sont équivalentes en nombre d'éleveurs, les élevages laitiers livreurs sont fortement dominants en nombre de chèvres (72 % du cheptel français, avec un cheptel moyen de 233 chèvres par élevage, contre 70 pour les fromagers) et en production laitière (presque 80 % du lait produit en France en 2012). Il existe cinq principales régions d'élevage caprin en France : Poitou-Charentes (la première en nombre de chèvre et en production), Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Centre et Pays-de-la-Loire. Elles détiennent à elles seules 80 % du cheptel français et 70 % des exploitations.

II. L'IMPORTANCE DES PRODUCTIONS LABELLISÉES

Certaines dénominations liées aux produits laitiers et leur composition, tels les termes « fromage » ou « crottin » sont réglementées par le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 (voire annexe 2). En dehors de ces termes règlementés, différents signes d'origine et de qualité existent en France et sont régis au niveau national par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.). Les produits issus de l'élevage caprin sont concernés par quatre d'entre eux :

- Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)
- Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.)
- Agriculture Biologique
- Label Rouge

D'après CREUSAT et FORRAY (2012), près d'un producteur de lait de chèvre sur deux est inscrit dans au moins une démarche Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.). Outre ces signes officiels, les produits caprins peuvent être soumis à des certifications de conformité, ou encore être commercialisés accompagnés de mentions valorisantes, telles « produit de montagne », « produit à la ferme »... Tous ces signes et certifications constituent un moyen de valorisation de la production au sein de la filière caprine.

1. Les appellations d'origine

Selon l'I.N.A.O., « l'Appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique ». Un produit A.O.C. est donc lié à un terroir. Il doit être fabriqué dans une aire géographique définie et selon un cahier des charges précis établi par une structure fédérative, l'Organisme de Défense et de Gestion, et homologué par arrêté ministériel.

L'Appellation d'Origine Protégée est la transposition de l'A.O.C. au niveau de l'Union Européenne et est définie par le règlement européen 510-2006. Pour bénéficier d'une A.O.P., un produit doit donc posséder une A.O.C. dans son pays d'origine et être enregistrée par la Commission Européenne au registre des appellations d'origine protégées. Ces deux appellations sont reconnaissables par des logos officiels (figures 55 et 56).

Actuellement, quatorze fromages de chèvre bénéficient d'une A.O.C. (voir tableau 19), dont douze ont été retranscrites par une A.O.P. au niveau européen. Ils représentaient 6 250 tonnes de fromage en 2012. Selon CREUSAT et FORRAY (2012), 55 millions de litres de lait de chèvres ont été utilisés pour la fabrication de fromage A.O.C. en 2011, soit 10,2 % de la collecte française.

Tableau 19 : Production française de fromages A.O.P. et A.O.C. en 2012 (d'après les données de L'I.N.A.O., du G.E.B., 2013b, et de CREUSAT et FORRAY, 2012).

Fromage	Appellation	Départements concernés par l'appellation*	Production en 2012	
			Totale (en tonnes)	Dont fermier (en %)
Banon	A.O.C. - A.O.P.	Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme, Vaucluse	68	13
Chabichou du Poitou	A.O.C. - A.O.P.	Charente, Deux-Sèvres, Vienne	363	9
Charolais	A.O.C.	Allier, Loire, Rhône, Saône-et-Loire	43	81
Chavignol	A.O.C. - A.O.P.	Cher, Loiret, Nièvre	848	29
Chevrotin	A.O.C. - A.O.P.	Savoie, Haute-Savoie	67	100
Mâconnais	A.O.C. - A.O.P.	Rhône, Saône-et-Loire	50	20
Pélardon	A.O.C. - A.O.P.	Aude, Gard, Hérault, Lozère, Tarn	216	64
Picodon	A.O.C. - A.O.P.	Ardèche, Drôme, Gard, Vaucluse	482	19
Pouligny-Saint-Pierre	A.O.C. - A.O.P.	Indre	251	41
Rigotte de Condrieu	A.O.C.	Loire, Rhône	79	25
Rocamadour	A.O.C. - A.O.P.	Aveyron, Corrèze, Dordogne, Lot, Tarn-et-Garonne	1 090	32
Sainte-Maure de Touraine	A.O.C. - A.O.P.	Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Vienne	1 334	31
Selles-sur-Cher	A.O.C. - A.O.P.	Cher, Indre, Loir-et-Cher	982	18
Valençay	A.O.C. - A.O.P.	Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher	377	33
Total			6 250	29

* : Au moins une des communes du (des) département(s) fait partie de la zone de production définie par le cahier des charges

Figure 55 : Logo officiel de l'A.O.C. (source : I.N.A.O.).



FRANCE

Figure 57 : Logo français de l'Agriculture Biologique (source : I.N.A.O.).



Figure 59 : Logo officiel du Label Rouge (source : I.N.A.O.).



Figure 56 : Logo officiel de l'A.O.P. (source : I.N.A.O.).



Figure 58 : Logo européen de l'Agriculture Biologique (source : I.N.A.O.).



Figure 60 : Logo de la certification de conformité (source : A.D.C.C.P.A.).



2. L'Agriculture Biologique

Selon l'I.N.A.O., l'Agriculture Biologique est reconnue et réglementée en France depuis 1980. L'Union Européenne a ensuite repris une partie de ces textes pour les appliquer aux productions végétales, puis animales à partir d'août 2000. Actuellement, une production ne peut être labellisée Agriculture Biologique (figures 57 et 58) que si elle respecte la réglementation européenne (notamment les règlements 834/2007 et 889/2008 et leurs modifications ultérieures) et le Cahier des Charges Français concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage.

D'après les données de l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique, la France comptait 674 élevages de chèvres biologiques, soit près de 3,7 millions de bêtes (4,6 % du cheptel caprin français) fin 2012 ainsi que 66 élevages en conversion (tableau 20). La région Rhône-Alpes possède le plus grand cheptel certifié, avec 6 884 têtes, soit près de 20 % de son cheptel caprin. Le lait produit dans ces exploitations est majoritairement transformé par les producteurs, contrairement au Midi-Pyrénées, Aquitaine et Poitou-Charentes, qui sont les trois principales régions de collecte de lait certifié biologique.

D'après les données de l'enquête annuelle laitière du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dix établissements assuraient la collecte de 3,102 millions de litres de lait de chèvre certifié en 2012 (soit 0,6 % de la collecte nationale de lait de chèvre). Ce lait a ensuite été transformé presque intégralement en 736 tonnes de fromages dans 14 établissements de transformation. Les quantités de lait biologique commercialisées sous forme de lait liquide conditionné, de lait fermenté ou de yaourt ne sont pas disponibles, car soumises au secret statistique (i.e. les données ne sont pas publiées lorsque celles-ci permettraient d'identifier un individu, une société ou une ou plusieurs de ses caractéristiques en raison, notamment, du faible effectif de l'échantillon), mais restent faibles.

Tableau 20 : L'élevage caprin biologique en France fin 2012 (adapté de AGENCE BIO).

	Nb. Exploitations fin 2012			Nb. Têtes fin 2012		
	Certifiées bio	Conversion	Total bio + conversion	Certifiées bio	Conversion	Total bio + conversion
ALSACE	19	1	20	701	58	759
AQUITAINE	50	3	53	3 464	300	3 764
AUVERGNE	42	5	47	1 177	140	1 317
BASSE-NORMANDIE	13	3	16	645	72	717
BOURGOGNE	28	3	31	1 280	50	1 330
BRETAGNE	45	2	47	3 205	31	3 236
CENTRE	23	1	24	1 804	90	1 894
CHAMPAGNE-ARDENNE	1	1	2	74	3	77
CORSE	2	1	3	274	91	365
FRANCHE-COMTE	20	2	22	1 039	85	1 124
HAUTE-NORMANDIE	7	1	8	324	5	329
ILE-DE-FRANCE	2	0	2	80	0	80
LANGUEDOC-ROUSSILLON	58	7	65	3 040	478	3 518
LIMOUSIN	13	3	16	490	82	572
LORRAINE	14	1	15	615	34	649
MIDI-PYRENEES	61	10	71	3 757	483	4 240
NORD-PAS-DE-CALAIS	5	0	5	206	0	206
OUTRE-MER	3	0	3	12	0	12
PAYS DE LA LOIRE	28	1	29	3 935	47	3 982
PICARDIE	1	0	1	21	0	21
POITOU-CHARENTES	29	2	31	2 546	340	2 886
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	74	8	82	3 663	128	3 791
RHONE-ALPES	136	11	147	6 884	371	7 255
TOTAL	674	66	740	39 236	2 888	42 124

3. *Le Label Rouge*

Le Label Rouge (figure 59) est issu d'une démarche collective via un Organisme de Défense et de Gestion. D'après l'I.N.A.O., « le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires ».

Actuellement, il n'existe qu'un seul fromage Label Rouge : le Cabécou. Son cahier des charges est homologué par l'I.N.A.O. et par un arrêté ministériel du 7 avril 2006. Aucune donnée chiffrée récente sur sa production n'est disponible.

4. *Le Certificat de conformité*

Selon le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, « la certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées (les « exigences et recommandations ») qui le distinguent du produit courant et qui portent, selon les cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement ». Ces caractéristiques spécifiques sont consignées dans un cahier des charges enregistré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Elles peuvent porter sur les procédés de fabrication, la composition du produit, ses caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques... Cette certification peut être issue d'une démarche collective ou individuelle, et toutes ses modalités sont inscrites dans le Code Rural.

Le logo Produit Certifié (figure 60) doit être accompagné pour chaque produit de ces caractéristiques particulières par rapport aux produits standards et des coordonnées de l'organisme certificateur.

Selon l'A.D.C.C.P.A., il y a actuellement deux cahiers des charges enregistrés pour des fromages de chèvres. Le premier concerne les fromages au lait cru et au lait pasteurisé d'un groupe de laiteries et le second un fromage fermier d'une association de producteur.

5. *Les mentions valorisantes*

Certaines mentions peuvent être appliquées à un produit agricole ou agroalimentaire sous certaines conditions afin de mettre une de ces caractéristiques en valeur. Ainsi sont réglementées les dénominations « montagne », « produit pays » et la mention « fermier ».

a) Montagne

D'après le Code rural et de la pêche maritime, les produits agricoles et les denrées alimentaires autres que les vins peuvent être assortis de la dénomination « montagne » si ils sont intégralement élaborés dans une zone de montagne et possèdent une autorisation accordée par les pouvoirs publics.

Les conditions de fabrication et l'origine des matières premières servant à l'élaboration du produit doivent être définies dans un cahier des charges. Selon le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, certaines matières premières peuvent, par dérogation, provenir d'une zone « hors montagne » si celles-ci sont indispensables et non productibles sur un territoire de montagne français. Il en est de même pour certaines étapes de la fabrication, tel le conditionnement.

b) Produit pays

D'après le Code rural et de la pêche maritime, les produits agricoles et les denrées alimentaires autres que les vins et spiritueux peuvent être assortis de la dénomination « pays » (ou produits pei, peyi, péi ou péyi) si ils sont intégralement élaborés dans un département d'Outre-Mer. L'obligation de provenance ne s'applique ni aux matières premières entrant dans l'alimentation des animaux, ni aux ingrédients entrant dans la composition des denrées alimentaires qui ne sont pas produits en quantité suffisante dans le département d'outre-mer.

c) Fermier

D'après le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, un fromage ne peut porter la mention « fermier » (ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière) que s'il est « fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ». Les fromages peuvent cependant être affinés en dehors de l'exploitation agricole lorsqu'un système d'identification des produits est mis en place.

Si ces mentions valorisantes font l'objet de textes de loi et de différents systèmes de contrôle sur le terrain, aucune donnée est disponible sur les quantités ou la nature des fromages de chèvres concernés.

Les produits laitiers caprins peuvent donc être commercialisés sous différents signes d'origine ou de qualité. S'ils permettent une meilleure valorisation de la production, ils sont en revanche règlementés par des cahiers des charges précis et une législation stricte. Les volumes produits sont variables selon les appellations, mais ils restent minoritaires dans la production nationale, malgré un grand nombre d'éleveurs concernés.

III. LA FILIÈRE LAIT LIVRÉ

D'après les données du G.E.B. (2013b), les élevages livrant tout ou partie de leur production laitière représentaient 53 % des élevages français en 2012. Cette production est organisée entre les producteurs de lait, les organismes de collecte, les établissements de transformation et les distributeurs. Outre les relations individuelles entre les acteurs de la filière, différents syndicats, associations et organismes interprofessionnels se sont créés afin d'organiser et de gérer les relations et l'organisation entre ces différents intervenants de façon collective et de les représenter au niveau national, voire international.

1. La production du lait

En 2012, les éleveurs français ont livrés près de 495 millions de litres de lait de chèvre (tableau 21). Environ 41 % de ce lait a été livré par la région Poitou-Charentes, qui constitue la première région livreuse en France. Dans cette région, 97 % du lait produit a été livré en 2012 (tableau 22). La livraison de lait est également majoritaire au niveau national, en particulier en Pays de la Loire, Midi-Pyrénées et Centre.

D'après BOSSIS *et al.* (2013), 70 % des exploitations du socle national de référence (94 élevages caprins représentatifs des élevages français répartis sur le territoire métropolitain) sont sous forme sociétale et 30 % sont sous forme individuelles. Parmi les sociétés, deux tiers sont enregistrés en tant que G.A.E.C. et un tiers comme E.A.R.L.. La main d'œuvre moyenne dans les élevages caprins s'élève à 2,34 U.M.O., dont 1,67 U.M.O. intégralement consacrées à l'atelier caprin (tableau 23). Le salariat y est très rare, avec seulement 0,2 U.M.O. salariée par élevage en moyenne, soit un salarié temps plein pour cinq exploitations.

Tableau 21 : Livraisons de lait de chèvre et effectifs des producteurs en 2012 (adapté des données de l'Enquête Annuelle Laitière, 2013).

Région	Lait livré (en 1000 litres)	Nombre de producteurs
Poitou-Charentes	204 544	995
Pays de la Loire	99 794	394
Midi-Pyrénées	58 423	348
Centre	45 423	432
Rhône-Alpes	30 328	358
Aquitaine	17 407	125
Bretagne	13 471	60
Limousin	7 888	63
Auvergne	6 934	68
Bourgogne	5 317	51
Languedoc-Roussillon	2 603	39
Provence-Alpes-Côte d'Azur	1 605	23
Corse	900	45
Lorraine	S.S.	S.S.
Franche-Comté	S.S.	S.S.
Ile de France	0	0
Champagne-Ardenne	0	0
Picardie	0	0
Haute-Normandie	0	0
Basse-Normandie	0	0
Nord-Pas-de-Calais	0	0
Alsace	0	0
DOM	0	0
France	494 690	3 005

S.S. : Secret statistique

Tableau 22 : Importance de la production de lait de chèvre livré dans les principales régions de productions caprines en 2012 (adapté des données du G.E.B., 2013b).

	Part du lait livré / livré et transformé à la ferme (%)	Poids de la région dans les livraisons des 13 régions enquêtées	
		% du lait livré	% des livreurs
Poitou-Charentes	97	43	35
Midi-Pyrénées	85	11	11
Rhône-Alpes	55	7	12
Centre	67	10	14
Pays de la Loire	97	18	12
Autres 8 régions	61	11	16
Total 13 régions	83	100	100

Le cheptel des élevages laitiers est composé en moyenne de 287 chèvres et de 101 chevrettes (tableau 23). Cependant cette moyenne cache une grande hétérogénéité entre les élevages. Ainsi, d'après BOSSIS *et al.* (2013), la taille moyenne des exploitations individuelles est de 198 chèvres, contre 296 pour les E.A.R.L. et 355 pour les G.A.E.C.. Ce nombre varie également selon les régions, allant de 143 chèvres par élevage en moyenne en Languedoc-Roussillon à 332 chèvres par élevage en moyenne en Centre-Ouest (tableau 24).

Tableau 23 : Eléments structurels des troupeaux de chèvres laitiers du socle national de référence en 2011 (source : BOSSIS *et al.*, 2013).

	Moyenne	Quart inférieur*	Quart supérieur*
U.M.O. totales	2,34	1,29	3,57
U.M.O. caprines	1,67	0,97	2,48
Chèvres	287	147	485
Chèvres / U.M.O. caprine	180	100	282
Chevrettes	101	49	184
Taux de renouvellement	35,2 %	24,4 %	49,3 %
S.A.U. (ha)	85	26	165
S.F.P.C. (ha)	52	17	105
Lait total produit (L)	248 655	100 526	448 194
Lait / U.M.O. caprine (L)	154 505	2 511	78 990

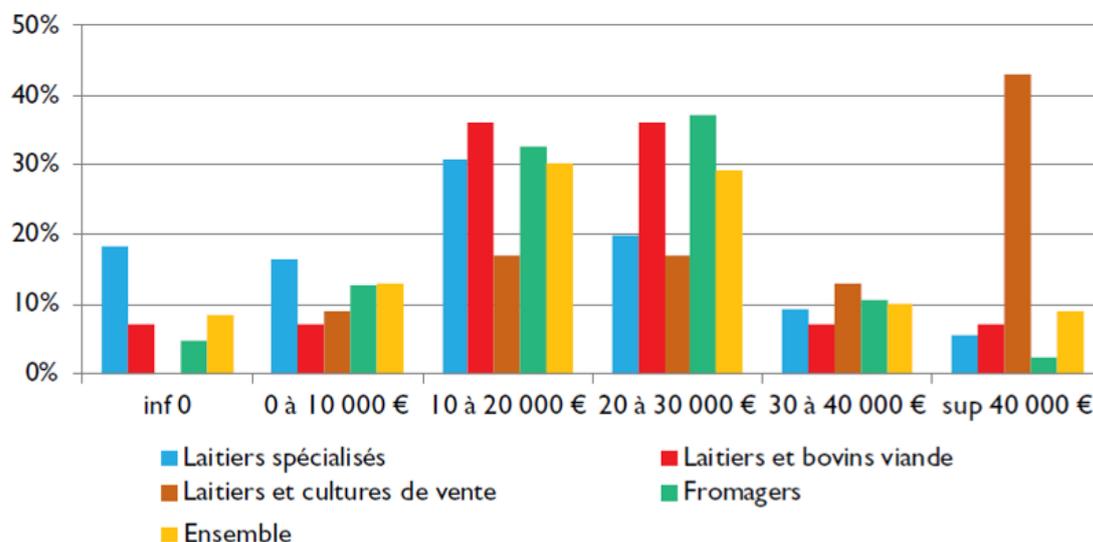
* Les quarts inférieurs et supérieurs sont définis pour chaque critère

Tableau 24 : Eléments structurels des troupeaux de chèvres laitiers du socle national de référence par grandes régions en 2011(source : BOSSIS *et al.*, 2013).

	Centre-Ouest	Sud-Ouest	Centre	Limousin	Languedoc-Roussillon
Nb chèvres / élevage	332	300	260	201	143
% élevages > 400 chèvres	26	< 15	< 8	< 8	-
Production laitière / chèvre / an (en L)	930	830	840	700	600
Nb chèvres / U.M.O.	200	163	175	175	108
Production laitière / U.M.O. (en L)	180 000	134 630	130 000	130 000	71 500
% d'exploitations spécialisées	25	40	35	25	75

La production laitière annuelle moyenne d'un élevage laitier était de 248 655 L en 2011 (tableau 23). Cette production laitière, associée à la vente d'animaux (chevreaux, réformes...) a permis aux ateliers caprins de dégager une marge brute de 87 541 € (soit 53 961 € par U.M.O. caprine) en moyenne en 2011. Cependant ces moyennes cachent une très grande hétérogénéité entre les élevages, en fonction de leur taille, de leurs autres productions, de leur technicité, de leur situation géographique (annexes 3 à 5)... Ainsi, en 2011, la moitié des éleveurs caprins spécialisés ont dégagé entre 10 000 et 30 000 € de revenu annuel par U.M.O. familiale (figure 61), alors qu'un tiers d'entre eux ont eu un revenu inférieur à 10 000 € / U.M.O. familiale et 14 % un revenu supérieur à 30 000 € / U.M.O. familiale. En système « élevage et cultures de vente », 43 % des éleveurs dégagent un revenu supérieur à 40 000 € / U.M.O. familiale. Enfin, la plus grande homogénéité de revenu se rencontre chez les éleveurs de caprins / bovins viandes, avec un revenu compris entre 10 000 et 30 000 € / U.M.O. familiale pour 70 % d'entre eux.

Figure 61 : Distribution du revenu disponible par U.M.O. familiale (en €) dans les élevages caprins laitiers en 2011 (source : BOSSIS *et al.*, 2013).



2. La collecte

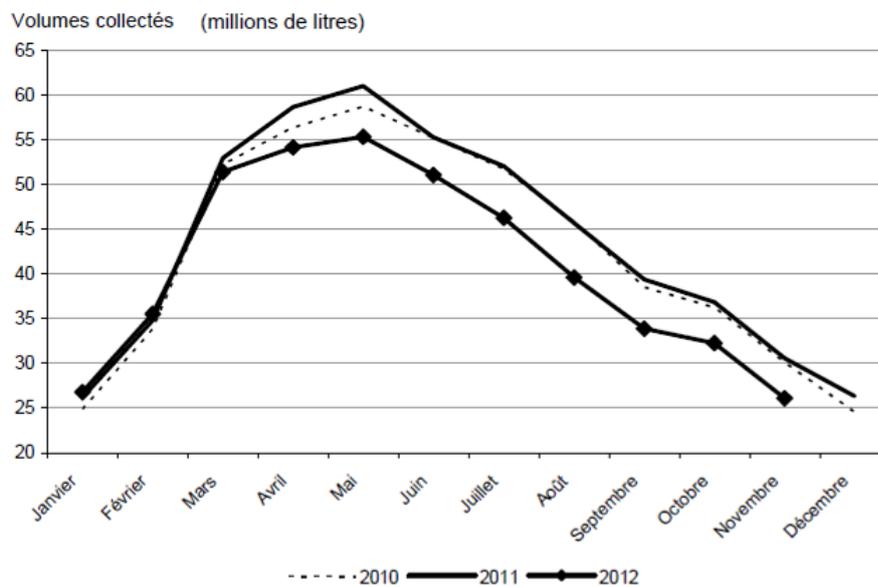
En France, deux types d'organismes collectent le lait de chèvre : les coopératives et les entreprises privées. Une coopérative laitière est une entreprise collective issue d'une mise en commun des moyens financiers et matériels de producteurs laitiers dans le but de valoriser et vendre leur production. Elle est possédée et dirigée par ses éleveurs coopérateurs. Selon les données du CNIEL, 62 % du lait de chèvre français est collecté par des coopératives (le reste l'est par des entreprises privées). La taille des coopératives et des entreprises privées est très variable, allant de la PME à la multinationale. Ainsi, 5 groupes laitiers ou entreprises assurent à eux seuls 75 % de la collecte nationale (voir tableau 25).

Tableau 25 : Répartition de la collecte de lait de chèvre entre les organismes de collecte (source : ANICAP).

Litrages collectés	Nombre de groupes/entreprises	Collecte totale	% de la collecte nationale
Plus de 20 millions de litres	5 groupes	325,5 millions de litres	75 %
De 10 à 20 millions de litres	2 groupes	29 millions de litres	7 %
De 1 à 10 millions de litres	25 entreprises	66,7 millions de litres	15 %
Moins de 1 million de litres	34 entreprises	14 millions de litres	3 %

Bien que la collecte de lait soit assurée tout au long de l'année, les volumes collectés varient selon la saison, conséquence de la saisonnalité de la reproduction des chèvres. Ainsi, la collecte suit une courbe qui atteint son maximum aux alentours d'avril et mai (voir figure 62). Afin de lisser la collecte tout au long de l'année, les entreprises tentent d'inciter les éleveurs à dessaisonner leur troupeau grâce à un prix de base plus élevé en hiver qu'en été, avec, selon les données du G.E.B. (2013a) un différentiel de plus de 125 € / 1 000 L en moyenne en 2012, avec de gros écarts entre les régions (111 € pour le Centre Ouest, contre 208 € pour le Sud Est).

Figure 62 : Evolution mensuelle de la collecte de lait de chèvre (Source : M.E.P., 2013).



Selon le décret n°2012-1250 publié dans le Journal Officiel de la République Française du 11 novembre 2012, le paiement de lait de chèvre doit se faire en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire. Ces critères sont, pour la composition, les teneurs en matière grasse et matière protéique. L'hygiène et la qualité sanitaire sont déterminées quant à elles par la teneur en germes à 30°C et l'absence de résidus d'antibiotiques, conformément à la législation européenne.

D'autres critères peuvent également, selon ce même décret, être utilisés par les organismes de collecte pour déterminer le prix du lait de chèvre :

- Nombre de spores butyriques, de staphylocoques à coagulase positive, de coliformes à 30°C, de coliformes thermotolérants, d'*E.coli*, de *Pseudomonas*, d'entérobactéries, de levures et de moisissures.
- Indice de lipolyse, lactofermentation.
- Absence d'inhibiteurs, de *Listeria monocytogenes*, de *Salmonella spp.*
- pH, acidité Dornic.
- Composition en acides gras, en fractions azotées.
- Point de congélation.
- Teneur en lactose, en immunoglobulines g1, en cellules somatiques.
- Pour les laits destinés (ou susceptibles de l'être) à la fabrication d'un produit laitier sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, tout critère prévu par le cahier des charges de ce signe.

Le choix de ces critères et des pénalités / bonus appliqués sur le prix du lait est issu de négociations entre les producteurs et les collecteurs / transformateurs. Le paiement du lait à la qualité (nombre de cellules somatiques) fait, par exemple, l'objet d'un accord entre la F.N.E.C., la F.N.I.L. et la F.N.C.L. (voir plus loin pour la description de ces organismes). Un système de classe est utilisé, chaque classe étant associée à un nombre de points de pénalités (voir tableau 26), un point correspondant à une retenue de 3,05 € par 1 000L.

Le prix du lait payé à l'éleveur peut donc varier entre les organismes de collectes pour le prix de base, puis en fonction des éleveurs selon la qualité du lait produit, ce qui aboutit une disparité des prix entre les différentes régions de production (tableau 27).

Tableau 26 : Grille de paiement du lait de chèvre à la qualité (adapté de HARDY, 2013).

Classe	Numération cellulaire (en cellules / mL)	Pénalités jusqu'au 1/01/2014	Pénalités à partir du 1/01/2014
A	Moins de 1 250 000	0	0
B	Entre 1 250 000 et 1 500 000	1	1
C	Entre 1 500 000 et 2 000 000	4	4
D	Entre 2 000 000 et 3 000 000	10	7
E	Plus de 3 000 000	30	15

Tableau 27 : Prix du lait payé aux producteurs livreurs en 2012, en €/ 1 000 L (adapté des données du G.E.B., 2013b).

Zone géographique	Prix de base	Prix moyen
Centre	534	618
Centre-Ouest	516	580
Sud-Ouest	526	591
Sud-Est	529	603
France	521	588

3. La transformation

Comme les organismes de collecte, les établissements de transformations peuvent être coopératifs ou privés. Si de nombreux établissements de transformation sont également organisme de collecte, certains organismes de collecte n'assurent pas la transformation et vice et versa. De plus, une entreprise peut posséder plusieurs points de collecte et / ou de transformation, voire livrer d'autres entreprises de transformation. Suite à cette grande complexité d'organisation, d'après LEPAPE (2013), il n'existe pas de base de donnée au sein de l'ANICAP référençant toutes les entreprises de transformation et la localisation de leurs ateliers. Le CNIEL a cependant référencé les dix principaux transformateurs de lait de chèvre (voir la liste en annexe 6), dont quatre sont des coopératives laitières. La majorité d'entre elles est basée dans l'ouest de la France. Selon les données du M.E.P. (2013), 71 % des fromages de chèvre français sont fabriqués en Poitou-Charentes et 11 % en région Centre.

En 2012, les industries françaises ont produit 94 767 tonnes de fromage de chèvre, dont 76,6 % de fromages affinés, et 293 tonnes de produits frais de chèvre (voir tableau 28). Parmi les fromages affinés, les bûches à la pièce représentent en poids 47 % des fabrications, très loin devant les autres types de fromages, qu'ils soient individuels ou à la coupe. Afin de respecter le secret statistique, aucune donnée n'est disponible concernant les laits liquides conditionnés. La fabrication de produits de report (forme de stockage du lait excédantaire) était de 22 138 tonnes en 2012, selon les données de l'Enquête mensuelle laitière (2013), dont 21 710 tonnes de caillé (le reste étant du lait concentré).

Seul 0,7 % de la production de fromage nationale était certifiée Agriculture Biologique (la quantité de yaourt biologique est soumise au secret statistique). Les tonnages de fromages A.O.P. produits en 2012 ne sont pas disponibles, mais, en 2011, près de 4 375 tonnes de fromage A.O.P. ont été fabriquées (voir tableau 19) sur les 93 428 tonnes de fromages produits (G.E.B., 2013a).

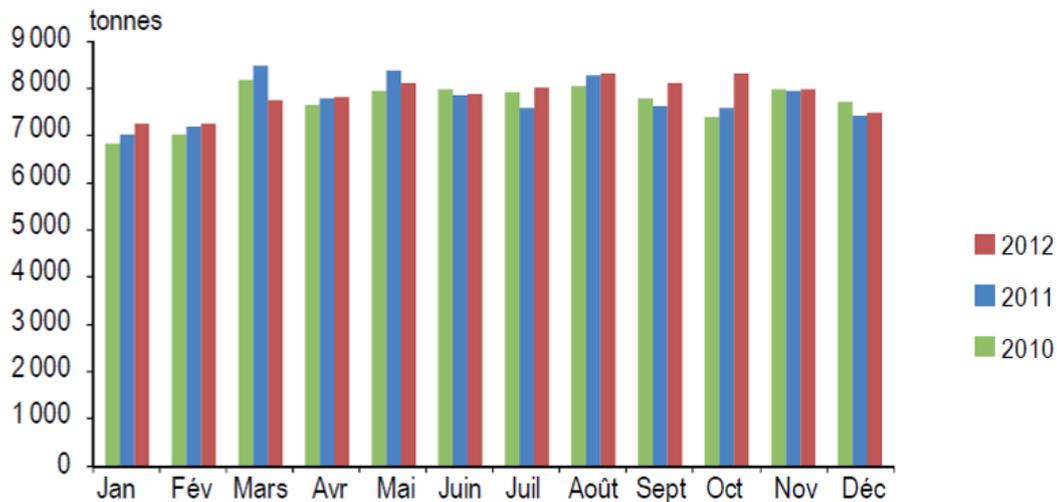
Tableau 28 : Production nationale de l'industrie laitière caprine en 2012 (adapté des données de l'Enquête Mensuelle Laitière - Synthèse, 2013).

Produit	Quantité (en T)	Part dans la production totale de produits laitiers*
PRODUITS FRAIS	293	0,3 %
FROMAGES	94767	99,6 %
Fromages frais	17907	18,8 %
Fromage frais en faisselle	771	0,8 %
Spécialité fromagère à tartiner	7290	7,7 %
Fromages frais traditionnels	9846	10,4 %
Fromages affinés	72903	76,6 %
Type camembert ou boîte	2907	3,1 %
Autres fromages à la pièce	59045	62,1 %
<i>bûche</i>	44929	47,2 %
<i>pyramide</i>	304	0,3 %
<i>crottin</i>	3928	4,1 %
<i>autres fromages à la pièce</i>	9883	10,4 %
Fromages à la coupe	10952	11,5 %
<i>bûche à la coupe</i>	8903	9,4 %
<i>autres fromages à la coupe</i>	2049	2,2 %
Fromages mi-chèvre	1705	1,8 %
Fromages au lait de mélange	2203	2,3 %
Fromages en saumure	48	0,1 %
POUDRES DE LAIT	69	0,1 %
Total	350702	100 %

*(hors laits liquides conditionnés)

La production de fromage de chèvre est relativement stable au cours de l'année (figure 63) malgré la saisonnalité de la collecte. Seul janvier et février accusent un léger recul de la production par rapport au reste de l'année. Cette relative stabilité de production est assurée grâce à l'utilisation de stocks constitués lors des pics de production laitière (caillé, lait concentré, ultra-filtrat, préfromage), équivalents à 80 millions de litres de lait en 2011 (G.E.B., 2012a), dont près de la moitié de surstock (excédentaires par rapport à la régulation saisonnière de fabrication), auxquels s'ajoutent l'équivalent 50 millions de litres de lait ou de produits intermédiaires importés.

Figure 63 : Evolution mensuelle des fabrications industrielles de fromages de chèvres (source : G.E.B., 2013a).



4. Les organismes interprofessionnels et syndicats

De nombreux organismes, syndicats et associations existent au sein de la filière. Seuls les principaux organismes nationaux seront présentés ici.

a) La Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres

D'après les données présentées sur son site internet, la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres (F.N.E.C.) est une fédération de structures départementales qui représente tous les éleveurs, fromagers comme livreurs, au niveau national. Elle a été créée en 1954 et regroupait, en 2011, 48 structures départementales.

La F.N.E.C. a pour rôle principal de défendre les intérêts des éleveurs au sein des organismes nationaux en lien avec la filière caprine (Institut de l'élevage, Confédération Nationale de l'Élevage, Actilait, FranceAgirMer, Capgènes, G.D.S. France...), de l'ANICAP (voir plus loin) et auprès des pouvoirs publics. Outre les négociations auprès de l'Etat et des autres acteurs de la filière, elle a également un rôle de communication auprès des éleveurs (site internet, revues spécialisées...) et de recherche sur les techniques d'élevage et de transformation fermière, le sanitaire, la législation...

Le Conseil d'Administration, organe décisionnel de la F.N.E.C., est composé de 26 élus, éleveurs issus de toute la France. Différentes commissions spécialisées sont, par ailleurs, chargées de travailler sur des dossiers ciblés selon leur domaine (collège « producteurs » de l'ANICAP, bureau fermier...). Son financement est principalement assuré par les cotisations des structures départementales, calculées en fonction de leur nombre d'adhérents (à raison de 30 € par adhérent et par an).

b) Fédération Nationale des Coopératives Laitières

D'après les données du C.N.I.E.L., la Fédération Nationale des Coopératives Laitières (F.N.C.L.) est un syndicat professionnel créé en 1930. Fédération nationale, elle regroupe 9 fédérations régionales coopératives, soit 60 groupes coopératifs et 200 fruitières, tout type de lait confondu (vache, chèvre et brebis).

Le rôle de la F.N.C.L. est de défendre les intérêts des coopératives laitières au niveau technique, économique, juridique, fiscal et social. Elle représente les coopératives laitières auprès des pouvoirs publics, de l'ANICAP, des instances nationales, voire internationales. Elle a également un rôle de conseil, d'information et d'accompagnement des coopératives laitières.

Outre les différentes instances de la F.N.C.L. (tableau 29), le fonctionnement de ce syndicat repose sur une équipe de six salariés et sur sept correspondants régionaux (qui la représentent au niveau régional).

Tableau 29 : Les différentes instances de la F.N.C.L..

Instance	Composition	Rôle
Assemblée Générale	-	Elis le Conseil d'Administration
Conseil d'Administration	25 membres (élus pour 3 ans)	Décision des stratégies et des prises de position de la F.N.C.L.
Bureau	12 membres	Instruit les dossiers et élabore les positions en vue d'un examen par le Conseil d'Administration
Commission sociale	-	Gère la convention collective et les ressources humaines
Groupe des Directeurs Généraux	-	Structure d'échanges, de consultation et d'information
Comité économique	-	Coordination des cadres et élus représentant la F.N.C.L. auprès des institutions
Comité technique	-	Gestion des exploitations laitières et de la production du lait
Groupes de travail	Administrateurs et salariés de coopératives	Mandaté par le Conseil d'Administration, propose des actions ou des positions sur des sujets précis

c) Fédération Nationale de l'Industrie Laitière

D'après les informations du site internet du CNIEL, la Fédération Nationale des Industries Laitières (F.N.I.L.) est un syndicat national depuis 1971. Elle compte 130 entreprises adhérentes, réparties dans sept Unions Régionales, soit la quasi-totalité des entreprises laitières françaises privées, tous types de lait transformé confondus.

La F.N.I.L. élabore la politique « amont » et la politique sociale des industries laitières et leur unicité sur le territoire. Elle est également chargée de mettre en valeur le secteur laitier privé et de promouvoir ses positions au niveau national et international. Elle délègue la gestion des questions liées à la transformation et à la commercialisation de la production à l'Association de la Transformation Laitière Française (A.T.L.A., voir plus loin).

La F.N.I.L. est gérée par trois principales instances : le Conseil d'Administration, une commission « Amont » et une commission sociale. Le Conseil d'Administration décide des grandes stratégies de la F.N.I.L.. Il est composé de 23 membres élus pour 3 ans. La commission « Amont » gère la politique laitière et agricole avant transformation (critères de paiement et prix du lait, qualité

des matières premières, communication auprès des éleveurs...). La commission sociale est chargée de la stratégie commune de formation professionnelle et de politique sociale des entreprises, ainsi que de la convention collective. Les actions de la F.N.I.L. sont ensuite relayées au niveau régional par sept Unions régionales et quatre délégués régionaux.

d) Association de la Transformation Laitière Française

Selon le CNIEL, l'Association de la Transformation Laitière Française (A.T.L.A.) a été créée en 1993 par la F.N.C.L. et la F.N.I.L. grâce à une mise en commun d'une grande partie de leurs compétences et moyens sur la majorité des questions liées à la transformation du lait et la commercialisation des produits laitiers.

Ainsi, l'A.T.L.A. est chargé de défendre au niveau national et international les intérêts communs au F.N.C.L. et au F.N.I.L. dans les domaines techniques, économiques, juridiques, réglementaires, fiscaux, commerciaux et communicationnels.

Elle compte pour seuls adhérents ses deux fédérations fondatrices et son assemblée générale est composée des conseils d'administration de la F.N.C.L. et de la F.N.I.L.. Son conseil d'administration est paritaire et sa présidence est tournante.

e) L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Selon ses données, l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) est une association de type loi 1901 créé en 1983 par les organisations professionnelles les plus représentatives de la filière (F.N.E.C., F.N.C.L., F.N.I.L.) afin de disposer d'un lieu de concertation entre les différents acteurs de la filière. Son rôle a ensuite été étendu à celui de représentant officiel de la filière caprine française auprès des pouvoirs publics le 25 août 1998 lorsqu'elle a été officiellement reconnue en tant qu'organisation interprofessionnelle nationale.

Son rôle actuel est donc de défendre les intérêts des éleveurs (livreurs et fermiers) et des organismes de collecte et de transformation (coopératifs comme industriels) et de mener des actions de portée nationale dans l'intérêt général de la filière. Afin de financer son fonctionnement, l'ANICAP prélève, grâce à son statut d'organisation professionnelle nationale, une cotisation « volontaire obligatoire ». Volontaire car décidée de concert par les différents représentants de la

filiale, elle est obligatoire pour tous les acteurs de la filiale. Elle est définie par un prix aux 1000 litres, payée à 75 % par les producteurs et à 25 % par les transformateurs. Cette cotisation est, depuis l'accord du 17 novembre 2009, de 1,50 à / 1 000 L pour les producteurs collect es, de 0,50 à / 1 000 L pour les collecteurs / transformateurs et de 2 à / 1 000 L pour les producteurs fermiers. Les sommes ainsi r eolt ees sont utilisées pour :

- Le développement de la filiale (environ 32 % du budget) : mise en place du Code Mutuel de bonnes pratiques d'élevage, suivi de la réglementation via un soutien aux travaux de la F.N.E.C., cofinancement des travaux de recherche de l'Institut Technique des Produits Laitiers Caprins et de Capg enes, étude du marché des fromages de chèvre grâce à un abonnement à un panel de consommateurs.
- Promotion collective du fromage de chèvre en France, au Royaume-Uni et en Allemagne (environ 31 % du budget).
- Soutien des interprofessions régionales (environ 21 % du budget) : les sommes reversées sont déterminées au prorata de la part dans la production nationale de lait de chèvre.
- Frais de fonctionnement (environ 12 % du budget).

L'ANICAP bénéficie également de cofinancements de l'Etat pour la réalisation de certains projets.

Les différents représentants au sein de l'ANICAP sont nomm es par la F.N.E.C., la F.N.C.L. et la F.N.I.L.. Leur nombre et leur rythme de réunion est variable selon leur poste (tableau 30). La présidence, tournante, est assurée à tour de rôle par chacune des trois fédérations pour un an tous les trois ans. Toutes les décisions sont prises à l'unanimité (chaque fédération dispose d'une voix). Dans certains cas, les décisions peuvent faire l'objet d'un accord interprofessionnel, sign e par les trois fédérations constitutives. L'application de ces accords peut être rendue obligatoire par arrêté des pouvoirs publics à la demande de l'ANICAP après examen de leurs contenus.

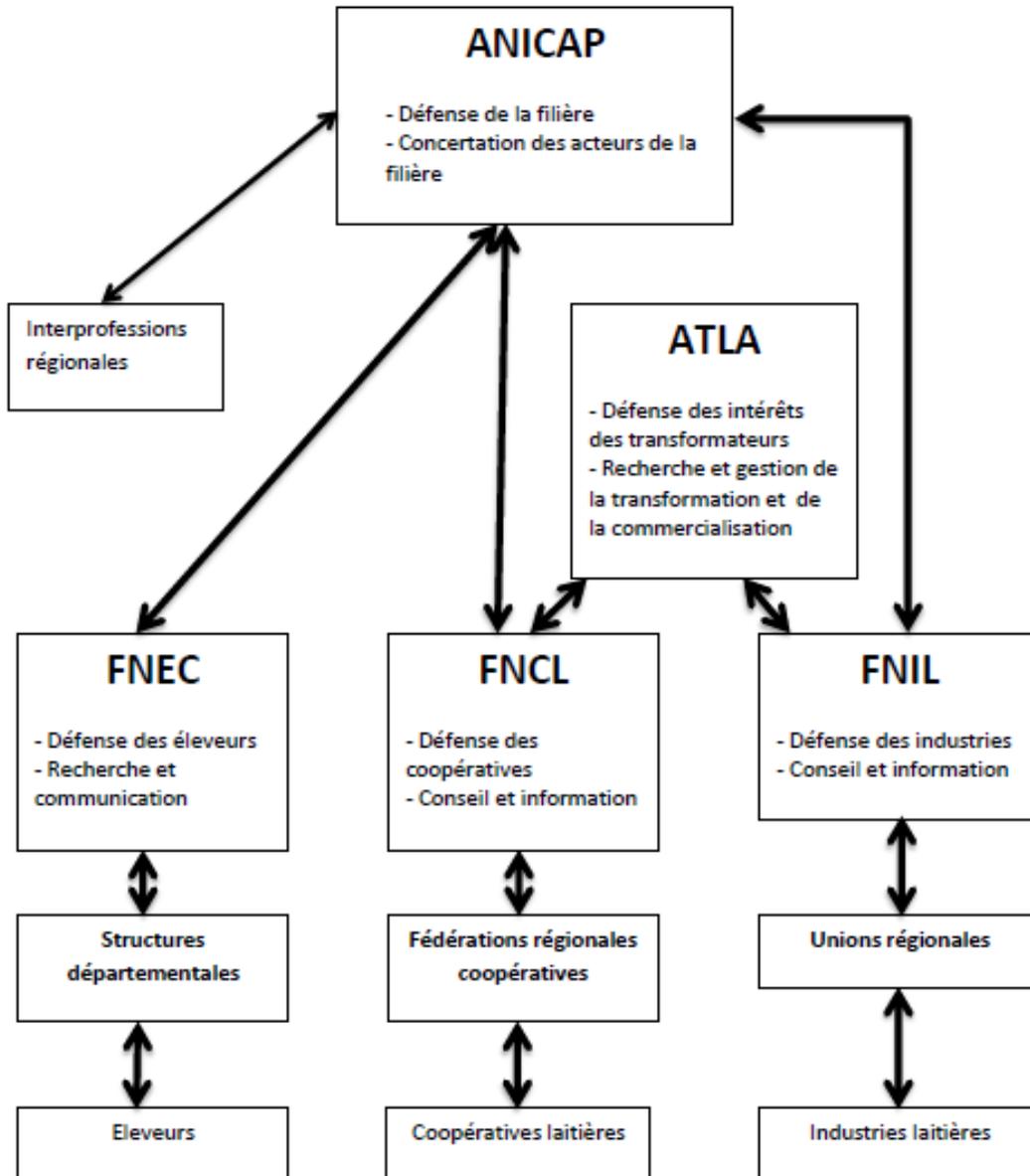
L'ANICAP est ensuite relayée sur le terrain par les interprofessions régionales, établies dans les principales régions productrices de lait de chèvre : commissions caprines du Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière (C.R.I.E.L.) Centre, Sud-est et Languedoc-Roussillon, CILAISUD et BRILAC.

Tableau 30 : Nombre de représentants et rythme de réunion des instances de l'ANICAP.

Poste	Nombre de représentants par fédération	Rythme de réunion
Bureau	2	En fonction des dossiers en cours
Assemblée Générale	1 permanent assisté au maximum de 12 délégués	1 fois / an
Conseil d'Administration	4	4 fois / an

Afin de défendre ses intérêts et de s'organiser, la filière caprine s'est structurée, avec la création de syndicats pour représenter chacun de ses intervenants, eux-mêmes regroupés au sein d'une structure interprofessionnelle (l'ANICAP), chargée de représenter la filière dans son ensemble (voir figure 64).

Figure 64 : L'organisation associative de la filière laitière caprine.



La filière caprine laitière est donc une filière prépondérante des productions caprines, puisqu'elle représente entre 78 % et 84 % du lait de chèvre produit en France en 2012, le reste étant produit par les élevages fermiers (G.E.B., 2013b). Malgré la diversité de ses acteurs (taille de élevages, des organismes de collecte et de transformation, formes sociétales...), c'est une filière bien organisée au moyen de fédérations et d'une interprofession, afin de favoriser son développement et de défendre les intérêts de ses membres.

IV. LA FILIÈRE FROMAGÈRE

1. *Les élevages*

D'après BOULENGER (2012b), les élevages caprins fermiers sont répartis sur tout le territoire français, 60 % d'entre eux en zone de plaine et 40 % en zone de moyenne et haute montagne. Cette répartition semble être confirmée par les données du G.E.B.(2013b) (voir tableau 31). Si, selon ces mêmes données, les élevages fromagers et mixtes représentaient 53 % des élevages en France en 2012, ils n'ont produit qu'environ 20 % du lait au niveau national, soit environ 130 millions de litres de lait.

Tableau 31 : Le poids de la transformation fromagère fermière dans les principales régions caprines en 2012 (adapté du G.E.B., 2013b).

	Part du lait livré / livré et transformé à la ferme (%)	Poids de la région dans les fabrications fermières nationales	
		% du lait transformé	% des fromagers
Poitou-Charentes	97	7	3
Midi-Pyrénées	85	10	7
Rhône-Alpes	55	25	31
Centre	67	23	11
Pays de la Loire	97	2	3
Autres 8 régions	61	33	45
Total 13 régions	83	100	100

Selon les données du G.E.B. (2013b), en 2012, le cheptel moyen des élevages fromagers était de 70 chèvres, et celui des élevages mixte de 190 chèvres. Mais de grandes disparités existent entre les régions. Ainsi BOSSIS *et al.* (2013) distinguent deux types de régions : le Sud /

Méditerranée (Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur), avec un cheptel moyen de 57 chèvres, et les autres régions (principalement Centre, Bourgogne et Aquitaine) avec un cheptel moyen de 128 chèvres (voir tableau 32). D'après BOULENGER (2012b), en 2010, 85 % de ces élevages étaient sous forme individuelle, contre seulement 15 % de G.A.E.C..

Tableau 32 : Eléments structurels des élevages fromagers du socle national de référence (adapté de BOSSIS *et al.*, 2013).

	Centre + Bourgogne + Aquitaine	Languedoc- Roussillon	P.A.C.A.
Nombre d'exploitations	11 (dont 2 A.B. et 5 A.O.C.)	39 (dont 6 A.B. et 12 A.O.C.)	19 (dont 3 A.B. et 1 A.O.C.)
U.M.O. totales	2,9	2	1,8
U.M.O. caprines	2,6	2	1,7
Chèvres	128	63	51
Chèvres / U.M.O. caprine	52,5	33,3	31,4
Chevrettes	46	17	10
Taux de renouvellement (%)	36	25	20
S.A.U. (ha)	37,4	16,2	9,8
S.F.P.C. (ha)	20,8	14,6	7,7
Parcours utilisé (ha)	-	85	68
Lait total produit (L)	106 674	36 580	24 738
Lait / U.M.O. caprine (L)	42 161	19 009	14 715

Outre la taille des cheptels, ces deux types de régions se différencient par une S.A.U. beaucoup plus petite pour les élevages du Sud / Méditerranée, essentiellement valorisée en surface fourragère (tableau 32) associée à l'utilisation de parcours, des achats importants de fourrage, une main-d'œuvre salariale quasi inexistante et des rendements moins élevés (tableau 32 et annexe 9).

Selon BOSSIS *et al.* (2013), 60 % des élevages fromagers font appel à de la main-d'œuvre salariée. Cette main-d'œuvre salariée est supérieure en nombre à la main-d'œuvre représentée par les exploitants pour 25 % d'entre eux (essentiellement les plus gros élevages).

La marge brute annuelle par U.M.O. caprine des élevages du socle national de référence oscille entre 22 591 € pour les élevages biologiques et 46 586 € pour les élevages A.O.C. du Centre (tableau 33). Malgré cette variabilité entre les élevages, les revenus des éleveurs fromagers sont

plutôt homogènes, puisque 70 % d'entre eux gagnent entre 10 000 et 30 000 € par U.M.O. familiale (voir figure 61). Quelques paramètres sources de variabilité dans les revenus des éleveurs sont présentés dans les annexes 7 à 9.

Tableau 33 : Analyse des élevages fromagers du socle national de référence selon les politiques de démarcation et la zone (source : BOSSIS *et al.*, 2013).

<i>Sur 69 fromagers</i>	A.O.C. Sud	A.O.C. Centre	Bio	Fermier Sud	Fermier Centre
Nombre d'éleveurs	14	5	11	35	4
Lait total produit (L)	42 469	165 263	26 594	29 980	78 788
Lait par chèvre (L)	617	933	455	559	730
Prix du lait (€/L)	1,87	1,39	2,06	1,80	1,45
Marge brute / U.M.O. caprine (€)	27 556	46 586	22 591	22 660	44 546

2. Cadre réglementaire et législatif de la transformation et de la commercialisation de produits laitiers fermiers

La production et la commercialisation de produits laitiers par un atelier fermier (i.e. un éleveur caprin qui transforme uniquement le lait de sa propre exploitation) est encadrée par un certain nombre de textes de loi au niveau européen et national (la liste de ces textes est disponible en annexe 10). Ainsi, comme tous les établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant, les éleveurs doivent déclarer le détail de leur(s) activité(s) à la Direction Départementale de la Protection des Populations de leur département et respecter un Plan de Maîtrise Sanitaire correspondant à leur(s) activité(s).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) est composé de trois volets de mesures à mettre en place :

- De bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques.
- Des procédures fondées sur le principe de l'HACCP, avec une analyse de danger individuelle ou collective.

- Un système de traçabilité et de retrait / rappel.

Toutes ces mesures doivent être documentées et renseignées de façon détaillée pour chaque exploitation. Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la fabrication de produits laitiers et fromages fermiers (rédigé par l'ANICAP et validé par les services de contrôle de l'Etat) est un support possible (et conseillé) pour la mise en place du PMS. Certaines mesures de flexibilité (détaillées dans le règlement (CE) N° 852/2004) s'appliquent cependant pour tous les établissements qui traitent moins de 2 millions de litres par an. Il existe également des dérogations concernant les locaux et les matériaux employés lors de la transformation pour les produits laitiers ayant des caractéristiques traditionnelles, dans le respect des conditions définies par l'arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

Le lait cru constitue un cas particulier parmi les denrées commercialisables par les élevages fermiers car il est considéré par la loi comme un produit primaire. Sa cession ou sa vente ne fait donc pas l'objet d'obligations supplémentaires sauf dans deux cas :

- Lorsqu'il est remis directement au consommateur final (vente directe selon les modalités précisées dans la figure 66).
- Lorsqu'il est remis à un établissement de restauration collective.

Dans ces deux cas, la mise sur le marché du lait cru est soumise à l'obtention d'une autorisation délivrée par le préfet du département de l'exploitation. Cette autorisation est délivrée sans limitation de durée, de quantité commercialisée ou de distance de commercialisation après constatation par les services de contrôle du respect des exigences de l'arrêté du 13 juillet 2012 (elle peut cependant être suspendue en cas de non-respect ultérieur de ces exigences). Ces exigences portent principalement sur le stockage, le conditionnement, les conditions de vente, les critères de sécurité et d'hygiène du lait cru, ainsi que les autocontrôles qui y sont associés.

Toute intervention sur le lait, même une simple thermisation, sort du cadre des productions primaires et est soumise à une législation qui lui est propre, car le produit de cette intervention devient alors un produit laitier. Deux cas de figure se présentent alors pour l'exploitant :

- Il commercialise toute sa production en vente directe au consommateur final. Dans ce cas il n'est soumis à aucune autre obligation que la déclaration de son activité à la D.D.P.P. et le respect de son PMS.
- Il vend toute ou partie de sa production à un intermédiaire. Un agrément sanitaire est alors en principe nécessaire.

La notion d'agrément sanitaire et ses applications sont définies par l'arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. L'agrément sanitaire est accordé pour trois mois par une préfecture à un établissement suite au dépôt d'un dossier de demande d'agrément à la préfecture concernée (accompagné de toutes les pièces justificatives), suivi d'une visite de l'établissement par les services vétérinaires. Il est accordé définitivement à l'issue d'un second contrôle au cours de ces trois mois. Les pièces nécessaires à ce dossier sont détaillées en annexe 10.

Etant donnée la complexité de cette démarche, des dérogations sont possibles sous certaines conditions très précises, définies par ce même arrêté.

- Les quantités hebdomadaires cédées aux établissements de commerce de détail n'excèdent pas 800 L de lait traité thermiquement et 250 kg de produits laitiers.
- La quantité cédée par catégorie de produit représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie, sauf si cette quantité est inférieure à 250 L de lait traité thermiquement ou 100 kg de produits laitiers.
- Le rayon de livraison autour de l'entreprise est au maximum de 80 km (sauf cas particuliers, dans la limite de 200km de rayon).

Dans ce cas, le producteur est tenu de se déclarer tous les ans auprès de la D.D.P.P. et de lui fournir une liste détaillée de ses produits, ses destinataires (activité, adresse, distance), ainsi que les quantités hebdomadaires cédées et produites. Cependant l'agrément reste nécessaire pour livrer des

produits à des établissements agréés (types cuisine centrale de restauration collective, par exemple), quels que soient les volumes produits ou la distance de livraison.

Toutes les exigences légales concernant les producteurs fermiers de produits laitiers caprins sont synthétisées dans la figure 65, en fonction de leurs productions et de leurs circuits de commercialisation. Actuellement, selon la DRAAF Rhône-Alpes (2012), la plupart des élevages caprins fermiers français sont seulement soumis à déclaration de leur activité.

3. La production des produits laitiers fermiers

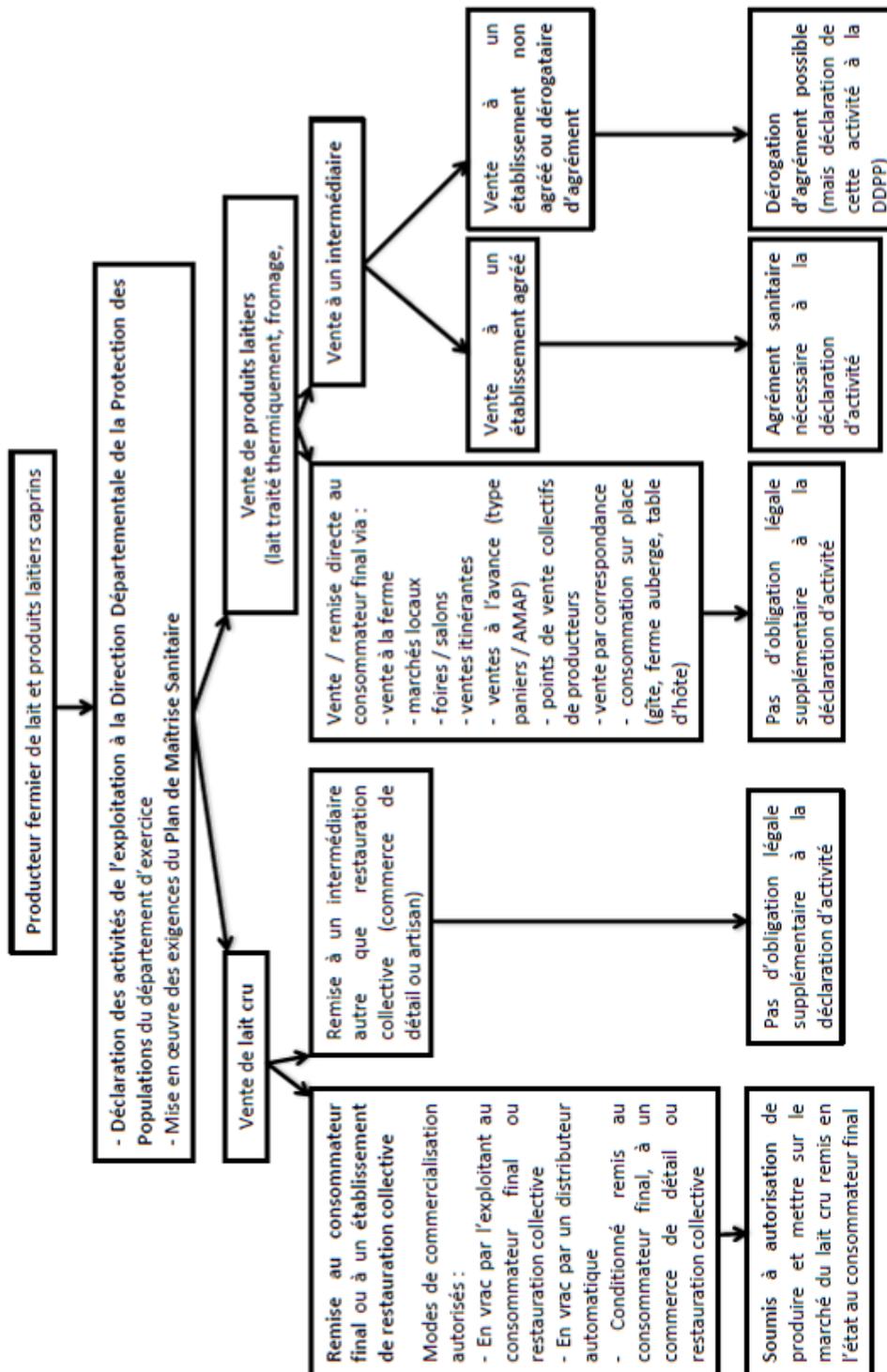
En raison de la grande diversité des exploitations et de la très grande proportion de produits vendus en vente directe, peu de données sur la production fermière en France sont disponibles. Les données de l'Enquête annuelle laitière (2013) font état de près de 1,3 millions d'hectolitres de lait transformés en produits fermiers (dont 14 % livrés à l'industrie) et de 23 220 hectolitre de lait entier vendu directement ou autoconsommé en 2011 (tableau 34). La production A.O.P. représentait, en 2011, 1 965 tonnes de fromage (voir tableau 19).

Tableau 34 : Utilisation du lait à la ferme en France (source : Enquête annuelle laitière, 2013).

Année	2011	2012 (semi définitif)
Lait utilisé pour la fabrication de produits fermiers (en hL)	1 295 007	1 272 336
Dont livraisons à l'industrie de produits fermiers (en équivalent-lait) (en hL)	192 624	175 888
Vente directes et autoconsommation de lait entier (hors collecteurs) (en hL)	23 220	22 833

Selon BOSSIS *et al.* (2013), parmi les éleveurs fromagers du socle national de référence, 75 % d'entre eux fabriquent uniquement des fromages de type lactique (dont 70 % varient les formes et les tailles), avec une valorisation moyenne de 1,76 € par litre de lait. Seuls 25 % des éleveurs (tous situés dans le sud de la France) utilisent plusieurs technologies fromagères : 75 % de coagulation lactique, 15 % des pâtes pressées et 8 % de produits frais type yaourts. Le lait est alors valorisé à 1,96 € par litre.

Figure 65 : Exigences légales appliquées aux producteurs fermiers caprins (d'après les données du MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT, 2007b, et de la DRAAF Rhône-Alpes, 2012).



La filière caprine fromagère est de nature variée, par la taille de ses élevages, ses productions, ses débouchés. Qualifiée d'insaisissable par BOULENGER (2012b), son offre est difficilement évaluable, car la majorité de sa production est commercialisée en vente directe.

V. LA FILIÈRE LAINE

1. *Les élevages de chèvres Angora*

D'après DIBET (2011), la France comporte environ 150 élevages de chèvres Angoras, pour une production annuelle de 17 tonnes de laine mohair. Ces élevages sont majoritairement implantés au sud d'un axe Bordeaux - Dijon, dans des zones de montagne ou défavorisées, avec une densité d'élevages maximale en région Rhône-Alpes (figure 66).

Figure 66 : Situation géographique des élevages de chèvres Angora (source : ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DU MOHAIR FRANÇAIS, 2011).



Etant donné le faible nombre d'élevages, aucune étude statistique sur l'ensemble de la filière n'a été menée par l'Institut de l'Élevage ou le Ministère de l'Agriculture. Cependant une synthèse

des bilans technico-économique de dix élevages (5 en région P.A.C.A. et 5 dans d'autres régions), réalisée par COURSANGE (2011), nous apporte quelques informations sur ces élevages (même si le nombre d'élevages étudiés est trop petit pour pouvoir qualifier ces données de références).

D'après ce bilan, on distingue deux types d'élevages :

- Les « petits troupeaux » ou « ateliers complémentaires ». Ils comportent entre 45 et 75 Angoras (dont peu ou pas de mâles castrés) et sont associés à d'autres activités agricoles (tableau 35). Le revenu moyen par U.M.O. familiale de ce type d'élevage est de 19 500 € (tableau 37).
- Les « grands troupeaux » ou « ateliers principaux ». Ce sont des troupeaux de 120 à 140 Angoras, dont 15 à 30 % de mâles castrés, qui constituent l'unique ou la principale activité agricole de l'exploitation (tableau 36). Le revenu moyen par U.M.O. familiale va de 15 600 à 15 900 € selon le système fourrager (tableau 37).

Tableau 35 : Caractéristiques des petits troupeaux de chèvres angora en France (adapté de COURSANGE, 2011).

Paramètre	Moyenne sur 5 exploitations	Variabilité
Le troupeau		
Effectif moyen (adultes Angoras)	60	45 à 75
Dont mâles castrés (%)	0	13 % pour 1 expl.
Les surfaces consacrées aux Angoras (en hectares)		
Prairies	10	7 à 12,5
Parcours	12	0 à 6 pour 4 expl., 45 pour 1 expl.
Céréales	1	1 pour 4 expl., 0 pour 1
Main d'œuvre	2 U.M.O. familiales dont 1 consacrée aux chèvres	
La gestion du mohair		
Mohair produit (kg)	190 (3,2 kg/Angora/an)	125 à 250 (2,6 à 4 kg/Angora/an)
Mohair vendu brut	0	
Mohair vendu « en transformé » (kg)	182	104 à 250
% mohair vendu / production	95	85 à 100

Tableau 36 : Caractéristiques des grands troupeaux de chèvres angora en France (adapté de COURSANGE, 2011).

Paramètre	Moyenne sur 5 exploitations	Variabilité
Le troupeau		
Effectif moyen (adultes Angoras)	125	95 à 150
Dont mâles castrés (%)	25	15 % pour 2 expl., 30 à 40 % pour 3 expl.
Les surfaces consacrées aux Angoras (en hectares)		
Prairies	14	10 à 18.0 pour 1 expl. Qui achète 100 % du fourrage
Parcours	20	0 à 15 pour 3 expl., 55 pour une expl. Et 123 pour l'expl. avec 100% du fourrage acheté
Céréales	1	1 pour 3 expl., pour 2 expl.
Main d'œuvre	1,6 U.M.O.	
La gestion du mohair		
Mohair produit (kg)	440 (3,5 kg/Angora/an)	290 à 670 (2,4 à 4,7)
Mohair vendu brut	130	35 à 310
Soit part de la production vendue en brut (%)	30	12 % pour 3 expl. Et 50 % pour 2 expl.
Mohair vendu « en transformé » (kg)	270	180 à 400
% mohair vendu / production	90	60 à 100

Tableau 37 : Revenus des élevages de chèvres Angoras en France (adapté de COURSANGE, 2011).

Paramètre	Moyenne des 5 ateliers « petits troupeaux »	Moyenne de 3 ateliers « grands troupeaux », avec foin produit	Atelier « Grand troupeau » avec foin acheté (1 exploitation)
Effectif (adultes)	60	115	150
Nombre d'U.M.O. familiales	2	1,5	1
Marge brut de l'atelier caprin Angora (€)	15 000	19 400	15 700
<i>% marge Angora / total marges exploitation</i>	<i>34</i>	<i>67</i>	<i>100</i>
Marges autres activités agricoles (€)	29 400	9 500	0
Primes (€)	24 500	14 300	14 900
Charges globales (€)	23 600	16 500	9 700
Excédent brut d'exploitation (€)	45 300	27 000	20 900
Annuités (€)	6 800	3 300	5 500
Revenu disponible (€)	38 500	23 400	15 900
<i>Soit / U.M.O. familiale (€)</i>	<i>19 250</i>	<i>15 600</i>	<i>15 900</i>

Neuf élevages sur les dix de l'enquête sont autosuffisants en fourrages, avec entre 10 et 14 hectares de prairie (soit 1 à 2 ha par adulte) et 5 à 50 hectares de parcours. 60 % de ces troupeaux pâturent entre 180 et 200 jours par an. Le reste des cheptels y passe plus de 210 jours par an. La distribution de compléments énergétiques et azotés est très variable entre les élevages : de 30 à 70 kg par an pour les adultes (en période hivernale et / ou en lactation) et de 36 à 120 kg par an pour les chevreaux.

La quantité de mohair produite par chèvre est très variable entre les élevages, indifféremment de la taille du cheptel. Toujours selon COURSANGE (2011), ces différences de production de laine ont deux origines principales : la qualité génétique des animaux et la qualité des fourrages distribués.

2. La production, la transformation et la commercialisation de la laine mohair

La quantité moyenne de mohair produite par an et par chèvre est de 3,5 kg selon COURSANGE (2011), avec une grande variabilité, comme vu précédemment (voir tableaux 35 et 36). La SICA, l'organisme gérant la transformation du mohair (voir plus loin), estime cette quantité à 4 ou 5 kg. La tonte a lieu deux fois par an, pour tous les animaux à partir de l'âge de 6 mois. Selon la SICA, les toisons sont débarrassées de leurs impuretés et défauts, puis triées par l'éleveur en trois catégories : Kid Mohair (mohair des chevreaux), Mohair des jeunes et Mohair des adultes.

Deux possibilités s'offrent alors aux producteurs : vendre son mohair brut à d'autres éleveurs (c'est le cas, selon COURSANGE (2011), des éleveurs de grands troupeaux, qui commercialisent ainsi une partie de leur production) ou le commercialiser après transformation. Dans ce dernier cas, le mohair récolté est expédié à la SICA, l'organisme qui se charge de faire réaliser les différentes étapes de sa transformation. En raison des faibles volumes produits en France, il n'existe pas de circuit industriel classique pour le mohair français.

Un second contrôle est réalisé par la SICA lors de la réception des toisons. Un échantillon de chaque lot est prélevé et envoyé pour analyse à l'Institut Textile de France. Le mohair est ensuite lavé, cardé (peigné si nécessaire) et filé en Italie. Les fils destinés au tricotage et au tissage sont ensuite teints et travaillés jusqu'à leur forme finale en France, dans la région de Castres.

Les produits finis sont ensuite rendus aux éleveurs (qui en sont restés propriétaires tout au long du processus) afin qu'ils les commercialisent. Toute la production est commercialisée en vente directe, de l'éleveur au consommateur final. Les différents circuits existants sont, d'après COURSANGE (2011), la vente à la ferme, la vente sur des marchés, des foires et salons, la commercialisation en « maisons de pays » (magasins collectifs ou dépôt-ventes, qui prélèvent un pourcentage des recettes) et la vente par correspondance via internet.

D'après COURSANGE (2011), la valorisation moyenne du mohair, sur 10 exploitations étudiées, est de 173 €/kg de mohair brut (tableau 38). Cependant, une grande variabilité existe, en fonction des circuits de commercialisation, les prix de vente mais également en fonction de la nature des produits vendus. Ainsi la confection a la plus haute valorisation, alors que les couvertures et plaids ont la plus basse (les élevages vendent en moyenne 20 % de fils à tricoter, 15 % de couvertures et 65 % de confection).

Tableau 38 : Valorisation de la production de 10 élevages de chèvres angoras français selon les circuits commerciaux utilisés (adapté de COURSANGE, 2011).

Circuits commerciaux	Quantité vendu (en kg équivalent brut)	Valorisation (€/kg)	Frais de commercialisation	
			€ / kg vendu	% du chiffre d'affaire
Vente à la ferme dominante	150	150 à 165	6	5
	350	180 à 195	28	15
Vente en maison de pays dominante	180	179 (142 après prélèvement)	35 (dont 33 de prélèvement)	20
Vente par correspondance	620	148	19	13
Vente sur salons et marchés et circuits mixtes	225	171	24	15
Moyenne globale sur les 10 exploitations	255	173	24	14

La principale contrainte de ce système reste la gestion des stocks, car le mohair étant récolté seulement deux fois par an et le processus de transformation durant 6 à 8 mois, les éleveurs ont un stock de marchandises en général égal à la quantité de produits vendus à l'année.

3. *Les organismes spécifiques de la filière*

Tout comme les filières laitières, la filière mohair possède sa propre organisation interprofessionnelle, avec son syndicat d'éleveurs, ses représentants de la transformation, de la commercialisation...

a) *L'Association Interprofessionnelle du Mohair Français*

D'après les données de son site internet, créée en 1994, l'Association Interprofessionnelle du Mohair Français regroupe quatre collèges (et leurs représentants associés) :

- Un collège « éleveurs producteurs de mohair », représenté par l'A.N.E.C.A.
- Un collège « génétique », représenté par la section Angora de CAPGENES.
- Un collège « transformation » : SICA Mohair.
- Un collège « commercialisation » : ce sont les éleveurs ou groupements d'éleveurs commercialisant des produits certifiés « Le Mohair des Fermes de France ».

Cette interprofession a pour rôle de fédérer la filière, de la représenter et de la promouvoir. Afin de rendre le mohair français identifiable et de garantir un certain niveau de qualité, elle a mis en place dès 1994 la certification « Le mohair des fermes de France » (voir figure 67) et son cahier des charges.

Figure 67 : Sceau identifiant les produits certifiés « Le Mohair des Fermes de France » (source : ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DU MOHAIR FRANÇAIS, 2011).



b) L'Association Nationale des Eleveurs de Chèvres Angora

Egalement créée en 1994, l'Association Nationale des Eleveurs de Chèvres Angora (A.N.E.C.A.) est un syndicat d'éleveurs. Elle a pour rôle de défendre les éleveurs de chèvres Angora, de les représenter, mais également d'organiser des formations pour ses adhérents.

c) SICA Mohair

D'après les données de son site internet, la SICA Mohair a été créée en 1985 à l'initiative de trois éleveurs de chèvres Angora. Basée à Castres, elle rassemble aujourd'hui 80 éleveurs sociétaires et 50 éleveurs clients.

Cette structure a pour rôle de faire transformer (au moyen de deux sessions de transformation par an) à façon la production de ses éleveurs sociétaires et clients par des artisans spécialisés. Ils effectuent des contrôles qualités et, lorsque les résultats de ceux-ci sont bons, ils étiquètent la production avec le sceau « Le Mohair des Fermes de France ».

Elle est dirigée et gérée par un bureau de 4 ou 5 membres et un conseil d'administration de 12 membres, tous éleveurs sociétaires, aidés par deux salariées. Ces éleveurs décident également des gammes de coloris et de produits disponibles pour la transformation du mohair.

Bien que petite par sa taille (environ 150 producteurs) et hétérogène dans ses élevages, la filière mohair est une filière très organisée, avec sa propre interprofession, sa propre certification de qualité (Le mohair des Fermes de France) et une unique structure chargée de la transformation et du contrôle qualité de toute la production nationale, intégralement gérée et possédée par les éleveurs, la SICA Mohair. Une commercialisation de la production entièrement en vente directe s'ajoute à l'atypie de cette filière.