

# Diversité de la production fromagère caprine en Poitou-Charentes

**15 témoignages de producteurs fermiers**

## EDITORIAL : « L'ESPRIT FERMIER »



Que vous soyez vous-même producteur, étudiant, enseignant ou technicien, ce dossier de témoignages sur la « diversité de la production fromagère fermière caprine en Poitou-Charentes » vous permettra de découvrir les principaux systèmes fermiers présents en Poitou-Charentes. De l'élevage à la commercialisation en passant par la transformation, différentes stratégies sont abordées au fil de ces fiches.



Même dans une région à vocation industrielle pour le fromage de chèvre, l'importance économique de la filière fermière en Poitou-Charentes n'est pas négligeable avec 15 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel. Au-delà de cet impact économique, la production de fromages de chèvre fermiers marque le terroir de ses traditions et de sa culture qui restent bien vivants en Poitou-Charentes. Les productions fermières et industrielles sont totalement complémentaires sur le territoire régional.



La présentation du dossier par des témoignages des fromagers permet une expression personnelle des problématiques rencontrées au quotidien sur ces exploitations fermières. L'histoire de chacun de ces producteurs retrace les logiques de trajectoire et les choix opérés à certains moments clefs de leur aventure agricole. Cette expression personnalisée vise ici à transmettre un peu de la passion qui anime les ambassadeurs de cette *Terre de Chèvres*. Chaque histoire de fromager est unique.



Et s'il n'existe sans doute pas de recettes particulières pour tenter et réussir l'expérience du fromage fermier en Poitou-Charentes, chaque producteur a une expérience à partager. Parmi les différents systèmes, nous pouvons distinguer trois classes d'exploitations en fonction de leur taille : **les plus petites** (+/- 60 chèvres par troupeau), **les moyennes** (60 à 250 chèvres) et **les plus grandes** (plus de 250 chèvres).



Cette typologie nous permet d'illustrer une diversité de fonctionnements fermiers caractéristiques de la région; la gestion de la main d'œuvre, des pratiques d'élevage et de fabrication fromagère ou des circuits de commercialisation y sont différentes et appropriées. Sur ces plus petites exploitations, la main d'œuvre est majoritairement de type familial, la conduite d'élevage est plutôt extensive et la commercialisation s'effectue essentiellement sur les marchés.

Sur les plus grands ateliers, ici de plus de 200 ou 250 chèvres, la main d'œuvre salariale est fréquente ; le système d'élevage est plutôt intensif et les circuits de commercialisation reposent le plus souvent sur les grossistes et les G.M.S. (excepté éventuellement chez les producteurs mixtes fermier-laitier qui peuvent rester en circuit court).

La classe intermédiaire de taille des structures est composée de producteurs qui tendent vers l'une ou l'autre de ces deux logiques de fonctionnement.

Bien sûr, la dimension de l'élevage caprin ne suffit pas à distinguer exclusivement le fonctionnement des exploitations fermières. Mais il permet de repérer plusieurs stratégies en lien avec des problématiques propres. Au final, il se dégage trois principales catégories de "questions fermières" : le partage du temps et de la pénibilité du travail, la maîtrise technique de la fabrication fromagère et la valorisation économique par les débouchés commerciaux retenus.

Cette compilation d'histoires illustre une forme du collectif des acteurs engagés dans la défense et la promotion du goût, de la typicité des fromages de chèvre traditionnels et le désir de vivre au pays.

En remerciant les producteurs fermiers ayant répondu favorablement à ce projet, nous vous souhaitons à présent à tous une lecture intéressée des témoignages de ces passionnés de la production fermière en Poitou-Charentes.

**François BONNET**

*Président de la FRESYCA*

**Marie-Hélène GAUVREAU et Philippe MASSE**
























*Représentants de la Section Fermière*











## **CONTEXTE DE LA PRODUCTION FERMIERE CAPRINE**

En France, en 2007, on a compté une production de 15 000 tonnes de fromages fermiers sur approximativement 100 000 tonnes de fromages de chèvres produits.








A l'échelle régionale, les producteurs fermiers représentent 3 % de l'effectif national, soit environ 140 producteurs. La région a produit environ 200 millions de litres de lait annuellement, avec 1 300 éleveurs laitiers, soit 50 % de la production nationale. 10 millions de litres de lait de chèvre sont transformés à la ferme.

## SOMMAIRE : LES EXPLOITATIONS FERRIÈRES PRÉSENTÉES

N° fiche	NOM - STRUCTURE	Structure et spécificités	Appartenance à des réseaux
1	<b>Mélanie BOURSIN</b> (Charente-Maritime)	60 chèvres avec 1,5 UMO - Bâtiments neufs "S'installer sur une petite structure avec vente sur les marchés" Adhérent à la Route du Chabichou - Production de Mothais sur Feuille	  
2	<b>Bertrand DESJEUX</b> (Charente-Maritime)	35 chèvres Poitevine et 25 ha de SAU avec 1 UMO Utilisation du pâturage pour les chèvres. Adhérent à l'ADDCP	
3	<b>Patrick TROCQUE</b> (Charente-Maritime)	230 chèvres - Mixte laitier - fermier Production de Mothais sur Feuille	 
4	<b>Paul GEORGELET</b> (Deux-Sèvres)	550 chèvres sur 78,5 ha de SAU avec 8,5 UMO (SARL et EURL) Vente directe et à des fromagers (0 vente en GMS) Production de Chabichou du Poitou AOC et de Mothais sur Feuille ; Adhérent à la Route du Chabichou	  
5	<b>GAEC La Roche Elie</b> (Deux-Sèvres)	60 chèvres, dont 20 chèvres Poitevine sur 7 ha de SAU avec 2 UMO (GAEC) Vente sur les marchés locaux. Production de Mothais sur Feuille Adhérent à la Route du Chabichou	   
6	<b>Nadine et Michel MARBOEUF</b> (Deux-Sèvres)	150 chèvres sur 10 ha de SAU avec 2,75 UMO Mixte fermier et vente à un affineur. Production de Mothais sur Feuille Adhérent à la Route du Chabichou et à Bienvenue à la Ferme	  
7	<b>Mariam et José DANMAILLE</b> (Deux-Sèvres)	160 chèvres sur 80 ha avec 2,5 UMO Production de Mothais sur Feuille - Adhérent à la Route du Chabichou	 
8	<b>GAEC La Plaine de Fomard</b> (Deux-Sèvres)	300 chèvres Saanen sur 65 ha de SAU à 3 associés en GAEC Système mixte laitier - fermier en production de fromage bio (AB) Adhérent à la Route du Chabichou et Biosèvres. Production de Mothais.	 
9	<b>EARL de Dany et Jean Christophe SAUZE</b> (Deux-Sèvres)	200 chèvres Poitevine sur 25 ha de SAU et 2,75 UMO (EARL) Mixte laitier - fermier. Signé Fermier Poitou-Charentes Adhérents à l'ADDCP et à Accueil Paysan. Production de Mothais	  

<b>10</b>	<b>Laurent MIGEON</b> <b>GAEC La Poinière</b> (Deux-Sèvres)	250 chèvres Alpine sur 130 ha de SAU et 4,5 UMO (+ 80 Vaches Allaitantes) Mixte fermier et vente à un affineur. Production de Chabichou du Poitou AOC	
<b>11</b>	<b>GAEC Blanchecoudre</b> <b>MM. FUZEAU</b> (Deux-Sèvres)	85 vaches Normande sur 105 ha et 3 UMO frères associés en GAEC Le fromage de vache fermier et le beurre au lait cru Adhérents à un groupe CIVAM	
<b>12</b>	<b>GAEC Le Maras</b> <b>Famille GAUVREAU</b> (Vienne)	150 chèvres sur 80 ha de SAU avec 4,8 UMO Adhérent à la Route du Chabichou et à Bienvenue à la Ferme Vente au magasin de Bellefonds	 
<b>13</b>	<b>Lydia et Christian</b> <b>Blanchet</b> (Vienne)	30 chèvres Poitevine sur 16 ha de SAU (+ atelier de volailles et 2 vaches laitières) Pâturage des chèvres - Adhérent à l'ADDCP et à Accueil Paysan	 
<b>14</b>	<b>Françoise et Jacky</b> <b>DEBIN</b> (Vienne)	150 chèvres sur 50 ha de SAU avec 2,8 UMO Adhérent à Bienvenue à la Ferme et à un groupe Civam	
<b>15</b>	<b>EARL du Domaine du</b> <b>Parc - Patrick GRANGER</b> (Vienne)	260 chèvres sur 95 ha de SAU avec 3,5 UMO Mixte laitier – fermier. Adhérent à Bienvenue à la Ferme et à la Route du Chabichou	  

### Légende:

➤ <b>Identification de la race de chèvre</b>	Association de Défense de la Chèvre Poitevine (ADDCP)		
➤ <b>Production de fromages sous signes de qualité ou en démarche de reconnaissance</b>	Production de Chabichou du Poitou AOC 	Production de Mothais sur Feuille 	Signé « Fermier Poitou-Charentes » 
➤ <b>Appartenance à des réseaux d'accueil</b>	Route du Chabichou et des Fromages de Chèvre 	Accueil Paysan 	Bienvenue à la Ferme 
➤ <b>Mode de production</b>	Agriculture biologique	