

Cabri d'Ici : promouvoir la viande caprine locale et durable

Le groupe d'éleveurs caprins du CIVAM (Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) du Haut Bocage (Nord Deux-Sèvres) a créé il y a 5 ans l'association « **Cabri d'Ici** » pour promouvoir la viande de cabri **né et élevé à la ferme**, nourri **au lait naturel**, issu d'une **ferme à taille humaine**.

Les motivations de Cabri d'Ici :

- Faire découvrir la viande caprine et lui redonner une place dans les habitudes de cuisine
- Développer les circuits-courts et locaux de commercialisation
- Redonner de la cohérence à la filière en valorisant les animaux des élevages laitiers
- Soutenir l'élevage paysan et durable

CABRI

Un chevreau âgé de 7 mois ou plus, poids de carcasse de 15 à 22 Kg. Sa viande est rouge, tendre et peu grasse.

D'ICI

C'est une démarche localisée dans chaque département.

Les animaux sont nés et élevés à la ferme.

C'est une alternative au circuit long et un moyen de valoriser tous les produits de la ferme

La Charte d'Engagement « Cabri d'Ici »

Les fermes y souscrivent lors de la création d'une association Cabri d'Ici ou lors de leur adhésion à une association existante.

Cette Charte propose des critères liés au système de production, à la taille de la ferme, au bien-être animal et aux modalités de commercialisation.

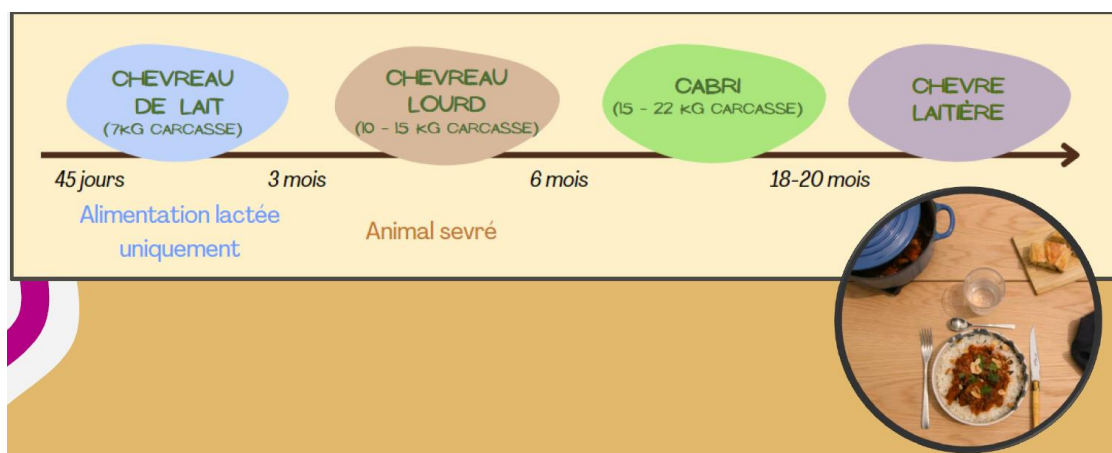
Par exemple, sur la partie commercialisation, la Charte d'engagement stipule :

"Les associations Cabri d'ici mettent en avant le « local » : de la fabrication de produits de qualité, jusqu'à la commercialisation.

Les produits sont donc commercialisés localement, à l'échelle du département de l'association et des départements limitrophes.

De manière générale, la vente directe est toujours privilégiée afin de maintenir un lien humain entre producteurs et consommateurs.

Les associations Cabri d'ici favorisent le partage des marchés entre les éleveurs et mettent en avant la solidarité."



Les valeurs de Cabri d'Ici :

- Le troupeau de chèvres doit être pâturant, pas forcément en Agriculture Biologique
- Taille troupeau < 400 chèvres / ferme
- Seuil par travailleur < 200 chèvres / UMO (exploitant ou salarié) et < 70 ha /UMO
- SAU (hors surface pastorale et prairies permanentes) < 150 ha
- Cabri élevé au lait naturel (pas de lait reconditionné), de chèvre ou de vache, tété ou distribué

CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

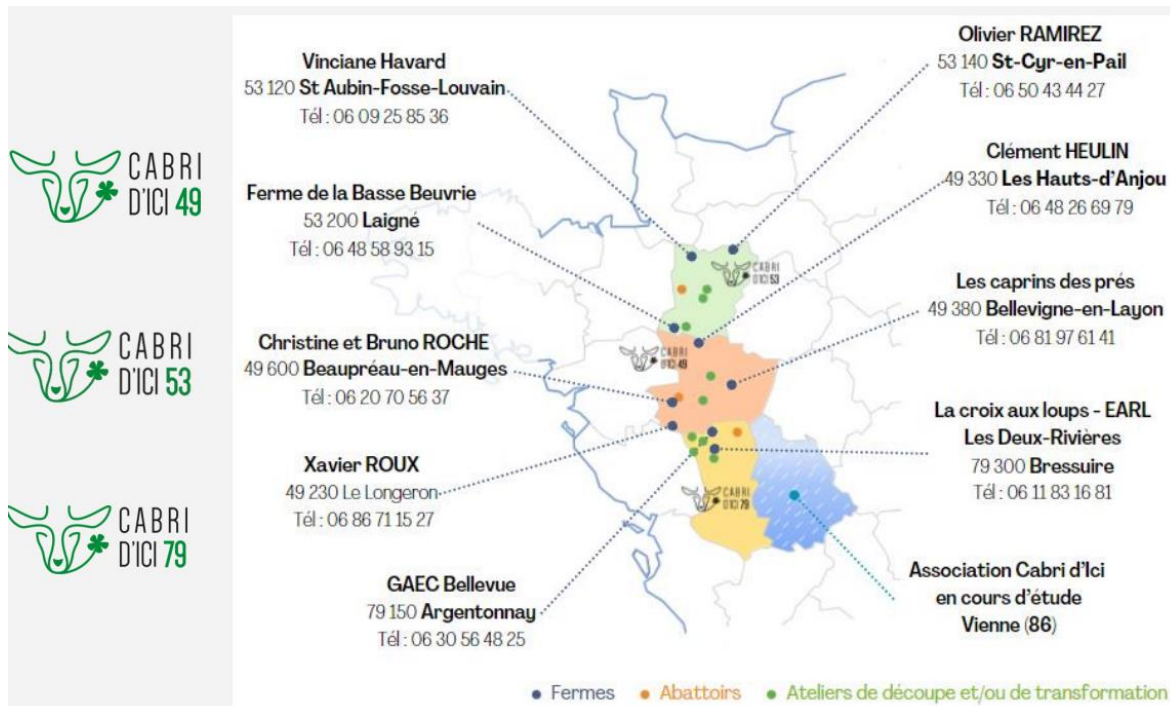
06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)

12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et l'Europe

Cabri d'Ici a d'abord été créé à l'échelon départemental (53, puis 49 et 79 en simultanément) et enfin l'échelon national avec la Fédération Nationale Cabri d'Ici afin que cet outil de promotion puisse se diffuser partout en France.



Témoignage de Christelle HAMEURY et Laurent COUILLEAU (EARL les deux rivières à Bressuire) AB -adhérent et membre fondateur de l'association « Cabri d'Ici » :

« Nous transformons 25 à 30 cabris par an depuis 3 ans, et sommes régulièrement en rupture ! Nous avons la chance d'avoir abattoir (Thouars) et atelier de transformation (Les Sicaudières) proches de la ferme. Le saucisson et chorizo sont des produits plus faciles à vendre, mais les terrines et bocaux cuisinés permettent de valoriser respectivement les abats et les os (carré de côtelettes). C'est un élargissement de gamme, facile à vendre pour nous qui sommes déjà en vente directe avec nos fromages. L'association Cabri d'Ici proposent des bases de recettes, des fiches pour les bouchers expliquant les façons de découper les cabris ou chevrettes. Niveau tarifs, nous vendons notre carcasse fraîche 14 €/Kg, il ne faut pas brader ! pour les terrines nous sommes à 7€/ 180 g en vente directe. Pour l'instant chaque producteur fait son circuit de commercialisation, sa promotion, souvent courte et locale. Si la production augmentait l'association pourrait envisager une commercialisation collective via un commercial multicartes. »

Contact CIVAM Haut Bocage :
 Chargée de développement : Stéphanie PRESTAVOINE - Courriel :
 stephanie.prestavoine@civamhb.org - 06 40 59 23 05
 Bureau : 5 Place du Château 79700 MAULEON - Courriel : contact@civamhb.org - 05 49 81 80 29

Les projets de Cabri d'Ici :

- Mener des temps d'échanges sur nos pratiques agricoles
- Créer des partenariats avec des opérateurs locaux
- Réaliser de la recherche autour de la découpe et la transformation
- Réaliser des études économiques : systèmes d'élevage et coûts de production
- Communiquer (fermes-ouvertes, vidéo de sensibilisation ...)
- Rechercher des débouchés
- Accompagner d'autres départements à la création d'associations Cabri d'Ici
- Travailler sur la communication (Semaine du goût, représentation extérieure, site internet ...)



CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine et Vendée :

06.42.77.37.71 (Johanna), 06.38.10.90.03 (Mélissa) ou 06 33 92 42 03 (Virginie)
 12bis rue Saint-Pierre - 79500 MELLE

Réalisation : Johanna GRAUGNARD, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET

Bulletin publié grâce au concours financier du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine et l'Europe

