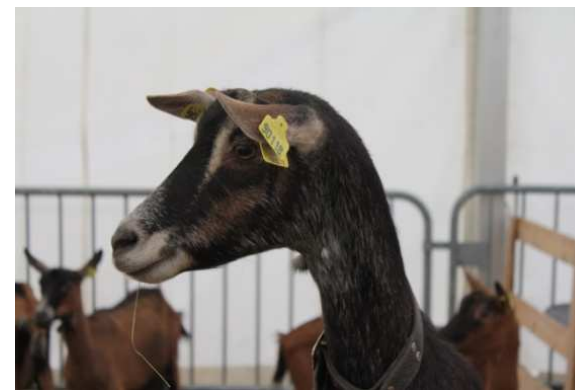


Composition issue du concours dessins Printemps des Chèvres 2012



La Filière Caprine des deux Savoie



**SYNDICAT
CAPRIN 73/74**

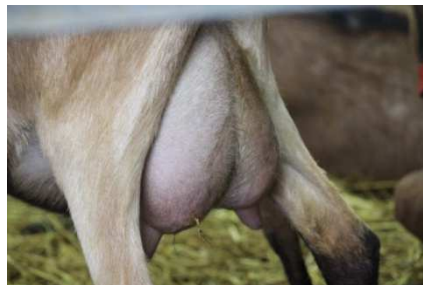


Mars 2015

La Filière Caprine des Savoie :

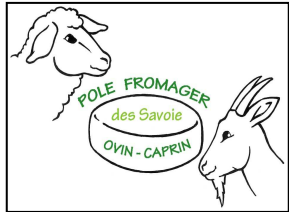
- 220 exploitations professionnelles
- 13 500 chèvres (en augmentation régulière)
- 6 millions de litres de lait / an => 2^{ème} production laitière des Savoie
- 900 Tonnes / an de fromages fermiers au lait cru
- 1 AOC « CHEVROTIN » depuis 2002
- 2 technologies fromagères dominant :
Pâte Pressée non cuite de type **Tomme** et **Lactique**
- 1 filière qui attire de nombreux porteurs de projets

Un ancrage fort « Territoire - Animal - Produit »



La Filière Caprine des Savoie

Une filière organisée autour de :



- **Syndicat Caprin de Savoie et de Haute Savoie**

 - Défendre les enjeux de la filière caprine

- **Le pôle fromager**

 - Appui technique à la transformation

- **Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin AOP**

 - 30 adhérents, 100 T de Chevrotin annuel

 - Appellation d'Origine Protégée 100% fermière

- **Syndicat Interprofessionnel de la Tomme de Chèvre**

 - Indentification et protection de l'origine des produits

 - Travaux sur l'itinéraire technique, communication

 - Pôle Fromager

- **Association de Sauvegarde des Chèvres des Savoie**

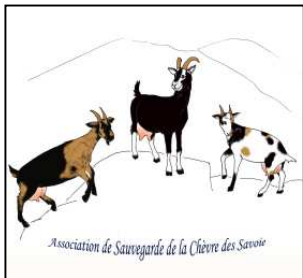
 - Programme National de Biodiversité et sauvegarde de la race menacée : 1 000 animaux recensés

 - Pépinière en partenariat avec le Centre d'Élevage de POISY

- **Association Printemps des Chèvres**

 - Communication et Promotion de l'élevage caprin et de ses produits

 - 7 éditions déjà conduites en partenariat avec FAVERGES



La Filière Caprine des Savoie



Les exploitations caprines des Savoie:

L'éleveur :

- majoritairement non issu du milieu agricole, de formation Bac + 2 et plus,
- installé avec les aides à l'installation, après une première expérience,
- travaille en couple (en majorité avec un statut pour le conjoint),
- création de l'atelier caprin pour 70 % des cas avec une troupe de 50 à 60 chèvres,
- main d'œuvre familiale peu présente,
- 25 % des éleveurs interrogés sont pluri actifs (guide, moniteur, pisteur,).

Le troupeau :

- RGA 2010 : 420 exploitations, 13 293 chèvres
- Majoritairement des alpines chamoisées
- Production de lait par chèvre : de 360 à 850 L
- 85 % des mises bas s'effectuent entre novembre et février
- 1,5 à 2 mois de tarissement
- 2 traites / jour, la monotraite testée

Les exploitations caprines des Savoie:

Pâturage et Alpage :

- Les chèvres sont au parc au moins 5 mois / an,
- Plus de 50 % des troupeaux pratiquent l'alpage.
- Près de 50 % des élevages sont en autonomie fourragère,
- Affouragement en vert peut se rencontrer du fait de contraintes foncières importantes,
- L'achat de foin en extérieur peut atteindre jusqu'à 100%,

Commercialisation:

- Vente directe : => de 30 à 80 % du chiffre d'affaire selon les exploitations
- Vente par intermédiaire : via des magasins de coopérative, fruitières, affineurs, fromagers, grossistes, supérettes, GMS, restaurants, hôtels ...
=> Présente sur l'ensemble des exploitations

Une tradition fromagère à faire découvrir, à valoriser, à développer:

Une production 100 % fermière au lait cru,

A côté de l'AOP CHEVROTIN qui a fêté ses 10 ans, cohabitent et complètent la gamme :

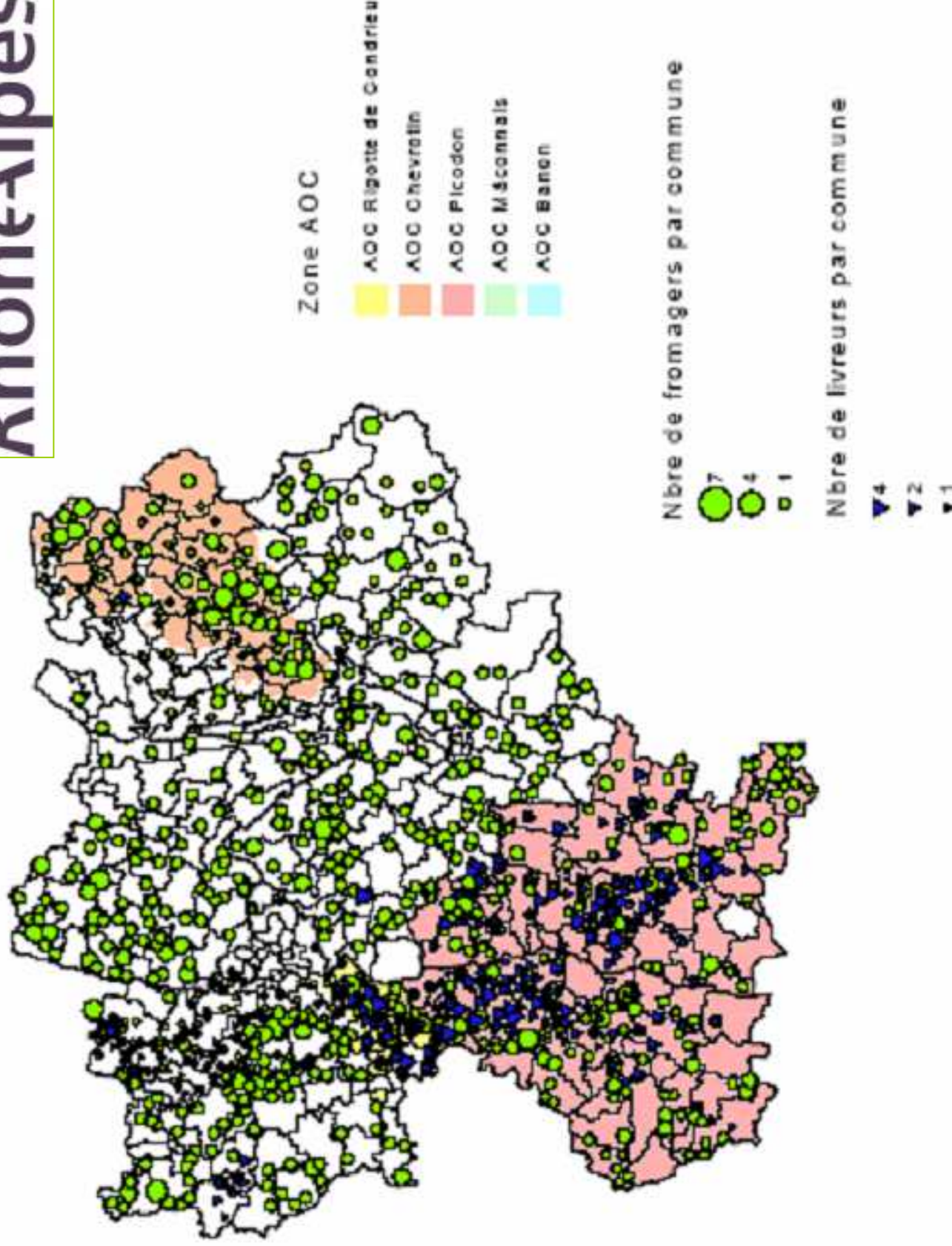
- La Tomme de Chèvre,
- Le Grataron d'Arêches
- Le Persillé des Aravis,
- Le Sérac,
- Le Tarentais.
- Raclettes, gruyères...



La Filière Caprine des Savoie

Localisation des fromagers et des livreurs

Rhône-Alpes Région



Les enjeux de la Filière Caprine des Savoie :

Rendre les exploitations vivables, viables et durables :

- Moderniser et adapter les exploitations afin que le métier soit plus « facile »
- Préserver la cohérence « territoire – animal - produit » lors des projets d'installation
- Encourager la pratique de l'alpage, spécificité des Savoie

Une tradition fromagère à faire découvrir, à valoriser, à développer ... :

- Valoriser la diversité des fromages de chèvre des Savoie,
- Accompagner la maîtrise des schémas technologiques, améliorer la qualité des produits
- Communiquer auprès des consommateurs

Le Lait Cru, une valeur à préserver :

- Préserver la typicité des fromages de chèvre des Savoie
- Apporter un encadrement technique en prévention des risques et en agissant en amont sur la qualité des laits, des fabrications

Des éleveurs compétents et un encadrement technique adapté:

- Apporter de l'expertise: recherche et développement, réseau de techniciens

Communiquer et faire connaître les fromages de chèvre des Savoie... :

- Être plus présent

Maintenir la biodiversité :

- Préserver les races locales



La Filière Caprine des Savoie

