



Provence Alpes
Côte d'Azur



COLLECTION THÉMA

A la ferme de Taloire, innover dans la valorisation de la viande de chevreaux

Biltong (viande salée, marinée puis séchée) et rillettes de chevreaux

“ Dans les Alpes de Haute Provence, dans le Verdon, une recherche de diversification en valorisant la viande de chevreaux produite sur l’exploitation. ”



ÉLÉMENT-CLÉ DE L'EXPLOITATION

L'exploitant a toujours voulu s'installer sur une exploitation à taille humaine, de petits bâtiments, un petit cheptel, peu de machine (la traite se fait à la main), une petite production avec une bonne valorisation dû à la transformation fromagère. En 2015, avec sa nouvelle compagne Patrizia, Jean-Christophe se lance dans la transformation de la viande.

DONNEES REPERES

Main-d'œuvre : un couple.

Les surfaces : 70 ha en parcours boisés et 3 ha de prairies naturelles.

Troupeaux : 24 chèvres alpines.

Transformation en fromages : 5 500 litres de lait transformés en fromages frais, affinés et secs. Commercialisation en vente directe pour 98 % et 2 % à des restaurateurs locaux.

Système fourrager : Grand pastoral. Les animaux sortent toute l'année. 100 kg de foin et 200 kg de concentrés / chèvre.

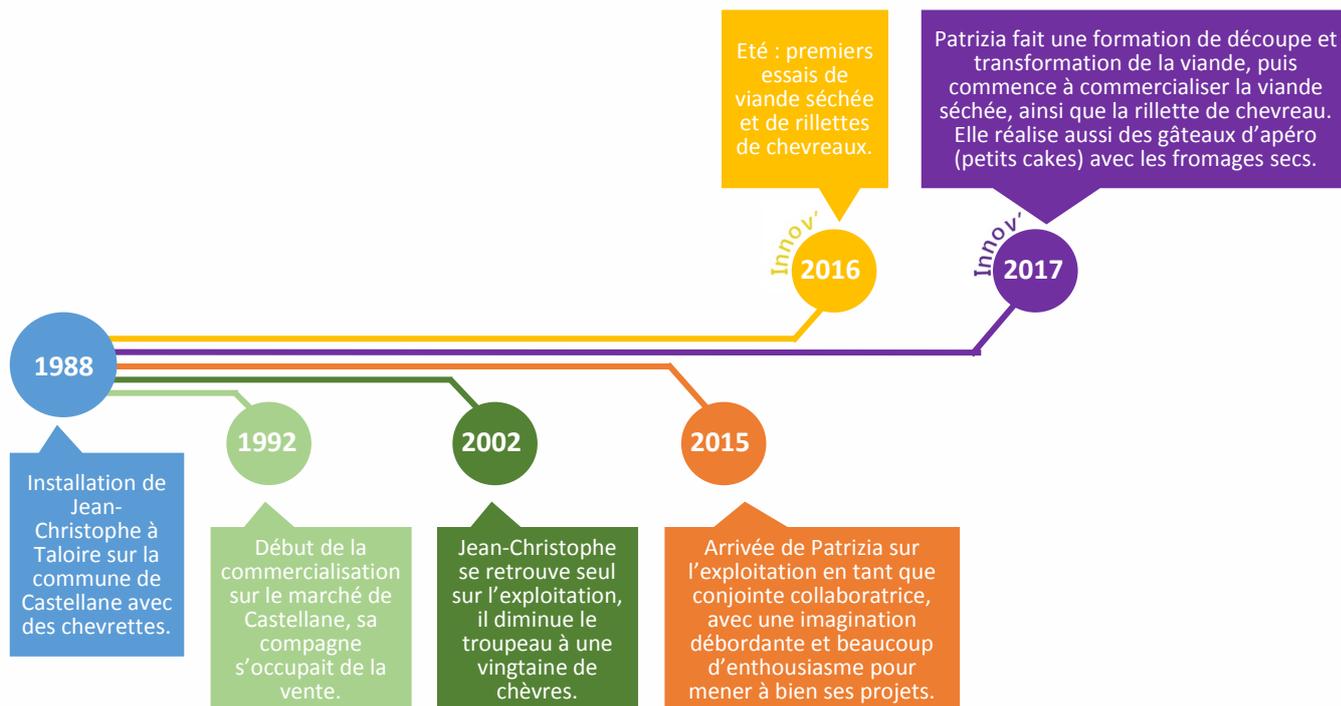


▶ TRAJECTOIRE D'ÉLEVAGE INNOVANT

“ L'ENVIE DE VALORISER LA VIANDE DE CHEVREUX PLUTOT QUE DE CONTINUER A LES ENVOYER CHEZ L'ENGRASSEUR ”

« En 2015, quand je suis arrivée sur l'exploitation très vite la question du devenir des chevreaux m'a posé problème. J'avais du mal à m'imaginer les chevreaux chez l'engraisseur. Ayant voyagé en Afrique autant bien dans le sud que dans le nord, je connais le biltong et j'en suis une consommatrice amatrice. J'ai donc proposé à Jean-Christophe d'essayer d'en faire avec les chevreaux. »

• Les dates et innovations-clés



ZOOM SUR...L'ANALYSE STRATÉGIQUE DE L'EXPLOITATION



► L'INNOVATION ...POINT PAR POINT

« La valorisation de la viande des chevreaux est pour nous une façon de boucler la boucle, tout ce que nous produisons sur l'exploitation est valorisé et vendu en produits finis, dans un tout petit rayon car nous vendons uniquement sur la commune de Castellane. Puis pour Patrizia, qui est Luxembourgeoise et qui a tout quitté pour venir vivre à Taloire, c'est très important de pouvoir exprimer sa créativité dans l'exploitation ».

● La viande séchée et les rillettes

« Nous faisons abattre nos chevreaux à Digne les Bains puis nous récupérons les carcasses. La viande est découpée, salée pendant 24h ensuite elle est mise en marinade 24h, puis elle est placée dans un séchoir. Une fois séchée, elle est découpée en fines lamelles, qui sont emballées sous vide et étiquetées. Le travail de découpe prend beaucoup de temps, mais j'ai gagné en dextérité, sécurité et méthode depuis ma formation de découpe. Nous portons 3 chevreaux à la fois à l'abattoir, cela me prend presque toute la semaine pour transformer les 3 carcasses. C'est notre première année et nous avons transformé environ 10 chevreaux. Les chevreaux sont tués à 15 kg vif cela représente environ 1,7 kg de viande séchée et 1,3 kg de rilette. Avec la viande qu'il reste sur les os je fais des rillettes, il n'y a pas de perte. Pour les rillettes, j'ajoute de la gorge de porc (60 % de chevreau et 40 % de porc). La rilette est mise en pot et stérilisée dans un autoclave chez un boucher. La viande séchée est vendue 6 € le sachet de 50 g et la cabrillette est vendue 5,20 € les 120 g. La viande séchée reste un produit de luxe, nous ferons certainement plus de cabrillette à l'avenir. »



Conseils pour les éleveurs intéressés :

« Il faut faire une formation de découpe cela permet de mieux connaître les règles d'hygiène, l'anatomie de l'animal, et surtout la sécurité car on travaille avec des objets tranchants. Après pour les recettes de marinade et le temps de séchage il faut faire des essais.»

Investissement : 2 500 € pour le matériel de découpe, la chambre froide, le séchoir, la machine à mettre sous vide, et l'aménagement d'une pièce spécifique. « Nous avons peu investi car la découpe se fait dans un atelier qu'on loue, il a juste fallu le remettre aux normes. »

LES INDICATEURS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

1 Résultats économiques

Une très **bonne valorisation du litre de lait** permise par des produits de qualité et une commercialisation en circuits courts.



2 Impact environnemental

Valorisation de surfaces non cultivables, **maintien de milieux ouverts**, riches en biodiversité. Impact environnemental limité du fait de la **faible concentration des effluents d'élevage** (les chèvres sont rarement dans le bâtiment. Le fumier est épandu dans le jardin et donné à des particuliers pour leur jardin), absence de fertilisation chimique et de traitement phytosanitaire.



3 Aspect travail

Le système est **gourmand en temps de travail** mais il est intéressant et valorisant. La coupure (tarissement des animaux) de fin décembre à mi-février est indispensable pour se reposer et prendre des congés.



Valorisation du litre de lait de chèvre	2,8 €/l
Coût alimentaire	100 €/chèvre
Revenu disponible	6 000 €/UMO



REGARDS CROISÉS

● Regard d'éleveur

« Revenant en arrière, je pense que je ne changerais rien de fondamental. Par contre pour l'avenir, je voudrais bien développer un lieu d'accueil pour mieux valoriser les exceptionnels talents culinaires de Patrizia et nos produits. Recevoir les estivants l'été pour améliorer le revenu et, à l'idéal, accueillir des réfugiés en basse saison pour être à la hauteur de leur si humaine hospitalité. Partager notre savoir-faire et le leur.»

Jean-Christophe NOBLET

● Regard de technicien

« C'est une petite exploitation avec peu de chèvres et une faible production laitière mais où les éleveurs sont heureux de vivre comme ça et ne changeraient pas leur système d'exploitation. Pour la valorisation de la viande séchée c'est le début et c'est difficile car peu de gens ont l'habitude de manger du chevreau et il y a beaucoup d'aprioris, mais grâce à la vente sur les marchés les éleveurs peuvent discuter et expliquer leurs produits. Patrizia a encore plein d'autres idées ... ce qui permettra de mieux valoriser leurs produits et d'améliorer leur revenu »

Josine GIRAUD, conseillère du dispositif Inosys Réseaux d'élevage Alpes de Haute-Provence

Document édité par l'Institut de l'Élevage

149, Rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - www.idele.fr
 Décembre 2018 - Réf. : 00 16 502 017 - ISBN : 978-2-36343-729-7 - ISSN : 2416-9617
 Conception : Institut de l'Élevage - Réalisation : Valérie Lochon (CRA APLC)
 Crédit photos : Institut de l'Élevage, Chambres d'agriculture

Ont contribué à la rédaction de ce dossier :

Christine Guinamard - Institut de l'Élevage - christine.guinamard@idele.fr
 Josine Giraud - Chambre d'agriculture des Alpes de Haute-Provence - jgiraud@ahp.chambagri.fr

Pour en savoir plus : www.inosys-reseaux-elevage.fr

INOSYS – RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Élevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.

Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la CNE.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « Développement agricole et rural »

