

Rencontres de la Transition Alimentaire à Auch

20 Septembre 2024

Atelier Syndicat Caprin du Gers



SYNDICAT CAPRIN du GERS



LOCALISATION



Département du Gers

LE PROJET RÊVÉ

Les éleveurs caprins s'organisent sur leur ferme, entre eux et avec des partenaires locaux pour qu'une majorité des chevreaux nés dans les fermes du département soient élevés, abattus et consommés sur le département et alentours.

HISTORIQUE & MAINTENANT

Tout part du constat que la quasi totalité des chevreaux nés dans le Gers en sortent âgés de quelques jours pour entrer dans une filière très fragile de production et commercialisation industrielle. Depuis quelques années, face à ce constat, des éleveurs essaient de se préparer à gérer leurs chevreaux sans cette filière.

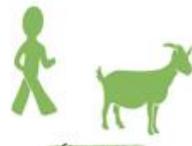
CALENDRIER & GRANDES ÉTAPES

Après un état des lieux (2020) et une phase de réflexion entre éleveurs (2023-2024) tout est à construire!

DIFFICULTÉS & BLOCAGES

- animation pérenne
→ financement du temps de travail
- création de débouchés locaux
→ connaissance de l'organisation de la filière
→ création de partenariats

PROFIL DES PORTEUR·SE·S



éleveurs

PARTENAIRES & RÔLES

- Chambre d'agriculture pour l'état des lieux en 2020
- les BIOS du Gers pour l'animation des discussions et l'avancée du projet depuis 2023

ATTENTES

- Retour d'expériences comparables
- Coup de pouce pour la création de notre réseau de partenaires locaux
- Soutien financier



Porteur de Projet : Fabrice Cartier, président du Syndicat Caprin du Gers

Contexte : Actuellement il y a une 40aine d'exploitations sur le Gers, la moitié fabrique du fromage et le reste est vendue à la coopérative Sodiaal.

Les chevreaux quittent la ferme au bout d'une semaine et sont engraisés auprès d'un seul opérateur dans le Lot-et-Garonne (qui a bcp de chevreaux de tte la France) qui vend qu'à un seul client : un abattoir situé ds une région caprine de France, puis ça part surement en export.

Dans le Gers, ceci représente 3000-4000 chevreaux qui sont disponible à la vente entre Janvier et Avril (si on parle de chevreau de lait de faible poids) sinon de Mars à Juin pour les chevreaux engraisés.

1 chevreau vendu environ 4euros vif – en carcasse : 15€/kg => ça revient à peu près au même

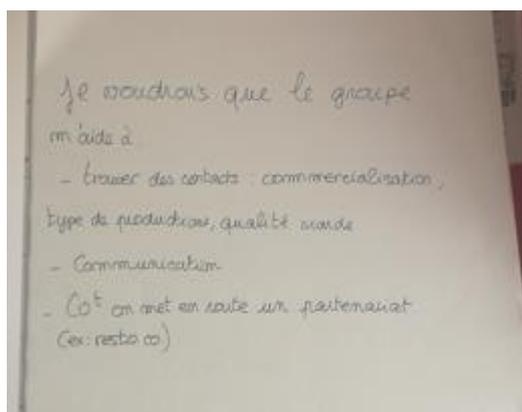
Le but pr le moment, c'est de trouver une solution pr les vendre, pas de faire de l'argent dessus.

Les chevreaux sont nourris au lait de chèvre ou lait de vache « frais » → pas le droit au lait en poudre en bio (ou si du lait en poudre bio, mais qui coûte plus cher). Ils boivent le colostrum la 1^{ère} semaine, environ 2L/jour.

Les chevreaux de lait sont tellement petits qu'il faudrait une ligne abattoir de lapin pour qu'ils soient abattus si petit. S'ils st fortement engraisés, peut-être ils peuvent être abattus sur une ligne agneau.

Objectif de la discussion :

- Comment relocaliser l'élevage de chevreaux dans le Gers ?
- Comment valoriser de la viande de chevreaux sur le territoire ?



Contraintes :

- les éleveurs sont des éleveurs « lait » et auraient besoin de monter en compétence « élevage viande » si besoin idem pr la commercialiser de la viande
- l'existence de cette viande est peu connue
- Production seulement sur une période, viande saisonnière

Idées d'actions :

- Prendre contact avec grossistes, traiteurs, restaurants, asso de consommateurs, les industries agro-alimentaire (Gers Bœuf), Syndicat des bouchers, écoles de CAP Boucherie, CUMA Seissan... pr voir si ça intéresserait, quel volume, quelle période...
- Les périodes de naissance pourraient être étalées si besoin et la disponibilité des chevreaux aussi s'ils sont engraisés et dc vendus plus âgés – ceci permettrait d'être moins saisonnier
- Actuellement le chevreau est vendu en vente direct/marché (colis entier) et en GMS, à voir si le chevreau peut être transformé ou valorisé d'une autre manière (conserves, pdts sec comme saucisson, surgelé)
- Communiquer sur le chevreau de Pâques pour compléter l'agneau de Pâques ou le chevreau de Noël + communiquer sur les marchés en même temps que la vente des fromages de chèvre + lors de la semaine du goût = Auch le goût
- Voir avec le PNR d'Astarac, si le chevreau pourrait pâturer pour maintenir l'espace ouvert et ainsi permettre un engraissement en dehors de la ferme
- S'inspirer d'autres espèces : vache mirandaise par exemple où une nouvelle filière a été développée / structure pour veaux à Pépieux (Pépieux Alliance bovine) / filière agneau 100% herbe (voir avec Pierre Pujos)
- En parler en lycée agricole pr que les pratiques changent ds le futur
- Vérifier si l'abattoir de Auch accepterait des chevreaux de la taille d'agneaux (de plus, plus l'animal est gros, plus il y a de viande et plus il est valorisé)
- Idée d'engraissement collectif ds le Gers = il faudrait un bâtiment collectif et du personnel pr faire tourner l'atelier, cher et compliqué à organiser
- Faire un test en resto collective pr voir si le chevreau intéresse + organiser des dégustations pour faire connaître le chevreau (le département fait des kits de dégustation ds les cantines des collègues)
- Mettre en avant la valeur nutritionnelle de cette viande → en resto co elle peut être mise dans les menus du dimanche ou jour férié, car sera chère vu qu'elle a de bonnes valeurs nutritionnelles + faire une enquête de satisfaction après
- Faire des recherches sur d'autres produits que nous pouvons faire avec du chevreau (ex : croquettes pr animaux) avec le LEREPS, ceci pourrait être financé par le PAT
- Mettre en place une expérimentation chez certains éleveurs pr trouver de nouveaux débouchés et ne pas avoir trop de viande à écouler
- Chercher ce qui existe en label pr se rapprocher d'un label existant ou créer un nouveau label – questionner gers bœuf qui ont qq labels ou une marque et font du porc, veau, salaison
- Former les éleveurs lait à devenir aussi éleveur viande et à savoir la commercialiser

Partenaires potentiels :

- **ADASEA** : peut trouver des financeurs pr le projet, voire être une structure porteuse ; le projet peut surement avoir des vertus environnementale (maintien des milieux ouverts) ou sur le bien être animal et ainsi être financé par l'agence de l'eau ou des RSE d'entreprises privées
- **CD32** : possibilité d'être financé via le PAT, car il y a une partie projet resto co et collaboration avec agrilocal + plateforme occit'alim + AAP AgriMer, Banque des Territoires
- **Les Bios du Gers**
- **ADEAR**
- Créer un projet tutoré avec **l'ENSAT** Toulouse ou prendre un stagiaire pour répondre aux questions :
 - o Quelle est la valeur ajoutée du chevreau ?
 - o Comment pourrions nous le faire découvrir aux gens ?
 - o Comprendre le milieu économique de l'actuel engraisseur
 - o Rechercher les plats faits ds les autres pays (afrique) avec le chevreau
- Mieux connaître cette viande grâce à **l'école des métiers de Pavie**
- **PNR Astarac**

A voir si une structure devient chef de file pour le projet et demande du temps via le PAT ou une structure monte un projet collectif et demande des fonds ou projet tutoré par des étudiants

