Les 12es Rencontres du Fromage Fermier

Provence – Alpes – Côte d'Azur

Mardi 17 octobre 2023

Carmejane

Le Chaffaut - 04

Résultats de deux années de travaux sur la valorisation des chevreaux

Techniciennes caprins PACA (Chambres d'Agriculture, Syndicat caprin 05)

Léna ORPHANT (INTERBEV AURA)

Les Journées de l'Élevage

Actions de diffusion régionale des filières d'élevage

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Avec le soutien financier

UNION EUROPÉENNE – Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural – L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Avec le soutien de

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

FONDS NATIONAL D'AMENAGEMENT ET DE DEVELOPPEMENT DU TERRITOIRE Massif des Alpes

Résultats de deux années de travaux sur la valorisation des chevreaux

Bilan de l'état des lieux ; inventaire des outils d'abattage, découpe et transformation mobilisables pour les chevreaux ; partage d'initiatives avec les Alpes du Nord

Techniciennes caprins (Chambres d'agriculture, Syndicat caprin 05)
Léna ORPHANT (INTERBEV AURA)

Avec le soutien de
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
FONDS NATIONAL D'AMENAGEMENT ET DE DEVELOPPEMENT DU TERRITOIRE
Massif des Alpes
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Mardi 17 octobre 2023

1

Déroulé de l'atelier

- Contexte – objectifs du projet en PACA
- Bilan de l'état des lieux :
  - Principaux résultats du questionnaire en ligne
  - Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme : quelques exemples
- Inventaire des outils d'abattage, découpe et transformation mobilisables pour les chevreaux
- Présentation du plan de filière chevreaux des Alpes du Nord
- Perspectives dans les Alpes du Sud

2

2

3

- Fragilité de la filière chevreau
- Construction d'un réseau « Petits ruminants fromagers fermiers sur le massif alpin »

  ↳ Valorisation des chevreaux = axe de travail prioritaire

- Etat des lieux pour caractériser la filière régionale

Quelle complémentarité entre l'engraissement des chevreaux à la ferme et la filière longue en atelier d'engraissement ?

4

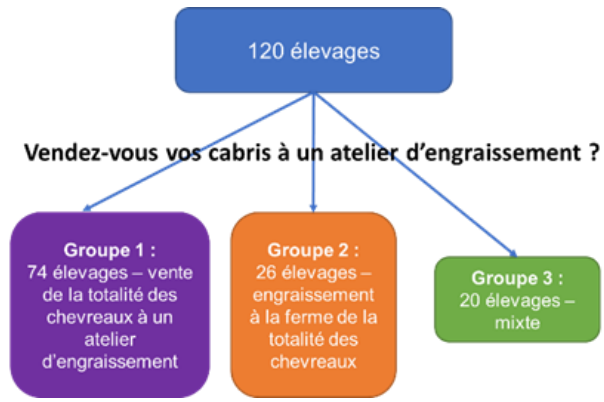
4

5

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Présentation de l'échantillon de réponses au questionnaire

- 120 réponses / ~300 éleveurs : 96 fromagers fermiers, 15 mixtes (laitiers/FF/viande), 7 laitiers, 2 viande



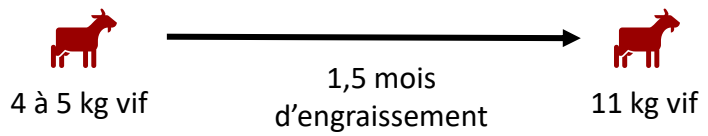
6

6

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Organisation du centre d'engraissement

- Un seul centre d'engraissement basé dans les Bouches-du-Rhône
- Collecte majoritairement réalisée en points de rassemblement
- Lieux de collecte : rarement des lieux prévus et aménagés pour cette activité



7

7

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Point de vue des éleveurs sur le centre d'engraissement

- 47% des éleveurs du groupe 1 (très) satisfaits par le centre d'engraissement
- 74% des éleveurs du groupe 1 disent ne pas avoir d'alternative
- Points à améliorer : mise en relation éleveurs – centre d'engraissement ; prix de vente des chevreaux…
- Commercialisation : Ets Ribot (84) → Export + GMS

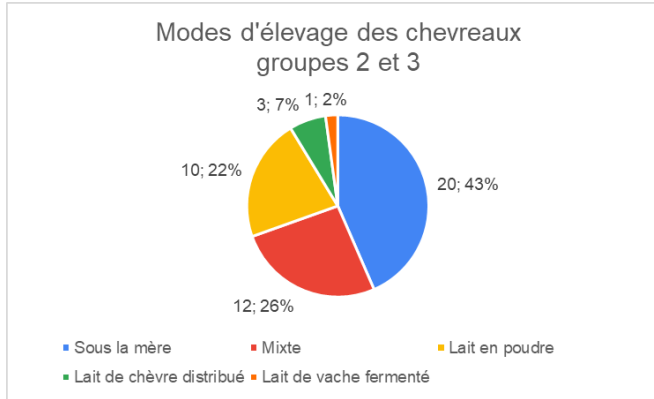
8

8

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Pratiques associées à l'engraissement à la ferme de chevreaux

63% des éleveurs enquêtés qui engraissent des chevreaux à la ferme le font **depuis plus de 5 ans**

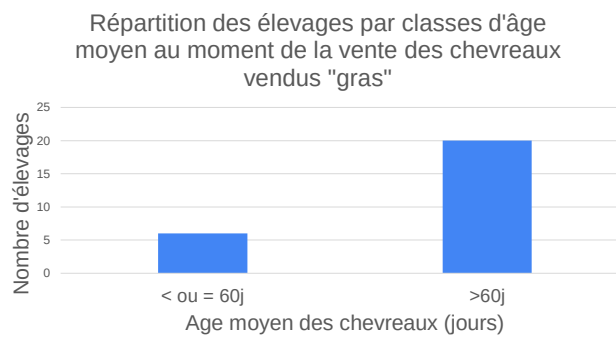


9

9

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Pratiques associées à l'engraissement à la ferme de chevreaux



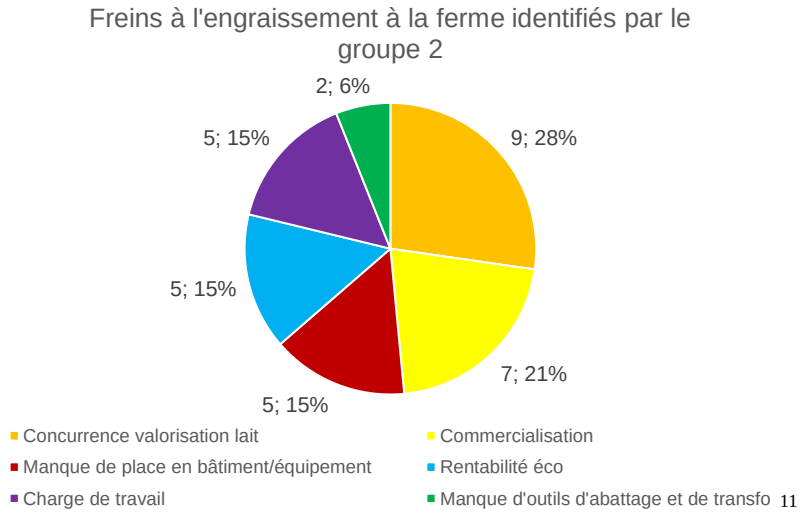
Modes de valorisation des chevreaux diversifiés à l'échelle d'un élevage : colis, carcasse, ½ carcasse, vif, transformé…

10

10

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Freins à l'engraissement à la ferme de chevreaux

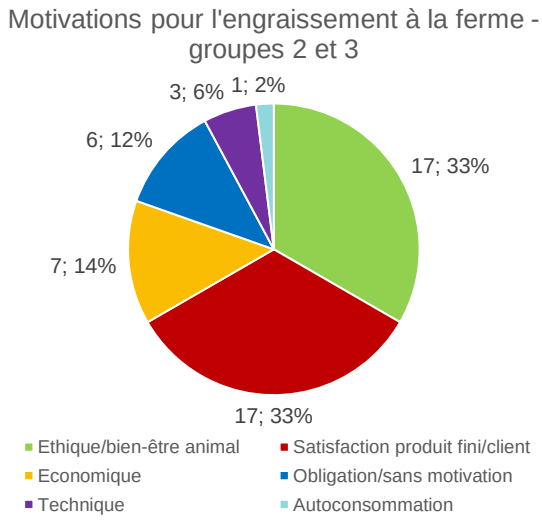


11

11

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Motivations pour l'engraissement à la ferme de chevreaux

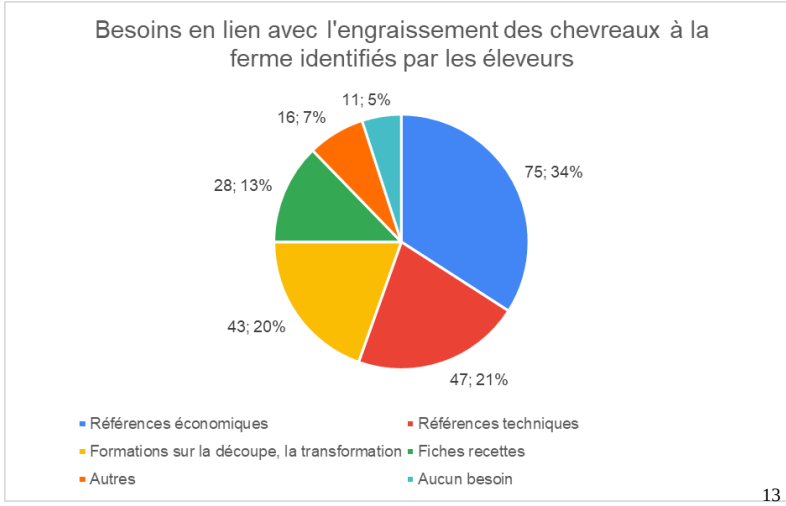


12

12

Quelle valorisation des chevreaux en région Sud ?

Besoins en lien avec l'engraissement à la ferme de chevreaux



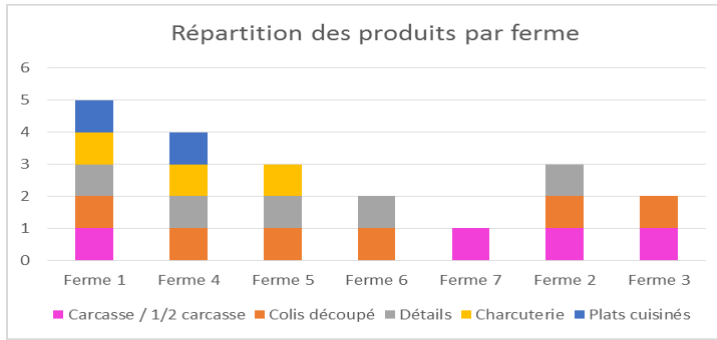
13

13

14

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

- 7 enquêtes approfondies
  - 3 élevages engraissant la totalité des chevreaux : 34 chevreaux vendus « gras » par élevage en moyenne
  - 4 élevages engraissant une partie de leurs chevreaux : 19 chevreaux vendus « gras » par élevage en moyenne



15

15

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

Des résultats plus précis sur les poids et les coûts

- Un poids moyen de 8,1 kg carcasse à l'abattage, pour des chevreaux âgés de 60 à 75 jours, et d'environ 14 kg vif.

- Coût d'abattage:
  - il dépend des abattoirs (au poids ou à la tête):
  - en moyenne: 17€ HT /chevreau ; 2,1 €/kg carcasse

16

16

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

Type de produits	Coût abattage HT	Coût découpe HT	Prix vente
Carcasses et ½ carcasse	17€/chevreau soit 2,1€/kg carcasse en moyenne *Fourchette : 1,6 € à 2,65 €/kg carcasse*	0	**11,80 € HT/kg carcasse** *Fourchette : 11€ à 13€/kg carcasse*
Colis découpés		1,6 €/kg carcasse *Fourchette : 1,2 € à 2,7€/kg carcasse*	**Prix vente TTC = 14,50 € à 20 € / kg viande du colis** **Ramené au poids carcasse: 14,20 € HT/kg carcasse** soit 110€/chevreau *Fourchette : 12,30 € à 16,20 €/kg carcasse*

- Grande variabilité des prix de vente en colis découpés, bien que tous en vente directe (localisation, dynamique commerciale, …)
- Pour faire les colis découpés : perte de 10 à 15% du poids à la découpe
- A prendre également en compte : le temps de trajet vers l'abattoir et la salle de découpe.

17

17

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

2 cas concrets d'élevages engraissant tous leurs chevreaux:
Exemple 1

- Elevage situé dans le 13, en chèvres communes provençales.
- 51 chevreaux engraissés, élevés sous la mère + foin et pâturage

- Abattage à 60 j, poids moyen / chevreau = 8,3 kg carcasse
- 423 kg carcasse vendus
  - 75 % en colis découpé
  - 25 % en charcuterie (terrines, saucissons)

18

18

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

Exemple 1	Colis découpé sous vide	Charcuterie	TOTAL ATELIER
Nb de chevreaux	40	11	**51**
Poids carcasse	319 kg 8 kg / chevreau	104 kg 9,4 kg / chevreau	**423 kg** **8,3 kg / chevreau**
Produits : / kg carcasse	14,30 € / kg	37,25 € / kg	**8419 €**
Charges : -abattage -découpe -transformation	2,64 € / kg 2,67 € / kg	2,64 € / kg 2,67 € / kg 17,88 € / kg	**1115 €** **850 €** **1861 €**
Marge	8,99 € / kg	14,06 € / kg	**4593 €** **10,85 € / kg** **90 € / chevreau**

Remarque : on ne compte pas le lait maternel utilisé pour l'engraissement des chevreaux, ni les frais de déplacements pour aller à l'abattoir et à l'atelier de transformation

19

19

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

2 cas concrets d'élevages engraissant tous leurs chevreaux:

Exemple 2

- Elevage situé dans le 04, en chèvres du Rove.
- 35 chevreaux engraissés, élevés sous la mère + foin et pâturage

- Cabris lait : abattage à 60 j, poids moyen / chevreau = 8,5 kg carcasse
- Cabris lourds : abattage à 200 j maxi, poids moyen = 12,8 kg carcasse
- 327 kg carcasse vendus
  - 73 % en colis découpé
  - 27 % en charcuterie (saucisses) et plats cuisinés

20

20

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

Exemple 2	Colis découpé sous vide	Charcuterie et plats cuisinés	TOTAL ATELIER
Nb de chevreaux	24	11	**35**
Poids carcasse	203 kg 8,5 kg / chevreau	124 kg 11,3 kg /chevreau	**327 kg** **9,4 kg / chevreau**
Produits : / kg carcasse	15 € / kg	19,74 € / kg	**5508 €**
Charges : -abattage -découpe -transformation	2,03 € / kg 1,22 € / kg	2,03 € / kg 1,22 € / kg 7,04 € / kg	**645 €** **283 €** **888 €**
Marge	11,75 € / kg	9,45 € / kg	**3692 €** **11,29 € / kg** **105 € / chevreau**

Remarque : on ne compte pas le lait maternel utilisé pour l'engraissement des chevreaux, ni les frais de déplacements pour aller à l'abattoir et à l'atelier de transformation

21

21

Valorisation des chevreaux engraissés à la ferme

2 cas concrets d'élevages engraissant tous leurs chevreaux:

- Dans les 2 cas :
  - Vente majoritairement en direct ; une partie en épicerie pour les saucisses
  - La vente de colis se fait sur commande; soit au marché soit en livraison
  - La transformation concerne plutôt les cabris les plus lourds et plus âgés
  - L'atelier de transformation prend directement les carcasses à l'abattoir
- Contraintes :
  - Prise de RDV obligatoire à l'abattoir et aux ateliers de transformation, parfois longtemps à l'avance
  - Un maximum de 15 chevreaux par abattage pour 1 abattoir
  - Les gabarits légers ne sont pas adaptés aux équipements des abattoirs

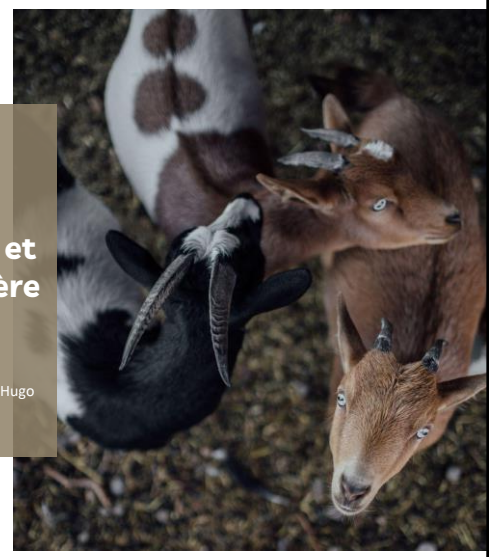
22

22

Projet de promotion étudiants ingénieurs 2023
Commandité par MRE PACA et UMT Pasto

Etat des lieux des outils de valorisation des chevreaux et des agneaux issus de la filière lait en région PACA

Par Gabrielle BICHAT, Gwendoline BRACCO, Maéva DONADIEU, Hugo ELLIS, Zoé MITAUT, Juliette POLLE, Damaris STERLING



23

23

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Objectifs du projet étudiant

1. Quels sont les outils d'abattage, de découpe et de transformation pour les chevreaux et les agneaux issus de la filière laitière ?

2. Caractérisation des outils et des déterminants des stratégies, dont les freins et les leviers, les perspectives de ces outils au regard des chevreaux et agneaux laitiers

24

24

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Méthodologie (1/2)

1. Etablir une liste d'outils valorisant potentiellement les chevreaux et agneaux filière lait
   ➔ Liste établissements agréés DDPP et appels éleveurs
   → 195 outils

2. Trier les outils réalisant de la prestation et valorisant des chevreaux et agneaux filière lait
   ➔ Appel 195 outils → 40 outils travaillant les chevreaux et agneaux lait

25

25

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

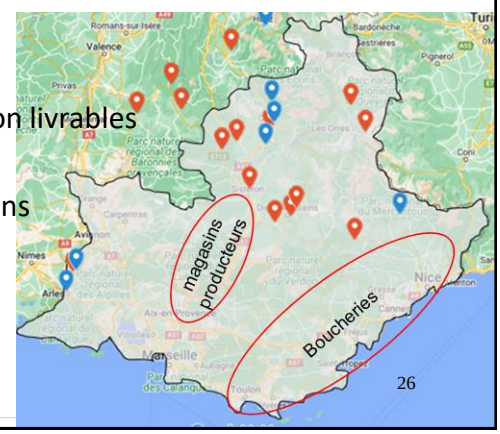
Méthodologie (2/2)

3. Réalisation du guide d'enquête + prise RDV

4. Réalisation des enquêtes

5. Analyse des résultats + création livrables

   → Réalisation de 26 entretiens



26

26

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Résultats : fiches techniques (1/2)

8 fiches techniques abattoirs

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Résultats : fiches techniques (2/2)

13 fiches techniques

découpe/transformation

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Résultats : carte interactive

29

29

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Résultats : Contraintes techniques liées à l'abattage de chevreaux

- Petite taille
- Peau difficile à enlever
- Poils restent sur carcasse
- Fragilité de la viande

→

- Conformation peu adaptée aux machines
- Augmentation du temps d'abattage
- Ralentissement de la cadence
- Fortes pressions pour assurer le bien-être animal

30

30

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Résultats : Contraintes économiques liées à l'abattage de chevreaux

- Carcasse à poids très faible
- Prise de place dans les stocks
- Pas de valorisation des co-produits

Rentabilité par carcasse très faible
Perte économique

31

31

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Résultats : Contraintes liées à la découpe/transformation de chevreaux

Contraintes liées à la découpe chevreaux légers :

- Peu de viande, donc peu de découpe élaborée
- Os percent les sacs sous-vide

Contraintes liées à la transformation des chevreaux légers :

- La viande se délite à la cuisson
- Besoin d'un minimum de viande parfois élevé (50kg pour des autoclaves)

Contraintes économiques :

Même temps de travail par rapport à un agneau, mais beaucoup plus léger = si facturation selon poids, perte de rentabilité pour les chevreaux

Adaptations de certaines structures :

- **Mise en place de facturation à la tête (6/16)**
- **Acquisition de petits autoclaves (7-10kg) par 2 structures**
- **Facturation à l'heure (1 outil)**
- **Exigences sur le poids/âge des animaux**

32

32

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

Mais alors pourquoi engraisser nos chevreaux ?

- Diversification de votre offre auprès de vos clients
- Meilleure valorisation de vos chevreaux
- Transformation des chevreaux : permet d'avoir des produits à vendre toute l'année

33

33

Analyse de l'offre d'outils de valorisation des chevreaux

De ce constat, quelles sont les propositions des différents acteurs ?

- Améliorer l'engraissement des chevreaux
- Allonger l'engraissement
- Améliorer la conformation des animaux

- Développer la communication sur la viande de chevreau

- Structurer la filière au niveau régional

34

34

La filière Chevreaux en Auvergne-Rhône-Alpes

Rencontres du Fromage Fermier

17.10.2023

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

35

35

La viande de chevreau et la filière en France

3 200 T : produit en France, soit environ 550 000 chevreaux

90% dans 3 abattoirs de grande taille et **10%** dans une soixantaine de petits abattoirs

55% partent à l'export

60% des chevreaux commercialisés en France en GMS, en demi ou quart de carcasse

Pics de saisonnalité : Environ **75%** au printemps et **25%** en hiver

Chevreau léger : **5-6**kg carcasse, 1 mois d'engraissement

Chevreau lourd : à partir de **9**kg carcasse, environ 2 à 3 mois d'engraissement

Source : Mission d'appui à la filière Viande de chevreau, Rapport n° 21026, CGAER, 2021

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

36

36

La filière caprine en AURA

1ère région
pour le nombre d'éleveurs caprins
1 330 élevages d'au moins 20 chèvres

14 % du cheptel national
123 000 chèvres dans les élevages d'au moins 20 chèvres

330 producteurs livreurs
39 Millions de litres collectés
7,5 % de la collecte nationale
Un réseau d'entreprises de transformation

1 000 producteurs fermiers
35% de la transformation fermière française de lait de chèvre
1ère région fromagère fermière

3 fromages de chèvre AOP
Picodon, Rigotte de Condrieu, Chevrotin

Une filière viande
en filière longue et circuits courts
85 000 chevreaux de boucherie / an
valorisation de la viande de chèvre

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

37

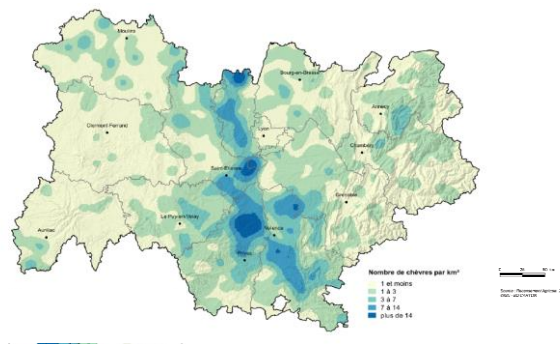
37

La filière caprine en AURA

Des terroirs à chèvres

75 % des élevages sont en zone de montagne

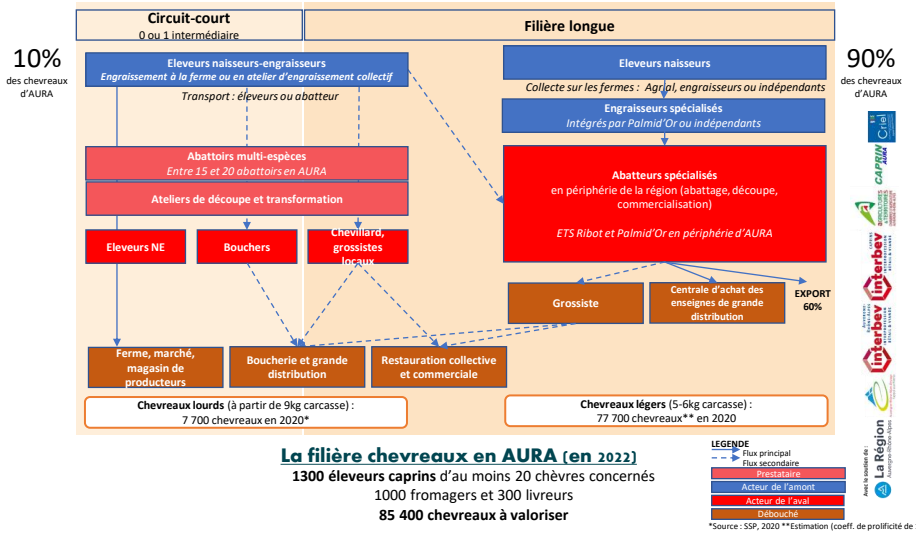
Exploitations d'au moins 20 chèvres au Recensement agricole 2020
01 : 55
26 : 212
63 : 75
69 : 144
73 et 74 : 212



Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

38

38



La filière chevreaux en AURA (en 2022)

1300 éleveurs caprins d'au moins 20 chèvres concernés
1000 fromagers et 300 livreurs
85 400 chevreaux à valoriser

39

39

Contexte : quels sont les facteurs qui poussent à structurer une filière ?

-Spécialisation des élevages dans la production laitière

-Perte d'usage de consommation du chevreau

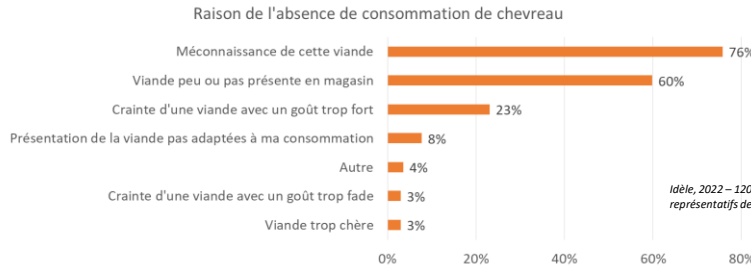
-Incertitude de la collecte sur certaines zones de production et ateliers d'engraissement menacés par l'augmentation des coûts de production et le manque de main d'œuvre

40

40

Besoin de visibilité sur le marché

- **Méconnaissance de cette viande (76 %) et difficulté d'approvisionnement (60 %)**
- **Produits peu adaptés aux habitudes de consommation :**
  - **Le demi-casque et la demi-culotte sont les produits les moins appréciés**
  - **Le gigot et l'épaule sont les produits les plus appréciés, avec ⅔ à ¾ d'intention de re-consommation**



Idèle, 2022 – 120 consommateurs naïfs représentatifs de la population

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

41

41

Recherche de rentabilité et de valorisation

1) **Livreur en filière longue** *30 jours, 10kg poids vif, 117 chevreaux, 65H au global*
2) **Fromager en circuit court** *65 jours, 9,8kg carcasse, 148 chevreaux, 222H, vente en colis*
3) **Fromager en circuit court** *65 jours, 9,8kg carcasse, 37 chevreaux, 34H, vente en carcasse*

Prix des chevreaux de 8 jours : 2€14/chevreau

Source : Inosys Caprins Ouest et Centre Val de Loire 2021

	1) Moyenne pour livreur en FL - 100% des chevreaux	2) Moyenne pour fromager en CC – 100% des chevreaux, colis	3) Moyenne pour fromager en CC – 50% des chevreaux, carcasse
Produit de l'atelier	3155€	19631€	3150€
Prix/chevreau	27€	140€	90€
Prix/kg	2,7€/kg vif	14,29€/kg carcasse	9,18€/kg carcasse
Montant total des charges/chevreau (hors coût du travail)	6,21€	68,96€	65,17€
Montant total des charges/kg vif (hors coût du travail)	0,62€	7,04€	6,65€
Rémunération permise par l'atelier	2429€	9961€	870€
Soit par chevreau	**20,79€**	**71,04€**	**24,86€**
Soit au kg	2,08€/ kg vif	7,25€/kg carcasse	2,54€/kg carcasse
Soit en nb SMIC/UMO	3,8	4,5	2,6

Source : Idèle, 2023

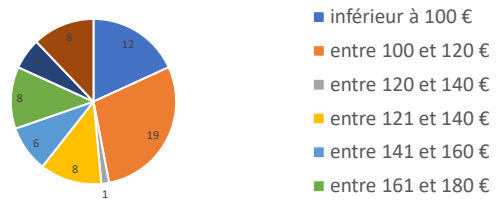
Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

42

42

Quelle valorisation finale de la carcasse en circuit-court ?

Valorisation totale moyenne d'une carcasse
(€/carcasse HT)



Enquête sur le Massif des Alpes Nord, 2023 – 115 répondants

43

43

Structure du Plan Filière 2023-2027

Enveloppe régionale de 166 000€ par an pour 5 ans :
124 000€ fonctionnement
42 000€ investissement

	Axes	Actions
A	REGROUPER L'OFFRE ET ORGANISER LA MISE EN MARCHE DU CHEVREAU LOURD DE L'AMONT A L'AVAL	A1 - Structurer la filière et créer de la valeur
		A2 - Stratégie marketing et projets pilotes de commercialisation
B	MOBILISER LES OUTILS POUR DEVELOPPER L'ENGRAISSEMENT LOCALEMENT	B1 – Coordination et démultiplication des projets autour de l'engraissement
		B2 - Déploiement du conseil technico-économique en élevage
		B3 - Accompagner les investissements structurants pour la filière
C	PROMOUVOIR LA VIANDE DE CHEVREAU	C1 - Sensibiliser les métiers de bouche
		C2 – Promouvoir la viande de chevreau auprès du grand public
D	ANIMATION/GESTION DU PLAN FILIERE	

44

44

Structure du Plan Filière 2023-2027

Actions	
A1 - Structurer la filière et créer de la valeur	• Création d'une organisation de producteurs • Développement du Label Rouge • Veille : normes de transport et abattage, contractualisation Egalim etc
A2 - Stratégie marketing et projets pilotes de commercialisation	• Etude des potentiels de marché et prospection • Développement de circuits logistiques (collecte, abattage, découpe, transformation, approvisionnement) • Approvisionnement de la restauration collective dans les restaurants pour professionnels

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

45

45

Structure du Plan Filière 2023-2027

Actions	
B1 - Coordination et démultiplication des projets autour de l'engraissement	• Soutien aux animateurs pour le développement de projets territorialisés : état des lieux, recrutement d'éleveurs, circuits locaux etc • Voyages d'étude
B2 - Déploiement du conseil technico-économique en élevage	• Aide à la décision et suivi technique pour l'engraissement à la ferme • Références technico-économiques
B3 - Accompagner les investissements structurants pour la filière	• Soutien pour permettre d'engraisser à la ferme, en atelier collectif, en atelier spécialisé • Voir les autres investissements pertinents chaque année

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

46

46

Structure du Plan Filière 2023-2027

Actions	
C1 - Formation des métiers de bouche	• Création d'outils pédagogiques et approvisionnement en carcasses pour les centres de formation bouchers et hôteliers • Présence dans des concours et salons régionaux
C2 – Promouvoir la viande de chevreau auprès du grand public	• Développement de supports de communication • Participation aux évènements promotionnels locaux & animations magasins
Animation et Gestion du Plan filière	• Animation d'un comité de pilotage filière, pilotage des actions et du budget

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

47

47

Quelques actualités

- **Un comité de pilotage régional incluant :**

Eleveurs laitiers : Collège producteurs CRIEL, Agrial, Union des Chevriers
Eleveurs fromagers : Syndicats Caprins de la Drôme, des Savoie, du Puy de Dôme, de l'Isère, Association caprine du Rhône, Association des chevriers de la Loire
Engraisseurs : Simiand (Ardèche) et Disdier (Bouches-du-Rhône)
Abattoirs multi-espèces : Andrézieux-Bouthéon
Abatteurs spécialisés
Bouchers : Fédération régionale des bouchers charcutiers traiteurs, Syndicat des bouchers charcutiers d'Ardèche
Institut de l'Elevage et Ferme du Pradel

- **Syndicat caprin des Savoie : Atelier d'engraissement collectif depuis 2022**
- **Syndicat caprin de la Drôme : Porteur de projet d'un Label Rouge viande de chevreau**
- **Association caprine du Rhône, Association des producteurs fermiers d'Isère, Cabriol 63 : Relance des syndicats autour de la valorisation du chevreau**

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

48

48

Axe A – Organiser la mise en marché du chevreau lourd

- Un projet de création d'une association de producteurs
- Création d'un opérateur et d'un circuit de commercialisation alternatif pour de la viande de chevreau lourd, fournir en continu et en quantité et étaler les périodes de vente
- Valorisation des chevreaux quel que soit le système (fromager, laitier, engraisseur)
- Structure à dimension régionale avec des mini-filières à dimension territoriale autour des abattoirs
- Comité projet constitué d'éleveurs, première structure à l'horizon 2024 pour des tests de commercialisation au printemps 2024, lancement en Sud-Ardèche

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes, interbev, interbev, Agricultures & Territoires, CAPRIN AURA, Criel

49

49

Le cahier des charges Label Rouge

- Cahier des charges Label Rouge en cours d'élaboration, non-figé. Projet porté par le Syndicat caprin de la Drôme.
- Chevreau de 10kg carcasse minimum engraissé maximum 90 jours.
- Reçoit du colostrum et lait post-colostral les 7 jours après la naissance au minimum
- Engraissement à la ferme (à repréciser)
- Alimentation au lait des mères, lait de vache acidifié et au lait en poudre possible. La poudre de lait n'a pas un taux de PLE (poudre de lait écrémé) obligatoire mais doit contenir un taux de lactosérum minimum (60%, étude à mener pour préciser)

➢ Lancement Comité filière Label Rouge
➢ Affiner le cahier des charges
➢ Structuration de l'ODG

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes, interbev, interbev, Agricultures & Territoires, CAPRIN AURA, Criel

50

50

Atelier d'engraissement collectif en Savoie

- **Projet porté par le Syndicat caprin des Savoie**
- **Atelier d'engraissement de chevreaux (EPLEFPA Contamines sur Arves) - Début 2022**
- **Mise en pension : 1,40 € / j / cabris**
- **Capacité : 180 Cabris (6 boxes de 30 cabris)**

Bilan atelier d'engraissement 2022-2023

- **5 lots d'environ 20 cabris en moyenne**
- **50-60 jours d'engraissement**
- **en moyenne 0,24 kg GMQ**
- **Valorisation à la Salaison du Cayon (4,7 T en 2023) : Saucissons / rillettes / terrines, différentes recettes possibles – Vente directe en circuit-court par l'éleveur**

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

51

51

Syndicat Caprin des Savoie

AFOM atelier d'engraissement

Opportunités	Menaces
EA Caprine 100 % fermière donc **vente en CC et/ou VD** **Capacité d'engraissement** pour 180 chevreaux simultanément Si atelier plein => possibilité de **mutualiser les transports**	**Nouvel engraisseur** qui collecte les chevreaux **Augmentation du coût** de la prestation du façonnage **Avance de trésorerie** pour la transformation
Forces	**Faiblesses**
Atelier pédagogique : Pas d'objectifs économiques, astreinte peu coûteuse et suivi technique **Plrs battoirs à DSP** : possibilité de faire abattre à proximité **Valorisation économique** des chevreaux entre 70 et 100€ cabris	**Mise en pension :** logistique pour la transformation des chevreau et commercialisation à charge des éleveurs **Abattoirs :** présence d'atelier de découpe et de transformation su certains abattoirs **Relief et localisation**

Avec le soutien de : La Région Auvergne-Rhône-Alpes

52

52

Perspectives dans les Alpes du Sud

- Développement de formations à la découpe et transformation de viande de chevreau en région
- Réalisation d'un voyage d'études dans les Alpes du Nord

53

53

Merci pour votre attention !

Mardi 17 octobre 2023

54