

Le 11 avril 2012

bilan d'une table ronde dans le Rhône sur la valorisation de la viande de chèvre et de chevreau

Cette table ronde s'est tenue dans le Rhône entre des éleveurs caprins, des représentants professionnels et animateurs de la FRESYCA, de Caprin Rhône Alpes, du PEP caprin, du Syndicat Caprin de la Drôme et de l'Association Caprine du Rhône.

Cette table ronde s'est déroulée dans le cadre de deux journées de visites et d'échanges entre éleveurs de Charentes-Poitou et de Rhône Alpes sur le thème de la valorisation de la viande caprine.

Quatre élevages valorisant leurs chèvres de réformes ou cabris et un atelier collectif de découpe et transformation des viandes ont été visités.

C'est à cette occasion qu'il a été décidé la création du

Réseau Viande Caprine

et de sa **Lettre d'Infos**

Pourquoi un Réseau Viande Caprine ?

L'idée de créer ce réseau s'est imposée suite à différents constats d'éleveurs caprins :

Valoriser la viande issue des troupeaux caprins en utilisant les circuits traditionnels semble de plus en plus difficile ; les prix d'achat ne progressent pas ; les coûts alimentaires augmentent ; des circuits de collecte disparaissent...

Dans toutes les régions caprines, quelques éleveurs tentent de redonner un peu de valorisation économique à cet atelier viande (que l'on a parfois eu tendance à ignorer) dans un contexte laitier difficile.

Des éleveurs innovent sur le sujet ; des structures tentent de les accompagner mais l'information circule peu.

Les 5 objectifs du Réseau Viande Caprine

Faire se connaître les éleveurs impliqués et provoquer les échanges ;
Partager des expériences et des savoir-faire déjà existants ;
Informier des travaux menés en France sur le sujet ;
Réaliser des études communes ;
Communiquer ensemble pour diffuser mieux et plus.

Le fonctionnement du Réseau : « Souple et ouvert »

Un contact par région qui diffuse auprès des structures départementales caprines et des éleveurs qui le demandent ; toutes les régions et tous les éleveurs sont les bienvenus !.

Une édition minimum de 2 « **Lettre d'Infos** » /an

Agenda et actualités en Rhône Alpes

Les 1 et 2 septembre : Les Rendez Vous de l'Agriculture du Rhône à Marcy l'Etoile. L'association caprine du Rhône y tiendra un stand caprin avec aux côtés des dégustations de fromages la dégustation de produits à base de viande caprine.

Barbara DUCREUX réalise son stage ingénieur sur la filière viande caprine en Rhône Alpes ; premiers résultats lors de la porte ouverte du PEP caprin le 27 septembre en Savoie.

Le syndicat caprin de la Drôme vient de signer un programme ambitieux avec la Région Rhône Alpes visant la « **valorisation de la viande de chèvre** », doté de trois cent mille euros. **Six actions seront menées** : Concevoir une gamme de produits à base de viande de chèvre ; Améliorer les techniques d'élevage pour valoriser la viande de chèvre ; Intégrer la viande de chèvre dans le circuit agroalimentaire ; Promouvoir et commercialiser la viande de chèvre ; Développer une filière viande de chèvre bio ; Echanger les expériences sur le sujet. **A sortir prochainement** : Un guide pour développer des produits à base de viande de chèvre. Demandez le au Syndicat Caprin de la Drôme. 04.75.76.78.75 scaprin26@wanadoo.fr www.scaprin26.com

Expérience

En Isère, il abat ses chevreaux à la ferme

Il s'appelle Thierry et il abat découpe et commercialise tous ses chevreaux dans son atelier d'abattage et de découpe agréé CE.

D'environ 10 kg de carcasse ils sont vendus en carcasse entière ou demi carcasse.

Les clients passent commande au magasin à la ferme où sont vendus les fromages.

La valorisation est de 11,5 euros le kg de carcasse.

Cet atelier complémentaire à l'atelier caprin fromager lui demande du temps mais le travail de la viande le passionne et il s'est formé à cela !

La ferme du père « Théo »
gaec-valliere@wanadoo.fr



A noter

Une association des producteurs de race boer s'est constituée.

www.afcboer.fr/

La Fédération des Eleveurs de Chèvre de Boucherie existe depuis peu.

Contact : J.Hambers, Président
fermecaprifolia@orange.fr

Le coin recettes à base de viande caprine

Rôti de chèvre sauce au cidre

Ingédients

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1,5 kg viande de chèvre (gigot ou épaule) | <input type="checkbox"/> 3 g de marjolaine | <input type="checkbox"/> 250 ml de cidre |
| <input type="checkbox"/> 20 ml d'huile d'olive | <input type="checkbox"/> Persil | <input type="checkbox"/> 250 ml d'eau |
| <input type="checkbox"/> 2 branches de romarin | <input type="checkbox"/> 1 oignon | <input type="checkbox"/> Sel, poivre |
| | <input type="checkbox"/> 3 gousses d'ail | <input type="checkbox"/> Un peu de farine |

Préparation

Graisser une casserole à l'huile d'olive.

Aromatiser la viande avec la marjolaine, le sel et le poivre et faire frire.

Faire revenir le romarin et l'oignon avec la viande pendant quelques minutes et couvrir. Mélanger le cidre avec l'eau.

Cuisson

Chauffer le four à 220°C et faire cuire la viande pendant 45 min en couvrant et en versant de temps en temps le cidre.

Enlever le couvercle et frotter l'ail sur le rôti.

Faire cuire encore 10 minutes jusqu'à ce que la viande est une belle croûte.

Retirer du four.

Saler, poivrer et lier la sauce avec un peu de farine. Ajouter le persil.

Trancher le rôti et servir avec la sauce.



Agenda et actualités en Charentes-Poitou

Les éleveurs des CIVAM et de la FRESYCA ont organisé une formation de découpe des chevreaux. Une plaquette d'information est disponible à la FRESYCA à ce sujet. Demander là.

Capr'Inov se tiendra les 28 et 29 novembre à NIORT

Ce sera l'occasion de mettre en avant la viande caprine en touchant les éleveurs sur la valorisation de cette viande. La Fresyca et le Syndicat Caprin de la Drôme tiendront un stand avec des produits tels que des rillettes de chèvre, du saucisson sec, du gigot séché et bien d'autres produits à découvrir. Une conférence sur la race Boer aura lieu avec l'intervention de deux éleveurs. Des techniciens seront disponibles pour échanger avec vous sur ce sujet.

Les contacts actuels du réseau



Fédération Régionale
des Syndicats Caprins
de Charentes-Poitou-Vendée

Mathilde GARCONNET-SILLON
05 49 07 74 60
12 bis rue Saint-Pierre BP 52
79500 MELLE
mgs.fresyca@orange.fr
www.terredeschèvres.fr



CAPRIN
Rhône-Alpes

PEP caprin pour Rhône Alpes

Sylvie AUJOGUE
04 75 20 28 00
4 avenue de l'Europe Unie
07001 PRIVAS Cedex
sylvie.aujogue@ardeche.chambagri.fr
www.pep.chambagri.fr

**vous êtes éleveur ou technicien,
vous êtes intéressé pour recevoir La Lettre d'Infos du Réseau Viande Caprine ?
Envoyez nous un mail pour être sur la liste de diffusion :**

Toutes les structures régionales sont les bienvenues ... Communiquer nous le nom de votre contact