

# Valorisation de viande caprine

## Pour plus d'informations...

Innovations dans les circuits courts, facteurs de réussite et points de vigilance ». TRAME / CRA Rhône-Alpes - CASDAR RCC 2011-2013. Fiche 1.2.

Téléphone : Aude Miehe,, Chambre Régionale d'agriculture Rhône-Alpes : 04 72 72 49 14

Même si à l'échelle mondiale l'élevage caprin est principalement orienté vers la production de viande (surtout en Asie et Afrique), la viande caprine reste peu consommée en France métropolitaine.

Pourtant, cette viande a un goût moins marqué que l'agneau et se démarque par d'excellentes qualités nutritionnelles.

De plus, elle offre diverses possibilités pour la consommer :

- Viande de chevreau (cabri) : multiples cuissons possibles (grillée, au four, en ragout,...) ;
- Viande de chèvre : en ragout, transformée (saucisson, terrine, merguez, ...).

Aujourd'hui, très souvent les chevreaux sont vendus à des engraisseurs à 8 jours et les chèvres réformées vendues à des maquignons bien que la transformation et la vente de viande permettent aux agriculteurs de beaucoup mieux valoriser leurs animaux.

De nombreux agriculteurs et organismes travaillent aujourd'hui pour développer la consommation de cette viande.

Cette fiche s'articule en trois parties :

- **Focus sur une exploitation caprine valorisant la viande de ses chèvres réformées grâce à son atelier de transformation (Ain)**
- **Résumés de fiches élaborées par le Pep Caprin de Rhône-Alpes sur des exploitations produisant de la viande caprine (chevreaux et chèvres réformées)**
- **Point sur la vente de viande caprine dans les collèges drômois**



## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine

# Ferme des Bruyères : Transformation de viande caprine sur l'exploitation

### L'exploitation

---

- 3 associés, 1 conjoint et 1 apprentie ;
- SAU : 26ha (20 ha en herbe et luzerne et 6 ha de céréales) ;
- Cheptel:
  - 150 chèvres (Alpines et quelques Saanen) ;
  - Production de 100 porcs par an pour valoriser le petit lait.
- Produits :
  - Fromage de chèvre (frais, tomme, crottin, ...) ;
  - Fromage de vache (à partir de lait acheté à une coopérative) ;
  - Viande et charcuterie de porc ;
  - **Charcuterie et viande de chèvres réformées et viande de cabris.**
- Vente en circuits courts :
  - 50% des fromages en grande et moyenne surface (5 ou 6 magasins) et revendeurs (épiceries) ;
  - 2 points de vente collectifs ;
  - 3 marchés par semaine.



### Le concept

---

Un atelier de transformation de viande a été mis en place à la ferme des Bruyères et lui permet de proposer à ses clients de la viande et de la charcuterie de porc, de chèvre et de chevreau.

### Quelques données et informations...

---

#### L'atelier de transformation de viande à la ferme

- Découpe et/ou transformation de :
  - 2 porcs par semaine : Charcuterie, viande, préparations cuites (terrines, jambon blanc, ...), saucisson, jambon cru ;
  - **30/40 cabris par an** : Viande ;
  - **Une chèvre de réforme tous les 15 jours**(une vingtaine par an) : Saucisson et terrine.
- Mise **sous vide** des produits (à part les saucissons, jambons crus, ...)
- Les carcasses sont découpées par un boucher : 6 à 8h/semaine pour les chèvres et les porcs ;
- Les exploitants passent environ 15 à 20h par semaine pour la production de viande et charcuterie (chèvres et porcs confondus)(préparation, nettoyage, mise sous-vide, ...) ;
- La création de l'atelier de 60 m<sup>2</sup> (hors fromagerie) a demandé en 2008, 70 000€ d'investissements (dont 5000€ de subventions du Conseil général de l'Ain et 5 000€ du FEADER) pour le bâtiment et le

matériel (chambre froide, séchoir à saucissons, salle de découpe, de cuissons, de lavage, ...).

Afin de rentabiliser cet atelier, 2 porcs doivent être tués par semaine au minimum ;

-L'atelier ne bénéficiant **pas d'agrément CE**, il ne peut pas être mis à disposition d'autres agriculteurs et aucune prestation de service ne peut être faite.

- Circuits de distribution des produits :

Viande et charcuterie de porc : vente sur les marchés

Viande et charcuterie de chèvre et cabri : vente sur les marchés et en point de vente collectif

### **La transformation de viande caprine**

- Cela fait 10 ans que l'exploitation vend de la viande de chèvre ;

- Elle écoule 30 à 40 cabris par an et une chèvre de réforme tous les 15 jours (environ 20 par an) ;

- Aujourd'hui **toutes les chèvres réformées de l'exploitation sont valorisées en viande ;**

- Les recettes de saucissons et terrines de chèvre se composent en partie de viande de porc (environ 50%) ;

- Les parties nerveuses de la chèvre sont destinées à la fabrication de terrine et les morceaux type gigot et épaule à la fabrication de saucisson ;

- **Coûts et temps de travail pour transformer une chèvre :**

Transport : 20€

Abattage : 20€

Désossage et tri de la viande : trois quarts d'heure par un boucher

- **Une chèvre peut-être valorisée jusqu'à environ 360 euros**

→13kg de viande destinés à la fabrication de saucisson par chèvre

Ajout de porc durant la transformation

>> 9 kg de saucissons produits (après séchage), prix de vente : 23€/kg

→4,5 kg de viande destinés à la fabrication de terrine par chèvre

Ajout de porc durant la transformation

>>9 ou 10kg de terrine, prix de vente : 16€/kg

- **Valorisation de la viande de chevreau :**

Poids carcasse 14/15kg >> 7-9kg de viande par chevreau

Prix de vente de la viande sous vide :

Gigot : 18-19€/kg

Epaule : 17€/kg

Ragoût : 8-9€/kg

Collier : 12€/kg

- Bilan annuel de la vente de viande caprine: Environ 6000-7000€ de chiffre d'affaires (un peu plus de 2% du CA annuel).



### Points forts

- Bonne valorisation des chèvres réformées ;
- La viande caprine permet à la ferme de Bruyères de diversifier sa gamme et donc de garder les clients fidèles et de potentiellement intéresser de nouveaux clients ;
- L'atelier de transformation a été construit pour la valorisation de la viande de porc, la transformation de viande caprine permet de compléter l'activité et donc de rentabiliser davantage l'atelier.

### Points faibles et difficultés

- Temps de travail : la transformation de viande prend beaucoup de temps, ainsi que la vente en marchés et points de vente collectifs ;
- **Dans l'Ain, comme dans d'autres départements, les éleveurs caprins rencontrent de grandes difficultés à faire abattre les chèvres et chevreaux. En effet, dans le département, plus aucun abattoir ne veut abattre de caprins, obligeant ainsi les éleveurs à faire de très longs trajets pour faire tuer leur bêtes, ce qui représente une perte de temps et des frais considérables.**

### Perspectives et avenir

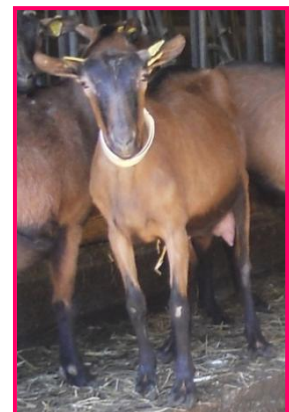
Les exploitants souhaitent faire évoluer leur exploitation avec divers projets à long terme :

- L'embauche d'un salarié est envisagée si les volumes augmentent à l'atelier. Aujourd'hui, c'est le manque de temps qui empêche les associés de développer leur atelier, ils souhaitent doubler le nombre de porcs pour mieux rentabiliser les investissements ;
- Dans quelques années, une personne de la famille viendra peut-être s'installer sur l'exploitation. Pour cela, il faudrait retrouver 40 à 50ha de SAU. Si cette personne s'installe sur la ferme, des vaches allaitantes seront probablement élevées pour une meilleure valorisation de l'atelier.
- Le nombre de chèvres peut encore être augmenté : aujourd'hui le cheptel est de 150 chèvres mais 240 places sont disponibles.
- Un abattoir collectif est en projet dans l'Ain, s'il aboutit et que les caprins sont pris en charge, une chèvre sera abattue par semaine.

**>> La viande de chèvre n'est pas une priorité dans le développement de l'exploitation, les exploitants misent plutôt sur les porcs et génisses pour rentabiliser l'atelier de transformation.**

### Pour plus d'informations...

Ferme des Bruyères  
Les Bruyères - 01560 Lescheroux  
Téléphone : 04 74 52 68 69



## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine

# Résumés de fiches témoignages sur la viande caprine élaborés par le Pep Caprin de Rhône-Alpes en 2012

Source : Barbara DUCREUX. Fiches témoignages sur la viande caprine en Rhône-Alpes [en ligne]. PEP Caprin Rhône-Alpes. Disponibles sur : <http://www.pep.chambagri.fr/index.php/viande-caprine-2/fiches-temoignages-en-ra?layout=blog>

### Viande de chèvres réformées

**EARL GILBERT**  
105 Chemin de Pérey  
26750 MONTMIRAL

**Cheptel caprin** 160 chèvres et 12 boucs

**Productions** Fromages et saucissons de chèvre

**Circuits de distribution**

- \* Vente à la ferme
- \* Boucheries
- \* Epiceries
- \* Comités d'entreprises
- \* Fromagers

**UTH** 2,5

### Une exploitation mixte avec une transformation des animaux réformés en saucissons

**Quantités produites en 2012:**

30 chèvres abattues  
>> Production d'environ **1000 saucissons de 300g**  
(450-500g frais)

**Lieu de transformation de la viande caprine:**

Transformation dans un atelier collectif  
(GIE Viande de la Drôme des Collines)

#### Informations complémentaires

- \*Découpage et désossage faits par l'exploitant, son fils et son père (3h/chèvre);
- \*Saucissons préparés par le tâcheron de l'atelier ;
- \*Porcs fermiers fournis par un éleveur du GIE;
- \*Séchoir à l'atelier;
- \*Saucissons prêts au bout de trois semaines;
- \*Conservation en chambre froide sur l'exploitation;
- \* Prévoir plusieurs semaines à l'avance la date d'utilisation de l'atelier (utilisé par plusieurs personnes);

Prix de vente du saucisson  
**24€/kg**

Marge par chèvre  
**128€**

Temps de travail annuel  
**111 heures**

Rémunération horaire  
**33€/heure**

#### Avantages

- \*Gamme diversifiée, augmentation du panier moyen des clients;
- \*Le saucisson est un produit qui se conserve bien et, qui par conséquent se vend bien.

#### Inconvénients

- \*Temps de travail important pour découper et désosser les carcasses,

## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine

Une exploitation fromagère avec un atelier charcuterie de chèvres de réforme									
<p><b>La chèvrerie des Praz</b> Les Praz 73400 HERY SUR UGINE</p> <p><b>Cheptel caprin</b> 40 chèvres et 2 boucs</p> <p><b>Productions</b> Fromages, viande de porc et de bœuf, saucisson, pâté et merguez à base de viande de porc et de chèvre</p> <p><b>Circuits de distribution</b> * Vente à la ferme * Coopératives * Supermarché</p> <p><b>UTH</b> 1,5</p>	<p><b>Quantités produites en 2012:</b> &gt;&gt; Production de <b>38,5 kg de saucisson</b> sec et <b>50kg de merguez</b></p> <p><b>Lieu de transformation de la viande caprine:</b> Atelier de transformation sur la ferme</p>								
<p><b>Informations complémentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Viande de 3 ou 4 chèvres vendues à des particuliers;</li> <li>* Saucissons fabriqués en novembre et janvier et merguez fabriquées en avril;</li> <li>* Découpe à la fromagerie;</li> <li>* Recettes nécessitant au minimum 1/3 de porc;</li> <li>* Investissements importants en matériel (poussoir, hachoir, machine de mise sous vide, caisse frigorifique, petit matériel,...).</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prix de vente</th> <th>Marge par chèvre</th> <th>Temps de travail annuel</th> <th>Rémunération horaire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saucisson: 20€/kg Merguez: 12€/kg</td> <td>45€</td> <td>31h30</td> <td>8,5€/heure</td> </tr> </tbody> </table>	Prix de vente	Marge par chèvre	Temps de travail annuel	Rémunération horaire	Saucisson: 20€/kg Merguez: 12€/kg	45€	31h30	8,5€/heure
Prix de vente	Marge par chèvre	Temps de travail annuel	Rémunération horaire						
Saucisson: 20€/kg Merguez: 12€/kg	45€	31h30	8,5€/heure						
<p><b>Avantages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Connaître le devenir des chèvres;</li> <li>* Valorisation d'animaux de réforme qui ne seraient pas vendus.</li> </ul>	<p><b>Inconvénients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Tarif élevé pour l'abattage de caprins dans les petits abattoirs;</li> <li>* La charcuterie demande beaucoup de temps.</li> </ul>								
<p><b>Remarques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si les 60 kg de viande de chèvre étaient transformés en saucisson, l'heure travaillée serait rémunérée environ 14€;</li> <li>* Avant de se lancer dans la fabrication de produits charcutiers, il faut bien regarder le temps de travail associé à chaque produit. Si un prestataire qui effectue de la transformation est proche de l'exploitation, il peut-être intéressant d'aller le rencontrer pour calculer avec lui le coût de revient des produits. Cela peut éviter l'investissement dans du matériel.</li> </ul>									

## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine



## Viande de chevreaux

<p><b>GAEC Elevage du Serre</b> Le Serre 07260 Ribes</p> <p><b>Cheptel caprin</b> 100 chèvres et 3 boucs</p> <p><b>Productions</b> Fromages de chèvre et viande fraîche de chevreau * Vente à la ferme, * Point de vente collectif</p> <p><b>Circuits de distribution</b> * Magasins * Restaurateurs * Boucher * Affineur</p> <p><b>UTH</b> 2</p>	<b>Atelier de chevreaux de boucherie élevés au lait de chèvre</b>									
<p><b>Informations complémentaires</b></p> <p>*110 chevreaux engraisés, 90 vendus à 8 jours à un engraisseur;</p> <p>*Les mâles sont principalement engraisés puisqu'ils grossissent plus vite et ont un meilleur rendement carcasse;</p> <p>*Les premiers chevreaux sont nourris principalement au colostrum et atteignent le poids désiré en 5 semaines au lieu de deux mois pour les chevreaux non nourris au colostrum.</p>	<p><b>Quantités produites en 2012:</b></p>	101 chevreaux								
	<p><b>Lieu de découpe:</b></p>	Découpe dans un atelier collectif (CUMA des Cochons Bourrus)								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prix de vente</th> <th>Marge par chevreau</th> <th>Temps de travail annuel</th> <th>Rémunération horaire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>9,5 à 15€ /kg HT</b> selon les morceaux</td> <td><b>33€</b></td> <td><b>194 heures</b></td> <td><b>17,2€/heure</b></td> </tr> </tbody> </table>	Prix de vente	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire	<b>9,5 à 15€ /kg HT</b> selon les morceaux	<b>33€</b>	<b>194 heures</b>	<b>17,2€/heure</b>	<p><b>Avantages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Valorisation du colostrum;</li> <li>*Le pic de lait du printemps est atténué (les fromages se vendent moins au printemps qu'en été, il y a donc un surplus de lait au printemps, en début de lactation);</li> <li>* Diversification du métier;</li> <li>*Meilleure valorisation des chevreaux.</li> </ul>
Prix de vente	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire							
<b>9,5 à 15€ /kg HT</b> selon les morceaux	<b>33€</b>	<b>194 heures</b>	<b>17,2€/heure</b>							

<p><b>GAEC du Moulin des Chartreux</b> Le Moulin 42800 Sainte Croix en Jarez</p> <p><b>Cheptel caprin</b> 125 chèvres et 4 boucs</p> <p><b>Productions</b> Fromages de chèvre, viande et charcuterie de porc , œufs, poulets, miel, viande de chevreaux engraisés * Vente à la ferme, * Marchés</p> <p><b>Circuits de distribution</b> * AMAP * Point de vente collectif * Site internet</p> <p><b>UTH</b> 4</p>	<b>Une exploitation diversifiée avec une vente directe de viande de chevreau</b>									
<p><b>Informations complémentaires</b></p> <p>*Une partie des chevreaux est vendue à 8 jours</p> <p>*Age moyen d'abattage: 2 mois (poids carcasse: moyen: 7,8kg);</p> <p>*Atelier en dispense d'agrément;</p> <p>*Laboratoire (chambre froide, étuve, séchoir à saucisson, table de découpe) et cuisine (four et autoclave)</p> <p>* 120 porcs découpés et transformés chaque année;</p> <p>* Les morceaux de chevreaux non vendus sont désosser pour faire du pâté;</p> <p>*Produits de chevreaux variés: Entier ou demi carcasse, épaule, gigot, côte, abats, Pâté;</p> <p>*Vente de viande de chevreau de début mars à début juillet</p>	<p><b>Quantités produites en 2012:</b></p>	75 chevreaux								
	<p><b>Lieu de découpe:</b></p>	Atelier de découpe sur la ferme								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prix moyen de vente d'un chevreau</th> <th>Marge par chevreau</th> <th>Temps de travail annuel</th> <th>Rémunération horaire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>97,5€</b></td> <td><b>43€</b></td> <td><b>157 heures</b></td> <td><b>28€/heure</b></td> </tr> </tbody> </table>	Prix moyen de vente d'un chevreau	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire	<b>97,5€</b>	<b>43€</b>	<b>157 heures</b>	<b>28€/heure</b>	<p><b>Avantages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Meilleure valorisation du chevreau</li> <li>*Elargir la gamme de produits</li> </ul>
Prix moyen de vente d'un chevreau	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire							
<b>97,5€</b>	<b>43€</b>	<b>157 heures</b>	<b>28€/heure</b>							
<p><b>Remarques</b></p>	<p>L'atelier porc charcuterie sur la ferme est un atout pour la production de chevreau de boucherie. L'atelier a été construit pour les porcs mais les chevreaux permettent de le rentabiliser davantage. De la même manière, les chevreaux sont transportés en même temps que les porcs à l'abattoir.</p> <p>L'activité reste marginale sur l'exploitation.</p>									

## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine

<p><b>GAEC entre Fure et Tour</b> 260 Rue de la Caserne 38850 CHARAVINES</p> <p><b>Cheptel caprin</b> 95 chèvres et 3 boucs</p> <p><b>Productions</b> Fromages, viande de chevreau * Vente à la ferme * Marchés</p> <p><b>Circuits de distribution</b> * Points de vente collectifs * Crémiers * Restaurants * Particuliers</p> <p><b>UTH</b> 4</p>	<p><b>Une exploitation fromagère avec une vente de chevreaux lourds à un boucher</b></p>								
<p><b>Informations complémentaires</b></p> <p>*Chevreaux nourris au colostrum puis au lait en poudre;</p> <p>*Les chevreaux sont vendus principalement durant la période pascale;</p> <p>*Vente à un boucher, à des restaurateurs et à des particuliers;</p> <p>*Engraissement durant environ 7 semaines.</p>	<p><b>Quantités produites en 2012:</b> 78 chevreaux</p> <p><b>Lieu de transformation de la viande caprine:</b> Le boucher emmène les chevreaux à l'abattoir et les découpe.</p>								
	<table border="1"> <tr> <th>Prix de vente des carcasses:</th> <th>Marge par chevreau</th> <th>Temps de travail annuel</th> <th>Rémunération horaire</th> </tr> <tr> <td><b>7,45€/kg (boucher) à 13€/kg (particuliers) HT</b></td> <td><b>46€</b></td> <td><b>65h20</b></td> <td><b>54,7€/heure</b></td> </tr> </table>	Prix de vente des carcasses:	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire	<b>7,45€/kg (boucher) à 13€/kg (particuliers) HT</b>	<b>46€</b>	<b>65h20</b>	<b>54,7€/heure</b>
Prix de vente des carcasses:	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire						
<b>7,45€/kg (boucher) à 13€/kg (particuliers) HT</b>	<b>46€</b>	<b>65h20</b>	<b>54,7€/heure</b>						
	<table border="1"> <tr> <th>Avantages</th> <th>Inconvénients</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Meilleure valorisation des chevreaux que s'ils étaient vendus à 8jours;</li> <li>*Peu de travail à partir de 8 jours;</li> <li>*Le boucher vient récupérer les animaux à la ferme et paie les frais d'abattage.</li> </ul> </td> <td style="text-align: center;">/</td> </tr> </table>	Avantages	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Meilleure valorisation des chevreaux que s'ils étaient vendus à 8jours;</li> <li>*Peu de travail à partir de 8 jours;</li> <li>*Le boucher vient récupérer les animaux à la ferme et paie les frais d'abattage.</li> </ul>	/				
Avantages	Inconvénients								
<ul style="list-style-type: none"> <li>*Meilleure valorisation des chevreaux que s'ils étaient vendus à 8jours;</li> <li>*Peu de travail à partir de 8 jours;</li> <li>*Le boucher vient récupérer les animaux à la ferme et paie les frais d'abattage.</li> </ul>	/								
<b>Remarques</b>	Ici ce n'est pas le cas mais en général, l'éleveur emmène les chevreaux à l'abattoir, le boucher récupère les carcasses et paie les frais d'abattage								

<p><b>EARL des Ducillacs</b> Chemin des Ducillacs 26750 GENISSIEUX</p> <p><b>Cheptel caprin</b> 80 chèvres et 5 boucs</p> <p><b>Productions</b> Fromages, viande de chevreau * Vente à la ferme, * Supermarchés</p> <p><b>Circuits de distribution</b> * Epiceries * Traiteurs * Restaurants</p> <p><b>UTH</b> 2</p>	<p><b>Une exploitation fromagère avec une vente de chevreaux lourds à un Centre E.Leclerc</b></p>								
<p><b>Informations complémentaires</b></p> <p>*Engraissement pendant environ 10 semaines;</p> <p>*Morceaux vendus en magasin par la grande surface entre 14 et 17€/kg;</p> <p>*Forte demande pour ce produit;</p> <p>*Le magasin souhaiterait acheter plus de chevreaux à l'éleveur mais celui-ci préfère produire de la viande de qualité en sélectionnant les animaux et non en les engraisant tous.</p>	<p><b>Quantités produites en 2012:</b> 109 chevreaux &gt;&gt; 1334,7kg poids carcasse</p> <p><b>Lieu de transformation de la viande caprine:</b> Pas d'atelier de découpe sur l'exploitation, les chevreaux sont découpés par le boucher du Centre leclerc</p>								
	<table border="1"> <tr> <th>Prix de vente</th> <th>Marge par chevreau</th> <th>Temps de travail annuel</th> <th>Rémunération horaire</th> </tr> <tr> <td><b>10,5€/kg carcasse HT</b></td> <td><b>78€</b></td> <td><b>76 heures</b></td> <td><b>113€/heure</b></td> </tr> </table>	Prix de vente	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire	<b>10,5€/kg carcasse HT</b>	<b>78€</b>	<b>76 heures</b>	<b>113€/heure</b>
Prix de vente	Marge par chevreau	Temps de travail annuel	Rémunération horaire						
<b>10,5€/kg carcasse HT</b>	<b>78€</b>	<b>76 heures</b>	<b>113€/heure</b>						
	<table border="1"> <tr> <th>Avantages</th> <th>Inconvénients</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Reconnaissance de la qualité du produit par les clients;</li> <li>*Pratique: l'éleveur doit simplement amener ses chevreaux à l'abattoir, ce qui lui prend peu de temps (abattoir à seulement 11km).</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>* L'engraissement représente un surplus de travail à un moment où l'éleveur en a déjà beaucoup.</li> </ul> </td> </tr> </table>	Avantages	Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Reconnaissance de la qualité du produit par les clients;</li> <li>*Pratique: l'éleveur doit simplement amener ses chevreaux à l'abattoir, ce qui lui prend peu de temps (abattoir à seulement 11km).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* L'engraissement représente un surplus de travail à un moment où l'éleveur en a déjà beaucoup.</li> </ul>				
Avantages	Inconvénients								
<ul style="list-style-type: none"> <li>*Reconnaissance de la qualité du produit par les clients;</li> <li>*Pratique: l'éleveur doit simplement amener ses chevreaux à l'abattoir, ce qui lui prend peu de temps (abattoir à seulement 11km).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* L'engraissement représente un surplus de travail à un moment où l'éleveur en a déjà beaucoup.</li> </ul>								
<b>Remarques</b>	Parole de l'éleveur: "[Sur le marché des grandes surfaces], il faut faire des chevreaux de qualité et ne pas avoir peur de les vendre à un prix qui correspond à cette qualité."								



## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine

# Approvisionnement en viande caprine de collèges drômois

Le syndicat caprin de la Drôme travaille depuis 2005 sur la valorisation de la viande de chèvre de réforme.

En 2012, ils'est rapproché du département pour la création de recettes. Ce dernier s'est montré intéressé par l'approvisionnement en viande de chèvre locale des cantines des collèges drômois. Le syndicat est donc intervenu lors de formations des cuisiniers afin de leur présenter les morceaux de viande et des recettes. Face à la réaction positive des cuisiniers, le syndicat et le conseil général de Drôme ont mis en place un approvisionnement des collèges depuis début 2013.

Les commandes sont passées sur la plateforme Agrilocalqui a été lancée par le département et la chambre d'agriculture de la Drôme. Les collèges lancent des appels d'offre auxquels les producteurs répondent en proposant un prix.



Bilan depuis un an (réelle autonomie dans les commandes depuis septembre 2013) :

- Une dizaine d'éleveurs caprins approvisionnent les collèges en viande de chèvre ;
- Quatorze des 30 collèges du département ont déjà proposé de la viande de chèvre ;
- En général, un collège achète 40 à 60kg de viande (quantité pouvant aller jusqu'à 80kg) à chaque fois que de la viande de chèvre est proposée à un repas.

### Pour plus d'informations...

Syndicat Caprin de la Drôme  
La Chauméane 26400 Divajeu  
Téléphone : 04 75 76 78 75  
E-mail : [scaprin26@wanadoo.fr](mailto:scaprin26@wanadoo.fr)  
Site : [www.scaprin26.com](http://www.scaprin26.com)

## Fiche 1.2 : Valorisation de viande caprine

### Points de vigilance soulevés pour la valorisation de viande caprine

- Les abattoirs refusent de plus en plus d'abattre les caprins. Il faut aller plus loin pour abattre ses bêtes, ce qui entraîne une perte de temps et davantage de frais;
- Il est essentiel, avant de se lancer dans la transformation d'étudier le temps de travail associé à chaque produit;
- Si un prestataire qui effectue de la transformation est proche de l'exploitation, il est intéressant de calculer avec lui le coût de revient des produits (travail à façon ou location du matériel). Cela peut éviter des investissements trop élevés dans du matériel ;
- La vente de viande de chevreau et de chèvre reste une activité marginale, complémentaire sur une ferme. La construction d'un atelier seulement dédié à la transformation de viande caprine est difficilement envisageable (rentabilité).
- Etre vigilant quant à la réglementation sur le travail de la viande et des produits carnés frais.

