

“Euro Dairy Ex-Press”

SEPTEMBRE 2020

Une nouvelle AOP pour la filière caprine française

FRANCE



La Brousse du Rove est la 51^e AOP laitière française. Produit principalement dans le département des Bouches du Rhône, c'est un fromage de chèvre frais fermier. Une dizaine de producteurs fermiers, seulement, fabriquent, en

moyenne, 15 tonnes de fromage par an, soit 250 000 Brousses du Rove. Ils ont recours à la “floculation”, un procédé spécifique de transformation et de coagulation, qui utilise du vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant (pas de présure). La fabrication de ce fromage nécessite un brassage manuel, régulier et lent du lait acidifié après chauffage. Premier pays devant l'Italie pour son nombre d'AOP (Appellation d'origine protégée), la France compte à ce jour 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes AOP.



L'Anicap a réalisé 2 nouvelles brochures d'information grand public. La première, intitulée *Fromages de chèvre de nos régions*, rappelle les principales caractéristiques des fromages de chèvres traditionnels (de la fabrication à la dégustation, en passant par les bénéfices santé). La seconde se consacre à la tomme de chèvre fermière. Ces brochures, également disponibles gratuitement en format papier, sont destinées à être distribuées au grand public, sur les marchés, dans les fermes...

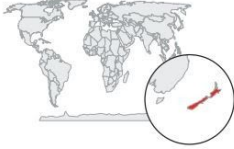
Le décret du 11 août du ministère de l'Agriculture reconnaît la Chèvre des Savoie comme une race à part entière. Après sa quasi-disparition au début des années 2000, l'association de sauvegarde de la Chèvre des Savoie (ASCS) a été créée et s'est attelée à la lourde tâche de réaliser un inventaire annuel, de définir les standards de la race et d'assurer sa promotion. Un premier recensement fait état de 320 chèvres. Ce lait est utilisé pour fabriquer des fromages lactiques, des tommes de chèvre mais aussi le fameux Chevrotin.



Chevryplan : la ration sèche reste compétitive. Chaque année, la Sica Alicoop publie les résultats des éleveurs ayant opté pour le suivi technico-économique Chevryplan. L'effectif moyen du groupe se stabilise autour de 512 chèvres pour 2 UMO (unité de main-d'œuvre). En 2019, la production annuelle moyenne a atteint 1 036 litres de lait /chèvre avec un TB à 38,4 g/l et un TP à 34,6 g/l. La marge brute culmine en moyenne à 373 €/1 000 litres ou 360 €/chèvre. La variabilité entre élevages reste forte, avec un écart, entre la valeur la plus haute et la valeur la plus basse, de 283 €/1 000 l (ou 484 €/chèvre). Au final, cela se traduit par un écart de marge brute par UMO

caprine de 108 762 €. 15 éleveurs du groupe caprin Alicoop ont calculé la marge nette en intégrant les charges fixes dans Chevryplan. Cette dernière s'élève pour 2019 à 132 €/1 000 litres (138 €/chèvre) soit 34 235 €/UMO caprine totale (salariée + exploitant).

NOUVELLE-ZÉLANDE



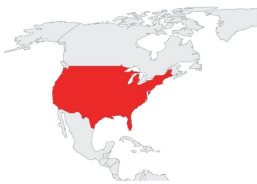
Du lait de chèvre contre le cancer. Des chercheurs néo-zélandais ont ajouté un gène au génome de chèvres pour que leur lait contienne un médicament contre le cancer. Goetz Laible, de l'institut de recherche néo-zélandais AgResearch, s'est intéressé au cétuximab, un anticorps utilisé dans le traitement des cancers colorectaux. Jusqu'à présent, ce médicament « *est produit grâce à des cellules de souris génétiquement modifiées* », explique le magazine New Scientist. Or, cette

technique s'avère particulièrement onéreuse. Souhaitant réaliser des économies, les scientifiques ont modifié génétiquement l'ADN des chèvres pour que la protéine recherchée soit directement produite dans leur lait. Ils ont ainsi introduit dans des embryons de chèvre un gène portant les informations nécessaires à la production de cette protéine. Ces embryons ont ensuite été transférés dans des utérus de chèvre pour cinq mois de gestation. Lorsqu'elles ont commencé leur lactation, les laitières issues de ces embryons modifiés ont pu produire « *environ 10 grammes de cétuximab par litre de lait* ».



L'Australie et la Chine joignent leur force pour proposer un lait en poudre infantile 100 % lait de chèvre. Bubs Australia s'est associé à Beingmate, géant chinois de l'agroalimentaire, pour produire localement son lait infantile 100 % lait de chèvre. Le marché chinois des laits en poudre infantiles est estimé à 55 milliards de dollars.

ÉTATS-UNIS



La filière caprine progresse dans le MidWest. Les statistiques récentes des autorités américaines montrent qu'avec 214 troupeaux et un total de 34 000 chèvres, l'Iowa occupe la 3^e place au niveau national, derrière le Wisconsin et la Californie. Selon l'USDA, le nombre de chèvres laitières de l'État a augmenté de 74 % depuis 2007. La production caprine reste toutefois une niche. Ces producteurs fabriquent des fromages, du lait, des yaourts, des savons et des lotions, produits qui sont souvent vendus sur des marchés de producteurs, des coopératives et des épiceries de l'État.

SPAIN / ESPAGNE



Des marqueurs moléculaires pour connaître l'origine du lait. L'Institut canarien de recherche agraire (ICIA) a développé un projet de recherche pour savoir si les fromages AOP des Îles Canaries sont issus des races de chèvres locales. Ils s'appuient sur des marqueurs moléculaires retraçant l'origine raciale du lait. Ces éléments permettent de différencier les fromages, de les valoriser et de les positionner sur un marché de plus en plus globalisé. Les Canaries produisent les fromages Majorero et Palmero issus des chèvres Majorera et de la Palma.

PAYS-BAS /



Le prix moyen du lait de chèvre aux Pays-Bas reste stable. En 2019, celui-ci a connu une légère hausse, après une légère tendance à la baisse les années précédentes. Alors que le prix moyen du lait était encore supérieur à 70 €/100 kg de lait en 2015, en 2018, il est passé sous les 60 €. En 2019, il a atteint en moyenne 63,86 € (suppléments inclus). En décembre 2019, le prix anticipé était, en moyenne, de 70,80 €/100 kg. En février 2020, il a culminé à 73,14 €, puis il est tombé à 68,20 €/100 kg de lait standard. Les analystes pointent du doigt une teneur plus faible en matières

grasses et en protéines dans le lait standard. Le prix moyen du lait jusqu'en 2030 est estimé à 58 €. À un niveau de production de 1 100 kg, la marge sur coût alimentaire attendue serait de 288 €/chèvre. Cet équilibre dépend en partie des coûts d'alimentation.