

Capr'Inov 2012

Viande caprine : Les éleveurs se mobilisent dans le Rhône

A l'occasion des Rendez Vous de l'Agriculture du Rhône, les 1 et 2 septembre derniers, les éleveurs de l'association caprine du Rhône se sont mobilisés pour promouvoir et faire découvrir la viande de chèvre et de chevreaux aux consommateurs.

En plus du traditionnel plateau de fromages, les éleveurs ont proposé à la dégustation et à la vente différents produits à base de viande de chèvre. Ainsi on pouvait trouver saucissons et saucisses sèches, émincés de chevreaux à la plancha, bourguignons, saucisses et merguez...

Le premier instant d'étonnement passé, les consommateurs ont apprécié les produits proposés. Nous avons recueilli l'avis d'environ 500 personnes. 90% d'entre elles ne connaissaient pas ce type de produit et l'ont apprécié. 80% se disaient prêt à en acheter régulièrement.

Cette première approche a démontré aux éleveurs qu'il était possible d'améliorer la valorisation de la viande caprine en filière courte.

Au delà de quelques initiatives individuelles de vente directe, tout reste à faire pour développer cette filière. En parallèle, la profession doit se pencher sérieusement sur l'organisation de la filière longue.

Nous constatons plusieurs points sur lesquels il est nécessaire de travailler : La nécessité d'une prise de conscience par les éleveurs de l'intérêt économique de l'atelier viande ; La revalorisation du temps de travail pour obtenir une meilleure rémunération ; Une réorganisation des outils d'abattage et de découpe des viandes au niveau régional ; le développement d'une communication grand public.

Plus d'infos : Association Caprine du Rhône

Agnès LIARD, 04 78 19 61 67

Le Réseau Viande caprine sera présent à Capr'inov les 27 et 28 novembre, venez échanger avec nous sur le sujet ; vous documenter et découvrir le portail internet « Viande caprine en Europe».

Emplacement : Stand Fresyca, route du Chabichou

Le Syndicat caprin de la Drôme tiendra un stand à Capr'inov aux côtés de la Fédération Française de la chèvre de boucherie et de l'association de la chèvre Boer. Des éleveurs de Martinique et de Guadeloupe seront également présents. Ce sera l'occasion de présenter les travaux du syndicat en cours sur la valorisation de la viande de chèvre, de déguster les produits viande de chacun et surtout d'échanger sur le sujet.

Une conférence sur "Les différentes expériences en cours sur la viande caprine" animée par le Syndicat caprin de la Drôme se tiendra le mercredi 28 novembre à 10 heures en salle 3.

Plus d'infos : 04 75 76 78 75. www.scaprin26.com

La Fresyca et la Route du Chabichou seront également présents sur le salon. Vous pourrez déguster des produits à base de viande caprine et une large gamme de produits sera en vente ; chorizo, pâté de chèvre au pineau, chèvre aux mogettes et bien d'autres choses encore !

La Fresyca animera une conférence sur « La filière fromages fermiers et viandes en Poitou-Charentes » le jeudi 29 novembre à 10H00 en salle 3.

Actualités en Rhône Alpes

Une étude menée en Rhône Alpes et commanditée par Caprin Rhône-Alpes et le PEP Caprin, montre que la filière chevreau se fragilise de plus en plus tandis que des initiatives en circuits courts apparaissent.

Retrouvez l'intégralité de l'étude et les 7 fiches témoignages d'initiatives en circuits courts sur le site du PEP caprin à l'adresse suivante: <http://pep.chambagri.fr/index.php/viande-caprine-2?layout=blog>

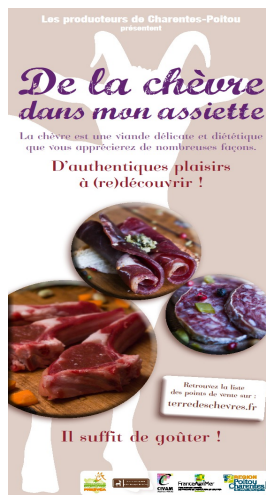
Conjoncture chevreau

Les cours du chevreau étant assez catastrophiques depuis le début de la campagne, un courrier d'alerte a été adressé à la Fnec, à Interbev ainsi qu'au Brilac et à l'Anicap pour informer à l'échelle nationale de la situation alarmante de ce marché fin 2012.

En effet, les pays du sud habituellement acheteurs de chevreaux (Italie, Grèce, Espagne) connaissent une crise économique qui pénalise l'achat par les consommateurs de viande de chevreaux. La revendication de la profession est notamment qu'Interbev, dont le rôle est de défendre et valoriser les intérêts communs de l'élevage et de la filière viande en général, consacre une partie des cotisations caprines à la promotion de la filière chevreau. Tout reste à faire...

Agenda et actualités en Charentes-Poitou

Un partenariat sous forme de stage a été réalisé avec des élèves de BTS et Licence Pro Technico-commerciale du lycée agricole de Venours (86) sur la thématique « Réalisation d'une enquête prospective auprès des boucheries, petites épiceries, restaurants gastronomiques de la Vienne et des Deux Sèvres » dans le but de connaître leurs attentes en matière de produits issus de viande caprine. Ce stage est chapeauté par le Civam et par la Fresyca. Une restitution sera faite au printemps où toute personne intéressée sera la bienvenue.



A noter. En Charentes-Poitou, un totem sur la viande caprine a été réalisé cet été, à destination du grand public. Trois structures l'utilisent : la Route du Chabichou, le Civam Sud Deux-Sèvres et la Fresyca. Le but est que tous les éleveurs transformant de la viande caprine aient un support de communication à leur disposition lors de manifestation, que ce soit sur leurs exploitations, dans les salons agricoles ou à l'extérieur.

Le coin recettes à base de viande caprine

Carré de chevreau rôti aux trois légumes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- Carré de chevreau (16 côtes)
- Le jus d'un citron
- 2 cuillérées à soupe de miel
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 8 grosses carottes
- 4 grosses pommes de terre
- 500 grammes de petits pois
- 30 grammes de beurre

Préparation

Mélanger le jus du citron, l'huile d'olive, et le miel.
Laisser mariner le carré de chevreau dans cette préparation pendant 2 heures.

Cuisson

Préchauffer le four à 220°C.
Faire cuire le carré de chevreau pendant 30 minutes.
Saler, poivrer généreusement.
Faire cuire à la cocotte minute les carottes, les pommes de terre, et les petits pois dans le panier pendant 15 minutes après rotation de la soupape.
Mixer séparément les légumes cuits et incorporer 10 grammes de beurre dans chaque purée.
Dresser sur assiette et servir bien chaud.

Suggestions et conseils

Chauffer les assiettes à l'avance est un plus.
Vin Conseillé : Rosé de Provence*.



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