

# *l'info* **picodon**

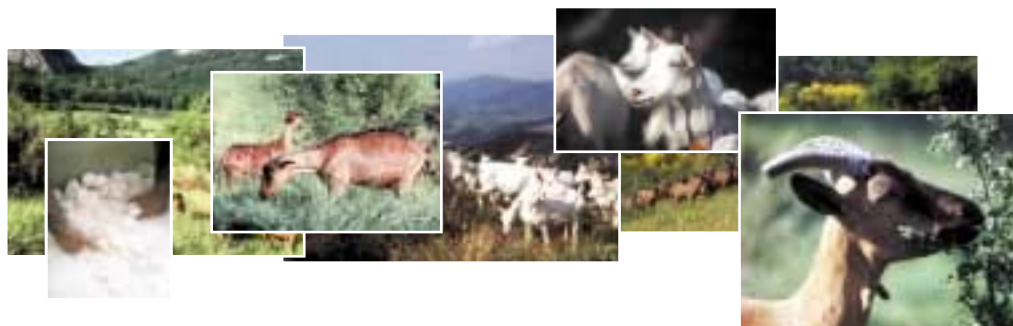
## DOSSIERS

### La chèvre et le pâturage

### Les métiers du Picodon

### Fromagora 2002

Le rendez-vous annuel des producteurs de chèvre fermier et de toute la filière caprine se déroulera cette année : les 14 et 15 septembre à Crest au cœur de la zone Picodon.



## Édito

**D**euxième info-picodon, il est consacré à nos pratiques d'élevage. Quelques images illustrent nos spécificités. Elles vous sont proposées, bonne lecture.

*“Notre exploitation est située dans une région où alternent collines boisées de châtaigniers, prairies et cultures consacrées à l'élevage, petits fruits. Les parcelles de petites tailles et pentues (sur 12 hectares) sont consacrées aux prairies naturelles et cultivées (ray-grass et dactyle) pour le pâturage et la récolte du fourrage.*

*Au printemps dès que l'herbe est suffisante, nos 50 chèvres pâturent toute la journée. Le foin est rentré en vrac et ventilé en grange. Vers fin octobre, les chèvres rentrent en chèvrerie et consomment alors le foin récolté.*

*En complément de l'herbe ou du foin, elles reçoivent du maïs récolté sur la zone A.O.C. et un aliment chèvre laitière.*

*La transformation du lait produit par nos chèvres en Picodon A.O.C. nous permet de faire vivre une exploitation modeste, d'entretenir et de valoriser des surfaces difficiles de notre terroir.”*

**M<sup>r</sup> Gilles Revol**

Vice-Président du Syndicat du Picodon

# La chèvre et le pâturage

DOSSIER

Plusieurs générations de paysans des Cévennes d'Ardèche ont érigé des terrasses appelées "faysses" pour retenir les pauvres terres sous nos châtaigniers. Nos chèvres et nous bénéficions toujours du travail de ces anciens, travail qui bien souvent à cause de l'abandon de nos villages se trouve enseveli sous les ronces, genêts, bruyères et sapins. Les chèvres trouvent l'herbe souvent maigre et sèche aux abords du hameau situé à 650 mètres d'altitude, elles rabattent de leurs pattes avant les rameaux des branches basses de châtaigniers pour se régaler de feuilles. Dès la fin de la traite du matin, le troupeau de 120 chèvres (mélange de race alpine chamoisée et saanen) au concert des sonnaïlles, suit la chevrière pour grimper le versant escarpé qui mène à près de 1000 mètres d'altitude à un étroit plateau où elles pourront déguster une végétation variée, principalement feuillue, avec en prédilection les genévriers communs, les ronces, les bruyères, les épines, les églantiers et les genêts en fleur, elles délaissent plutôt l'arbusier et les pins. Au retour elles goûteront le chêne vert, écorceront quelques jeunes châtaigniers et merisiers, puis ramasseront quelques châtaignes non récoltées de l'hiver. Elles passeront à la source pour s'y désaltérer et se reposer toutes ventruées, le soleil commençant à donner toute sa chaleur en ces climats méditerranéens.

**Nos villages  
sont désertés,  
notre vie rurale  
subsiste  
principalement  
grâce à notre  
vie agricole**

Après la traite du soir, du printemps à la récolte des châtaignes, elles repartiront sur le même parcours et rentreront dès l'aube, ramenées, souvent contraintes par le chevrier et son chien mais les pis sont remplis et la traite nous attend à la chèvrerie. Seuls, les jours de pluies abondantes ou de neige les chèvres restent enfermées, et malgré le bon foin de luzerne produit dans la zone du Picodon qui leur est distribué, elles attendent avec impatience l'ouverture des portes.

L'espace cévenol important sur lequel nos chèvres parcourent se trouve ainsi à l'abri des incendies, et retrouve sa vie d'antan.

Quelle joie pour les randonneurs de retrouver des espaces ouverts. Nos villages sont désertés, notre vie rurale subsiste principalement grâce à notre vie agricole.

Les vacanciers très nombreux,

nous découvrent l'été et valorisent notre production.

**Ce nouvel équilibre remplace une vie rurale intense d'antan dans nos hameaux.**

**Au milieu de ces changements, notre production de tradition : "Le Picodon" se maintient pour le plaisir de tous.**

Il fait partie intégrante de notre patrimoine en Ardèche et en Drôme. Il joue un rôle important sur son terroir dans les domaines aussi divers que l'économie, le tourisme, la culture, l'aménagement et l'entretien des espaces et du territoire.

Dans les siècles passés et depuis fort longtemps, la chèvre, la vache du pauvre était mal aimée et bannie à cause de ses dents dures à l'écorce des arbres comme aux jeunes pousses.

On peut ainsi lire dans "le Picodon" éditions A. Die, que les statuts de 1231 de la communauté de Valréas bannissaient les chèvres sous peine de confiscation.

Biens d'autres exemples pourraient être cités jusqu'en 1953 ou monsieur Perreau-Pradier, préfet de la Drôme, rappelait que "tout doit être fait pour que régresse en Préalpes Drômoises, la chèvre, ennemie de nos forêts". Pourtant elle a résisté.

Animal nécessaire à la survie des plus pauvres, elle fût tolérée partout où les conditions climatiques, le relief et la végétation excluaient les vaches laitières. La chèvre, connue depuis l'antiquité pour ses bonnes aptitudes laitières et sa faculté à trouver sa subsistance dans une grande variété de plantes, a donc subsisté dans nos départements de la Drôme et de l'Ardèche permettant le développement de notre Picodon.

Aujourd'hui les préoccupations ne sont plus tout à fait les mêmes.

Le monde rural change, confronté à la déprise et à l'embroussaillage. (Éleveurs et chercheurs face aux broussailles, Chabert, Lécivain, Meuret).

**De son côté l'élevage moderne, même respectueux des traditions est parfois tenté de délaïsser la pratique du pâturage pour celle de l'alimentation à l'âge moins prenante en main d'œuvre ; incité en cela par l'enseignement agricole et le modèle "vache laitière" où règnent les calculs de rations.**

Au pâturage, notamment sur parcours embroussaillé comme il est encore beaucoup pratiqué en Drôme et Ardèche, il y a peu de références techniques au service des éleveurs.



# Les métiers du Picodon

DOSSIER

3 filières coexistent :

En effet, il est aussi difficile d'y évaluer les besoins des chèvres que d'évaluer ce qu'elles consomment au cours de la journée tant la diversité des aliments qu'elles acceptent est importante. Le pâturage se gère donc bien différemment et nécessite une bonne connaissance du terrain et des habitudes du troupeau.

Sa gestion commence très tôt, dès le plus jeune âge de la chevrette, car c'est là qu'elle apprendra à reconnaître les aliments et qu'elle prendra l'habitude de chercher elle-même sa nourriture. Le chevrier, de plus en plus pris par le temps intervient pour la guider et l'inciter par des aménagements opportuns de ses parcs, jouant sur la diversité de l'offre pour rendre la "ration" appétante. Le pâturage sur prairie permet d'apporter un dessert avant la rentrée en chèvrerie ou au contraire de mettre les chèvres en appétit avant le parcours.

**Ainsi, le pâturage, alliant tradition avec modernité permet de valoriser des surfaces incultes, de conserver nos paysages ouverts tout en assurant la richesse gustative à nos Picodons.**

Les laitiers au nombre de 228, regroupent les éleveurs produisant du lait collecté par les 5 entreprises fromagères.

Les fromagers qui vendent à des affineurs : ces 41 producteurs produisent du lait, le transforment en fromage qui sont collectés par les 4 affineurs.

Les 80 fromagers qui produisent le lait, le transforment puis vendent eux-mêmes, le produit fini.

Ces filières représentent donc 1, 2 voire 3 métiers selon qu'il y a production, transformation et commercialisation.

En 2002, il y a environ 350 producteurs de Picodon.

**Les chefs d'exploitation ont 40 ans en moyenne.**

- **Beaucoup de jeunes :**  
29% des exploitants ont moins de 36 ans
- **Peu d'exploitants âgés :**  
18% ont plus de 55 ans.

Le nombre moyen de chèvre par exploitation est de 75. Les exploitations sont de type familial dans leur grande majorité.

Les chiffres donnés sont ceux de la filière Picodon A.O.C., qui représente environ la moitié de la production caprine totale de la zone Picodon. Pour l'entièreté de la zone, on note la diminution importante du nombre d'exploitations, surtout les petites, diminution légère du nombre de chèvre, mais maintien approximatif du volume de lait produit.

La valorisation de la production laitière en fromage Picodon A.O.C. a permis le maintien de l'élevage caprin, en particulier dans les zones de collines.

La production est située sur des zones difficiles et accidentées dans la majorité des cas, c'est la force et la faiblesse de la relocalisation de l'appellation.



## Et demain ?

Le développement de l'activité autour du Picodon ne pourra se faire que si le nombre de producteurs se maintient voir augmente.

Selon M<sup>r</sup> Moyersoën, Président du syndicat du Picodon :

"D'ici 5 ans la moitié des producteurs devra être renouvelée, il existe de nombreuses possibilités d'installations d'agriculteurs qui souhaitent développer comme activité principale la production de Picodon".

Mais la production est située sur des zones difficiles et accidentées, loin des villes en milieu isolé.

Le développement ne pourra ainsi se faire qu'à travers l'amélioration de la qualité de vie des producteurs.

**Aujourd'hui le métier de chevrier peut progresser grâce à l'évolution de certains points comme :**

- L'équipement des exploitations (Salle de traite, équipement de laiterie et fromagerie...)
- Le regroupement des parcelles pour l'installation de clôtures et de parcs.
- L'amélioration de l'équipement en eau, routes...
- Le service de remplacement qui, malgré des améliorations encore nécessaires, permet de s'échapper un peu de ce métier passionnant mais difficile en terme de contraintes horaires et familiales.

## BRÈVES

• Depuis avril 2000, le financement d'un **Programme Intégré de Développement Agricole** par la Région Rhône-Alpes (1 million d'euros), abondé par les conseils généraux d'Ardèche et de Drôme, soutient les actions d'investissement de promotion et de notoriété.

Grâce à ce PIDA, un technicien fromager accompagne désormais les producteurs et transformateurs, pour améliorer encore les qualités sanitaires et organoleptiques du Picodon.

• **Visitez le site Internet "picodon-aoc.fr", désormais actualisé régulièrement avec possibilité de télécharger des informations.**

# Fromagora 2002

ÉVÈNEMENT

Fromagora le rendez-vous annuel des producteurs de chèvre fermier et de toute la filière caprine se déroulera cette année :

**les samedi 14 et dimanche 15 septembre 2002 à Crest au cœur de la zone A.O.C. Picodon**

Cette 8<sup>ème</sup> édition de fromagora et le 24<sup>ème</sup> concours national de fromages de chèvres sont organisés conjointement par le syndicat de défense et de promotion du Picodon et le syndicat caprin de la Drôme.

Fromagora se déclinera durant ces journées autour de deux axes :

**Le samedi sera réservé aux professionnels de la filière.**

**Le dimanche permettra l'accueil du grand public autour d'une exposition centrée sur le "parcours du lait" et composée de nombreuses animations ainsi que l'organisation de concours nationaux et régionaux de fromages de chèvres.**

Ils constituent un moment fort pour la filière : près de 500 professionnels et plus de 5000 visiteurs sont attendus durant le week-end.

Le rendez-vous annuel des producteurs de chèvre fermier et de toute la filière caprine se déroulera cette année :

**Les samedi 14 et dimanche 15 septembre 2002 à Crest au cœur de la zone A.O.C. Picodon**

## PROGRAMME :

### Samedi :

**Journée réservée aux professionnels de la filière.**

Ces journées constituent une occasion unique pour les professionnels de se rencontrer, de s'informer et de discuter sur les problématiques fermières et au delà sur les problématiques de la filière caprine.

Les pratiques d'élevage Grand sud-est basées sur la tradition et le savoir-faire garantissant l'authenticité et la qualité des fromages de chèvre seront largement abordées.

L'évolution du secteur et des métiers, tels que celui des chevriers qui aujourd'hui se mobilisent pour assurer leur maintien et leur développement sur des zones souvent difficiles, seront aussi au cœur des débats.

**Le programme de la journée :  
Matin : 10h/13h**

Conférences débats sur les thèmes suivants : pratiques traditionnelles en élevage caprin, quelles perspectives ? Produire du lait et pâturer. Vivre économiquement de ces systèmes, travail et qualité de vie.

### Intervenants :

- INRA
- Institut de l'élevage
- PEP Caprin
- Centre fromager de Carmejane
- Chambres d'agriculture de la Drôme et de l'Ardèche
- Producteurs

**Après-midi : 15h/20h**

Découvertes d'exploitations caprines de montagne sur l'Ardèche et la Drôme, organisées par les chambres d'agriculture, plus particulièrement dans la vallée de la Roanne (26) et les abords du Coiron (07).

### Leurs objectifs :

Faire découvrir les spécificités des productions, rencontrer chevriers et professionnels.

### Dimanche :

**Accueil du grand public.**

Deux événements phares vont marquer cette journée :

Une exposition centrée autour du "parcours du lait" sera présentée au sein du boulodrome de Crest.

Elle permettra au grand public de connaître les caractéristiques des pratiques d'élevage du grand sud-est et de rencontrer des acteurs dynamiques attachés à la qualité de leur travail.

Cette exposition permettra de découvrir étape par étape tous les intervenants d'une filière caprine, ce qui constitue une occasion unique d'échanges avec un secteur agricole appelé à se renouveler.

**Seront ainsi présents des représentants des grands domaines de la filière : élevage, alimentation, formation, lait, matériel, banques et assurances, ainsi que les structures professionnelles.**

Enfin, des stands de fromages et d'autres produits du terroir permettront au grand public de déguster et d'apprécier les fromages de chèvre A.O.C. de toute la France et bien sûr les A.O.C. locales.

D'autres actions festives sont en cours. Dimanche matin, le concours national de fromages de chèvres fermiers permettra à plus de 200 producteurs de France de présenter plus de 400 échantillons.

Ce concours réunira 250 membres de jury composé de professionnels de la crèmerie, de la restauration, de la distribution, des techniciens fromagers ainsi que des consommateurs avertis. Il permettra de faire reconnaître aux consommateurs la qualité des productions fermières.

Enfin parallèlement se déroulera le concours régional de fromages de chèvre ouvert aux affineurs et aux laiteries. Il permettra de présenter la diversité et le savoir-faire des productions régionales caprines.



Info picodon est une publication du

**Syndicat du Picodon**

25 rue Frédéric Chopin - 26000 Valence  
Tél. : 04 75 56 26 06 - Web : picodon-aoc.fr

Conception, réalisation : interval'concept - Tél. : 04 75 67 09 10