

Rencontres en Terres de Chèvres

Dossier de presse



*Une production de la Fédération
Régionale Caprine Chevriers de
Nouvelle-Aquitaine et Vendée.
FRCAP*

SYNOPSIS

Un groupe d'éleveurs membres de la Fédération Régionale Caprine de Nouvelle-Aquitaine et Vendée, parlent de la culture caprine et du métier de chevrier.

Par le fruit de leur travail, ces hommes et ces femmes animent leur terroirs et participent à l'économie locale à travers la création d'emplois,

la fabrication de produits issus de la chèvre, la vente de lait ou encore l'accueil touristique.

La distance géographique qui sépare ces éleveurs est raccourcie au gré des images et témoignages exprimés par chacun d'entre eux. Leurs expériences et leurs histoires s'inscrivent dans la continuité d'un tissu social dans lequel la chèvre a marqué les populations rurales par les bienfaits qu'elle a su prodiguer aux hommes depuis la nuit des temps.

*Réalisé par
Esteban Villarroel Parada*

PRODUCTEURS DU LAIT

Les assiettes de fromages de chèvre en France sont assurées en grande partie grâce à la vente de lait aux laiteries régionales qui transforment cette denrée en produits de grande consommation.

Que ce soit dans un système conventionnel ou bien en production biologique, les exploitations visitées nous montrent l'importance de cette activité tant pour l'économie locale que pour répondre aux besoins des consommateurs nationaux. L'énorme production de lait nécessaire pour la production des buchettes, chèvre boîte et autres fromages, est majoritairement fournie par les chèvres de race Saanen et Alpine.

PRÉSERVATION DES ESPÈCES LOCALES

Le rôle des éleveurs touche à des aspects qui vont au-delà de l'élaboration des produits issus de la chèvre. Il est fort possible que la question des animaux, derrière les produits, reste un sujet méconnu pour les consommateurs. Dans ce film, nous avons pu rencontrer des éleveurs qui, en partenariat avec des associations locales, ont permis la réintroduction des deux espèces en voie d'extinction dans les années 1980. Les races Poitevine et Pyrénéenne sont deux types de chèvres présents dans des petits élevages et bien appréciés pour leurs caractéristiques organoleptiques, leur viande, mais aussi pour leurs critères esthétiques qui font d'elles un atout pour le tourisme. Quatre chevriers rencontrés sont ainsi impliqués dans une démarche de protection de ces espèces et élaborent, avec ces races locales, des produits en cohérence avec leur territoire.



Les chevriers

ÉLEVEURS - TRANSFORMATEURS

La filière caprine régionale est riche d'une diversité de secteur d'activité, de la production de lait à la transformation fromagère industrielle ou fermière. Dans le cadre du film, nous nous sommes concentrés sur la question du métier d'éleveur, principalement des producteurs fermiers installés dans des exploitations de taille diverse, c'est à dire des élevages comprenant entre 40 et 300 chèvres.

Les chevriers rencontrés ont, dans la plupart des cas, une activité qui combine l'élevage et la transformation, et leurs produits sont généralement proposés à la vente sur les

marchés de proximité, à la ferme ou dans des circuits alternatifs organisés collectivement. Ces éleveurs élaborent une gamme de produits variée à base de lait ou de viande de chèvre, toute en conservant la production des fromages emblématiques de chaque territoire.

Le film est un reflet de la diversité de ces pratiques. Les éleveurs, expérimentés dans leurs pratiques ou bien en voie d'installation, nous montrent par leur vécu, les enjeux de ce métier, leur rapport aux animaux mais surtout, les convictions qui les portent au quotidien.



LES CHÈVRES

4 races caprines apparaissent dans le film. Deux d'entre elles, la Saanen et l'Alpine sont des races performantes qui assurent la majeure partie de la fabrication des produits régionaux et la commercialisation de lait auprès des laiteries destiné à la fabrication industrielle de fromage pour satisfaire les marchés nationaux.

La chèvre Poitevine et la chèvre Pyrénéenne sont deux races avec des rendements moindres, mais leur viande et les produits laitiers issus de leur lait sont très réputés dans les marchés locaux. Ces deux chèvres, en danger d'extinction la fin du XXème siècle, peuplent à nouveau leurs territoires grâce au travail des éleveurs et des associations spécialisées.



« En France, le lait et sa transformation fromagère constituent l'essentiel de la production caprine. [...] En chèvres, la production fromagère tient tête aux autres modes de fabrication. [...] Le fermier donc, pour mériter ce nom, doit être fabriqué avec du lait issu de l'exploitation et transformé sur celle-ci ». Terre des Chèvres. Entre tradition & modernité, pp 102-128 (2002)

Les produits

Les fromages occupent une place importante dans le film. Par leur diversité, ils constituent un produit représentatif des territoires et des savoirs faire locaux. Le Mothais sur feuille, le Chabichou du Poitou, le Cabécou du Périgord, la Feuille du Limousin ainsi que la Tomme des Pyrénées sont quelques fromages fermiers présents dans le documentaire. Ils donnent un aperçu de l'importante richesse et de la diverse gamme de produits fermiers et industriels élaborés avec le lait de chèvre. Sans pour autant oublier les produits à base de viande transformée ainsi que l'activité touristique qui font également partie de l'économie caprine.

LES TERRITOIRES

Le documentaire a été conçu comme un voyage à travers des terroirs emblématiques de la production fromagère et de l'élevage caprin, reliés depuis 2016 au sein de la Nouvelle-Aquitaine (Poitou – Charentes – Limousin – Dordogne - Lot et Garonne – Pyrénées Atlantiques).

Nos rencontres avec chaque chevrier nous ont permis de découvrir le métier d'éleveur et de connaître les différents systèmes de production ainsi que les circuits de distribution variés, de la vente directe sur les marchés locaux pour les éleveurs qui transforment leur lait et autres produits à la ferme, en passent par la distribution en grandes surfaces, notamment pour les chevriers qui vendent leur lait en laiterie.

Notre traversée par chacun de ces territoires a été un moyen pour apprécier les différents produits issus de la chèvre, qui leur font honneur, notamment les fromages qui portent une forte empreinte locale.

Tous ces éléments se conjuguent dans des paysages et des géographies diverses, présentes dans l'histoire de la production fromagère caprine régionale et dans le travail de la FRCAP.



LA RÉALISATION

La réalisation du film a été confiée à Alexandra et Esteban Villarroel Parada. Depuis quelques années, ce couple franco-chilien articule ses spécialisations professionnelles dans le domaine de l'anthropologie et du développement territorial, au service de la photographie et la réalisation documentaire.

Les images tournées correspondent au travail d'Esteban qui a rencontré en 2018 l'ensemble des éleveurs présents dans le film. Pour sa part, Alexandra a suivi de près la production et le montage, toute en apportant sa connaissance du milieu agricole.

La collaboration exercée dans ce documentaire est une pratique fréquente, mise en place dans la plupart des réalisations qu'Alexandra et Esteban, au travers d'ALESTIMAGE, ont effectuées au cours de ces dix dernières années, dans le but de sensibiliser, mettre en valeur et transmettre les savoirs et pratiques, urbaines et rurales.



www.alestimage.com

Fiche technique

Réalisation, image et montage : Esteban Villarroel Parada
Voix-Off : Alexandra Villarroel Parada.
Appui à la réalisation : Frantz JÉNOT (FRCAP)
Production : Fédération Régionale Caprine
Chevriers de Nouvelle-Aquitaine & Vendée - FRCAP
Contact : frcap@orange.fr / 33.6.30.32.30.13
Coproduction : Alestimage. Photographie et Films documentaire / www.alestimage.com
Année de réalisation : 2019
Durée : 54
Format Image : 2K, HD, 16:9
Supports du film : Fichier numérique h.264 (.mov, .mp4, etc.) ; DVD
Distribution : FRCAP et ALESTIMAGE

Éleveurs ayant participé au film : Francois BONNET
Philippe et Chantal POUYOUUNE
Beñat ANDICOL
Anita DUHAU
Philippe MASSÉ
Christophe BOURDON
Roselyne et Jean-Michele SEREYE
Dominique GUERIN
Jean-Frédéric GRANGER
Florian DELCOUSTAL
Virginie CAGNON
Anaïs et Christophe ROUX

Soutien : Région Nouvelle-Aquitaine



FEDERATION REGIONALE CAPRINE DE NOUVELLE- AQUITAINE ET VENDÉE.



Francois Bonnet

**Une Fédération Régionale de 9
structures sur 13 départements pour :**

Représenter, défendre, accompagner,
animer, analyser et agir ensemble



**Les chevriers de Nouvelle-
Aquitaine & Vendée au service
de :**

- L'ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE DES
PRODUCTEURS ET L'ANIMATION
RÉGIONALE :

· DE LA FILIÈRE LA FROMAGÈRE
FERMIÈRE : UN VRAI SAVOIR-FAIRE, UNE
TRADITION,

· DE LA FILIÈRE DE VIANDE CAPRINE
(CHEVREAUX ET PRODUITS
TRANSFORMÉS).

- L'ANIMATION DU CLUSTER RÉSEAU
REXCAP AU SERVICE DE LA RECHERCHE-
DÉVELOPPEMENT ET DE LA FORMATION :
ALIMENTATION, REPRODUCTION,
SANITAIRE, INSTALLATION, TECHNO
FROMAGÈRE, VIANDE, ÉCONOMIE,
DÉMARCHES QUALITÉ, AGRITOURISME,
COOPÉRATION, ETC... CF :
WWW.TERREDESCHEVRES.FR

- LA PROMOTION DE LA PRODUCTION
CAPRINE, DE SES PRODUITS, ET
TERROIRS D'ORIGINE,

- LA DÉFENSE DES INTÉRÊTS DES
PRODUCTEURS (LAITIERS, FROMAGERS,
CHEVREAUX),

- LA REPRÉSENTATION AUPRÈS DES
INTERLOCUTEURS DES STRUCTURES
ADMINISTRATIVES ET POLITIQUES,
ÉCONOMIQUES (LAITERIES, GMS, ETC...),
PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES, DE
L'ÉCHELON DÉPARTEMENTAL À
L'ÉCHELLE NATIONALE ET MÊME
EUROPÉENNE.

