

Cabri de Corse : questions préalables à une démarche de certification

Bordeaux C., Lambert A., Casabianca F., Prost J.A., Bouche R.

in

Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.).
Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities

Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78

2008

pages 183-188

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=800261>

To cite this article / Pour citer cet article

Bordeaux C., Lambert A., Casabianca F., Prost J.A., Bouche R. **Cabri de Corse : questions préalables à une démarche de certification**. In : Olaizola A. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Bernués A. (ed.). *Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities*. Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA, 2008. p. 183-188 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 78)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Cabri de Corse :

Questions préalables à une démarche de certification

C. Bordeaux, A. Lambert, F. Casabianca, J.A. Prost et R. Bouche
INRA-SAD, Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage (LRDE),
Quartier Grossetti, 20250 Corte, France

RESUME – Le cabri de Corse, viande de lait consommée traditionnellement pour les fêtes de Noël, demeure une part importante du revenu de l'éleveur. Les éleveurs s'interrogent sur l'avenir de cette production aujourd'hui menacée par les évolutions de la consommation et de la réglementation. Certains d'entre eux souhaitent s'engager dans une démarche de certification qui nécessite pour la Recherche un certain nombre de conditions préalables : clarification des objectifs, identification des acteurs concernés, points critiques à maîtriser.

Mots-clés : Cabri de Corse, certification, abattage, réglementation.

SUMMARY – "*Kid of Corsica: Questions previous to the certification process*". The milk kid of Corsica consumed traditionally for Christmas remains a significant part of the income of the goat breeders. The breeders wonder about the future of this production now threatened by the evolutions of consumption and the regulation. Some of them wish to engage a process of certification which require a certain number of preconditions for Research: clarification of objectives, identification of the actors concerned, critical points to be managed.

Key words: Kid of Corsica, certification, slaughter, regulation.

En Corse, l'élevage des petits ruminants laitiers reste une activité conséquente de l'agriculture de l'intérieur montagneux de l'île. L'élevage caprin, avec environ 30 000 têtes, permet de valoriser ce type de milieu contraint à partir d'une race locale (Capra Corsa) et de systèmes d'élevage dits "traditionnels". Ces systèmes, dont il est culturellement acquis qu'ils sont basés sur des pratiques et des savoirs faire ancestraux, se sont en réalité graduellement adaptés à l'évolution socio-économique de la société insulaire (Bouche *et al.*, 2004).

La chèvre corse, réputée pour son aptitude au désaisonnement, met traditionnellement bas début novembre (80% des femelles), ce qui permet la production de cabris de lait consommés pour les fêtes de Noël. En cette période, ce produit patrimonial à fort ancrage culturel¹ est très bien valorisé. Elevé sous la mère selon des savoir-faire anciens, c'est une viande dont la typicité est reconnue et particulièrement appréciée. Or, avec une forte diminution des effectifs caprins, le cabri est devenu un produit dit "de luxe", dont l'offre ne suffit pas à répondre à la demande. Rareté et traditions culinaires font que le cabri est aujourd'hui vendu à des prix parfois très élevés (jusqu'à 15 € le kg payé à l'éleveur). Ainsi, si la production principale de l'élevage caprin reste orientée vers la transformation fromagère, la vente des cabris de Noël peut représenter jusqu'à un tiers du revenu de l'éleveur (Bordeaux, 2004).

Le cabri de Noël constitue donc une spéculation attractive qui risque d'inciter à l'importation ou aux contrefaçons. Pour exemple, il n'est plus rare désormais que les chevreaux du continent, nourris au lait artificiel dans des structures d'engraissement, apparaissent dans les linéaires des grandes surfaces locales, ce qui inquiète les éleveurs insulaires.

Afin de protéger ce produit patrimonial contre l'importation et les dénominations abusives, un collectif d'éleveurs, représenté par un syndicat professionnel dénommé Capra Corsa, se pose la question de sa certification.

Interpellés sur cette question, et afin d'éclairer cette démarche et d'en étudier la faisabilité, les

¹ Tel que le signifie le dicton populaire "*Agnellu pasquale, caprèttu in Natale*" : agneau à Pâques, cabri à la Noël.

chercheurs du LRDE se sont fixés pour objectif d'identifier les différents niveaux de contraintes (tant d'ordre zootechnique et économique que social ou législatif) et de proposer un mode de traitement des questions de nature à nourrir les débats.

Recueil et observation anthropologique

Cette étude s'est basée sur des enquêtes menées auprès de différents acteurs intéressés, de près ou de loin, par la viande de cabri : des éleveurs, des organismes institutionnels, les Directions des services vétérinaires, l'Office du Développement Agricole et Rural de la Corse, les chambres départementales d'agriculture, et des intermédiaires économiques (grandes et moyennes surfaces, bouchers, associations de producteurs, restaurateurs, etc.). Elle s'est basée par ailleurs sur l'observation d'abattages fermiers et la visite d'abattoirs et de tueries (Débat, 2004). Systématiquement, les enregistrements sonores et vidéo ont été confrontés entre eux et avec les supports écrits issus de ces entretiens. Enfin, la participation à l'ensemble des réunions de Capra Corsa depuis ces deux dernières années a largement contribué à l'analyse qui suit.

Les quatre critères évoqués pour définir la typicité

D'après les enquêtes, la typicité du cabri corse serait dépendante de quatre grands critères :

(i) Une *race locale* ayant des aptitudes particulières à valoriser les territoires de maquis, et dont l'alimentation (essentiellement basée sur ces ressources naturelles), la qualité du lait maternel (très riche en matière grasse) ainsi que la croissance des jeunes (faible vitesse de croissance, composition des tissus) donneraient ses particularités à la viande.

(ii) Des pratiques spécifiques d'élevage des jeunes enfermés dans le "chjostru"² durant toute la journée, et parfois même la nuit. Serrés les uns contre les autres, ils s'y tiennent chaud et ont des déplacements limités. Le soir, au retour du pâturage des mères, chaque cabri est présenté à sa mère pour la tétée. Ce mode d'élevage semble déterminant pour la croissance des cabris et la qualité des viandes. L'alimentation, exclusivement à base de lait, permet d'obtenir des viandes blanches qui seraient différenciables, à dire d'éleveurs, selon que l'allaitement est maternel ou artificiel.

(iii) Le cabri corse se consommait traditionnellement à 35 jours, à un poids de carcasse de 5-6 kg. Aujourd'hui, ces poids tendent à s'alourdir aux alentours de 7 ou 9 kg carcasse (à 50-60 jours).

(iv) *L'abattage fermier* et la présentation du cabri lors de la vente sont décrits comme critères de spécificité du produit (pieds coupés et antérieurs croisés sur la nuque, présence de la tête, de la fressure, du péritoine utilisé comme un voile sur la carcasse et des tripes).

Comment la typicité, ainsi décrite "culturellement", peut-elle être réellement objectivée ? Sur quels critères, par qui et avec quels moyens de contrôle, dès lors où sous une description mystifiée de la tradition pointent, masquées par des pratiques décriées mais rares (lait reconstitué), des évolutions plus diffuses (poids carcasse) pour lesquelles certains semblent s'être adaptés de façon opportuniste ? Par ailleurs, comment les éleveurs envisagent-ils le maintien de pratiques économiquement contraignantes et astreignantes en main d'œuvre (allaitement maternel) voire prohibées (l'abattage fermier) censées donner corps à la typicité de leur cabri ?

Enjeux et points de blocages dans l'itinéraire de production du cabri corse

Calage des mises bas et faiblesse de trésorerie : un danger pour le renouvellement

En Corse, la campagne d'un éleveur caprin est généralement rythmée par deux périodes de reproduction : une mise bas principale d'automne (dite "précoce"), et une mise bas de printemps (dite

² Chjostru : nom corse (également appelé "sarconu") donné au compartiment clos destiné à l'enfermement des cabris. Souvent en bois et sur caillebotis.

"tardive"). Du fait de la forte valorisation des cabris en période de Noël, la maîtrise de la reproduction et les dates de mises bas revêtent une importance particulière dans ces systèmes très extensifs où on peut aujourd'hui constater une dégradation tendancielle de la culture technique. Récupération tardive des boucs laissés libres pour l'hivernage, dégradation des taux de fertilité et chaleurs tardives sont autant de facteurs qui expliqueraient un retard de plus en plus prononcé des mises bas : 50% contre 80% attendus (Bordeaux, 2004) et qui peuvent avoir des conséquences désastreuses, tant financières que pour la démographie et les performances du cheptel. En effet pour satisfaire la demande de Noël, il n'est pas rare que les éleveurs sacrifient les chevrettes destinées initialement au renouvellement pour combler une trésorerie exsangue après 5 mois sans revenu.

En quoi une démarche de certification changerait-elle le déficit chronique de l'offre, sinon à l'augmenter par un accroissement de la demande ? N'y a-t'il pas, en préalable à engager des moyens susceptibles d'améliorer la productivité des troupeaux ?

Allaitement artificiel, une pratique controversée et inavouée

Si traditionnellement les cabris sont élevés sous la mère, la quantité de travail induite par la pratique d'allaitement (reconstitution bi-quotidienne des couples mère-cabri, surveillance des têtées, etc.) ainsi que le manque à gagner en lait d'hiver ont incité certains éleveurs à utiliser des distributeurs de lait artificiel. Cette pratique, en plus d'avoir certainement des conséquences sur la qualité des viandes consommées, serait totalement néfaste si elle venait à s'appliquer aux animaux de renouvellement dépendant d'un long apprentissage du parcours derrière les mères.

Très peu décrit, sinon en disqualification d'un voisin concurrent ou jaloué, l'allaitement artificiel semble peu répandu (coût de la poudre de lait, faiblesse des infrastructures pour le chauffage des louves, peur d'une baisse de production de la mère par absence d'une stimulation naturelle de la tétée, etc.). Peu d'éleveurs avouent y avoir recours, et seraient prêts à assumer le fait d'un étiquetage du cabri élevé de la sorte. A propos de cette pratique mal renseignée sur les aspects économiques et le facteur travail, les avis sont donc partagés entre ceux qui la vantent "*avec 40 j à 2 l par bête, je gagnerais plus à faire le fromage*", et ceux qui, ostensiblement, y voient parjure, dénaturation des viandes et des traditions. Elle plane plus comme une menace virtuelle alimentant une chimère collective que comme une réalité mettant en danger la filière.

Abattoir, nouveau nœud incontournable

De façon traditionnelle, le consommateur va chercher son cabri de Noël directement chez le producteur. Ce dernier assure lui-même l'abattage. L'animal est saigné, dépecé, éviscéré, et se présente avec la tête, la fressure et le péritoine (utilisé comme voile protecteur de la carcasse). Avec l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, les normes sanitaires se sont durcies interdisant l'abattage fermier et la vente directe. Depuis, trois abattoirs furent construits dans l'île où néanmoins demeurent encore quelques dérogations pour des tueries particulières. Les circuits courts, sans intermédiaires, semblent voués à disparaître. Dans ce nouveau contexte, nous avons constaté que certains éleveurs étaient satisfaits de déléguer la fonction d'"abattage". Fatigue physique et morale, difficulté psychologique liée à l'acte de tuer sont autant d'éléments qui leur rendent confortable l'utilisation de ces structures agréées. Or, celles-ci essentiellement conçues pour la filière bovine ne répondent pas aux besoins de la filière caprine. En effet :

(i) Les structures demeurent inaccessibles à la majorité des éleveurs, du fait de leur isolement géographique, de la rareté et du coût des équipements obligatoires pour s'y rendre (bétailière) ou récupérer les carcasses (fourgon frigorifique).

(ii) L'abattage est principalement calé sur la semaine précédant la fête de Noël durant laquelle on estime à 12 000, le nombre de têtes abattues sur l'île. L'abattage du cabri, viande fragile, nécessite des équipements spéciaux et une main d'œuvre spécialisée. Or, les abattoirs existants n'ont pas la capacité à traiter un tel volume sur une si courte période, ni n'envisagent réellement de faire face à ces contraintes particulières en matériel ou en main d'œuvre. Il arrive qu'ils compensent l'absence d'une main d'œuvre spécialisée en embauchant les éleveurs eux-mêmes pendant les périodes de pointe. A ce jour moins de 4 000 cabris passent annuellement par les abattoirs. Il est donc évident que l'abattage fermier est encore largement pratiqué.

(iii) Stress pré-abattage (transport, conditions d'attente d'animaux non sevrés), manipulation et stockage "industriels" de la viande sont autant de facteurs détériorateurs de la qualité.

(iv) Enfin, le retrait de la tête et des abats, au-delà d'une incidence économique (poids) a des conséquences majeures pour une cuisine traditionnelle friande de ces parties (Casabianca, 1996).

Le passage par l'abattoir assure incontestablement un niveau de sécurité lié au contrôle sanitaire même si le consommateur de proximité conserve ses croyances et demeure parfois difficile à convaincre *"on a toujours fait ça, il n'y a jamais eu de mort" "sur le porc, il peut y avoir des kystes, mais pas sur le cabri qui ne boit que du lait, c'est sans risque"*. Il accroît le nombre d'intermédiaires et fatalement augmente un prix à la consommation déjà élevé. Mais surtout, la présentation de la carcasse s'en trouve dénaturée (*"moi sans le voile, ni la tête, je n'en achète plus"*). Paradoxalement, la question du bien être animal, demeure en faveur des tueries particulières, la mise à mort est préférée "traditionnelle" (*"celui qui sait faire, si le geste est précis avec le couteau, l'animal ne sent rien, quand on dirait qu'il pleure, c'est de l'air mais l'animal est déjà mort"*), aux lentes agonies imaginées dans les *"couloirs de la mort"* des abattoirs, (*"les bêtes, elles sentent la mort dès que tu les mets dans le camion", "des fois, il faut attendre une journée sans boire avant qu'elles soient tuées, elles souffrent"*).

L'abattage semble un nœud qu'il faudra dénouer préalablement à toute démarche. La mise à disposition de micro-structures de proximité ou mobiles contrôlées par les services vétérinaires et gérées par les d'éleveurs caprins a souvent été avancée. Est-elle envisageable ?

Vente : confiance domestique et griffe d'éleveurs

Actuellement, il n'existe aucune organisation du marché, et peu de lisibilité sur les circuits existants et les volumes écoulés. Différents scénarios et acteurs ont été identifiés mais demeurent quantitativement peu précis.

Dans *la vente directe*, la transaction "domestique" est basée sur une confiance (Casabianca *et al.*, 1994) et sur la reconnaissance du savoir-faire de l'éleveur. L'absence d'intermédiaire permet un prix intéressant pour les deux parties. De plus, dans la société insulaire, acheter son cabri chez l'éleveur revêt une dimension symbolique forte, au-delà de participer à une économie solidaire, elle demeure connotée d'une attache aux racines (*"on a tous eu un aïeul berger"*). Supprimer la vente directe, n'est-ce pas mettre en péril l'avenir du cabri de Noël, dont l'achat en grande surface ne possède plus la même symbolique ?

Lorsque la vente s'effectue par *l'intermédiaire d'un boucher* ou d'un maquignon, le choix et le prix se fait "vif" sur pied et par lot avant la pesée qui tourne rarement à l'avantage de l'éleveur (néanmoins content de se débarrasser du lot en une fois). La confiance et la reconnaissance d'une compétence, de même que dans le cas précédent, sont à la base de leur relation avec la clientèle.

Lorsque, enfin, le cabri est vendu *en grande surface*, il est forcément passé par l'abattoir et d'autres intermédiaires. La dépersonnalisation du produit, qui n'est plus associé à un savoir faire spécifique et ne se présente plus sous sa forme traditionnelle, nécessite de nouveaux modes de garanties (traçabilité). Une crainte communément partagée par les éleveurs dans cette nouvelle configuration porte sur *"l'absence d'une signature"*, griffe, qu'ils s'appliquent à déposer avec attention durant la finition du produit pour satisfaire le client, *"je pose le voile, pour que ce soit propre", "cette entaille derrière le cou, où je glisse les pattes, c'est ma signature, pas besoin d'étiquette"*. L'absence de la tête accroît la confusion (*"sans les oreilles, une ménagère peut confondre avec un agneau"*) et se voit parfois compensée par le maintien du toupet de la queue. Savoir leurs cabris présentés en vrac dans les rayons des GSM, à proximité de ceux *"qui viennent des congélateurs du continent"* ou *"à côté d'une dinde de Noël"* inquiète particulièrement les éleveurs.

Selon le circuit emprunté, la qualité, le bien être animal et les prix (producteur et consommateur) varient fortement. Ces derniers fluctuent actuellement du simple au double selon les régions, les périodes de vente (hors période de Noël), les débouchés voire les éleveurs eux-mêmes.

Dans la perspective d'une organisation du marché, il sera nécessaire de clarifier et d'anticiper les

flux d'animaux. En effet, les producteurs, s'ils veulent négocier collectivement des prix soutenus auprès de la grande distribution devenue incontournable, devront être capables de planifier des quantités de cabris à fournir pour des dates précises, et de se coordonner entre eux. Enfin, les éleveurs devront harmoniser leurs tarifs et, afin notamment de répondre aux critères de qualité commerciale, nécessairement définir les fourchettes de poids et d'âge à l'abattage.

Point de vue des acteurs concernant la certification du cabri

Les acteurs concernés par la production du cabri sont éleveurs, bouchers, maquignons, grossistes, chefs de rayon de grandes et moyennes surfaces, restaurateurs et consommateurs. Nous avons constaté par ailleurs l'importance des administrations chargées d'appliquer la réglementation européenne sanitaire, mais aussi celle des syndicats professionnels d'autres espèces (notamment bovine) qui ont fortement conditionné le format des abattoirs. Des acteurs qui représentent autant de postures différentes concernant la production du cabri et la mise en place d'une certification. Si, durant les enquêtes, la certification était systématiquement abordée avec enthousiasme, l'analyse des discours montre que tous les acteurs ne sont pas favorables à cette démarche.

(i) Les administrations se sentent peu concernées, mais sont très favorables à toute démarche "organisatrice" favorisant un passage par l'abattoir, et la traçabilité des produits.

(ii) Les GMS sont fortement intéressées par une différenciation du produit à l'étalage. Cependant, ils émettent des réserves quant à des approvisionnements planifiés et réguliers par les éleveurs. Par ailleurs, ils signalent que les consommateurs semblent aujourd'hui se détourner du cabri au profit de nouveaux plats festifs (chapon, dinde, etc.).

(iii) Si les bouchers semblent désintéressés par la question, ils s'avouent pénalisés par une telle démarche. Ils y voient une concurrence déloyale au profit des grandes surfaces sur la capacité d'un "signe" à garantir d'une qualité, et de fait, à dévaloriser leur compétence : *"je n'ai pas besoin de la certification. Les clients qui viennent chez moi, ils me font confiance. Je suis capable de leur dire d'où viennent mes produits, la façon dont ils ont été élevés..."*. Et sans doute aussi une perte de marge de manœuvre liée aux exigences de traçabilité et à une potentielle structuration de la filière qui rendrait les éleveurs plus à même de négocier leurs prix.

(iv) Les éleveurs, quant à eux, se divisent en différentes catégories :

- Les *réfractaires* qui n'expriment aucun intérêt pour la certification, car ils écoulent bien leurs cabris, sans difficultés, et à des prix raisonnables qu'ils ne se voient pas d'augmenter (sentiment d'abus vis à vis de leurs clients). Certains y voient une forme de contrôle (cahier des charges).
- Les *attentistes* ne se sentent pas directement concernés. Si des démarches sont lancées, ils ne veulent pas s'engager avant de juger sur les premiers résultats.
- Les *motivés* se préoccupent largement de l'avenir de leur profession, de leur race, et sont soucieux de protéger leur identité. Ils appellent à la certification et sont prêts à s'y investir, sans y voir une plus value financière mais bien la protection de la mention "corse, né et élevé sous la mère".

Nous notons donc un paradoxe entre une demande collective de protection d'un bien patrimonial et un désintérêt individuel pour la certification du cabri. *N'est-il pas risqué de s'engager sur une démarche de qualification dès lors que les éleveurs ne semblent pas prêts à s'impliquer ?*

La certification, se hâter lentement sur un chemin qu'il reste à concevoir

Aux vues de ces premiers résultats, si nous identifions un collectif d'acteurs regroupé au sein d'une association professionnelle désireuse de s'orienter vers la certification du cabri, pour autant les motivations au sein de ce groupe peuvent varier. Derrière le terme de "certification" se cachent de nombreuses attentes (protection de l'abattage fermier, valorisation des prix hors fête, etc.) et le concept demeure très abstrait pour des éleveurs qui n'ont pas encore pris les dimensions d'un tel projet. Les divergences d'intérêts individuels compromettent la légitimité de ce collectif en tant que porteur du projet de certification.

A l'heure actuelle, les objectifs ne sont pas définis clairement et sont encapsulés dans une même "crainte de l'avenir" où se mêlent : dégradation tendancielle de pratiques individuelles (calage de mises bas) ou collectives (entraide pour l'abattage), évolution du marché, des modes de distribution et des modes de consommation ou de la réglementation. Une qualité globale alliant tradition, saveur, naturel *imaginée comme "atavique"* et qu'il suffirait de publiciser via une image bucolique pour la rendre indiscutable demeure l'idée majoritaire qui annihile les véritables questions engendrées par la qualification comme : *la co-conception des critères, les instances et les moyens de contrôle* nécessaires pour objectiver cette qualité. Par ailleurs, l'élaboration d'un compromis autour d'un objectif et d'un signe distinctif peut entraîner l'exclusion de certains et l'adhésion de nouveaux intéressés. Or, si un consensus protectionniste contre une institution, un opérateur économique semble possible à obtenir au sein de la corporation, la disqualification d'un éleveur, voire le contrôle de ses pratiques ou l'exclusion du projet semble beaucoup plus illusoire.

Si la certification est un outil de valorisation des produits et des filières, elle n'est pas identifiée à ce jour comme pouvant régler des problèmes de régulation des marchés ou de gestion zootechnique et sanitaire des troupeaux. On peut alors se demander si, en se tournant vers la qualification, les éleveurs trouveront la réponse qu'ils attendent. Les problèmes qu'ils rencontrent ne sont pas spécifiques à la filière caprine corse, et, en se référant à des cas semblables, ne peuvent-ils pas trouver de solutions alternatives, plus à mêmes de répondre à leurs besoins ?

Quoiqu'il en soit, les professionnels doivent être accompagnés dans cette réflexion par les partenaires du développement. Cela passe par la définition des niveaux de résolution des problèmes, des priorités et des passages obligés d'une certification (construction d'un cahier des charges, mise en place de systèmes de contrôle, etc.), et l'apport d'éléments de réflexion qui permettraient l'avancement de leur projet.

Pour la Recherche, cette demande interroge de façon générique les questions que posent des productions confidentielles saisonnées pour lesquelles il devra être conçu des itinéraires de qualification très spécifiques.

Références

- Bordeaux, C. (2004). *Transhumances transfrontalières : Apprentissages pour chèvre corse entre information et organisation*. Mémoire d'Ingénieur, ENESAD, Dijon.
- Bouche, R., Gambotti, J.Y. et Maestrini, O. (2004). L'avenir c'est de durer... Quand le changement en élevage extensif nécessite le maintien ou la réinvention de systèmes collectifs, cas des caprins corses. *Options Méditerranéennes, Série A*, 61: 319-327.
- Casabianca, F. (1996). Viandes : Agneau de lait-cabri. Dans : *L'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France. Corse Produit du Terroir et Recettes Traditionnelles*. Albin Michel, CNAC.
- Casabianca, F., de Sainte Marie, Ch. et Prost, J.A. (1994). *Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs – La pertinence des innovations dans les filières d'élevage en Corse*. Etud. Rech. Syst. Agraires Dév.
- Débat, C. (2004). *Cabri de corse, éléments d'aide à un projet de certification*. Mémoire d'Ingénieur, ENITA, Nancy.