

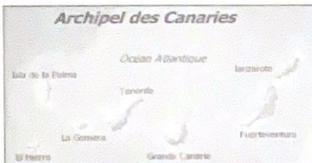
L'ELEVAGE CAPRIN AUX ILES CANARIES

Introduction

L'élevage des petits ruminants aux Canaries est une tradition vieille d'environ 2500 ans, peu après les premiers établissements humains connus dans l'archipel (500 ans avant J-C). Pour ces populations, l'élevage ovin et surtout caprin, constituait la base de l'économie.

La population caprine de l'archipel était constituée d'animaux domestiques (jara) et sauvages (guanil) qui se croisaient souvent entre eux.

Après l'arrivée des espagnols, la situation change radicalement. L'introduction des grandes espèces et l'importation de bœufs à laine et de chèvres de races ibériques (principalement du Portugal), déplacent et absorbent les races d'origine, qui se modifient jusqu'à aboutir à la population actuelle.



Ainsi l'énorme diversité ethnique de la population caprine des îles Canaries est le fait essentiel qui caractérise leur composition ethnique. Si dans toutes les îles, le climat est agréable, on observe des différences sensibles. Ainsi, par exemple, Fuerteventura est plate et désertique alors que La Palma est humide et escarpée et Tenerife à un côté aride et un autre pluvieux. Évidemment les animaux domestiques se sont adaptés aux différents environnements à l'origine des 3 races caprines actuelles (une d'elles ayant 2 écotypes) décrites ci-dessous.

La chèvre Majorera - La plus importante par le nombre de têtes, elle est présente dans toutes les îles; c'est la race caprine de la majorité des élevages intensifs. La production moyenne oscille entre 500 et 600 litres en 210 jours, avec une seule traite par jour comme on le pratique dans 100% des élevages de l'archipel. Ce sont des chèvres de robe variée qui ont en commun un format similaire et une adaptation aux milieux arides. Avec le lait de cette race, on fabrique à Fuerteventura le fromage Majorero.

La chèvre Palmera - On la trouve seulement dans l'île de La Palma. Elle produit en moyenne de l'ordre de

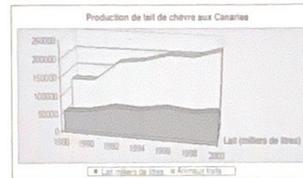
400 litres de lait avec un haut niveau de caséine Alpha S1 qui se reflète par un taux protéique généralement supérieur à 4%. Ce sont des animaux aux poils de taille moyenne avec des tons rougeâtres et des cornes spectaculaires. Bien adaptées aux milieux difficiles, elles se prêtent mal à l'intensification.

La Chèvre Tinerfeña - On l'élève surtout à Tenerife avec ses deux écotypes, un pour le versant humide, l'autre pour les zones arides. Elle est en danger d'extinction par absorption par la chèvre Majorera à l'intensification des élevages. Elle produit de 400 à 500 litres de lait, avec plus de 4% de gras et 3,5% de protéine. Les chèvres de l'écotype des zones humides ont un pelage long aux tonalités sombres alors que celui des zones arides est de pelage court et de différentes couleurs. Tous deux présentent une bonne aptitude laitière et une bonne rusticité. Leur lait est utilisé pour l'élaboration d'un fromage frais très apprécié.

Un troupeau caprin en croissance.

En 2000, la population caprine des Canaries est estimée à 280 121 têtes. Sur la figure 1 on peut voir l'évolution des 12 dernières années. Depuis 1986, année au cours de laquelle le nombre de têtes avait atteint un maximum, on constate une légère diminution de la population caprine aux Canaries qui se prolonge pendant 5 ans, alors qu'en 1991, un développement spectaculaire se traduit par une augmentation de plus de 51 000 têtes en une année. Depuis 1991, cette croissance s'est poursuivie, pour atteindre un maximum historique suivi d'une

stabilisation puis d'une nouvelle augmentation jusqu'en 2000. Quatre facteurs ont favorisé cette croissance apparente du cheptel depuis 1991 :



❖ Avec l'entrée des Canaries dans la PAC¹, en 1992, une prime spécifique a été appliquée, pour les détenteurs de cheptel ovin ou caprin de l'ordre de 25 à 30 Euros par tête.

❖ En 1993, le décret 292/1993 a rendu obligatoire l'inscription sur le registre des exploitations de tout élevage de plus de 1,5 UGB², ce qui a conduit à repertorier un bon nombre d'exploitations déjà existantes mais non comptabilisées dans le passé.

❖ A la fin des années 1980, le transfert de compétences en matière d'agriculture à la Communauté autonome des Canaries a conduit à une amélioration technique du traitement des statistiques du secteur.

❖ Mais surtout, l'important développement touristique des 20 dernières années a entraîné une augmentation du pouvoir d'achat des consommateurs et de la demande en fromage de chèvre, produit très apprécié.

Des systèmes d'exploitation de plus en plus intensifs

La taille moyenne des troupeaux diffère significativement d'une île à l'autre (de 86 à Fuerteventura à seulement 11 têtes à El Hierro). Ceci est dû au fait que dans certaines îles, surtout les îles occidentales, l'élevage caprin est souvent pratiqué à temps partiel. L'humidité plus importante y permet une plus grande production fourragère qui dans de nombreux cas constitue l'apport principal d'aliments alors que dans les îles orientales plus arides, les

nutriments, en majorité concentrés, sont produits hors de l'exploitation. Ce système qui permet de s'affranchir d'un travail coûteux de récolte ou de gestion du pâturage, permet aussi l'augmentation de la taille du troupeau à main d'œuvre constante mais constitue un problème en raison du manque de fibre dans la ration qui se répercute sur la santé du troupeau et la qualité du produit.

Dans les dernières années, on a assisté à une intensification sensible des élevages. Les causes à l'origine de cette tendance sont diverses : plus grande capacité pour les éleveurs de rentabiliser le capital, meilleures conditions de travail, diminution des terres disponibles en raison de restrictions environnementales et du développement des zones à vocation touristique, augmentation du prix du lait de chèvre qui permet d'acheter des aliments importés. Cette intensification s'est produite la plupart du temps de manière désordonnée, avec d'importants déséquilibres alimentaires, une mauvaise utilisation de la machine à traire, une grave méconnaissance des pathologies propres aux systèmes intensifs, un manque de techniciens spécialisés et une perte de diversité dans les produits de qualité.

Tout ceci a conduit à une diminution de la durée de vie moyenne des animaux avec des conséquences sur la production laitière, comme on peut le voir ci-après. Très récemment de jeunes techniciens ont été embauchés, ce qui a apporté au secteur de nouvelles connaissances en pathologie, nutrition et technique de traite, ce qui fait espérer un meilleur futur pour les éleveurs.

Concernant la qualité des produits, elle dépendra de la demande des consommateurs, bien que l'administration fasse la promotion d'actions de développement ou de recherche qui commencent à porter leurs fruits.

Une production laitière destinée à la transformation fromagère

Le volume de lait de chèvre en 2000, très voisin de celui de 1998, est d'environ 80 millions de litres, avec une certaine stabilisation après la forte croissance des 10 dernières années. Mais entre 1998 et 2000, la production laitière par tête aurait baissé dans la mesure où le nombre de têtes aurait augmenté de 10%. Ce fait, déjà constaté en 1998, est probablement dû aux effets de l'intensification décrits

¹ Politique Agricole Commune
² Unités Gros Bétail

Filières

LES CANARIES

précédemment. D'autre part le lait de chèvre représente 62% du lait total produit dans les îles ce qui est un indicateur très parlant de l'importance de l'élevage caprin dans l'archipel.

La fabrication de fromages artisanaux ou industriels est la principale destination du lait dont la valeur en 2000 représente plus de 22% du produit total de l'élevage dans les îles.

Aux Canaries, la plus grande partie des fromages est exclusivement au lait de chèvre bien que dans certaines îles comme El Hierro, on le mélange au lait de brebis et de vache. Dans ce cas le fromage est fabriqué chez les industriels présents dans 5 des 7 îles. Les fabricants artisanaux, qui absorbent 70 % de la production, utilisent du lait cru et sont soumis à un contrôle sanitaire, facilité par le fait que l'archipel est reconnu indienne de brucellose par l'Union européenne. 2 fromages de chèvre bénéficient d'une dénomination d'origine, le Palmero et le Majorero qui sont fabriqués à partir de lait de chèvres appartenant aux races du même nom. Le produit le plus consommé est sans conteste le



Queso Majorero

fromage frais entre 2 et 7 jours, produit dans toute l'île et surtout dans l'île de Tenerife qui par ailleurs possède le cheptel le plus important.

Une production de viande caprine significative

Dans la Comunidad Canaria, la production de viande caprine a été de 5 445 tonnes en 2000, complétant de manière importante le revenu d'élevage orientés fondamentalement vers la production de lait. Elle représente 18% de la production de viande de l'archipel, chiffre important si on le situe par rapport aux espèces de forte consommation comme la volaille ou les porcs. Ceci est dû au fait que le consommateur, étranger comme insulaire, a toujours apprécié la viande de chèvre comme plat typique de l'archipel à tel point qu'on importe des carcasses d'animaux congelés.

Capote, J.*; Álvarez, S.*; López, J.L.**; Argüello, A.*; Fresno, M.*
* Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. La Laguna, Tenerife
** Facultad de Veterinaria. ULPGC. Arucas, Gran Canaria

Actualités

Formations

Le CFPPA - CFA de Melle, Etablissement Public du Ministère de l'Agriculture organise des FORMATIONS CAPRINES

- ✓ CS (Niveau IV) Conduite de l'élevage Caprin
- ✓ CS (Niveau III) Technicien conseil en élevage caprin
- ✓ BREVET PROFESSIONNEL REA (Niveau IV)
Polyculture élevage - Grandes cultures
- ✓ BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE (BPA)
Niveau V - Polyculture élevage

Contacts : CFPPA - Route de la Roche ; BP 13 - 79500 MELLE
Tél. : 05 49 27 24 44
Fax : 05 49 27 24 46

Italie/Fromages

Projet de recherche

Quels sont les facteurs de qualité des fromages du sud de l'Italie

Le programme italien de Recherche/Développement POM (Programme Opératif Multirégional) concerne toutes les régions du sud de l'Italie qui bénéficient encore des mesures européennes appliquées aux régions en retard de développement d'Objectif 1.

Le projet triennal POMA03 "Valorisation des produits fromagers du Mezzogiorno à travers les facteurs qui en déterminent la spécificité" s'est terminé en décembre 2001. Les premiers résultats viennent d'être présentés ; c'est l'occasion de faire un premier bilan des acquis de ce projet susceptible d'intéresser l'ensemble des régions méditerranéennes.

Pourquoi un tel projet ?

Depuis le XIXème siècle, les systèmes pastoraux du mezzogiorno ont été dévalorisés au profit des modèles intensifs issus des régions plus favorisées du continent européen

Depuis des siècles, des techniques de fabrication fromagères diversifiées et originales ont été mises au point comme celle des pâtes filées qui évite le gonflement précoce du fromage. Dès la fin du 18ème siècle, le Royaume des Deux Siciles de Federico II, influencé par la philosophie des Lumières puis le Royaume de Naples de Joachim Murat ont lutté contre la transhumance en démantelant tout le système pastoral, dont l'organe emblématique était la Douane de Mena et qui a été supprimée. Ces coups portés au secteur ovin ont fragilisé ce secteur au moment où l'Angleterre adossait son développement industriel sur le secteur de la laine. En 1882, les 3/4 du produit d'un élevage ovin provenaient du fromage. Pourtant on est très vite arrivé à penser qu'il n'y avait plus d'avenir pour les brebis et les chèvres comme le professeur Fottichia de Portici en 1953 qui recommandait de s'orienter vers l'élevage de la vache. De telles analyses et les décisions politiques qui les suivaient ont privilégié les modèles externes et marginalisé les modèles autochtones : mieux valait tout changer qu'améliorer l'existant en avançant que les espèces fourragères locales produisaient trop peu de matière sèche, les races locales trop peu de lait à l'hectare. Seul le fort ancrage de ces systèmes leur a permis de résister à ce mouvement de fond comme dans le cas de la vache Podolica. Ce n'est qu'à la fin des années 1970, qu'un courant de pensée novateur a mis en cause cette culture dominante en considérant que le Mezzogiorno avait un potentiel de ressources endogènes significatif qui devait être valorisé. Le non-développement n'avait pas pour cause des milieux intrinsèques mais était la conséquence de choix de modèles non pertinents. Mais aujourd'hui encore, seules 8 des 30 AOP fromagères italiennes sont issues du Mezzogiorno.

Pour inverser cette tendance et valoriser les systèmes locaux, il faut disposer des références nécessaires pour mettre en place des modèles de développement qui intègrent et fournissent une clé de lecture de la diversité. Il faut fournir aux producteurs et aux consommateurs une unité de mesure pour appréhender tous les aspects du monde fromager

méditerranéen. Dans cette perspective, le projet totalement interdisciplinaire a une composante véritablement révolutionnaire pour le Mezzogiorno en impliquant conjointement les 13 Unités de Recherche concernées avec les Services de Développement Agricole des régions intéressées. Il s'agit de favoriser une application rapide des résultats de la Recherche.

Pour aborder la diversité, il fallait faire des choix et l'étude de la relation système d'alimentation qualité des produits a été délibérément privilégiée. Les publics cibles du projet sont les éleveurs mais aussi les consommateurs et leurs relais d'opinion, véritables clés de la valorisation des produits. En choisissant le système de production comme unité de mesure pour appréhender les aspects qualitatifs du fromage, il s'agissait bien de s'intéresser aux territoires et à leurs développements, non aux produits pour eux-mêmes.

Des résultats significatifs :

Le projet a duré 3 ans. Les résultats sont encore en cours de dépouillement et seront progressivement publiés dans les revues scientifiques concernées. Dès à présent toutefois, le projet apporte des données et des idées claires au consommateur sur les différents facteurs de qualité des fromages.

Les systèmes au pâturage

Ce thème a concerné toutes les équipes de recherche dans toutes les régions compte tenu de la grande variabilité des situations rencontrées. Des groupes homogènes de brebis, de chèvres ou de vaches alimentées au pâturage ou en bergerie avec différents niveaux de complémentations ont été comparés. Les laits ont été transformés en fromages avec l'analyse