

TRANSFORMATION TENDANCE DES MARCHÉS

FROMAGES DE CHÈVRES BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE

UN MARCHÉ DE NICHE TRÈS PORTEUR

La production de lait de chèvre bio est réalisée sur une diagonale allant de la Dordogne aux Deux-Sèvres, bassin historique de la production de lait de chèvre conventionnel. Ce lait est principalement utilisé pour la fabrication de fromages, bien que le secteur de l'ultra-frais se développe. La demande en produits à base de lait de chèvre bio est croissante et l'offre insuffisante. Ce marché de niche est très porteur.

97 % du lait collecté en France est du lait de vache : seul 3,5 % de ce lait est bio. Ces parts sont encore plus réduites pour les laits de brebis et de chèvre, qui ne représentent respectivement que 1,2 % et 2 % du total des laits collectés. En 2019, seul 1,5 % du lait de chèvre collecté en France est bio. Les industries ont parfois recours aux importations depuis les Pays-Bas ou l'Autriche pour couvrir leurs besoins en matière première.

La part de la vente directe est particulièrement élevée dans la filière lait de chèvre, à contrario des filières lait de vaches et de brebis où le lait est majoritairement collecté.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET NUTRITIONNELLES

Contrairement au lait de vache, l'absence de pigments caroténoïdes confère au lait et aux fromages de chèvre leur couleur blanche si caractéristique. Le lait de chèvre est l'un des laits les plus digestes (ses molécules sont très rapidement absorbées et ne sont pas inflammatoires) et ne favorise pas le dépôt de graisse dans le système vasculaire. C'est une alternative intéressante au lait de vache.

D'un point de vue organoleptique, les fromages de chèvre peuvent se consommer natures, salés et sucrés, frais ou cuisinés.

LES FROMAGES RÉGIONAUX AU LAIT DE CHÈVRE CRU

On trouve en Nouvelle-Aquitaine trois fromages de la famille des cabécous. Dans le Haut-Poitou calcaire, le Chabichou du Poitou, comme presque tous les fromages AOP, est fabriqué à base de lait entier et cru. Affiné au moins dix jours, il développe des arômes doux et des notes de fruits secs. En Corrèze et en Dordogne, on trouve le Rocamadour AOP. En Dordogne, le « Cabécou du Périgord », est protégé depuis 1992 par une marque collective et un logo. Ces cabécous se dégustent natures ou cuisinés, accompagnés de salade, de vin, de miel, de noix confites, de figues.

Dans la Vienne, le Sainte-Maure de Touraine est un autre fromage AOP. Il est cendré, de forme tronconique, traversé d'une paille de seigle marquée au nom du producteur. Jeune, il est onctueux et fondant, avec un parfum de noisette.

D'autres fromages régionaux participent à la diversité gustative des terroirs. Le Mothais sur feuille et le Couhé-Vérac sont des fromages au lait de chèvre entier et cru. Ils sont séchés et affinés quelques semaines sur une feuille

de châtaigner ou de platane qui s'inscrit dans la face inférieure du fromage au cours de l'affinage. Leur pâte fine et onctueuse développe des parfums boisés et de noisette. D'autres fromages au lait entier et cru, comme le Carré du Poitou et le Chabis, sont produits dans la Vienne et sur l'ensemble du territoire picto-charentais.

Certains fromages frais se dégustent en dessert : autour de Limoges, le Figou est un fromage au lait cru en forme de figue et au cœur de confiture de figues. La Jonchée Niortaise date du XV^{ème} siècle et se déguste accompagnée de miel, de confiture ou de coulis.

LES FABRICATIONS ET CONSOMMATIONS DE FROMAGES BIO ET AOP

Tous laits confondus, au 2^{ème} trimestre 2019, les ventes de fromages en bio augmentent de 28,4 %, avec un prix moyen supérieur de 4,5 % à celui de 2018. Les fromages AOP représentent près de 20 % des achats des ménages en valeur avec un prix en moyenne 1,6 fois plus élevé que celui des autres fromages. Ils sont davantage présents dans les commerces spécialisés (12,2 % contre 4,2 % pour les non AOP).

La consommation de fromage est une habitude assez transversale dans la population française. Elle n'est pas caractéristique d'une catégorie de population. En revanche, la consommation de fromages AOP est le fait de profils de consommateurs spécifiques : les couples d'âge moyen avec enfant ou les seniors, appartenant aux classes moyennes et aisées, consomment significativement plus de fromages AOP.

UNE DÉGUSTATION SAISONNIÈRE

La production de lait de chèvre étant saisonnée, il est conseillé de les consommer de mai à août et de mars à novembre notamment pour les fromages fabriqués à base de caillé non congelé.

Rédigé par

Barbara KASERER – MENDY
INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

Sources :
AANA, FranceAgriMer, CNAOL