

deux-sèvres | actualité

agriculture

Capr'Inov veut mettre la chèvre à toutes les sauces

Septième édition de Capr'Inov les 28 et 29 novembre à Noron. Avec le fromage, le salon de la filière caprine ajoute au menu la viande de chèvre.

La septième édition de Capr'Inov, salon professionnel et biennal dédié à la filière caprine, se déroulera les mercredi 28 et jeudi 29 novembre au parc des expositions de Noron, à Niort. « *C'est un salon qui grossit !* », annonce son président, Thierry Jayat, éleveur à Lezay, avançant une progression de 10 % à chaque édition, tant en surface qu'en nombre d'exposants et de visiteurs (1). Il veut y voir le fruit de l'investissement d'une filière « *petite mais très bien organisée* » qui, surtout, a cessé de douter de son avenir. « *En matière de chèvre, le savoir-faire français est reconnu partout dans le monde* », assure-t-il, disant attendre cette année Russes, Chinois, Chiliens...

“ Un des objectifs de ce salon est de réhabiliter la viande de chèvre ”

« *Oui, la filière va bien !* », martèle à son tour Samuel Hérault, autre éleveur membre du comité d'organisation du salon, en expliquant en substance que, si les effets de la crise de 2010 se font sans doute encore sentir, la profession a su retrouver de l'ambition. Au point que, à l'intention des jeunes générations qui pourraient être tentées par l'aventure, il va même jusqu'à promettre des débouchés pendant cinq ans, la consommation de lait de chèvre augmentant de 1,3 % par an, progression à mettre en lien avec la défiance de plus en plus répandue contre le lait de vache.

En attendant, les éleveurs caprins y voient une opportunité à ne pas louper, occasion de préserver voire renforcer leur outil de production. Ils sont en effet conscients que, sur un marché où la production française reste insuffisante pour répondre à l'ensemble de la demande (2), toutes les positions abandonnées seraient immédiatement investies par la concurrence étrangère, notamment espagnole. Dans ce contexte, Capr'Inov 2018



La septième édition de Capr'Inov, salon professionnel et biennal dédié à la filière caprine, se déroulera les mercredi 28 et jeudi 29 novembre, au parc des expositions de Noron, à Niort.

tombe à pic, dont les organisateurs sont bien décidés à délivrer « *un message positif* ».

Burger à la chèvre

Le message sera servi chaud et aura notamment pour nom « *Capri burger* » : ce burger 100 % chèvre composé d'une compotée d'oignons, de quelques crudités, d'une sauce

au fromage de chèvre... mettra en avant ce qui, jusqu'à récemment, était considéré comme « *un sous-produit de la chèvre* » : sa viande. Pourquoi un « *sous-produit* » ? « *Ça ne fait pas partie de notre culture* », analyse Sandrine Marmar, directrice de Capr'Inov qui s'empresse de faire remarquer qu'« *on en consomme beaucoup dans les Dom-Tom* ».

« *La viande de chèvre est aussi un peu plus chère* », concède encore Thierry Jayat, expliquant que la lever sur les carcasses exige un important travail de main-d'œuvre. « *Mais elle est bien plus maigre que la viande de bœuf* », insiste en revanche Samuel Hérault, persuadé qu'elle pourrait répondre aux attentes de certains consommateurs.

Pour mettre en avant cette autre façon de valoriser les cheptels, Capr'Inov va inaugurer cette année le concours international de produits transformés de viande caprine : saucissons, plats préparés, pâtés, rillettes... sont d'ores et déjà au menu et côtoieront cette année les indispensables fromages. « *On veut faire entrer la viande de chèvre chez tout le monde !* »

Programme complet sur www.caprinov.fr

(1) L'édition 2016 avait vu passer 5.000 visiteurs de plus que celle de 2014, dont 17 % d'étrangers, originaires de vingt-neuf pays des cinq continents.
(2) On importe un tiers des volumes.

le billet

Hommages

Hier, la France, « *une et indivisible* » comme l'a répété Georges Clemenceau dans son discours au Parlement le 11 novembre 1918, a célébré le centenaire de l'armistice qui mit fin à celle que l'on ne tardera pas à baptiser Première Guerre mondiale. Hommage fut évidemment rendu aux poilus français du front qui payèrent un lourd tribut, le plus souvent dans des conditions abominables : 1,4 million de morts en quatre années de conflit, sur un vertigineux total de 10 millions de soldats tués, toutes nationalités confondues. Mais il s'est aussi agi de saluer les populations civiles d'alors. Celles qui ont aussi perdu la vie (on les estime à 9 millions), mais également celles qui, en se retroussant les manches, ont maintenu le pays à flot, malgré l'angoisse et la misère. C'est, entre autres, ce que raconte Ernest Pérochon dans son roman « *Les Gardiennes* », paru en 1924. A (re)lire absolument.

X.L.R.

énergie

Un prix pour l'hôpital de Niort

Le 8 novembre dernier, Engie Cofely a présenté le palmarès de la 9^e édition des Prix Énergies Citoyennes, à la Maison des Océans. Le centre hospitalier de Niort s'est distingué dans la catégorie établissements publics locaux et syndicats. Le centre hospitalier de Niort s'est lancé dans la réduction d'émissions de CO2. Il a notamment construit le premier bâtiment à énergie positive du secteur de la santé en Poitou-Charentes : un hôpital de jour de psychiatrie à Parthenay. Il a aussi installé une chaufferie biomasse sur son site principal de Niort.

l'essentiel

- > p. 9-10 Niort
- > p. 25 Cinéma
- > p. 26-27 Petites annonces
- > p. 28 Avis d'obsèques
- > p. 29-30 Courses hippiques
- > p. 30 Télévision
- > p. 31 Éditorial
- > p. 37 Jeux
- > p. 38 Météo