

Quand le terroir est dans le fromage

*... à la rencontre des chevriers
du sud-est de la France*

Isabelle Baumont & Jérôme Huguet

Étude ethnologique pour *Terres Caprines*

2008



Les auteurs

Tous deux sociologues, ils se sont rencontrés sur les bancs de la fac. Isabelle a préféré ensuite épouser le métier de berger. Jérôme est devenu sociologue indépendant et rencontre des mondes aussi divers que les gens du voyage, les gendarmes et maintenant les chevrriers.

Un parisien et une bergère avaient donc dans leur besace la naïveté urbaine de l'un et la proximité de l'éleveuse de l'autre, une même matière, les sciences sociales, et un goût commun, celui des autres, pour aller découvrir ce nouveau monde.

Ils en rapportent des mots à partager et des analyses à proposer :

"Notre territoire d'étude : simple à appréhender sur la carte, facile à caractériser par les chiffres. Mais l'arpenter, le parcourir, rencontrer les chevrriers et leurs proches, leurs vécus et leurs désirs, nous a fait découvrir des paysages infinis, des coins et des recoins, dont il est vain d'espérer saisir toute la singularité. Que l'on nous pardonne nos simplifications..."

Terres Caprines

Ce programme a été mené par quatre partenaires techniques sur deux régions du sud-est de la France :

L'Association **Les Caprines** (www.lescaprines.com) et le **CFPPA de Die** (www.cfppa-die.educagri.fr) en Région Rhône-Alpes

La **FRECAP** (Fédération Régionale des Élevages Côte d'Azur-Alpes-Provence) et l'**EAP** (Élevages Alpes-Provence) en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (www.frecap.fr)

L'enquête a été réalisée sur quatre GAL (Groupe d'Action Local) du Programme Leader+ :

Calades et Senteurs du Pays Diois pour la Drôme

Pays Dignois et Luberon-Lure pour les Alpes de Haute-Provence et le Vaucluse



Citation (édition originale) : BAUMONT I., HUGUET J., 2008. Quand le terroir est dans le fromage : à la rencontre des chevrriers du Sud-Est. Edition Terres Caprines : Les Caprines, CFPPA de Die, FRECAP, Valence : 101 p.

Crédits photos : Baumont I. et Huguet J.

Photos de couverture : Meuret M.

Sommaire

Introduction : à la rencontre des chevriers	5
A. La force d'attraction du rural en question	6
<i>Quand le retour à la terre devient une solution d'avenir</i>	6
<i>La quête de l'authentique : moteur d'une redéfinition de la campagne par la ville ?</i>	6
B. Quand le chevrier devient acteur du développement des territoires ruraux	8
<i>Petite histoire du renouveau d'un territoire</i>	8
<i>La recette du terroir : tradition, qualité, innovation</i>	9
C. La filière caprine et ses territoires	11
<i>Une filière récente et bicéphale</i>	11
<i>La vallée de la Drôme, à la croisée des chemins</i>	12
<i>Le combat des fermiers des Alpes de Haute Provence pour la reconnaissance de leur singularité</i>	13
Les chevriers rencontrés en quelques mots	16
I. La chèvre : une drôle de collègue	19
A. Travailler avec le vivant : le chevrier et ses chèvres	20
<i>Une relation d'attachement</i>	20
<i>Une relation personnalisée avec les chèvres ?</i>	21
<i>Le troupeau comme créature du chevrier</i>	23
B. La chèvre laitière : une simple unité de production auto reproductrice ?	26
<i>Concentration des troupeaux et mécanisation</i>	26
<i>Recherche de productivité et rationalisation scientifique</i>	28
<i>Ethique et gestion du vivant</i>	30
II. Le métier comme projet de vie : entre utopie et choix contraint	32
A. Les chevriers d'hier : l'époque des pionniers	33
<i>Le métier comme projet de vie</i>	33
<i>Le métier a mauvais genre : hommage aux femmes</i>	35
B. Les chevriers d'aujourd'hui : le métier comme projet de vie demeure	37
<i>Les hommes s'y mettent de père en fils</i>	37
<i>L'héritage militant en question ?</i>	38

III. Nourrir la chèvre pour produire du lait : conditions pratiques, choix économiques et valeurs du métier	42
A. Comment nourrir les chèvres ?	44
<i>Préambule didactique : que mangent les chèvres ?</i>	44
<i>La base de l'alimentation caprine : la structure foncière de l'exploitation</i>	46
B. Chevriers : à chacun son métier	47
<i>Les outils du métier : des bâtiments et des machines</i>	48
<i>Des compétences et des savoir-faire</i>	49
C. Vendre son lait pour nourrir ses chèvres	55
<i>Les chevriers confrontés à la logique d'industrialisation</i>	55
<i>La logique paysanne fondée sur un principe d'autonomie</i>	58
IV. Terres professionnelles caprines : du voisin aux institutions	65
A. Le difficile accès à la terre	68
<i>Une installation au fil des relations</i>	68
<i>Acheter des terres comme rapport de force</i>	69
B. Terres d'échanges	71
<i>De l'échange à l'engagement</i>	72
<i>Devenir son propre patron... sous le regard des autres</i>	73
<i>Les voies de l'apprentissage</i>	74
V. Vivre et travailler chez soi : vers la ferme célébrité ?	77
A. La ferme, le chevrier et les siens : entre complétude et aliénation	77
<i>Une histoire de famille</i>	78
<i>Une histoire de couple</i>	79
B. La ferme, le chevrier et les autres : entre isolement et surinvestissement	84
<i>La ferme comme territoire de production</i>	84
<i>La ferme comme territoire de consommation</i>	86
L'AOC : symbole des enjeux du métier et des territoires	90
<i>L'élevage caprin entre intensification et demande d'authentique</i>	90
<i>Les paradoxes de la demande d'authenticité</i>	91
<i>Quand le Banon et le Picodon font la preuve de leurs origines</i>	92
<i>L'AOC, symbole d'un fragile point d'équilibre</i>	93
Glossaire	95

Introduction : à la rencontre des chevriers

Éleveur de chèvres dans le Diois, dans le Luberon, dans les Préalpes dignoises ou la vallée de la Drôme... Ce métier et ces territoires n'évoquent-ils pas l'image d'un troupeau en train de pâturer dans de superbes endroits ? Au-delà de cet imaginaire, qui n'est pas que pur fantasme, notre démarche a été d'aller à la rencontre des hommes et des femmes qui pratiquent ce métier. Quel est leur parcours et leur expérience de ce choix de vie si singulier ? Comprendre le chevrier et les siens, le chevrier et les autres, d'ici ou d'ailleurs, sur l'espace de sa ferme ou la terre de ses champs, voici quelques unes des questions qui ont guidé nos pas quand nous suivions ceux des chevriers au cours de cet été 2007.

Dans les pages qui suivent, on pourra lire comment les chevriers vivent cette relation de travail en commun avec des animaux, qui consiste à donner la vie, la soigner pour enfin la reprendre. Dans cet échange entre l'homme et l'animal, l'un des rôles majeurs de l'éleveur est de nourrir ses chèvres. Comprendre cette simple activité, au cœur du lien entre métier et territoire, permet d'appréhender les métiers du chevrier, mais aussi la portée éthique et économique des pratiques d'élevage. Enfin, « *s'installer en chèvre* » est une expression fréquente, qui voile en fait la dynamique du métier dont l'apprentissage est un processus incessant, qui oscille entre solidarité et tension, tant dans la relation avec ses proches, très souvent investis dans le métier, qu'avec ceux du pays ou ceux de passage.

Ainsi, notre intention est simple : donner à voir le monde des chevriers, tel qu'eux le perçoivent et l'expérimentent. Notre méthode fut tout aussi simple : passer une journée, de la traite du matin à la garde du soir, avec l'un d'eux. 20 chevriers ont ainsi accepté de nous faire partager une de leurs journées estivales. Nous avons rencontré des hommes et des femmes, des jeunes et des moins jeunes, des « laitiers » et des « fromagers », des « néos » et des enfants du pays, ceux de la plaine et ceux des montagnes sèches... Nous avons toutefois rencontré plus de fromagers que de laitiers car ils sont plus nombreux sur notre territoire d'étude. Le choix des chevriers rencontrés se veut significatif, c'est-à-dire qu'il vise à restituer la diversité des situations, tout en prenant en compte les spécificités des territoires. Cette étude ne se prétend pas pour autant représentative de la population des chevriers : par exemple, l'âge moyen des personnes rencontrées ne correspond pas forcément à l'âge moyen de l'ensemble des membres de cette profession exerçant sur ces territoires.

De même, parce que cette étude cherche à rendre compte du métier en général, nous avons rencontrés des chevriers pour ce que leur trajectoires et leurs pratiques avaient de significatifs, et non pas pour rechercher ce qu'ils ont de personnel et de privé. Aussi, tous les noms ont été modifiés afin de préserver l'anonymat des enquêtés.

Au préalable, nous avons rencontré plusieurs dizaines de personnes concernées par le monde caprin afin de mieux comprendre les enjeux qui traversent ce métier. Dans cette logique, il nous a semblé utile d'introduire notre étude par la présentation de l'historique et du contexte actuel du métier d'éleveur de chèvres.

En suivant le parcours de Simon, l'un des chevriers rencontrés, nous verrons que ce métier fait l'objet d'attentes multiples. Attentes des citadins, en quête de lien renoué à la campagne, attentes aussi des territoires ruraux porteurs d'un modèle de développement où les chevriers sont des partenaires sollicités, attentes enfin de la filière, industrielle ou fermière, qui souhaite préserver une image valorisée du métier. Bien sûr, toutes ces attentes convergent vers une figure fantasmée qui ne rencontre que partiellement la réalité des chevriers, mais elles n'en dessinent pas moins l'environnement du métier, qu'il est éclairant d'avoir présent à l'esprit avant d'aller à leur rencontre.

A. La force d'attraction du rural en question

Quand le retour à la terre devient une solution d'avenir

A 34 ans, Simon est devenu éleveur de chèvres dans un petit village montagneux du Diois, après avoir passé son enfance et sa jeunesse à Valence. Le père, né au sortir de la seconde guerre mondiale, a grandi à moins de 15 kilomètres de l'actuel village de son fils. Il a ensuite quitté cette région natale, fidèle en cela aux conseils de ses propres parents : « *quitte la campagne pour ne pas être un crève la faim* ». Il descend donc dans la plaine rejoindre la grande ville la plus proche, synonyme de promesse d'emploi salarié, devient préparateur en pharmacie et fonde une famille. Simon, quant à lui, pensait devenir professeur après ses études de biologie, mais échoue aux concours à deux reprises et se dit très déçu des conditions d'enseignement qu'il a pu expérimenter dans le cadre de stages. L'été suivant, comme souvent, il retourne travailler le temps des vacances dans la région de ses grands parents paternels et rencontre Edgar, fils de berger, devenu berger à son tour. Ou plutôt fils de "néos", décidé à rester dans le pays d'adoption de son père. A ce moment d'interrogation sur son avenir professionnel et ses choix de vie, entre échec aux examens et désillusion sur le métier rêvé, cette rencontre agira pour Simon comme un révélateur : « *En fait c'est possible de s'installer et de vivre ici. Nous, nos parents sont partis, donc on a grandi avec cette idée que la campagne, c'est la misère et de voir que d'autres gens ont fait le choix inverse et que les enfants s'installent aussi, ça a changé ma façon de voir les choses.* » Il ajoute : « *ce qui m'a poussé à rester dans le coin, c'est qu'il y avait des jeunes.* »

En effet, un jour, chez Edgar, il a rencontré Monique. Elle est, elle aussi, fille de "néos" dont la famille est installée à quelques kilomètres du village. Monique et Simon tombent amoureux et ils sont aujourd'hui mariés. Monique était amie de Julie, Edgar était ami de Georges, et Julie et Georges forment également un nouveau couple.

Le père de Georges était ami avec celui de Simon quand ils étaient enfants, mais à la différence de ce dernier, il n'a pas quitté la campagne pour la ville, mais a repris la ferme familiale. Son fils Georges a fait le même choix après s'être formé en Touraine à l'élevage.

Georges, Edgar et Simon forment aujourd'hui un trio d'amis qui illustre bien les relations complexes et singulières qui se nouent entre ville et campagne au sein de chaque famille. Georges représente le choix de ceux qui n'ont pas quitté la terre, et rappelle également que la formation est devenue à notre époque un passage obligé. Edgar, quant à lui, illustre que certains néos se sont tellement bien intégrés à leur nouvelle vie, que leurs enfants souhaitent l'expérimenter à leur tour. Et Simon porte le rêve écorné des enfants des classes moyennes où la possibilité inédite d'investir dans les études supérieures rencontre ensuite des conditions d'insertion professionnelle difficiles, en même temps que l'attrait renouvelé des campagnes s'est confirmé. En terme de choix de vie et de trajectoire résidentielle, cela a abouti à la situation suivante : « *Les familles du pays, nos parents sont partis et les enfants, nous, nous revenons* ». Qu'en sera-t-il à la génération suivante ? "La ferme se rebelle", est écrit sur le T-shirt de leur fille de quatre ans. En habillant leur fille de leur propre choix, Simon et sa femme illustrent à quel point le choix de vivre à la campagne ou à la ville dépend aussi des choix de la génération précédente. "Mais qu'est-ce que le bonheur, sinon le simple accord entre un être et l'existence qu'il mène ?" se demandait Albert Camus. Pour Simon, il s'agissait, semble-t-il, de renouer avec une histoire familiale en trouvant sa juste place dans les Préalpes du Diois. Il était désormais crédible pour lui d'imaginer un avenir épanoui sur ces terres-là, quand celui que lui proposait la ville était devenu insatisfaisant.

Nous aimerions maintenant prolonger ce parcours individuel par une analyse des évolutions sociétales dont il porte la teneur : le renouveau des campagnes et la place tenue par la ville dans ces évolutions. Cela nous permettra de mieux saisir les attentes projetées sur les chevriers actuels.

La quête de l'authentique : moteur d'une redéfinition de la campagne par la ville ?

Comme Simon, beaucoup ont connu dans leur histoire familiale le passage de la campagne à la ville. En moins de 150 ans, la population française, qui était à 80 % rurale, est devenue à 80 % urbaine. Parents, grands-parents, arrière-grands-parents, il y a de fortes chances pour que l'un des membres de votre famille ait un lien avec le monde rural, cette minorité anciennement majoritaire. Dans les

années '60, Henri Mendras¹ constatait ce processus d'érosion des campagnes. Diagnostiquant la mort de cette civilisation où ruralité et paysannerie ne faisaient qu'un, 10 siècles durant, il titrait son ouvrage majeur : *La fin des paysans*. La modernisation de l'agriculture transformant le "paysan" en "exploitant agricole", l'effectif des agriculteurs s'est réduit à mesure que les exploitations s'agrandissaient. Dans le même temps, l'avènement de la civilisation urbaine tiré par le capitalisme industriel allait définitivement vider les campagnes. Au cours de la seconde moitié du 20^{ème} siècle, l'émergence d'une vaste classe moyenne s'accompagna tout autant du départ des campagnes que de l'arrivée du frigidaire et de la voiture individuelle pour tous.

Aussi, à la fin des années '60, les pouvoirs publics sont au désarroi face à la question du devenir des campagnes. Ils ne peuvent se satisfaire d'une alternative entre abandon ou intégration à l'industrie agro-alimentaire, et sont dans l'obligation de trouver une nouvelle vocation aux campagnes. Voir les "néo-ruraux" investir ces territoires délaissés étonne, puis inspire. Pouvoirs publics, militants associatifs et bien d'autres élaborèrent dans les années '70, puis '80, une nouvelle politique fondée sur l'animation et le développement rural. L'enthousiasme a trouvé des chiffres pour se fonder : entre 1975 et 1982, le taux de croissance de la population rurale était de 16,2 % contre 2,1 % pour la population urbaine. Ce moment symbolise la fin de l'exode rural et le renversement progressif des tendances migratoires. Cette "renaissance rurale"² voilait en réalité des contrastes nationaux marqués. D'un côté, des territoires ruraux vieillissants et en forte perte de population, l'Auvergne ou le Limousin par exemple, de l'autre, une forte croissance démographique, en particulier au sein de notre territoire d'étude. Exode d'un côté, forte recomposition de l'autre, les sociétés rurales déclinaient ou se renouelaient profondément.

Aujourd'hui encore, le mouvement de l'urbain vers le rural se poursuit. Certains en retiennent plus volontiers le choix de cadre, retraités ou professions intellectuelles venus chercher un cadre de vie. D'autres, plus attentifs aux franges plus précaires des populations urbaines, y observent également une relégation des classes populaires vers les périphéries rurales des aires urbaines³.

Cette migration peut se voir tout autant comme l'invasion désordonnée de la campagne par la ville que comme la confirmation d'un désir de campagne de ces nouveaux habitants, permanents ou non. Un regard anthropologique nous permet alors de comprendre le doute qui caractérise notre époque. La foi dans le progrès des sciences comme de l'humain a laissé place à une nouvelle ère, qui ne sait se définir que par défaut, par ce qu'elle n'est plus : la société post-industrielle pour certains, ou post-moderne pour d'autres. La disparition de grands récits idéologiques qui s'affrontent, les avancées technologiques qui produisent des catastrophes, la conscience grandissante des enjeux écologiques, participeraient à redéfinir notre époque, comme la *société du risque*⁴. Face à cette montée des incertitudes, renouer avec son passé, avec la terre, consommer des produits de qualité et de proximité participent d'une même volonté de ré-enchantement du monde où nos gestes et nos vies reprennent un sens fort, que la foi au progrès ne sait plus satisfaire. Et pourquoi pas en mangeant du fromage de chèvre fermier, par exemple ? Nos pratiques alimentaires se sont en effet radicalement transformées en quelques décennies. Le besoin de moderniser l'agriculture pour nourrir le pays au sortir de la guerre s'est accompagné de l'émergence de l'industrie agro-alimentaire et de l'essor de la grande distribution, qui annonçaient le règne actuel des grandes surfaces commerciales, allant jusqu'à devenir de nouveaux lieux de sociabilité. Aujourd'hui, l'épaisseur de l'emballage des aliments indique fort bien cette distance qui s'est creusée entre nous et ce que nous mangeons. Le potager et l'auto-alimentation sont par exemple devenus des pratiques rares de maintien d'un rapport nourricier à la terre. Réduire cette distance, répond à un appétit de sens, qui dépasse notre estomac. "La quête d'authenticité post-moderne se vit comme une redécouverte du local et de l'imaginaire qu'il véhicule : le territoire, le terroir, l'ici, les gens d'ici, la tradition. (...)

¹ Henri Mendras, 1967. *La fin des paysans*. Réédition 1992. Editions Acte Sud.

² Bernard Kayser, 1990. *La renaissance rurale*, Sociologie des campagnes du monde occidentale. Armand Colin.

³ Christophe Guilly & Christophe Noyé, 2004. *Atlas des nouvelles fractures sociales en France*. Eds. Autrement.

⁴ Ulrich Beck, 2003. *La Société du risque - Sur la voie d'une autre modernité*. eds. Flammarion-Champs. La thèse du livre consiste à postuler que ce n'est plus le partage des richesses qui fonde l'organisation de la société, mais celui du risque.

Comme toute expérience liée au manque, la compensation qu'exprime la quête de l'authenticité est essentiellement fantasmée⁵."

Le rural en général, et la figure du chevrier en particulier, alimentent ainsi une consommation de l'authentique où le produit et le producteur concentrent un nombre d'aspirations que la vie urbaine offre difficilement : un lien à la terre, aux animaux, au cycle des saisons...

La recherche d'un ré-enracinement, conjuguée à la tendance avérée des dynamiques migratoires de l'urbain vers le rural depuis 30 ans, font apparaître la campagne comme un lieu qui attire désormais bien au-delà des "néos" des années '70. Aujourd'hui, 70 % des gens déclarent vouloir y vivre, pour la liberté qu'elle évoque et la beauté qu'elle propose⁶. A condition de ne pas y rester trop longtemps, peut-on ajouter : après une vie de travail, le temps des vacances ou d'un week-end... Les retraités, les résidences secondaires, les touristes, tous composent en effet une nouvelle configuration sociale sur les espaces ruraux où domine la logique de regard, de celui qui passe et se déplace. Simon, lui, prolonge davantage encore ce désir en souhaitant travailler la terre. Il n'a pas seulement changé de cadre de vie pour une durée donnée, mais vit et travaille à la campagne, campagne qu'il partage désormais avec une diversité d'usagers arpentant ce nouveau bien commun. En effet, il n'est plus besoin d'être résident permanent pour avoir un droit de regard légitime sur ce que sont nos campagnes.

Dans ce contexte, la terre est devenue tout autant un paysage qu'un support de production alimentaire. Les politiques publiques, nationales et européennes, ont ici trouvé une alternative entre l'industrialisation et l'abandon des campagnes et des paysans. Emerge alors une redéfinition d'une partie de l'agriculture que la nouvelle Politique Agricole Commune de 1992, dans les charmes kafkaïens du langage technocratique, a dénommé "la multifonctionnalité". Face aux attentes nouvelles de la société envers les campagnes, elle vise à valoriser le rôle des paysans sur leur territoire en rémunérant leur travail d'entretien du paysage, et en favorisant une diversification de leur activité par l'accueil et la transmission d'un mode de vie devenu exotique pour nombre de citoyens. L'enjeu est crucial pour les territoires ruraux dont les possibilités de développement sont restreintes.

B. Quand le chevrier devient acteur du développement des territoires ruraux

A travers une brève histoire du village où réside Simon, nous souhaitons maintenant illustrer cette évolution de certains territoires ruraux, plus ou moins isolés, peinant à s'inventer un avenir au sortir des années '60, qui se trouvent 40 ans plus tard porteurs d'un modèle de développement où les chevriers ne sont plus de jeunes farfelus, mais des partenaires attendus. Le territoire du Diois, où se trouve ce village, qualifie ainsi ce nouveau modèle dans son dossier de candidature pour devenir un pays⁷ : « *Ce pays de l'arrière-pays de l'époque productiviste, sera l'avant-garde de l'époque qualité* ». Voici donc inventé et reconnu un modèle de développement qui prône la qualité : qualité de vie, qualité des produits, contre l'emballage productiviste qui privilégiait la quantité.

Petite histoire du renouveau d'un territoire

Au début des années '70, les terres reculées et enclavées des arrière-pays du Sud n'intéressaient plus grand monde. Ce village était quasi désert, comme le disait une autre grande figure du Diois à propos d'un village voisin, aux caractéristiques identiques : « *Une terre de misère, un village quasi abandonné, c'est ce qu'il nous fallait* ». Les néo-ruraux y voyaient, outre la possibilité d'acquérir des ruines à un prix modique, des territoires délaissés par la société de consommation, offrant ainsi les conditions d'expérimentation d'une autre façon de vivre. En 1971, le père d'Edgar achète une ruine,

⁵ Cova B., Cova V., 2001. *Alternatives Marketing*, Editions Dunod. Paris.

⁶ Chiffre cité par : Bertrand Hervieu et Jean Viard, 1996. *Au bonheur des campagnes (et des provinces)*, Editions. de L'Aube, Marseille.

⁷ Document cité par : Sencébé Y., 2002. Du bon usage de l'enclavement. Une analyse sociologique du « pays Diois ». In : Fry R., Ruget A., Vincendeau L. (éds.), "Pays" et territoires : De Vidal de la Blache aux lois d'Aménagement et de développement du territoire. Ed. de l'Université de Bourgogne : page 13.

la retape et devient éleveur de moutons. Ce faisant, des amis viennent l'aider, l'un d'eux décide également d'acheter. D'autres encore, voyant cet engouement, rénovent une autre maison, et en deviennent résidents secondaires. Progressivement, le village se repeuple avec quelques ménages installés à l'année, et des résidents non permanents. Aujourd'hui, à la belle saison, la vie sociale du village est intense et un jeune couple vient deux fois par semaine vendre ses fromages de chèvres sur la place du village. Ce portrait d'un petit village à l'abandon qui renaît de ses cendres grâce à des pionniers visionnaires donne à voir les mutations d'un territoire d'une génération à l'autre.

Ces mutations ne se sont pas faites sans tensions, puisque ces villages désertifiés n'étaient pas complètement morts, et notamment au niveau sociopolitique. Sur l'ensemble de la France, un tiers des maires sont agriculteurs ou ancien agriculteurs, seule CSP (Catégorie Socio-Professionnelle) dans cette situation. Sachant que 82 % des agriculteurs vivent dans des communes où il y a un élu pour 56 habitants, les nouveaux venus de ces territoires ruraux ont remis en question l'équilibre sociopolitique local qui préexistait à leur arrivée, en s'engageant dans la vie politique. Le père d'Edgar est désormais maire de la commune et vice-président de la communauté de communes, son fils et Simon sont respectivement président et vice-président de l'association communale de chasse.

L'attractivité renouvelée du village génère tout autant coopération que conflit. Bel exemple d'entente, les éleveurs apprécient de ne pas voir leur champ dévasté par un sanglier tandis que les chasseurs sont favorables aux réserves de chasse, afin de garantir une gestion raisonnée des ressources en gibier. En revanche, le partage des terres est rarement consensuel. Ainsi, un autre agriculteur, présent depuis toujours, a voulu s'opposer à l'installation de Simon, car il désirait les mêmes terres. Cet agriculteur était premier adjoint du maire et la composition du conseil municipal était alors à l'image des divers profils et sensibilités de la population communale. Aujourd'hui, il est leader de la liste d'opposition. En réaction au refus de cet éleveur, toute une partie du village et des alentours s'est réunie pour se constituer en Société Civile Immobilière afin d'acquérir d'autres terres, permettant l'installation de Simon. Dans cette SCI, il y a des amis éleveurs, jeunes ou moins jeunes, et des résidents, permanents ou non, salariés ou retraités. Désormais, Simon est installé et le centre du village, autour de la fontaine, accueille nombre de repas, cafés, et autres apéritifs à la belle saison. Réunissant la majorité des membres de la SCI, ce collectif semble former une communauté villageoise contemporaine où il n'est pas nécessaire de vivre à l'année pour s'engager collectivement dans le devenir du village. Cette belle harmonie n'efface pas les tensions, puisque le soir des élections présidentielles, l'éleveur mécontent est venu autour de la fontaine klaxonner sa joie de voir arriver un président de droite. Comme une revanche sur l'évolution à gauche de ce village?

En devenant paysans, nombre de néo-ruraux se sont investis dans le devenir des territoires qu'ils ont choisis. Il n'est pas rare aujourd'hui qu'ils incarnent une position de médiation, entre un monde paysan, qu'ils ont appris à connaître, et des attentes sociétales qu'ils comprennent parce qu'ils y retrouvent une partie des raisons qui les a eux-mêmes conduits jusqu'ici. Ils saisissent ainsi davantage le décalage, mais aussi les ponts possibles, entre le monde qu'ils ont quitté et celui qu'ils ont rejoint.

En d'autres termes, la recomposition sociopolitique de ces territoires souligne que ceux qui ont quitté la ville dans les années '70 pour rompre avec la société de consommation ont anticipé des attentes aujourd'hui largement répandues, donnant lieu tout autant à de nouvelles pratiques, à de nouveaux marchés, et à de nouvelles politiques publiques concernant les campagnes.

La recette du terroir : tradition, qualité, innovation

Aujourd'hui, qualité de vie, qualité des produits ou des paysages, composent autant de déclinaisons autour du thème de la qualité qui, sur chacun de nos territoires d'étude, dessine un des axes du développement des territoires. Au regard du poids du tourisme et de l'économie résidentielle, valoriser les ressources naturelles telles que le climat et les paysages, mais aussi les ressources culturelles que sont l'histoire, les savoir-faire et les métiers, constituent des enjeux économiques conséquents pour les territoires.

Ce mouvement de construction d'une identité propre à un territoire s'est amorcé précisément au moment où les limites administratives et politiques se sont redéfinies avec l'intercommunalité, les pays, mais aussi avec le renforcement du poids des régions au niveau européen. Cette reconfiguration, qui a été soutenue financièrement au niveau national et européen, encourageait les politiques prônant le modèle de la qualité. Dans ce modèle, la "multifonctionnalité de l'agriculture",

reconnue pour ses rôles sociaux, économiques, environnementaux, occupe une place prépondérante. Cette démarche a connu un large succès, puisque les incitations financières des institutions ont été initiées au moment où le goût de l'authentique et le désir de campagne s'affirmaient.

Ces politiques locales de relance⁸ consistent à mettre en œuvre "des démarches volontaires destinées à actualiser une activité reliée à un passé plus ou moins lointain en vue de son intégration dans l'économie marchande ou culturelle d'aujourd'hui". Comme le formule joliment Callon : "Pour faire vivre la tradition, il faut innover beaucoup". Il s'agit d'appréhender l'avenir à la source du passé, avec comme maître mot la qualité et l'innovation. Dans le Diois, la Fête de la Transhumance, initiée en 1991, sera l'un des moyens de relire son passé comme une terre de lien entre deux territoires à l'identité forte : la Provence et le Vercors. Ainsi le Diois bénéficie de la force symbolique de ces deux lieux par la mise en scène d'une activité qui avait presque disparu, mais qui incarne un lien harmonieux de l'homme avec la nature, en correspondance avec les aspirations actuelles. Il en est de même des démarches de promotion des produits typiques du territoire. Par exemple, l'organisation de la semaine "Saveurs et Senteurs" présentait entre autres l'huile d'olive AOC de Haute Provence, l'agneau César Label rouge, le vin AOC des Coteaux de Pierrevet, les Herbes de Provence, le miel, les amandes, le petit épeautre IGP, divers produits de savonnerie, des huiles essentielles, mais aussi les fromages de chèvre dont le Banon AOC. Ces produits contribuent au développement économique du territoire par la mise en réseau de nombre d'acteurs qui interviennent autour de la thématique porteuse d'une image d'authentique qu'est "Saveur et Senteurs", en étant résolument tourné vers la recherche et l'innovation.

Ce modèle de la qualité incite à la rencontre entre politique de filière et politique de territoire. Les signes de qualité que sont les AOC, IGP, Label Rouge, symbolisent ce mouvement d'institutionnalisation de la convergence entre filière et territoire. Les produits AOC doivent avoir fait la preuve de la typicité régionale de leur fabrication, et de leur provenance précisément localisée. En prenant leurs racines dans une région particulière, ils contribuent en même temps à l'identifier à l'extérieur, en exportant l'image de la région et de ses traditions dont le produit porte la marque. Le Picodon a ainsi exporté son terroir jusque dans l'espace, devenant le seul fromage de chèvre au monde à avoir fait 17 fois le tour de la terre⁹ ! Plus près de nous, cette valorisation du produit permet dans le même temps le maintien d'une activité économique précieuse pour la vitalité d'une région. C'est le sens du marquage de nos territoires d'étude par l'activité caprine, qui est à la fois le signe et le moteur de la vitalité de l'élevage caprin et de ces territoires. On peut citer pour la Drôme, où ce marquage est particulièrement présent, les sculptures qui représentent des chèvres à Dieulefit, Bourdeaux et Crest, les sentiers caprins ou encore la fête de Saoû, ou celle de Dieulefit, qui chacune célèbre le Picodon. On le retrouve tout autant dans les épiceries et sur les menus des restaurants... sans oublier les panneaux indiquant la vente de fromage qui jalonnent les routes.

L'AOC est tout aussi précieuse pour les professionnels, mais sa coûteuse promotion et la mise en place de ses circuits de distribution exigent des moyens économiques et institutionnels qui dépassent souvent ceux des filières, qui font appel à la contribution des territoires. Exemple de la collaboration entre filière professionnelle et territoire, le Plan d'Action Caprin¹⁰, initié suite à la mise en place de l'AOC Banon. Cette action est le résultat d'une collaboration entre deux Communautés de Communes, la FRECAP, la SAFER* et la Chambre d'Agriculture qui ont travaillé conjointement pour recenser les terres potentiellement exploitables, créer des AFP* et sélectionner des candidats à l'installation pour développer l'élevage caprin. On repère le même mouvement en ce qui concerne le Picodon. Les actions de promotions visibles sur le territoire, citées plus haut, ont été mises en place par le Syndicat du Picodon, qui est financé en partie par le Conseil Général et le Conseil Régional.

Le tourisme, qui fait l'objet d'une politique de développement dans les territoires de notre étude, est un élément important de cette convergence. L'image d'authenticité de la région et des produits sont de forts attracteurs, et même temps que les subsides issus du tourisme permettent de les

⁸ Dimitrijevic D., 2004. *Fabrication de traditions, invention de modernités*, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris.

⁹ En 1996, un astronaute originaire de la région participant à une mission spatiale américaine a en effet emporté 17 Picodons dans son expédition.

¹⁰ Les mots ou expressions suivis d'une astérisque sont définis dans le glossaire en fin de document.

renforcer. On trouve ainsi en Drôme un fascicule "Un tour à la ferme", financé par les communautés de communes du Val de Drôme et du Pays de Dieulefit, qui recense toutes les exploitations qui sont inscrites dans les réseaux "Gîtes de France", "Accueil Paysan", "Bienvenue à la Ferme" et "Agriculture Biologique". Le Pays de Haute Provence, aidé de la Région PACA, a financé quand à lui la constitution et la promotion des "Itinéraires Paysans", qui sont des visites à la ferme. Ces initiatives s'inscrivent dans cette démarche de construction et de valorisation des territoires, où les chevriers, acteurs de l'entretien et de l'animation des territoires, sont désormais attendus. Opportunité ou transmission d'une passion, dévoiement ou impossibilité d'en bénéficier, avant de se centrer sur le regard et l'expérience des éleveurs sur cette situation, il nous paraissait utile d'en éclairer la dynamique.

C. La filière caprine et ses territoires

Une filière récente et bicéphale

Longtemps restée activité domestique, l'élevage caprin n'est devenu une activité marchande qu'à partir des années 1960. Avant, la production fromagère était vivrière, et n'a jamais représenté un débouché économique tel qu'en Savoie ou dans le Pays Basque. Cette profession se caractérise donc tout d'abord par sa jeunesse. L'existence officielle du métier de chevrier devra attendre le premier décret "d'installation en élevage spécialisé caprin", paru en 1984 et appliqué en 1986. Un chevrier installé en 1976 dit ainsi avoir exercé pendant dix ans « *un métier clandestin* », soulignant combien cette reconnaissance était nécessaire pour que vive ce métier : les Chambres d'Agriculture n'ont pris en compte cette activité qu'à partir de cette date dans leur rôle de défense de la filière et de conseil technique. Il en a été de même du Crédit Agricole, qui s'appuie sur les institutions professionnelles pour définir ses critères d'accès aux prêts. Cette institutionnalisation est allée de pair avec la croissance des normes sanitaires, qui a considérablement joué dans la rationalisation et la technicisation de l'élevage. Le premier texte portant sur les obligations sanitaires concernant les fromages date de 1973, et se durcit considérablement en 1979. En 1992, c'est un texte européen qui légifère sur le lait cru. Enfin, l'institutionnalisation du métier a été hâtée par la professionnalisation imposée aux agriculteurs en général : l'installation a été conditionnée à une surface ou un cheptel minimal, et les aides conditionnées à l'obtention d'un diplôme agricole.

L'histoire récente de ce métier reflète le double mouvement qui a marqué les territoires ruraux durant ces 40 dernières années. D'une part, en tant que filière d'élevage, elle a suivi le même mouvement qui a caractérisé l'ensemble de l'agriculture en France depuis le sortir de la guerre : celui de l'intensification de l'élevage. D'autre part, elle a été portée par des hommes précurseurs, notamment les néos-ruraux (« les néos »), qui ont refusé précisément cette tendance en s'installant comme chevriers fermiers. Cette double tendance se retrouve dans la structure de la filière caprine qui se dédouble pour donner corps au métier de "laitier" et à celui de "fromager". Ce dernier transforme lui-même le lait que ses chèvres ont produit, puis vend ses fromages, le plus souvent à la ferme ou sur des marchés locaux, mais aussi à des restaurants ou des petits intermédiaires, comme les épiceries. Parmi eux, on compte les chevriers livrant aux affineurs*. Le "laitier", quant à lui, produit et vend uniquement le lait, un transformateur vient ensuite le collecter pour le revendre une fois transformé en fromage, le plus souvent à la grande distribution. Ce mode de commercialisation est donc moins direct puisqu'il passe par au moins deux intermédiaires : le transformateur qu'est l'industrie agro-alimentaire, puis le distributeur qui est en général la centrale d'achat des grandes enseignes. En France, la filière laitière fournit la majeure partie de la production (industrielle), qui fabrique et distribue à elle seule 90 %¹¹ de tous les fromages de chèvres vendus en France en 2006¹². Ainsi, au niveau national, s'est constituée une imposante "filiale industrielle" et une petite "filiale fromagère".

Chacune de ces deux filières est présente dans le sud-est (qui regroupe les régions PACA et Rhône-Alpes), et plus précisément dans nos deux territoires d'étude. Si l'élevage caprin dans le Sud-

¹¹ Les chiffres proposés dans ce chapitre, sauf mention contraire, sont issus de l'Institut de l'Élevage : *L'année économique caprine 2006 & Chiffres clefs 2007*.

¹² Hypermarché (42%), supermarché (31%), Hard discount (17%)

est n'échappe pas aux tendances à l'intensification qui sont à l'œuvre au niveau national¹³, il se singularise par l'importance de sa production fromagère et des tailles de troupeaux bien en deçà des moyennes nationales. A titre indicatif, en 2005, la région Rhône-Alpes compte 66 chèvres par troupeau et la région PACA 48, pour 121 au niveau national la même année. Par comparaisons, dans la région Poitou-Charentes, 97 % des chevriers sont des laitiers et les troupeaux regroupent en moyenne 200 chèvres. Si de plus on considère dans le Sud-est la faible présence du système d'élevage hors-sol* au profit d'une alimentation des bêtes basée sur les terres travaillées (herbager*) ou le pâturage sur parcours (pastoral*), la réalité de l'élevage caprin dans le sud-est est bien celle d'un élevage qui se compose d'exploitations bien ancrées dans leur territoire.

Ces remarques générales pour le Sud-est ne doivent pas faire disparaître les contrastes qui existent entre nos territoires d'étude. Nous allons les préciser ici, ce qui permettra de situer l'originalité des chevriers que nous avons rencontrés.

La vallée de la Drôme, à la croisée des chemins

Dans la vallée de la Drôme se côtoient en nombre égal les deux figures du chevrier, le laitier et le fromager. Les chiffres de l'évolution de l'élevage caprin dans la région Rhône-Alpes témoignent à la fois du récent développement de la filière laitière et du maintien d'une tradition fromagère. Au niveau local, un bel exemple est celui du canton de Crest Nord¹⁴ : entre 1988 et 2000, le nombre de chèvres est presque multiplié par deux en passant de 1585 à 2774 bêtes, alors que le nombre d'exploitations suit une tendance exactement inverse, en passant de 76 à 40. L'augmentation de la taille des troupeaux et la concentration de l'élevage sont des signes forts de l'évolution du territoire, qui suit la tendance nationale de la filière caprine à l'intensification.

Dans la Drôme, l'intensification de l'élevage caprin a été impulsée par le développement de la Coopérative de Crest à partir du milieu des années 1970, inspiré par un contexte national de modernisation de l'élevage, en particulier bovin. Dès les années '60, la Chambre d'Agriculture encourage la productivité des élevages notamment grâce aux sélections génétiques et à la recherche sur l'alimentation. La décennie suivante, en conformité avec la législation, la Coopérative de Crest doit embaucher un vétérinaire conseil pour fournir des médicaments aux éleveurs. Ce dernier, avec un technicien, assure dans les années 1980 des tournées auprès des laitiers pour dresser un bilan technique et un bilan sanitaire. Aujourd'hui les laitiers bénéficient du double soutien des techniciens de la Coopérative et de la Chambre d'Agriculture. Le but : augmenter la productivité par chèvre, améliorer la qualité du lait, et mettre en place le désaisonnement pour obtenir du lait toute l'année. Les moyens : conseils vétérinaires et sanitaires pour améliorer la qualité du lait et permettre la conduite de troupeaux de plus en plus gros et conseils pour la pratique de l'insémination artificielle* en vue d'une meilleure sélection génétique. Conseils également pour une maîtrise technique de l'alimentation à l'auge avec des rations optimales, telles que les recherches scientifiques de l'INRA ont permis de les définir.

Cette tendance à l'intensification croise dans la Drôme celle de la création d'élevages fermiers, dont les précurseurs arrivent au milieu des années '60. La filière fermière n'existait pas en tant que telle. Il existait seulement des individus qui ne se connaissaient pas entre eux. Le Syndicat caprin, créé dans les années 1950, est relancé dans les années 1970 pour répondre aux besoins d'approvisionnement des chevriers en matériel d'élevage et de fromagerie. Il s'apparente alors à une centrale d'achat, avant de se renouveler au début des années 1980 : le nombre de ses adhérents s'accroît, et surtout il commence à assumer des actions importantes pour la structuration de la filière. L'embauche d'un technicien contribue ainsi à la professionnalisation des éleveurs par les conseils qu'il prodigue pour la sélection et l'alimentation des chèvres, ainsi que pour la fromagerie. Il accompagne également les mises aux normes imposées par les législations sanitaires et vétérinaires et aide aux montages de dossier d'installation ou de subvention. La formation est un autre axe

¹³ En France, le nombre d'exploitations est divisé par deux en 10 ans, passant de 11200 exploitations en 1995 à 5600 en 2006. A l'inverse, la taille moyenne des troupeaux ne cesse d'augmenter, passant de 61 chèvres par exploitation en 1995 à 126 en 2006. Dans cette dynamique, c'est bien sûr la proportion de petites exploitations qui se réduit au profit des grandes : la part de celles de plus de 200 chèvres passant de 4% en 1995 à 21 % en 2006.

¹⁴ Ces chiffres par cantons sont issus du RGA.

d'intervention auprès des éleveurs. Le Syndicat noue à cet effet des partenariats avec la Ferme expérimentale caprine régionale du Pradel, dont les travaux portent notamment sur la conduite des prairies ou sur la mise en application de la directive sur le lait cru. Il collabore également avec l'INRA d'Avignon et l'Institut de l'Élevage pour la mise au point d'un complément spécial pour les chèvres pâturant sur parcours. Finalement, le Syndicat caprin se trouve être une instance essentielle de la filière, au point qu'il est devenu une caution importante pour les demandes de subventions faites par la Chambre d'Agriculture au Conseil Général.

Révélatrice de cette coexistence de la filière laitière et fromagère : l'AOC Picodon. Elle se caractérise par l'importance de son volume de production (577 tonnes), le plus gros de l'Est, mais aussi par le nombre de fromagers qui l'alimentent, le plus important de toutes les AOC (113). Le premier chiffre souligne que la Coopérative produit un volume important en récoltant des laitiers. Le second précise que cela n'a pas fait disparaître les fromagers puisqu'ils sont les plus nombreux de France à alimenter une AOC de fromage de chèvres. La région Rhône-Alpes représente ainsi à elle seule 27 % de la production nationale de fromager fermier.

Cette situation résulte également pour beaucoup de la présence d'affineurs*, autre caractéristique forte de la vallée de la Drôme, en particulier autour de Dieulefit¹⁵. La filière de livreur de lait, ou « *de fromages frais* » destinés à être affinés, est le plus souvent composée d'éleveurs qui disposent de troupeaux regroupant en moyenne une centaine de chèvres, ce qui nous semble emblématique de la spécificité de ce territoire. Cette taille intermédiaire les fait apparaître comme de gros éleveurs soumis au risque de l'intensification aux yeux de ceux qui préfèrent garder présent à l'esprit l'image de l'éleveur de chèvres qui fait lui-même son fromage et le vend sur le marché. Et ils apparaissent comme des petits aux yeux de l'industrie laitière dont le principal souci actuel est de disposer de davantage de lait puisque la consommation de fromage de chèvre est un marché croissant.

Les éleveurs de la vallée de la Drôme sont ainsi à la croisée des chemins, où se rencontrent les logiques d'intensification et de spécialisation, mais aussi de diversification par l'accueil et le tourisme. On peut alors rencontrer des laitiers heureux de pouvoir vendre des fromages à la ferme, sans trop préciser qu'ils viennent de la Coopérative, d'autres agacés d'être toujours désignés comme de méchants productivistes alors même qu'ils travaillent leur terre, gardent leur troupeau et sont loin du modèle d'intensification. Faut-il s'énervier que Thibaud soit contraint d'avoir un troupeau plus important qu'il ne le souhaite, ou se réjouir de la possibilité qu'il puisse s'installer de cette manière ? Faut-il s'enthousiasmer que des laitiers tirant parti du tourisme deviennent fromagers et organisent des visites à la ferme, retrouvant une fierté du métier qu'avait quitté leurs parents, ou au contraire déplorer que le partage des terres entre des usages différents n'existe que dans le conflit ? Terre de contraste où les logiques de développement se côtoient, se croisent, s'ignorent, s'affrontent ou se combinent.

Le combat des fermiers des Alpes de Haute Provence pour la reconnaissance de leur singularité

A première vue, la situation des Alpes de Haute Provence paraît moins contrastée. Terre investie par de nombreux « néos », avec de petits troupeaux, à la faible productivité et des pratiques pastorales et fromagères dominantes, la région PACA apparaît de loin comme une région nonchalante où les éleveurs préfèrent le grand air peu coûteux à l'efficacité techniciste. C'est certainement pour lutter contre cette image, sans la renier, et démontrer la pertinence et l'efficacité de leur pratique du métier qu'ils se sont mobilisés pour faire reconnaître la spécificité fromagère de la région. L'histoire de la filière fermière en PACA est exemplaire du double processus de professionnalisation du métier et de structuration de la profession de chevrier fromager.

A partir des années '70, période où les néos inventent en pratique un métier spécialisé en fromager fermier, la filière commence à se structurer. La FRECAP est créée en 1981 dans le but de professionnaliser le métier de fromager et de soutenir la fabrication fermière. Ses adhérents sont des structures agricoles, scientifiques, scolaires ou territoriales. Sa première action est l'embauche d'un

¹⁵ Il est utile de préciser que les chevriers qui livrent à un affineur sont comptés parmi les « fromagers » alors même que la taille des troupeaux et leur circuit de vente qui consiste à livrer à un affineur les rapprochent davantage de la situation des laitiers.

technicien fromager. Elle a eu ensuite un rôle dans la création du syndicat caprin, dont l'action de défense de la profession s'est révélée essentielle au début des années '90 lors de la parution d'une réglementation européenne qui risque d'interdire le fromage au lait cru. Or, le lait cru est précisément ce qui fait la marque de la fabrication fermière, par distinction avec le lait pasteurisé. Pour faire reconnaître sa spécificité, la profession décide de produire elle-même son cadre de référence pour garantir ses pratiques. Arguments scientifiques à l'appui, elle montre qu'il est possible de faire du fromage fermier en garantissant un respect des normes de qualité sanitaire. Pour les chevriers, cela s'accompagne progressivement de l'obligation de devoir investir dans des fromageries qui respectent les normes d'hygiène. La mise en norme permet ainsi de préserver le métier, mais en durcit les conditions d'accès en augmentant son coût d'installation.

La FRECAP a été aussi à l'origine de la création du Centre Fromager de Carmejane, qui propose des formations d'élevage et de fromagerie, tout en étant un centre de recherche. La garde, la mono-traité, la fabrication du fromage, sont autant de sujets de recherche qui rationalisent les pratiques du métier afin de continuer d'acquiescer une légitimité par la démonstration scientifique. Il s'agit de recourir à la recherche scientifique pour défendre la profession. Signe de cette reconnaissance par les pouvoirs publics et les acteurs économiques, l'Institut National des Producteurs de Lait va bientôt créer une branche fermière dont Carmejane sera l'une des antennes. Ces moyens utilisés servent ainsi un triple objectif : faire reconnaître le métier, favoriser sa structuration et professionnaliser ceux qui le pratiquent.

Autre préoccupation de la FRECAP : la commercialisation des fromages, qui est essentielle au maintien d'exploitations viables. En 1988, avec le soutien de la FRECAP, le "Cabrigan" est créé. C'est le nom d'une association, mais aussi du fromage qu'elle invente, sur les conseils d'un bureau d'étude en marketing. Ce fromage se veut moderne, facile d'usage et d'accès, pour plaire au plus grand nombre et rejoindre ainsi les rangs des supermarchés, à cette époque où la grande distribution paraît être le débouché incontournable. C'est un échec, que le Cabrigan entérine en changeant de stratégie, et en devenant l'EAP, Les "Élevages Alpes Provence". Son but n'est plus la promotion d'un produit, mais de faire reconnaître et défendre les fromages fermiers par une politique de promotion qui garantisse la reconnaissance individuelle des chevriers, tout en laissant place à la diversité de la production. Elle propose un matériel de commercialisation (sac en papier, papier d'emballage) qui promeut les fromages fermiers : produits par un agriculteur, sur son exploitation, selon des techniques traditionnelles et à partir du lait de ses chèvres. En 1993, l'EAP crée son propre cahier des charges, qui est plus exigeant : c'est la Charte des Fromagers Fermiers (CFF), dont les garanties touchent à la taille des exploitations, au lien à l'animal et à son alimentation, à la fabrication fromagère à base de lait cru garantie par des contrôles réguliers. Aussi, bien qu'elle accompagne les ventes, la CFF relève moins d'un marketing que d'une structuration d'un métier qui s'affirme en défendant les valeurs qu'il incarne pour ceux qui l'exercent.

En 1993, forte de ces deux institutions, la FRECAP et l'EAP, la filière caprine dans les Alpes de Haute Provence a su obtenir la reconnaissance des institutions territoriales et des autres filières de l'élevage, ce qui était nécessaire pour assumer politiquement et financièrement la demande d'une AOC, celle du Banon. Celle-ci n'est pas tant motivée par l'urgence de sauvegarder une filière que par la volonté de la renforcer. Le fromage de Banon est conçu comme un produit d'appel, une sorte de fer de lance capable de représenter la filière et de tirer derrière lui l'ensemble de la production fromagère fermière. Pourtant, aujourd'hui, les fromages de Banon AOC ne sont produits qu'à 15 % par des fromagers fermiers, le restant de la production étant assumé sur un mode industriel par des fromageries qui s'approvisionnent auprès de laitiers, dont la moitié élève un troupeau dessaisonné*. Paradoxalement, le fromage emblématique de la filière fermière, bien réelle, contribue donc à l'existence dans la montagne de Lure d'une filière laitière soumise à une logique d'intensification. La filière caprine en PACA n'est donc pas uniformément fromagère : à y regarder de près, les deux filières, fromagère et laitières, et les deux logiques, intensification et fermières, sont à l'œuvre.

En conclusion, nous ne pouvons caractériser les territoires comme "laitiers" ou "fromagers", catégorisations qui dépendent en fait de l'échelle d'observation. A l'échelle nationale, on peut distinguer les laitiers du grand Ouest et les fromagers du Sud-est. A l'échelle régionale, on peut rejouer cette distinction entre la nette présence laitière en Rhône-Alpes et sa faible présence en

PACA. A l'échelle de la vallée de la Drôme, on serait tenté de conclure que les laitiers, à l'image de la Coopérative de Crest, se trouvent dans la plaine, et les fromagers se situent dans l'arrière-pays montagneux ; ou, à l'inverse, que les montagnes et les collines de PACA ne font vivre que des petites exploitations fromagères fermières. L'exemple de Simon ou celui du fromage de Banon rappellent que la réalité est toujours plus complexe. S'il est vrai que les plus gros laitiers se trouvent dans la plaine, près de grands axes routiers faciles à atteindre, les tournées des coopératives et des fromageries dessinent un territoire de la filière laitière qui se juxtapose à celui de la filière fromagère.

Par contre, l'histoire des filières fromagère et laitière est bien distincte. Mais c'est toujours celle d'une institutionnalisation, ou le métier de chevrier est passé d'une ignorance ou d'un rejet de la part des institutions territoriales et professionnelles à leur présence de plus en plus forte, ce qui souligne les tensions qui traversent ce métier, entre la volonté de reconnaissance et de valorisation d'une spécificité et le risque de sa normalisation ou de son instrumentalisation. Dans ce mouvement, les attentes des citoyens et des territoires ont été motrices. Elles sont aujourd'hui autant des contraintes que des ressources qui ont permis d'esquisser les principaux enjeux qui traversent ce métier et les territoires de notre étude.

Nous pouvons ajouter qu'il en est de l'individu comme de la profession caprine : se faire reconnaître comme partenaire à part entière est un processus lent, qui passe souvent par des conflits qui marquent la mémoire de chacun. Les chevriers, laitiers ou fromagers, d'ici ou d'ailleurs, installés au cours des années '70 se souviennent tout autant des sourires narquois des voisins que du refus poli, au mieux, des banques, comme des institutions professionnelles, lorsqu'ils venaient solliciter un prêt ou un avis favorable pour leur installation. Pour les fromagers, de surcroît lorsqu'ils étaient venus d'ailleurs, le chemin était peut-être plus difficile encore, car ils défendaient un modèle d'installation qui ne correspondait pas aux orientations modernisatrices des années '70 où la vocation d'un paysan, devenu "exploitant agricole", était d'être avant tout "un producteur". Leur conception de l'élevage ne correspondait pas encore à l'air du temps. C'est à force de mobilisation que la reconnaissance du métier a pu se faire. Il est temps maintenant d'aller à la rencontre des chevriers et de faire partager leur expérience de ce choix de vie si singulier.



Étal de fromages sur le marché : de la marginalité à la reconnaissance.

Les chevriers rencontrés en quelques mots

Dans le Pays d'ignois

Cyrille Jourdan : Son parcours fait l'ouverture du chapitre IV "Terres professionnelles caprines". Ce passionné de cheval a « *grandi dehors* », au fil des déménagements de ses parents, avant de faire des études agricoles. Il rencontre lors d'un stage le chevrier qui lui transmettra l'exploitation. Il fait aujourd'hui du fromage à partir du lait de son troupeau d'une trentaine de chèvres, que son frère vend sur le marché de Digne, et que l'on trouve aussi au supermarché.

Ginette et Roger Dufois : Tous deux originaires de la région, avant d'être mari et femme, ils étaient collègues dans une même entreprise de la vallée, qui a fermé ses portes au début des années '90. Roger, fils de moutonnier, dont le frère aîné avait repris la ferme familiale, décide à l'occasion de ce licenciement économique de devenir éleveur, sur les terres de son grand père maternel. Ginette, quant à elle, refusait, comme ce fut le cas lors de sa vie de salariée, de si peu voir grandir ses enfants. A 40 ans, le couple s'installe alors en fromagers avec une cinquantaine de chèvres. Aujourd'hui, les enfants ont grandi, l'un d'eux travaille, et ils ont réduit l'effectif du troupeau pour avoir davantage de temps libre.

Julien et Estelle Epi : Julien a eu une première vie de prothésiste avant de tomber amoureux d'Estelle. A leur rencontre, ils décident d'aller vivre à la campagne et choisissent de s'installer en fromagers fermiers. Dix ans plus tard, la ferme retapée et le gîte ouvert, Julien aime toujours autant son métier, alors qu'Estelle souhaite en changer pour sortir de la ferme. Le père de Julien, arrivé à l'heure de la retraite et qui l'a remplacée, s'est découvert une vocation inattendue : vendeur de fromage sur le marché.

Christine Faure : Dans une petite vallée de montagne entre Digne et Castellane, Christine est revenue sur les terres de sa famille pour s'installer dans les années '70. Elle a assumé seule le travail de son petit troupeau, la fromagerie et les ventes. A la naissance de ses enfants, elle décide de se reconverter en chèvres Angora, activité plus créative qui lui correspond mieux, et devient tisserande. Produit en même temps que notre étude, "Chevriers", film d'Alice Krichel, débute par des images de son métier à tisser en mouvement.

Dans les montagnes du Luberon et de Lure

Jacques Bouffier : Sa mère fut bénévole, puis salariée de l'association "Les bergers transhumants du Rove", qui gère un troupeau de chèvres du Rove dans le but d'en préserver la race. Quand Jacques reprend le troupeau, il décide de devenir fromager, tout en conservant le mode de vie qu'incarnent les transhumants. Ses bêtes sont toute l'année gardées dans les piémonts de la Montagne de Lure, et lui ne possède rien en dur : fromagerie mobile home, bergerie serre, parcours d'été sans eau ni électricité qui l'obligent à traire à la main, logement loué. Avec sa femme, ils commencent maintenant à vouloir s'installer de manière plus pérenne.

Sabine et Bob Boyer : Sabine a grandi dans une petite ville du Vaucluse et a toujours voulu avoir des chèvres. Seule, elle décide d'avoir un petit troupeau, vend quelques fromages, avant de rapidement devenir laitière car elle n'aime pas vendre. Bob, quant à lui, est fils de moutonnier dans le pays d'Apt et a d'abord repris le troupeau de son père. Quand ils se sont mariés sur la ferme familiale des Boyer, ils choisissent de n'élever plus que des chèvres dont ils vendent le lait à la fromagerie de Banon. Un portrait de leur ferme entame le chapitre III "Nourrir les chèvres".

Lucien Moreau : Fils de moutonnier dans le Luberon, Lucien a repris l'activité de sa mère en devenant chevrier fromager. Il est ainsi l'un des premiers de la région à s'être inspiré de l'activité domestique de sa mère pour la professionnaliser. Avec sa femme, son fils, sa fille et plusieurs salariés, ils élèvent aujourd'hui un des plus gros troupeaux de fromager fermier qu'ils nourrissent en partie en gardant en colline et fabriquent des fromages qu'ils vendent aux supermarchés alentours.

Olivier Coutard : Tour à tour, maçon, vendeur, cantonnier, puis salarié d'une ferme, Olivier s'installe à 30 ans sur le hameau familial où il n'avait jamais cessé d'aider ses parents. Avec sa femme, ils hésitent tout d'abord à s'installer en fromagers, mais ils préfèrent que l'un des deux ait un emploi salarié pour offrir au couple une meilleure stabilité financière. Seul sur la ferme, Olivier choisit donc de devenir laitier pour la fromagerie de Banon. Fils de moutonnier, il est le premier de sa famille à avoir choisi les chèvres.

Corinne et Eva Delorme : Corinne, la mère, et Eva, sa fille, ont décidé de s'installer ensemble pour devenir fermières fromagères en 2005. Eva a grandi au milieu des chèvres puisque ses parents disposaient déjà d'une exploitation fromagère dans la Drôme. Aujourd'hui, après un premier hiver sans eau ni électricité, dans une course contre la montre pour construire la chèvrerie, elles restaurent une partie du superbe hameau, fourmillent de projets pour diversifier leur activité et cherchent à stabiliser leur réseau de vente.

Patrice et Denise Reynaud : Installés comme fromagers fermiers depuis 30 ans, par rupture avec une vie urbaine, ce couple a toujours fait vivre une « *petite ferme* », avec basse cour, cochons et brebis, qui ensemble permettent un usage optimal des ressources existantes. Ce souci d'autonomie alimente un engagement militant que le drapeau de « *La Conf.* », à l'entrée de leur ferme, vient annoncer. Leur parcours et leurs engagements sont présentés au chapitre II "Le métier comme projet de vie", consacré à la trajectoire des chevriers.

Dans les contrées du Diois

Simon Magnan : Simon a grandi à Valence car son père avait quitté le Diois pour trouver un emploi salarié dans la plaine. A 34 ans, il décide de faire le chemin inverse et s'installe à quelques kilomètres de la ferme de ses grands-parents. Avec sa femme et leurs trois jeunes enfants, ils choisissent de s'installer comme laitiers avec une centaine de chèvres, après avoir hésité à devenir fromagers. Leur petit village, composé de plusieurs dizaines d'habitants connaît aujourd'hui un dynamisme surprenant au regard de l'exode rural qui l'avait réduit au rang de hameau en déclin au début des années '70.

Eva et Dan Keller : Egalement investis dans un village de "néos", où l'école n'accueillait à la fin des années '70 plus que trois élèves, par ailleurs frères et sœurs, Eva et Dan reprennent au milieu années '80 le troupeau de chèvres d'un couple de Hollandais, pionniers du renouveau d'un village de la vallée de Quint. Locataires de la ferme, Eva et Dan produisent du "fromage bio" et tendent, comme Patrice et Denise, vers l'autonomie la plus grande possible.

Marthe Pasquier : Âgée de 76 ans, Marthe vit sur la ferme de son défunt mari et s'occupe avec son fils d'un troupeau de 120 chèvres, dont la totalité de la production est livrée à un affineur*. Le fils s'est « *converti* » aux chèvres, après une expérience malheureuse dans l'élevage intensif des cochons au début des années '90. Avant cela, il s'était essayé à la vie à l'usine, ce qui l'avait convaincu de venir reprendre la ferme familiale au moment du décès de son père. Sa femme a accepté de le suivre, mais a préféré continuer à travailler dans la ville la plus proche. Leur fils, âgé de 17 ans, va certainement reprendre le troupeau même si l'élevage l'attire moins que le travail des terres.

Patrick et Aurélie Durand : Les parents de Patrick, laitiers sur une petite ferme des contreforts du Vercors, lui répétaient : « *il ne faut pas faire ce métier, on ne gagne rien, pas de week-end, pas de vacances* », et ils ont poussé leurs 7 enfants à faire des études. Après avoir exercé quelques

années comme cuisinier, il revient malgré tout sur la ferme et monte son troupeau de chèvres. Quand il rencontre Aurélie, refusant d'augmenter le troupeau, ils se convertissent en fromagers. Mais les ventes sont difficiles, et le couple se demande aujourd'hui que produire pour s'assurer un revenu. Aurélie vient de démarrer une activité de valorisation des plantes et aromates.

Joseph Bailly : Avec sa première femme, Joseph a d'abord eu un élevage de chèvres intensif dans le Nord-Est de la France, région dont il est originaire. Après son divorce et une dizaine d'années hors agriculture, il s'installe avec sa nouvelle compagne dans les montagnes du Diois avec la détermination de maintenir un élevage pastoral grâce à une AFP* communale. Aujourd'hui, la situation est délicate en raison des difficultés financières que rencontre leur activité.

Paul & Martine Naudin : Dans la haute vallée de la Roanne, Paul et Martine se sont rencontrés enfants, les fermes de leurs parents étant voisines. Ils perpétuent l'activité familiale caprine avec une production laitière, mais aussi de lavande, de noix et de tilleul ; ils arrivent à la retraite et l'absence de successeur fait qu'ils n'ont pas cherché à développer leur exploitation.

Alexandre Duvèze : Enfant, il venait en vacances dans le Diois. Quand il décide de venir s'y installer comme agriculteur en 1991, il répond à la demande de la Coopérative de lait AOC, alors importante. Il est depuis investi au Conseil d'Administration de la Coopérative. C'est la production la plus sûre économiquement et professionnellement, pour lui qui n'avait aucune expérience de l'élevage. Son gros troupeau et les bâtiments imposants qu'il implique, surtout depuis son association avec sa compagne qui était aussi chevrrière laitière, dépassent largement les capacités foncières de son exploitation et entraîne une grande précarité financière ; au point que sa compagne a décidé depuis deux ans de travailler comme salariée.

Dans le Val de Drome et le Pays de Dieulefit

Guy Thomas : Aux abords de Crest, il a repris l'exploitation de ses parents, avec qui il vit, et qui l'aident toujours. S'il a maintenu et développé l'activité laitière et le travail des terres pour produire le fourrage et les céréales nécessaires à l'alimentation de ses 200 chèvres, il a petit à petit abandonné toutes les autres productions de la ferme (noix, lavande et élevage bovin). Investi à la FDSEA, il porte un regard critique sur l'agriculture actuelle.

Marie Aude et Christophe Girard & Damien et Aude Duvant : Arrivés à l'heure de la retraite, Marie Aude et Christophe souhaitaient que leur ferme continue de faire vivre une famille partageant les valeurs militantes qui ont guidé leur propre aventure de chevriers. Pour eux, il s'agit maintenant de découvrir une activité qu'ils ont jusqu'alors peu goûtée : le temps libre. Ensemble, avec Damien et sa femme, - les repreneurs - ils se sont confrontés avec succès à la délicate question de la transmission et du partage des valeurs, mais aussi des terres.

Nicolas Boireau : Installé dans un village de la plaine où sa famille est présente depuis des siècles, Nicolas a choisi d'intensifier l'élevage de chèvres au début des années '80. Avec plusieurs centaines de chèvres, il est aujourd'hui l'un des plus gros producteurs de toute le quart Sud-est et fourmille de tentatives pour trouver des solutions astucieuses qui réduiront ses efforts et ses investissements financiers, tel qu'un système de distribution automatique de l'aliment, fabriqué par ses soins. Son fils aîné s'est également installé en laitier dans un village voisin et le second fils se destine à le rejoindre sur la ferme familiale avec la même activité.

Hugues Pellegrin : Il est actuellement moutonnier, mais nous sommes allés le voir parce qu'il a été très impliqué dans la création de l'association des éleveurs livrant aux affineurs, et la rencontre a été si riche qu'il a rejoint l'échantillon de nos chevriers enquêtés. Cet homme qui a grandi en ville et « qui a toujours aimé la campagne », est devenu chevrier en 1992 avec 70 chèvres et vendait tout son fromage aux affineurs*. L'augmentation progressive de son troupeau, jusqu'à 170 chèvres, l'a poussé à cesser ce métier en 2004 et à se reconvertir dans l'élevage ovin.

I. La chèvre : une drôle de collègue

Être éleveur de chèvres : quel est ce lien particulier qui unit l'homme et l'animal ? Au cours des quarante dernières années, la chèvre a changé de statut. D'animal de basse-cour élevé en petit cheptel par les femmes pour la consommation domestique, l'élevage de chèvre a fait l'objet d'une intensification jusqu'à devenir un élevage spécialisé et industrialisé, au même titre que l'aviculture ou l'élevage porcin.

Quel est le statut de l'animal d'élevage dont on apprend aux petits enfants le nom, dans la catégorie des animaux de la ferme : la vache, le cochon, les poules, les moutons et les chèvres ? Qu'est-ce qui les distingue des animaux familiers, comme le chien ou le chat ? Animal d'élevage ou animal de compagnie, les deux catégories relèvent des animaux "domestiques", par opposition aux animaux "sauvages". Domestique : ce qui est attaché au *domus* latin, qui désigne la maison et au sens large, la lignée familiale qu'elle abrite. Ce sont donc les animaux qui vivent dans l'entourage des hommes à qui ils appartiennent. Quelle différence alors entre animal d'élevage et animal familier ? Pour J-P. Digard¹⁶, la domestication n'est pas liée à la prédisposition d'une espèce, car les hommes ont, au travers des époques et des continents, domestiqué quasiment toutes les espèces animales. La domestication de l'animal par l'homme ne s'explique pas non plus pour cet auteur uniquement selon une rationalité économique : toutes les sociétés ont domestiqué des espèces qui n'apportaient pas de revenu. Enfin, Digard montre que toutes les sociétés ont domestiqué des animaux, et que l'animal est une "passion" bien humaine. Autrement dit, les animaux ont toujours fait partie des sociétés humaines ; l'homme qui a élevé des animaux pour en tirer une rente a toujours profité au moins de sa compagnie.

Sans qu'il ne faille chercher jusqu'aux origines de l'humanité, il n'est qu'à se pencher au début du XX^e siècle pour comprendre que la distinction entre animal d'élevage et animal familier est bien incertaine. Que l'on pense aux fermes où la basse-cour était devant la porte, où l'étable jouxtait la pièce de vie. Que l'on pense au laboureur et à son boeuf, au temps passé ensemble, à leur forme de coopération pour tracer le sillon et à leur connaissance réciproque. Pour Digard, la séparation entre animal de compagnie et animal de rente n'a jamais été aussi marquée qu'à notre époque, dans notre société, comme si on avait voulu en traitant les premiers comme des hommes faire oublier la réification imposée aux seconds. Comme si la raison économique s'opposait au lien affectif. Pourtant, dans le lien qui unit Monsieur Seguin ou grand-mère à sa chèvre, on ne peut dissocier les deux. Jocelyne Porcher, qui étudie l'élevage¹⁷, et en particulier l'élevage porcin industriel, décrit ainsi : "Cette relation avec les animaux, qui fait interférer contrainte et liberté, intérêt instrumental et plaisir partagé, est à mon sens inscrite au cœur des rapports entre éleveurs et animaux, et cela depuis le début des processus de domestication. En élevage également, le lien importe plus que le bien. C'est le lien qui donne sens à notre relation avec les animaux et non le bien".

La question du lien à l'animal rejoint alors celle du bien-être de l'éleveur, dont Jocelyne Porcher souligne la souffrance qui n'est pas toujours exprimée, puisque ses conditions de travail le poussent à nier la dimension affective de l'activité. Depuis quelques décennies, l'élevage est en effet devenu une "production animale", et l'éleveur un producteur au sein d'une filière organisée de transformation et de commercialisation. La chèvre n'y échappe pas. L'intensification corrélative de l'élevage, son industrialisation et la recherche de productivité qui tendent souvent à réduire l'élevage à sa seule dimension économique sont des processus qui apparaissent aussi dans l'élevage caprin de nos territoires d'étude – sans toutefois que ne disparaisse ce qui fait la richesse du lien entre le chevrier et ses bêtes.

¹⁶ Digard J-P., 1990. *L'Homme et les animaux domestiques*. Anthropologie d'une passion. Ed. Fayard, Paris.

¹⁷ Porcher J., 2002. *Éleveurs et animaux : réinventer le lien*. Ed. PUF, 352 p.

A. Travailler avec le vivant : le chevrier et ses chèvres

Une relation d'attachement

« Je regretterai toujours mes chèvres. Je m'en souviendrai jusqu'à la fin de ma vie. J'allais les voir dans le parc pour les regarder manger, et au bout de dix minutes, elles étaient toutes autour de moi à me faire des bisous. Elles sont à la fois très sauvages et très proches de l'homme ». Ces quelques phrases d'Hugues Pellegrin, un chevrier qui s'est reconverti après 15 ans de métier, montrent bien que, même s'il s'agit d'animaux d'élevage, les chevriers entretiennent avec leurs chèvres une relation affective forte. Plus précisément, la force de ce lien repose sur l'élevage en lui-même. Pour Jocelyne Porcher¹⁸, l'éleveur n'a pas avec ses animaux une relation univoque, qui serait orientée vers son seul intérêt, et qui ne serait faite que de pouvoir et domination sur son cheptel. Il recherche au contraire avec ses animaux "l'esprit du don"¹⁹, basé sur un échange. Chez les chevriers, cet échange est très fortement présent : la traite le matérialise tous les jours. Le chevrier donne la ration* quotidienne de fourrage à ses chèvres, elles la lui rendent en lait. Il nourrit ses chèvres, ses chèvres le nourrissent. De cette réciprocité découle l'attachement du chevrier à son troupeau, au sens négatif aussi bien que positif. Attachement de l'engagement à devoir nourrir et traire quotidiennement, et qui fait dire à Christine Faure qu'elle ne s'interdit pas de donner du foin au lieu de garder le troupeau, « pour ne pas être esclave de son troupeau ». Attachement affectif, où les chèvres donnent une forme de reconnaissance et qui se construit précisément dans cette relation quotidienne.

La traite peut être vue comme un symbole de la relation entre le chevrier et ses chèvres. Elle matérialise une reconnaissance mutuelle qui se construit dans le temps et qui se manifeste à chaque instant. Les chèvres reconnaissent bien leur chevrier. A l'étranger qui propose son aide, la chèvre refuse sa mamelle : elle ne l'offre qu'à son chevrier dont elle connaît la main. Devant l'ethnologue qui vient observer la traite, les chèvres reculent dans le passage qui mène au quai de traite, intriguées et apeurées devant cet inconnu – mais quand il s'éclipse dans un recoin, le troupeau défile sur le quai de traite sans à-coup. Le chevrier apprend aux chevrettes le parcours qu'elles doivent suivre sur le quai de traite, ce que l'on attend d'elles : « Il faut bien leur expliquer, avec quelques calottes, par où elles doivent passer, et puis elles comprennent ». Ensuite, la traite apparaît alors comme une pièce de théâtre bien rodée, où chacun connaît son rôle et le jeu de l'autre. Voici un extrait de journal d'enquête qui rapporte la vision de l'ethnologue de la traite chez Martine Naudin : "Impression globale de chaleur, de vieux bâtiments clos, sombres et étouffants, l'ammoniaque qui irrite. Mais en même temps, comme toujours dans ces chèvreries, l'impression rassurante d'un endroit hors du monde, avec son ronron des machines à traire, la tranquillité consentante des bêtes qui se laissent tripoter les mamelles, et qui est le domaine de la chevrerie : son territoire ? Un territoire dont elle est la maîtresse, avec son ambiance bien spécifique, ses habitudes et ses manières de faire. L'enchaînement machinal des opérations qui rythme la traite... avec les passages successifs et où se glissent les imprévus : la dernière qui ne veut pas avancer et se retourne, ou celle qui traîne... Ou bien celle qui est "stressée", qui baisse le bassin pour dérober ses mamelles. Elle me dit que si quelqu'un d'autre devait traire, il n'y arriverait sûrement pas, et qu'ils n'ont jamais fait appel au service de remplacement."

Tous les moments qui réunissent le chevrier et ses bêtes pour les nourrir, les garder, les faire boire ou les traire témoignent d'habitudes qui se sont tissées ensemble. Par exemple, lors des sorties, il arrive souvent que les chèvres devancent celui ou celle qui les garde, sans qu'il ou elle ne s'inquiète : le troupeau arrive seul dans le pâturage voulu, sachant d'avance où il doit aller. Au retour, le chevrier a une totale confiance pour que toutes reviennent, même si la tête du troupeau arrive avant et la queue après lui. Le mot de "confiance" doit être précisé : nous parlons ici d'une connaissance intime du comportement du troupeau qui fait que le chevrier sait à quoi s'attendre. Il sait bien que les chèvres – dignes de leur nom dont l'étymologie veut dire "caprice" – trouveront le

¹⁸ Jocelyne Porcher, 2002. *L'esprit du don, archaïsme ou modernité de l'élevage ? Eléments pour une réflexion sur la place des animaux d'élevage dans le lien social*, Revue du MAUSS n°20, Edition La découverte, Paris.

¹⁹ Marcel Mauss est le premier à avoir théorisé la relation du don, fondamentale en ethnologie, comme étant la base de tous les liens sociaux. Faire société consiste à inscrire tout à chacun dans des relations d'échange qui s'autoalimentent : donner/recevoir/rendre.

moindre trou dans un parc pour s'échapper, le moindre sac de grain qui traîne à dévorer au risque de tomber très malades, ou que telle chèvre profitera de chaque occasion de se faire remarquer !

La connaissance et reconnaissance mutuelle entre le chevrier et ses chèvres se doublent d'une relation de confiance réciproque. Roger Dufois, et il n'est pas le seul, raconte même que ses chèvres qui ont des difficultés à faire le cabri viennent le chercher lors des mises-bas. Protéger les chèvres, veiller à respecter les habitudes, leur calme et leur bien-être est une partie moins visible mais néanmoins essentielle du travail du chevrier. Comme l'explique Hugues Pellegrin : *« Il faut être pointu si on veut du lait : dans l'alimentation, dans la traite, dans la fabrication des fromages. Il ne faut pas de stress, c'est des animaux qui sont stressés pour rien. On lui avait dit : pendant la traite, c'est le calme absolu. Il ne faut pas changer les routines : un avion qui vole bas, un chien qui aboie, un cerf volant qui fait du rase motte, ça fait du stress, ça fait 50 litres en moins. »* Quand il faisait la traite et que des visiteurs venaient (il avait acheté un gîte à un kilomètre), il les faisait toujours venir à la fin, quand passent les mauvaises laitières, mais pas au milieu de la traite, lorsque les bonnes laitières risquaient de moins donner en raison de la présence des touristes. A chaque instant, le souci du bien-être des chèvres est ainsi une préoccupation du chevrier.

Ces animaux grégaires ont au sein du troupeau des positions aussi marquées que leur personnalité, bien plus que les moutons par exemple. Tous les troupeaux fonctionnent selon une stricte hiérarchie dominée par la "meneuse" qui passe en premier sur le quai de traite, s'arroge une large place au râtelier en ne laissant pas les autres s'approcher. Cette hiérarchie est toujours remise en question dès que la dominante faiblit. Agressions, combats, sont monnaie courante au sein du troupeau, et le chevrier joue un rôle à la fois autoritaire et protecteur pour réguler les relations caprines. Julien Epi explique, par exemple, qu'une chèvre *« est blessée en ce moment à la corne, et du coup, elle ramasse des autres. Avec moi, elle était farouche, sauvage, elle ne s'approchait pas trop de moi. Et elle a compris que je la défendais ; je crie quand je vois que les autres s'acharnent, alors elle vient près de moi dans l'enclos. Mais je ne dois surtout pas trop rentrer parmi elles et encore moins l'isoler parce que, sinon, quand elle va rejoindre le troupeau, c'est pire pour elle. Elle aura été écartée et ce sera sa fête. Les coalitions contre une, c'est hallucinant ! Toutes lui donnent un coup quand elles passent près d'elle. Mais ça tourne. Et puis ce n'est pas que la loi du plus fort, il y a des faibles qui ramassent et d'autres qu'on ne touche pas. Je ne comprends pas comment ça marche. »* Cette citation montre bien à quel point la relation entre les chèvres et le chevrier est complexe et forte : Julien Epi, quoi qu'il dise qu'il ne comprend pas, connaît parfaitement la hiérarchie de son troupeau, quelles sont les faibles, quelles sont les dominantes. Il sait aussi comment se comporter au mieux avec elles, contre le sens commun. Surtout, il est suffisamment reconnu par ses chèvres pour protéger celle qui était méfiante, mais aussi pour que les autres se tiennent à l'écart.

On comprend mieux alors la difficulté des éleveurs à se faire remplacer. D'abord parce qu'ils ne le peuvent pas toujours : les chèvres méfiantes et fragiles, n'acceptent pas volontiers un autre humain que celui qui prend soin d'elles quotidiennement et, par exemple, se laissent beaucoup moins bien traire. Mais aussi parce qu'ils ne le veulent pas, du fait de l'inquiétude de savoir si tout se passe bien hors de leur présence et de l'habitude devenue un équilibre de vie d'être avec elles, à leur rythme, dans leur environnement. La force de cette relation quotidienne, faite d'un mélange de contrainte et de don réciproque, n'est jamais autant visible que quand elle cesse. Hugues Pellegrin, qui a connu cette situation, s'est dit surpris *« du vide que ça faisait »*. Lui, au tempérament dynamique, *« se rend compte maintenant qu'il a fait une sorte de mini dépression. C'est difficile d'admettre du jour au lendemain qu'il n'y a plus rien à faire, qu'il n'y a plus de bruits dans la bergerie. »*

Une relation personnalisée avec les chèvres ?

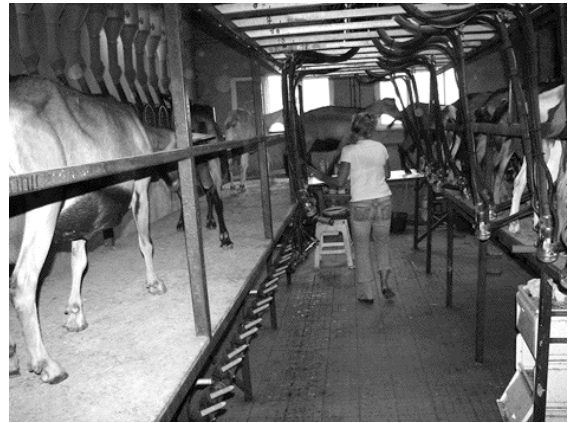
Capricieuses, méfiantes et fragiles, les chèvres sont surtout très attachantes parce qu'elles sont familières et apprécient la proximité avec l'homme. Lors de la garde, le chevrier ne peut pas quitter le troupeau, à moins de déployer des trésors de ruse pour s'écarter discrètement, sous peine que les chèvres ne le suivent partout. A condition d'être bienveillant, il existe par ailleurs une dimension sensuelle à cette relation, qui s'exprime au quotidien lors de la traite quand l'éleveur touche la mamelle, partie intime de leur corps que les femelles défendent volontiers pour protéger la nourriture de leur petit. A regarder Martine Naudin garder son troupeau, on pressent cette relation qui se passe de mots. Elle reste debout dans le pré au milieu des chèvres, en lisant, pour qu'elles se

remettent à manger. Pour rentrer le troupeau, elle commence à partir sans rien dire, et tout le troupeau la suit. Elle ne se retourne pas, sûre d'elle, sûre du lien qui existe entre elle et les bêtes, comme un fil invisible.

Chaque chèvre a une personnalité à part entière, avec laquelle le chevrier entretient une relation particulière. Roger Dufois explique par exemple tous les comportements des chèvres par rapport à lui : l'indifférente, la câline, la capricieuse. Dans les petits troupeaux, le chevrier connaît toutes ses chèvres précisément : il sait les reconnaître et les nommer, mais aussi dire leur ascendance précise, leur âge, leur fratrie, leurs caractéristiques laitières, les faits marquants de leur vie. Pour les gros troupeaux, cette connaissance est moins exhaustive, mais celle dont témoignent certains éleveurs est néanmoins impressionnante. Sabine Boyer, qui assure la traite de leurs 200 chèvres sur deux quais avec machine à décrochage automatique*, explique tout au long de la traite des anecdotes concernant celle-ci ou celle-là. La première qui vient fait un tout petit jet de lait et la machine automatique s'arrête trop tôt donc elle l'enclenche sur le mode manuel. Cette chèvre-là a trois trayons, elle la garde parce qu'elle fait beaucoup de lait. Telle autre fait demi-tour sur le quai dès qu'elle peut, et Sabine est prête à lui barrer le chemin... Qu'ils nomment systématiquement leurs chevrettes ou non, tous les chevriers ont leurs favorites, qui répondent à leur prénom pour venir se faire caresser.



Chèvre du Rove traite à la main.



Salle de traite ergonomique 2 x 18 places avec trayeurs à décrochage automatique.

Cette intimité qu'homme et animal partagent est aussi due au fait que le chevrier assiste, ou même assure, tout le cycle de la vie de ses animaux, depuis leur naissance jusqu'à leur mort, leur prodiguant les soins nécessaires lorsqu'elles sont malades. Ils savent diagnostiquer un problème de santé, et traiter les maladies les plus courantes.

La période des mises bas, au tout début du printemps, est une période intense pour les éleveurs. Elle n'est pas très pénible physiquement, mais demande une présence importante, une grande vigilance, et beaucoup de soins à donner aux petits cabris pour qu'ils apprennent à téter au biberon : après une semaine le lait de la mère est réservé au fromage. Bob Boyer explique : « *Des fois, quand j'ai fini la chèvrerie à 23 h, je m'en vais et... paf, une bonne chèvre qui fait le cabri. Tu restes, tu le fais une fois, le lendemain tu es encore plus crevé, alors il faut mettre des limites. Donc des fois, je dis : merde, on ne peut pas tout faire ! Et le lendemain, il est mort parce qu'il n'a pas réussi à téter le colostrum. Des fois, tu y restes toute la journée, tu pars une demi-heure, et paf, un beau cabri, le plus gros, qui est mort dans la poche [des eaux]. Cette année, j'en ai eu beaucoup qui sont morts comme ça.* »

Une partie des cabris seront sélectionnés pour devenir chèvres laitières afin de renouveler le troupeau. Ainsi les chevriers ont vu naître et grandir toutes les chèvres qu'ils n'ont pas achetées, mais ils maintiennent un détachement volontaire vis-à-vis des cabris qui ne deviendront pas chèvres. Peu de chevriers engraisent les cabris pour les destiner à la viande de boucherie, puisque ces derniers téteraient le lait qui fait le revenu des éleveurs. Pour certains, c'était même une raison de devenir chevriers et non pas berger. La plupart des chevriers vendent les cabris à 8 ou 10 jours à des

engraisseurs, leur devenir est relativement tabou chez les éleveurs, qui affrontent avec plus ou moins de lucidité leur départ : *« C'est le côté un peu difficile de l'élevage. Avant, on aimait les animaux comme il ne faut pas les aimer. Au début, je n'avais pas pensé qu'on aurait des chevreaux et il n'était pas question de les mettre à la boucherie. Maintenant, on en garde un peu qu'on engraisse au lait de chèvre, mais ce n'est pas rentable. Mais c'est vraiment un sale moment de les tuer. Pour la plupart, je fais l'aveugle, au bout de 8 jours, je les envoie dans des coopératives d'engraissement, ils partent très vite, comme pour ne pas voir ce qui se passe. »*

En revanche, l'attachement pour les chèvres qui composent le cheptel de l'éleveur se révèle à la manière dont ils préparent leur mort. En fin de vie, les chèvres produisent moins, puis plus du tout. D'un point de vue purement économique, elles représentent un surcoût : une bouche à nourrir qui ne rapporte rien, et une gestion purement productiviste d'un cheptel prescrit vivement de réformer systématiquement les chèvres assez jeunes, vers huit ans. Pourtant, ce n'est pas ce point de vue qui prime chez les éleveurs, qui concilient avec l'impératif économique une pratique plus affective des réformes. Les éleveurs ont souvent dans les troupeaux des chèvres de plus de dix ans qui ne produisent plus guère mais qu'ils gardent *« parce qu'ils l'aiment »* ou *« parce que toute sa vie ça a été une super laitière »*, ou encore *« C'est une chèvre qui n'a pas fait de cabris lors des dernières mises bas. J'ai fait des analyses, et normalement, elle est stérile, mais je vais lui donner une seconde chance »*. A l'inverse, Magnan a réformé une bonne laitière *« parce qu'elle était pute »*, et que son comportement entravait son travail et la sérénité du troupeau. Les mots que les chevriers utilisent pour parler de la mort des chèvres renvoient à des sentiments et des valeurs bien humaines, de respect et de reconnaissance pour leurs animaux favoris qui leur ont donné tout au long de leur vie. Epi explique : *« elles m'ont fait vivre alors je leur dois le respect. Toutes dans un camion pour être conduites à la mort, avec plein d'autres, c'est l'industrie. Je veux leur épargner ça. Je leur dois qu'elles partent dignement. Donc je fais venir le véto... Enfin, il vient de toute façon pour la brucellose et je lui demande de leur faire une piqûre »*. Keller va même jusqu'à tuer lui-même les chèvres en fin de vie pour maîtriser les conditions de leur fin, et s'est investi pour cela dans un abattoir collectif géré par des éleveurs eux-mêmes : *« Ce n'est pas la mort qui pose problème, c'est les conditions dignes de la mort qui sont importantes »*.

Si Jocelyne Porcher souligne que la réciprocité et le don sont une dimension fondamentale de l'élevage, ce point de vue occulte en partie un autre aspect de la relation d'élevage, celle de la responsabilité de l'éleveur envers son cheptel. Le troupeau n'est pas seulement une entité stable. Au contraire, il est toujours en évolution, au gré de la vie, de l'épanouissement, des maladies, des accidents, de la mort de chaque animal. Tout le savoir-faire de l'éleveur est de préserver cette entité, et cela par les soins prodigués à chacune des chèvres. Lorsque les chevriers évoquent le choix de leur métier comme celui d'un mode de vie, c'est aussi de cette responsabilité dont il s'agit et qui fait que le troupeau est une priorité permanente dans l'organisation de leur temps, un souci constant de leurs préoccupations et une mise à l'épreuve quotidienne de leur professionnalisme. Toute négligence peut être mortelle pour les chèvres dont l'éleveur ne peut imputer la responsabilité qu'à lui-même. La mère de Guy Thomas dit par exemple : *« Si j'en gonfle une²⁰, ça me fait mal ! »*, exprimant par là la culpabilité qu'elle ressent face à la mort d'une chèvre, dont elle se sent responsable. La contrepartie de la responsabilité est la fierté de l'éleveur pour son troupeau, que l'on peut considérer comme sa créature.

Le troupeau comme créature du chevrier

Choisir les cabris qui deviendront des chèvres, choisir l'heure de leur mort en réformant, faire en sorte que chaque année les chèvres *« passent au bouc »* et se reproduisent : le chevrier exerce toutes les prérogatives du "pasteur" qui mène son peuple. Il achète les chèvres qui forment son troupeau initial, puis il fait en sorte de le maintenir ou de l'agrandir en veillant sur sa bonne santé, sa nourriture, sa reproduction. Plusieurs pratiques d'élevage lui permettent de façonner son troupeau comme il le désire, au point qu'il reflète souvent ses valeurs et ses compétences.

²⁰ Météorisation mortelle suite à la fermentation de plantes légumineuses dans la panse de la chèvre trop gourmande, qui gonfle du gaz ainsi produit : ici, Madame Thomas parle du fait de garder un troupeau dans la luzerne, et d'avoir tardé à se rendre compte que ses chèvres en ingéraient trop.

	Date	Nom de la chèvre	N° matricule	Sexe	N° de naissance	Taille
1	29-01	ULUQUE	03014	♀	12	03-0
2	30-01	SUPERETTE	01025	♀	34	04-0
3	31-01	UODKA	04013	♀	5	05-0
4	02-02	UNILLE	04024	♀	67	07-0
5	04-02	URENELI	04012	♀	89	09-0
6	05-02	ARGENT	05021	♀	1011	11-0
7	06-02	TABAC	02006	♂	1213	11-01
8	06-02	TEQUILA	01001	♂	1415	11-01
9	06-02	SAKE	01011	♀	1617	11-02
10	06-02	URSA	03011	♂	1819	11-0
11	06-02	SAPAJOU	01047	♂	20	11-0
12	06-02	ABSINTHE	05015	♀	2122	11-01
13	07-02	THUNE	02008	♀	2324	12-02
14	07-02	SECOTINE	01005	♀	2526	12-02
15	08-02	AF EQUINE	05020	♂	2829	13-02
16	08-02	ALCOOL	05014	♀	3031	13-02
17	08-02	OPONINE	05001	♂	3233	13-02
18	09-02	THEINE	02005	♀	3536	14-02
19	10-02	RATICHE	00004	♀	37	15-02
20	10-02	RACINE	00010	♂	38	15-02
21	11-02	TAFIA	0002	♀	39	16-02
22	11-02	URGINEA	3049	♂	4041	16-02
23	11-02	VINETTE	6005	♀	43	16-02
24	11-02	ARICHE	5021	♀	44	16-02
25	12-02	RAIATER	0039	♂	4546	17-02
26	18-02	SOJA	01061	♂	4748	23-02
27	23-02	UNESSE	01001	♀		

Tableau des mises bas affiché dans la salle de traite des Reynaud.

Le choix de la race est la première décision révélatrice de son rapport à ses chèvres, et du sens que le métier revêt pour lui. Nicolas Boireau, qui livre son lait à la Coopérative de Crest et possède un troupeau de 500 chèvres Saanen nourries dans la chèvrerie, a fait le choix de cette race réputée pour être la meilleure laitière mais fragile quant à son alimentation. Démontrer sa capacité à gérer un tel troupeau, qui est l'un des plus gros de la Drôme, fait sa fierté. Autre troupeau, autre éleveur : Jacques Bouffier a repris un gros troupeau de chèvres du Rove. Race traditionnelle des bergers transhumants qui était utilisée comme ornement du troupeau et pour alimenter les agneaux qui en avaient besoin, elle est reconnue pour sa rusticité, produit peu de lait, mais un lait très riche. Bouffier nourrit son troupeau exclusivement sur des parcours en colline, fidèle à sa conception de l'élevage, soucieuse de perpétuer la tradition transhumante qu'il revendique. Les races sont donc également un enjeu patrimonial, préservées et promues par certains éleveurs. Récemment, la chèvre de race Provençale, jusque là dite « Commune », comme pour souligner que cette race locale n'avait pas vraiment d'intérêt, a été reconnue en tant que telle, et valorisée pour ses qualités de rusticité adaptées à la nourriture pauvre des collines arides.

Les caractéristiques de chaque race sont différentes, et dans les discours des éleveurs autant que des techniciens, elles renvoient chacune à des pratiques d'élevages particulières. Dans les discours, un exemple récurrent est celui de la forme des mamelles : les grosses mamelles des chèvres Saanen font leur qualité laitière, mais empêchent de les garder sur des parcours parce qu'elles se les arracheraient dans les broussailles ; les Rove aux petites mamelles bien hautes sont de petites laitières qui passent dans les collines les plus embroussaillées. La race que les éleveurs choisissent est donc un bon révélateur de la manière dont le chevrier exerce son métier, et des valeurs qu'il incarne pour lui. Marie-Aude Girard avait acheté des Saanen très sélectionnées, excellentes laitières à condition d'être choyées en chèvrerie avec une nourriture très riche. Mais Marie-Aude ne pouvait les nourrir qu'en les sortant dans des collines d'altitude au climat rigoureux. Elles sont toutes mortes, comme pour rappeler que l'animal est à la fois le résultat et la condition de l'élevage que pratique chaque chevrier.

Pour différencier les troupeaux et les pratiques d'élevage, la manière de nourrir les chèvres et celle de les soigner sont des indicateurs tout aussi intéressants que celui du choix de la race. Les spécificités de chaque troupeau font qu'il existe un véritable risque à les mélanger. En effet, chacun d'eux est porteur d'une flore microbienne et de germes bactériologiques qui leur sont propres.

Toute chèvre nouvellement arrivée est potentiellement porteuse d'un "microbisme" qui détruirait l'équilibre ancien, ce qui peut s'avérer désastreux. Alexandre Duvèze élevait ainsi un troupeau d'une centaine de Saanen, nourries en zéro pâturage*, c'est-à-dire ne sortant jamais. Quand sa femme l'a rejoint avec son propre troupeau d'Alpines chamoisées qui sortait sur parcours*, ils n'ont pas mélangé les troupeaux, mais les ont toutefois mis dans le même bâtiment. Quarante chèvres sont mortes.

Pour autant, un troupeau est rarement composé d'une unique race. Au contraire, il est souvent le reflet d'une multitude d'histoires. La diversité des races représentées renvoie alors à l'histoire du troupeau, liée à l'histoire d'une vie d'éleveur : son installation, son entourage et ses rencontres, l'évolution de ses attentes. Joseph Bailly décrit ainsi l'histoire de la composition de son troupeau : *« Mes chèvres viennent de Bouvières. Le neveu du propriétaire avait repris en mettant des chèvres puis il a mis des chevaux. Donc quand je me suis installé, j'ai racheté les chèvres du neveu. Puis comme je voulais faire plus de lait, sur les conseils [du technicien du Syndicat caprin], j'ai acheté des chevrettes blanches [des Saanen] chez voisin qui a repris la ferme familiale. Mais je regrette, et je ne les trouve pas belles. Par contre, quoi qu'on en dise, elles se débrouillent bien dans les broussailles, même s'il ne faut pas garder des gros gabarits qui s'épuisent. En tout cas, j'en aurai toujours 3 ou 4 parce qu'elles se voient bien. J'ai aussi des sans-oreilles qui viennent de chez Martine Naudin. Tous ceux du coin qui ont acheté à Naudin des chèvres ont des sans oreilles ; et elle a un bouc qui sort des sans oreilles²¹. »* Ainsi, aucun troupeau ne se ressemble. Il est toujours personnel à un éleveur, même lorsque des normes contraignantes cherchent à spécifier précisément les races, à la manière du cahier des charges de l'AOC Banon qui interdira la race Saanen à partir de 2013. Sabine Boyer, qui vend du lait à la fromagerie de Banon, a mis un bouc Saanen ces derniers temps pour avoir des croisées avec ses chamoisées : elle aime bien les chèvres couleur crème, *« ça fait la race du Canet, ça fait de la couleur et c'est plus joli à garder. Et on voit mieux s'il en manque quand on garde. »*

Si l'histoire du troupeau raconte aussi celle du chevrier, il révèle aussi ses goûts, ses compétences et ses pratiques d'élevage. Patrice Reynaud montre dans son troupeau une vieille chèvre qu'il garde précautionneusement : elle vient d'un élevage d'une amie qui est morte, comme si son ancienne amitié continuait de vivre au travers de cet animal.

Dès lors, transmettre son troupeau n'est pas une question anodine. Dans le cas où ils succèdent à leurs parents dont ils ont repris le troupeau – le plus souvent quelques chèvres de la mère comme nous le verrons dans le chapitre II "Le métier comme projet de vie" – lignée familiale et lignée caprine ont une histoire commune. Le fils élève les chevrettes des chèvres de la mère. Quand il ne s'agit pas de transmission familiale, les chevriers cherchent à remettre leur troupeau à un éleveur dont la conception de l'élevage sera similaire à la sienne, et que le bien-être de ses chèvres ne soit pas trop remis en question. Ils cherchent aussi à ne pas déstructurer le troupeau en le vendant en plusieurs lots de quelques bêtes. D'abord, cela remettrait en question la hiérarchie caprine, mais surtout, cela reviendrait à une forme de dilapidation du travail d'une vie, accompli à force de sélections et de soin, et qui fait à la fois la fierté et l'unicité de chaque éleveur.

Si le chevrier crée un troupeau à l'image de sa vie, reflet de ses préoccupations, de ses valeurs et de ses rencontres, il se reconnaît alors dans le miroir que lui tendent ses chèvres. *« Les chèvres, c'est indépendant, c'est comme les chevriers qui sont des individualistes. Les moutonniers, ils ne sont capables que d'agir en troupeau, ils ne font rien tout seul », « les chèvres, c'est plus intelligent que les moutons », « les chevriers, ils sont rebelles comme leurs chèvres »* : ce petit panel d'expressions, souvent entendues au cours de l'enquête, montre comment les chevriers s'identifient à leurs chèvres, et révèlent la force de leur relation. Elever ses chèvres de manière à perpétuer le troupeau et faire vivre sa famille, c'est choisir d'en tuer certaines, d'en garder d'autres pour les nourrir, les soigner, les faire reproduire. C'est aussi leur prodiguer une protection et l'attention qui sont les conditions pour que leurs besoins vitaux soient satisfaits. Le mot d'"éleveur" dit bien cette relation de l'homme et de l'animal, faite d'attachement et de réciprocité, qui se construit quotidiennement dans le travail. Si, comme nous l'avons supposé en introduction, c'est précisément le travail de l'élevage qui fait la force et la qualité de la relation entre l'homme et l'animal, le type d'élevage pratiqué par l'éleveur influence fortement cette relation. La tendance à l'industrialisation qui augmente la taille des troupeaux, le degré de la

²¹ Les « sans oreilles » sont apparemment une race à très petit effectif, qui n'existe que dans cette région.

mécanisation de l'exploitation et celui de la rationalisation des soins et des rations sont autant de facteurs qui entrent en jeu et transforment considérablement cette relation entre l'homme et ses bêtes.

B. La chèvre laitière : une simple unité de production auto-reproductive ?

On peut voir dans l'élevage le paradoxe suivant : élever un troupeau demande une relation quotidienne entre le chevrier et ses chèvres, qui repose sur la connaissance et reconnaissance des bêtes où la dimension affective est importante. Mais le souci de rentabilité de l'activité, fondé sur un unique critère de performance laitière, vient malmenier la teneur affective de cette relation.

Jocelyne Porcher note ainsi que l'intensification de l'élevage, avec la concentration des troupeaux, l'industrialisation de l'exploitation et la recherche de productivité génère un "détachement" par rapport aux bêtes, dont le coût moral peut être important. Par rapport à cette tension, comment se positionnent les chevriers ?

Le type de relation qu'ils entretiennent avec leurs bêtes est en partie lié à la raison pour laquelle ils ont choisi d'exercer ce métier, analysée au chapitre II "Le métier comme projet de vie". Schématiquement, est-ce un choix qui incarne valeurs et engagements, ou est-ce un choix issu d'un calcul économique rationnel qui conclurait que l'élevage caprin est l'activité la plus rentable ? C'est un choix issu de logiques différentes, où il apparaît finalement que la recherche de production et de productivité n'est pas forcément optimale dans la froide rationalité. Et si les chèvres donnaient plus quand elles sont traitées comme des animaux que comme des machines ?

Concentration des troupeaux et mécanisation

« C'est vrai que j'ai un gros troupeau. Un petit, lui, il a le temps de voir ses animaux, moi je ne peux pas. Jusqu'à 150, tu arrives à voir, après tu ne peux plus, c'est de l'industriel... Par exemple, j'ai un collègue dans le 05, dans la montagne, je suis allé le voir et, en gardant avec lui, j'apprends des choses sur le comportement du troupeau, les hiérarchies... Moi, la hiérarchie du troupeau, je ne la connais pas » : par ces quelques mots, un des plus gros éleveurs de la Drôme résume bien l'équation simple qui existe entre la taille du troupeau et la relation du chevrier avec ses chèvres. Lui qui élève plus de 500 chèvres ne peut pas les connaître, les distinguer par des prénoms, se faire reconnaître d'elles. Le travail de l'éleveur est beaucoup moins individualisé, sa connaissance de la biographie, de l'ascendance, des caractères particuliers de chaque animal est moindre. Il est intéressant de remarquer que le mode d'identification²² des chèvres se complexifie avec l'augmentation de la taille des troupeaux, ce qui révèle bien le degré de familiarité du chevrier avec ses bêtes. Cet éleveur distingue d'une marque rouge les meilleures laitières qui seront inséminées artificiellement, d'une marque bleue celles qui ne mettront pas bas (fausse couche ou autre problème) et auxquelles il placera des éponges*. En outre, il repère différemment celles qui ont un problème de santé et celles qui seront réformées. Ces identifications ne sont pas utiles lorsque le chevrier connaît parfaitement son troupeau, ce qui est facilité par sa petite taille.

Cependant, et nous l'avons souligné plus haut, certains éleveurs de gros troupeaux ont malgré tout une connaissance très fine de leur cheptel qui se compte en centaines de bêtes. La relation du chevrier à ses chèvres dépend tout autant de la taille du troupeau que de la mécanisation nécessaire pour travailler avec de gros cheptels. La machine à traire est une belle allégorie de la mécanisation. Elle entraîne la fin d'un lien très sensuel avec le troupeau : non seulement l'intimité d'un contact prolongé entre les corps, mais aussi l'intimité que partageait le chevrier avec son troupeau en passant un long moment dans la chèvrerie, ses odeurs et ses bruits. Cyrille Jourdan n'a que 30 chèvres qu'il traite à la main, assis sur un minuscule tabouret qui le place au niveau des chèvres, en écoutant la radio. Dans son grenier dort une petite machine à traire qu'il n'a jamais montée : *« Cela n'irait pas plus*

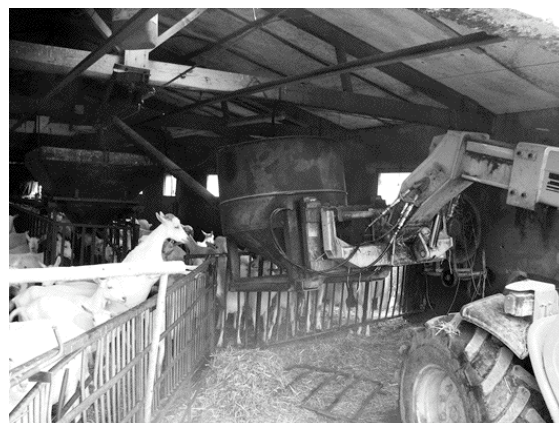
²² Désigne toutes les marques distinctives (boucles en plastique de couleur à l'oreille, colliers, bracelets aux pattes, traits de marqueur à bétail sur le poil...) qui permettent de repérer facilement un animal.

vite, et je suis bien comme ça, je préfère la musique que le bruit du moteur ». Il n'a que trente ans, mais ses mots rappellent ceux de chevriers de la génération précédente. Martine Naudin se souvient que la machine à traire avait suscité beaucoup de résistances lors de sa diffusion, les éleveurs se disant que cela allait stresser les bêtes qui ne donneraient pas leur lait, « *mais que finalement, ça se passe bien* ». D'ailleurs, ils ne peuvent plus s'en passer aujourd'hui. Lors d'une coupure de courant, ils ont dû traire à la main leur centaine de chèvres. Comme cela faisait des années qu'ils ne l'avaient pas fait, ils avaient des crampes terribles après avoir traité quelques chèvres. Faut-il rappeler l'état des mains des éleveurs qui ont traité toute une vie et leurs problèmes articulaires et musculaires handicapants ? Pourtant, ils ne travaient pas des troupeaux énormes. La mécanisation permet ainsi de réduire la pénibilité du travail, qui augmente avec la taille grandissante du troupeau, mais ce gain s'accompagne d'une réduction de la proximité entre le chevrier et ses bêtes.

La machine à traire n'est qu'un exemple parmi d'autres de la manière dont la mécanisation transforme le rapport à l'animal. Ces différences peuvent se saisir à partir de l'exemple de la manière de nourrir les bêtes, en regardant les différences de manière de faire au sein d'une même famille, entre une mère et son fils. Cet extrait de journal de terrain le souligne : "Pendant que la mère prépare le déjeuner, je rejoins Guy dans la chèvrerie. Au milieu, le large couloir d'alimentation, et les chèvres de chaque côté, tranquilles, qui ruminent. Guy est en train de manœuvrer une énorme remorque rutilante rouge et orange ; il s'y reprend à trois fois parce qu'une ornière le gêne, recule jusqu'au fond du couloir, puis avance doucement tout le long du couloir en faisant tomber de la remorque, par un système de rotation, la luzerne qu'il vient de couper. Le décalage m'impressionne entre sa mère qui gardait le matin, s'évertuait à choisir au mieux les prés pour les faire manger, à courir derrière le troupeau, s'inquiétait du vent du midi qui les empêche de manger ou d'en gonfler* une et cette facilité mécanisée pour donner sans effort une alimentation "au top", sans même avoir à descendre du tracteur pour voir ses bêtes. Il m'explique qu'il donne de cette manière parce que le pré est trop loin pour que la mère puisse y mener les chèvres, et aussi que les chèvres ne mangeraient sur pied que le meilleur, et gâcheraient beaucoup. De cette manière, elles mangent bien les tiges, et ça leur fait moins mal au ventre. Après l'avoir déchargée, Guy étale la luzerne de part et d'autre du couloir, à la fourche, pour que les chèvres puissent la manger. Je l'aide. Au moment où nous allions partir, il est midi, et l'alimentation automatique se déclenche : c'est une boîte en inox de 80 cm sur 1 m 50, suspendue à un rail qui la tracte. Elle fait tout le tour de la chèvrerie, et repasse dans l'autre sens, en distribuant le grain. Les chèvres accourent en bêlant après la machine. Cela me fait tout drôle de voir ces bêtes accourir et bêler une machine, et pas un humain."



Gros troupeau de Saanen en bergerie.



Au premier plan : système automatisé pour donner le concentré à intervalle régulier sans intervention du chevrier.

Porter la quantité d'aliment pour 200 chèvres serait usant, et demanderait une astreinte considérable, car l'aliment est distribué cinq fois par jour pour que les chèvres profitent au mieux de chaque ration* de cette riche alimentation. Certains éleveurs refusent la technique par principe. Le

couple Girard a fait la traite à la main pendant très longtemps sur son petit troupeau qu'il gardait sur des parcours* de montagne et possède très peu d'outillage agricole, comme si pour eux la médiation de la machine contrariait leur conception du métier de chevrier. Un éleveur, qui ne fait pas partie de ceux dont nous avons tracé un portrait, expliquait que parmi les stagiaires, certains étaient « *plus tracteurs* », d'autres « *plutôt chèvres* ». Pour sa part, il s'était rendu compte qu'il était meilleur pour les bêtes parce qu'en traversant une chèvrerie, même en pensant à autre chose, il repérait tout de suite une bête malade, alors que s'il y avait un problème de mécanique, il ne le remarquait pas toujours.

Pour résumer, plus un troupeau est gros, plus la mécanique est nécessaire pour "médier" la relation entre l'homme et l'animal, et plus est grande la distance entre l'homme et l'animal.

Ce point de vue n'est juste qu'en général, et ne doit pas faire oublier que cette relation dépend largement du « *goût* » de l'éleveur pour les bêtes et de la connaissance qu'il en a. En outre, la nature de la relation entre l'éleveur et le troupeau dépend autant de la mécanisation que de la manière dont il utilise les outils scientifiques et techniques pour gérer son troupeau indépendamment de la taille de ce dernier.

Recherche de productivité et rationalisation scientifique

L'aspect économique de l'élevage est toujours présent à l'esprit des chevriers, dont l'un disait : « *On est toujours en train de compter dans ce métier : compter des chèvres, compter des rations, compter des litres, des fromages...* ». Quelle que soit la raison pour laquelle les chevriers choisissent ce métier, le troupeau doit en effet faire vivre financièrement son chevrier. C'est même l'un des termes d'une relation d'élevage basée sur "l'esprit du don", telle que nous l'avons exposée au tout début de ce chapitre : le chevrier nourrit ses chèvres, ses chèvres le nourrissent. Encore faut-il pour qu'existe cette réciprocité que les chevriers valorisent suffisamment leur lait ou leurs fromages, ce qui est loin d'être toujours le cas. Une solution pour rentabiliser l'élevage, préconisée par les institutions techniques agricoles, consiste à augmenter la productivité de chaque chèvre par une gestion plus "rationnelle" à partir des connaissances scientifiques.

Simon Magnan a acheté toutes ses chèvres à un organisme de sélection : Capridoc. Il insémine artificiellement* ses meilleures laitières avec du sperme de boucs sélectionnés, dont il gardera les chevrettes pour le renouvellement. Des échographies lui permettent de savoir quelles chèvres ne mettront pas bas, pour les faire « *repasser au bouc* » et éviter ainsi que ces bêtes ne produisent pas de lait. Il est inscrit au contrôle laitier*, ce qui lui permet de connaître avec certitude quelles sont ses meilleures laitières, et de pouvoir optimiser leur alimentation qu'il quantifie soigneusement en fonction de leur cycle de reproduction. Il réforme systématiquement les chèvres en fonction d'une limite de poids et d'âge.

Son seul critère de gestion est donc bien un calcul économique, afin de ne garder que les chèvres les plus productives, en évitant surtout qu'elles ne coûtent plus qu'elles ne rapportent ; comme le disent les chevriers : « *il faut qu'elle paie sa place* ». Ce faisant, la dimension affective de la gestion du troupeau n'intervient plus dans le choix des chevrettes ou dans la manière de réformer. Sa connaissance intuitive et pratique du troupeau, des caractéristiques de chaque chèvre, de ses besoins alimentaires, n'est pas sollicitée pour la gestion du troupeau, qui est décidée en fonction de quantifications précises : poids, âge, litrage annuel...

Grâce à un cheptel sélectionné qui permet de faire un travail sur la génétique du troupeau et au contrôle laitier, les éleveurs ont pu augmenter considérablement la quantité et la qualité du lait. Par exemple, Hugues Pellegrin explique qu'il a « *travaillé la génétique du troupeau* » avec des boucs d'Angleterre, de Toulouse, ce qui a augmenté les taux butyreux* et protéiques*, mais pas le litrage. Puis, grâce au contrôle laitier, il a gardé les filles des bonnes laitières, et a ainsi obtenu plus de lait. Cette démarche est générale et concerne quasiment tous les éleveurs. A titre indicatif, au niveau national, le litrage annuel par chèvre pour les troupeaux inscrits au contrôle laitier est passé de 685 à 760 kg entre 1992 et 2004. Pour la même période, le taux butyreux est passé de 30,2 à 35,3 et le taux protéique de 28,6 à 33,6²³.

²³ Service central des enquêtes et des données statistiques, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, *Les chiffres clefs 2006 en production caprines*, GEB, Institut de l'élevage.

Un autre moyen pour les éleveurs d'augmenter leurs revenus est de produire du lait également l'hiver. Or, les chèvres sont des animaux qui, naturellement, ont leurs chaleurs physiologiques à l'automne et mettent bas au printemps, fin février. Elles produisent donc du lait de cette période jusqu'à la fin de l'automne, mais se tarissent durant deux mois l'hiver, en décembre et janvier. Ce cycle saisonnier naturel est très marqué chez les chèvres, rendant la production de lait en hiver normalement impossible ; c'est ce qui explique la rareté des fromages à cette saison. Le désaisonnement* des troupeaux est alors la solution recherchée. Pour cela, des traitements hormonaux sont apparus dès les années '70, mais ils étaient peu satisfaisants quant à leurs effets secondaires sur les troupeaux. Actuellement, les chèvres sont surtout dessaisonnées par "photopériodisme" : les chaleurs des chèvres dépendant de la longueur des jours, la luminosité des chèvreries est aménagée à grand renfort de lampes au néon, de manière à ce que les chaleurs soient déclenchées au moment voulu, sans toutefois qu'il ne soit possible de trop les éloigner de la date naturelle, ni que la totalité du troupeau soit concernée (aussi, les chèvres dont on n'a pas réussi à déclencher les chaleurs garderont un rythme saisonnier naturel).

La mise en place de telles solutions favorise la présence de plus en plus marquée d'un suivi technique et scientifique car ces délicates interventions sont rarement assumées par les chevriers seuls. Ils demandent le soutien des techniciens des institutions caprines, de la Chambre d'Agriculture, des Syndicats caprins ou de la Coopérative. La présence d'un appui technique devient alors un élément essentiel du choix de l'organisation à qui le chevrier va vendre son lait. Par exemple, Nicolas Boireau avait quitté la Coopérative de Crest pour rejoindre un concurrent qui payait mieux, mais est retourné à cette première pour cette raison.

Dans cette logique, les compétences laitières du troupeau, reflet des compétences zootechniques des chevriers, fondent la reconnaissance des éleveurs dans le milieu professionnel des chevriers et la valeur financière d'un troupeau. Les problèmes de gestion du troupeau, par exemple une forte mortalité une année donnée, sont vécus comme des échecs que les chevriers n'avouent pas facilement. Ici, le chevrier investit moins le troupeau de sa propre histoire, de ses goûts et de ses valeurs.

Malgré des années de recherches scientifiques menées par des fermes expérimentales et leurs mises en pratique suivies par les techniciens, tous ces procédés restent coûteux et ne sont pas toujours entièrement fiables. Tendre vers une gestion rationnelle du troupeau ne signifie pas en effet la disparition du risque, de l'inattendu coûteux et d'une lourde charge de travail. Le désaisonnement, par exemple, qui n'est jamais total, signifie que les chevriers ne disposent plus d'aucun moment de répit de toute l'année face à l'exigence de la traite quotidienne. De plus, il complexifie la gestion du troupeau, en demandant de faire des lots. Sortir les chèvres devient alors beaucoup plus compliqué. En ce qui concerne l'insémination artificielle*, les éleveurs émettent des réticences : Boireau explique par exemple que 10 % des chèvres inséminées « *n'ont pas retenu* », c'est-à-dire ne seront pas gestantes, ou bien Thomas a cessé les inséminations parce que ses chèvres Saanen mettaient bas des cabris chamoisés... ce dont il ne voulait pas. Les conseils des techniciens quand à l'alimentation ne réunissent pas toujours à augmenter quantité et qualité du litrage de manière satisfaisante, au regard de l'augmentation du coût de l'alimentation qu'ils préconisent.

En d'autres termes, il s'agit ici simplement de poser les termes du débat de la productivité, de manière à faire comprendre les choix auxquels sont confrontés les éleveurs pour gérer leurs chèvres. Pour tous, qu'ils soient fromagers ou laitiers, qu'ils soient petits ou gros éleveurs, de la Drôme ou des Alpes de Haute Provence, leur troupeau de chèvres est avant tout du vivant.

Le vivant, c'est éphémère et fragile, ce qui fait qu'on y porte à la fois de l'inquiétude et de l'attention, qui devient vite de l'affection. Le vivant, c'est l'imprévisible, des catastrophes autant que des bonnes surprises. Le vivant, c'est tous les aléas qui font que la gestion d'un troupeau n'est jamais sûre, malgré toute la science et la technique que l'on peut déployer. Selon les mots de Marthe Pasquier, qui recèlent la sagesse simple de son expérience : « *Les chèvres, ce n'est pas des calculatrices* ». Cette petite machine est pourtant l'outil le plus visible que consulte le technicien auquel s'adresse Francois Boireau pour répondre à chacune de ses questions, sur les rations, les prix, les taux... Nombreux sont les chevriers rencontrés qui ont fait leur expérience, et qui ont testé les limites d'un mode de gestion trop technicisé.

Entre gestion intuitive ou affective et gestion rationnelle, les chevriers exposent le plus souvent leur choix en termes d'éthique.

Ethique et gestion du vivant

Le recours à la science et la technique, dont fait partie la médecine, ne se comprend que si l'on prend en compte la précarité du vivant. Comme nous l'avons déjà dit – mais l'importance du propos mérite de le répéter – un troupeau n'est pas chose stable ou statique, mais il est au contraire en constante évolution. Les compétences professionnelles de l'élevage relèvent de connaissances zootechniques qui concernent tout le cycle du vivant : reproduction, mises bas, alimentation, maladies, mort.

La condition pour que le troupeau produise du lait est déjà de pouvoir le maintenir en vie, maintenir son nombre, sa santé. Et si cela semble aller de soi, il n'en est rien. Epi, qui a 44 chèvres, raconte à ce propos : « *Beaucoup de pertes cette année, on a commencé avec 52 bêtes, c'est une année noire. Il y en a qui ont eu le CAEV²⁴, d'autres apathiques après la mise bas. L'élevage, c'est toujours l'angoisse. En '95, c'était une vraie année noire, 10 sont mortes en un mois d'entérotaxémie*. C'est foudroyant. Elles ont la chiasse le matin, et le soir elles sont mortes.* » Il en est de même de la gestion du renouvellement qui permet de maintenir la stabilité de l'effectif. Alain Pasquier voudrait augmenter son troupeau de 30 chèvres jusqu'à 150, mais il n'y arrive pas. Sa mère explique : « *Il n'en a pas gardé assez, je ne sais pas. Vous savez, vous tirez dessus, c'est pour rendre, alors au bout de 5, 6 ans, une qui va pas, une autrement, et il n'y en a plus assez. Encore, on a eu de la chance, on n'a pas eu de maladie. Ca c'est le pire. (...) Les bêtes, c'est les bêtes. Des fois ça vous crève. Cette année, il y avait vraiment des vieilles, elles sont parties et les chevrettes ça coûte cher.* » Alexandre Duvèze s'était fixé un objectif de production de 150 000 litres de lait par an, nécessaires pour rentabiliser l'exploitation, objectif qu'il a atteint en 2000. Depuis, pour cause de problèmes sanitaires, et peut être aussi par manque de maîtrise de l'alimentation, et malgré les conseils des techniciens dont il s'est entouré, il n'a jamais renouvelé « cette performance » : « *Dans l'élevage, tu prends vite des claques.* » Depuis, il pense changer la gestion de son troupeau, en améliorant la génétique et en tirant parti des ressources en fourrages de son exploitation, sans rechercher la performance à tout prix.

L'imprévisibilité du vivant et l'irréductibilité des caractéristiques de la chèvre – sa fragilité sanitaire et alimentaire, la saisonnalité de sa lactation, la hiérarchie du troupeau – sont réaffirmées chaque jour aux éleveurs. Les modes de gestion technicisés montrent vite leurs limites, et ils choquent parfois ce qui nous est apparu comme leur éthique d'élevage personnelle. Entre contrainte économique et éthique personnelle, chaque chevrier trouve ses propres réponses. Magnan se pose la question d'adopter un traitement prophylactique systématique, caractéristique des gros élevages qui évite ainsi les contagions rapides, mais qui mettrait fin à une gestion individualisée de ses chèvres. Malgré les incitations institutionnelles, Sabine Boyer refuse le contrôle laitier. Ce refus est avant tout économique, puisque ces analyses ont un coût non négligeable, mais il est aussi un principe. Elle affirme : « *je fais tout à l'œil* », ce qui sous-entend qu'elle connaît bien chaque bête, et aussi qu'elle prétend être capable d'évaluer la lactation de chacune. Durand refuse les inséminations artificielles* et l'aliment industriel, car qu'il faut « *respecter la nature* ». De même, la sélection des futures chèvres ne s'opère pas toujours sur le seul critère de productivité, car elle met en jeu la relation personnalisée avec chacune des bêtes dont le troupeau sera finalement composé. Cyrille Jourdan choisit ses chèvres par rapport à la mère : il garde la fille d'une chamoisée, qui ne fait pas de lait mais qu'il aime. Il a aussi une chèvre qui a dix ans, qui fait toujours beaucoup de lait et dont il a gardé les trois cabris. Sa justification de ce choix n'est pas seulement économique puisque, pour lui, le critère de production laitière n'est pas le premier qui doit entrer en jeu. Il considère aussi d'autres critères comme tout aussi essentiels. « *Elle n'est jamais malade, elle a une mamelle nickel. Je ne garderais pas la fille d'une chèvre qui serait toujours malade. Une bonne chèvre, elle n'est pas malade, elle a une bonne mamelle, elle est toujours là.* » Les préoccupations éthiques des chevriers imprègnent donc la manière dont ils élèvent leurs chèvres ; ils sont attachés à maintenir une relation avec les bêtes qui ne soit pas uniquement dirigée par la productivité mais aussi par des valeurs de respect et de bien-être.

Ces deux valeurs, qui sont souvent conjuguées, apparaissent nettement distinctes quand elles entrent en contradiction. La pratique de l'écornage révèle bien le possible tiraillement entre éthique et impératif économique de l'élevage. Celui-ci se pratique pour empêcher que les chèvres ne se blessent trop fortement lorsqu'elles se battent entre elles, comportement lié à la hiérarchie du

²⁴ Virus de l'arthrite encéphalite caprine, maladie des articulations.

troupeau. Mais tous les éleveurs ne le pratiquent pas, comme Epi qui observe que : *« tous les ans, il y a des blessées, mais je ne veux pas écorner. C'est plus beau, c'est comme ça une chèvre. Mais c'est vrai que tous les ans, souvent au moment des mises-bas, elles se blessent entre elles, à la vulve, comme si elles voulaient empêcher les autres de mettre bas, une fois qu'elles ont fait leur cabri à elles »*. Concernant l'éthique de cette pratique à l'aune du bien-être animal, le jugement est donc difficile. Par contre, cette pratique suscite des débats dans la profession parce qu'elle est aussi un enjeu d'image. Durand écorne ses chèvres, bien qu'il cherche à appliquer les pratiques d'élevage les plus « naturelles ». Lorsque nous l'avons rencontré, une visite des touristes du camping voisin avait lieu sur sa ferme. Il explique que l'écornage se pratique en brûlant les cornillons, et puis se justifie en précisant que les chevrettes n'ont pas mal car elles reviennent vers lui et vont manger tout de suite après. A l'inverse, plusieurs enquêtés ont regretté que nombreux sont les fromagers, fromageries ou coopératives à présenter sur leurs affichages des chèvres aux longues cornes, alors que les troupeaux sont écornés. Ce faisant, ils profitent de l'image valorisée et valorisante d'un élevage respectueux des animaux, et par analogie, de l'environnement et des produits. Le non-écornage joue comme un symbole du bien-être animal, mais la condition même de l'élevage fait que les chèvres cornues se retournent davantage les unes contre les autres. Qu'est ce que l'éthique ? Préserver l'image d'un métier qui correspond rarement aux pratiques actuelles ? Refuser de faire mal à un animal un court instant pour le protéger de manière plus durable ? Oublier que la situation même d'élevage est à l'origine des conflits entre chèvres ? Ou préserver l'intégrité physique d'un animal à qui vous devez votre subsistance ?

Entre rentabilité et recherche d'une relation basée sur la responsabilité, la réciprocité, et l'engagement qui font "l'esprit du don", l'arbitrage relève de chaque éleveur. En fin de compte, définir ce que seraient les bonnes pratiques d'élevage – ce qui est acceptable et ce qui ne l'est pas – ou bien la relation idéale entre l'éleveur et ses chèvres n'est pas possible dans l'absolu. Un respect total « *de la nature* » de chaque chèvre empêcherait toute forme d'élevage en lui-même. Ni production de lait ni production de viande ne seraient possible. Sélection, traitement sanitaire, reproduction, réformes sont autant d'étapes dans le cycle d'élevage qui portent forcément la marque humaine, tournée vers la recherche d'un niveau satisfaisant de production.

L'élevage, entre activité économique et relation privilégiée avec les bêtes, entre réification de l'animal par l'homme dominateur et lien d'échange, de connaissance et de reconnaissance réciproque, est de toute façon un attachement de l'homme à l'animal. Attachement qui est à la fois entrave et racine. Racine nourricière, affective pour l'éleveur qui y trouve un revenu, un statut social, une reconnaissance et une fierté dans la réussite de son troupeau. Entrave d'une relation d'interdépendance, exigeante en temps, qui restreint l'espace de vie à la ferme au moins pour les deux traites quotidiennes. Poser la question de cette relation particulière entre l'homme et l'animal est riche de fils à tirer, qui feront l'objet des chapitres suivants. Choisir d'exercer ce métier n'est jamais anodin : choix raisonné d'une activité productive pour tirer un revenu ? Choix d'un mode de vie auprès des animaux ? De quelque manière qu'il s'exerce, il est en tout cas toujours un choix qui positionne l'individu dans le monde agricole. Et une fois ce choix fait, quelle est la place de cet attachement au sein de la vie de famille, dans l'espace et le temps d'une exploitation ? Comment le chevrier gère-t-il son exploitation en fonction de ses valeurs, tout en tirant un revenu suffisant pour lui et les siens ?

II. Le métier comme projet de vie : entre utopie et choix contraint.

En partant à la découverte du monde des éleveurs de chèvres du Sud-est de la France, deux figures distinctes de chevriers apparaissent, éclairant la double origine de ce métier récent, né au cours des années 70.

D'un côté, « *les gars du pays* », pour qui le choix d'intensifier une activité agricole semble être devenu la norme depuis la fin de la seconde guerre mondiale. Aussi, une question se pose à chaque nouvelle génération de paysans qui souhaite rester au pays : dans quelle activité vais-je me spécialiser pour pouvoir vivre dans de meilleures conditions que mes parents ? Les cochons, les poulets, les moutons, les abricots ou pourquoi pas les chèvres ? Si, sur la ferme, il y a toujours eu, a minima, quelques chèvres dont s'occupait la mère, l'ancien ou le tout jeune, ce choix des chèvres comme source principale de revenu au début des années '70 paraît aussi étrange qu'audacieux, avant de devenir beaucoup moins suspect. Le pragmatisme économique à installer des chèvres sur des terres dont la pauvreté réduit fortement l'éventail des possibles finit par vaincre les réticences culturelles d'un monde paysan qui maintenait les chèvres dans la basse-cour, espace dévolu aux femmes et à l'économie vivrière.

De l'autre, les « *néos* », qui ont quitté la ville et le destin social que leur promettaient leurs diplômes, pour tenter l'utopie du retour à la terre. Notre territoire d'étude en a accueilli de nombreux, venus expérimenter tout autant la vie en communauté, qu'une autre manière de travailler, de consommer, de vivre en couple et en famille. Le choix des chèvres comme moyen de faire vivre cette soif d'alternative et d'autonomie constitue un grand classique, moins par souci d'élire un animal à leur image, au caractère trempé, que par pragmatisme : peu de terre, une basse-cour et un potager permettent, en transformant soi-même le lait en fromage, de prouver qu'on peut être autonome. Si beaucoup sont repartis, épuisés par la rudesse des hivers en montagne, la dureté des relations avec ceux du cru ou les désillusions de la vie communautaire, d'autres ont, comme nous l'avons vu, participé activement à redynamiser ces territoires. Et des candidats à la rupture avec la vie urbaine continuent de se présenter aux portes des chèvreries.

Les premiers répondent au risque de la misère paysanne par un choix d'intégration à l'agriculture industrielle en devenant laitiers. Les seconds rejettent la ville et ses valeurs pour expérimenter leur utopie en privilégiant un modèle d'autonomie. Ces deux socio-types, qui ne correspondent jamais complètement à la réalité, nous aideront à partir à la rencontre de ceux qui, d'une époque à l'autre, d'une génération à l'autre, choisissent ce métier.

A. Les chevriers d'hier : l'époque des pionniers

Le métier comme projet de vie

Faire vivre l'utopie

Denise vit dans le Luberon depuis plusieurs décennies dans une ferme avec basse-cour, drapeau de la « *Conf.* » au vent et vue superbe sur la montagne de Lure. A midi, le vin, issu de leurs quelques vignes, accompagne tout autant le fromage, qu'ils ont fabriqué, la ratatouille de légumes de leur potager, que le cochon, qu'ils ont tué. A l'été 2007, elle accueille avec Patrick, son mari, une stagiaire venue au printemps d'une école alternative et qui a souhaité revenir travailler à la ferme. Le lieu se veut ouvert : « *Notre chance, c'est qu'on a même pas besoin de clefs.* » Une ouverture partagée avec leur réseau d'amis, mais qui réserve parfois quelques mésaventures : l'après midi, une amie de "Longo Mai", une des rares communautés encore debout, passe déposer du matériel vidéo. Ils se sont fait

voler un rétroprojecteur, et la maison de Denise, où les allées et venues sont moins fréquentes, est plus sûre. Grandeur et désillusion d'un projet utopique, l'aventure continue.

Patrick a été professeur pendant 10 ans, au cours desquels il a également beaucoup bourlingué à l'étranger. Dans les années '70, il s'installe dans les Alpes provençales. Denise, plus jeune de quelques années, rappelle qu'à cette époque la situation était différente : *« Les anciens copains de Patrick, les néos des années '70, faisaient partie d'une génération plus militante que la mienne des années '80. Eux avaient vraiment des raisons d'être en colère, ils ont grandi dans des univers pas faciles. Ce n'est pas comme aujourd'hui. Avant, faire ce que tu voulais, c'était un combat, maintenant, c'est une angoisse. »*

Formule saisissante sur les différences entre générations. Ces candidats à une autre vie étaient dans les années '70 souvent issus des classes moyennes naissantes, ayant fait profession d'aide à autrui (professeur, éducateur...), et déçus par le décalage entre leur réalité professionnelle et les valeurs qu'ils défendaient²⁵.

Pour Patrick, ce retour à la terre est une réalité polysémique, mais palpable quand, à genoux, il explique, les mains recouvertes de terre, comment ses oliviers vont pousser avec le fumier dont il les a nourris. Le rapport à la terre, c'est aussi un fort lien au passé : son potager, par exemple, est caché de la route par une ruine recouverte de feuillage. Il raconte qu'il y a 35 ans cette ruine était une petite baraque dans laquelle vivait une vieille dame avec qui il prenait le café : *« Ils ont vendu le toit. C'est la première chose qu'ils vendent parce que les Marseillais qui refont leur baraque en sont friands, et eux, ça leur permet de ne pas payer d'impôts. »* Dans un champ, il a planté un olivier à la mémoire d'un paysan de 76 ans, mort d'une chute de son tracteur à cause d'une branche qui dépassait. La terre contient la mémoire de ceux qui l'ont accompagnée, sans marquage visible à l'œil du passant. Mais cette terre qui relie au passé biographique transcende son rapport à l'espace et au temps. En regardant la route de la vallée de la Durance, pleine des fissures qui proviennent des *« 400 secousses sismiques annuelles »*, Patrick rappelle : *« Sous nos pieds, c'est l'Afrique et nos continents qui se rencontrent. »*

Dans la cuisine, les pièces de monnaie carthaginoises trouvées dans les champs alentours le ramènent 2300 ans en arrière et introduisent aux temps des civilisations qui se succèdent et dont il s'envisage comme le relais. Il explique en montrant le mur qui borde son champ : *« Tu vois ce mur là-bas, je l'ai refait. Il est du 19^e. Ceux qui l'ont fait, c'était pour protéger ce champ plat contre la forêt qui gagne. Si tu laisses faire, tout est recouvert. Une terre correcte proche de la ferme, c'est pas fréquent... enfin correcte, son principal intérêt c'est d'être plate, parce que ce n'est qu'une terre de pierres sur un mètre de profondeur. Et à l'autre bout, là, il y avait la rivière qui passait et commençait à grignoter dessus. Et bien, j'ai détourné la rivière pour protéger le champ. Evidemment que tout le monde a dit que j'étais fou, mais il a fallu des milliers d'année pour arriver à faire quelque chose de cette mauvaise terre ; et la rivière, elle arrive et elle emporte tout en Camargue. On dit toujours que l'eau apporte des choses, mais elle les emporte surtout. C'est comme les trains, ils sont arrivés à la campagne et ont plus servi à quitter la campagne qu'à y venir. »* Après cette colère feinte en partie, il ramasse de la sarriette pour décorer ses fromages et remonte en tracteur à la ferme. Pour nombre d'autres chevriers rencontrés, ces murs de pierre portent une filiation avec *« ceux qui en ont bavé avant nous. Et bien plus. Aujourd'hui plus personne ne veut s'emmerder. On veut que des grandes terres plates, car sinon les machines ne peuvent pas y aller. Les autres terres, ils s'en foutent maintenant. »*

Pour expliquer son choix de devenir chevrère, Denise évoque quant à elle son rapport à la contestation, qui la constitue depuis toute petite : *« J'ai toujours été dans la contestation, originale, je suis une emmerdeuse, donc, dans ces cas là, tu milites. C'est l'injustice qui me démonte, depuis toute petite. Dès l'école, on ne traite pas les bons élèves et les mauvais élèves de la même façon. Les premiers vont devant et les autres derrière. »*

Son regard sur aujourd'hui reste fidèle à celui des contestataires des années '70 sur la société de consommation des trente glorieuses. L'apathie de nos contemporains ou leur fascination pour les pratiques consuméristes continuent de l'accabler : *« Les gens, dans l'ensemble, je les plains, ils ont des conditions de vie qui sont moins bonnes que celles de nos chèvres et de nos poules. Elles vivent mieux que beaucoup de gens... Le vide devant la télé, passer 10 fois devant un magasin avant d'acheter une robe, cette fuite en avant, l'importance des médicaments ; les gens dans l'ensemble vont mal. »*. Son choix de vie ne se

²⁵ Danièle Léger, 1979. *Les utopies du retour*. Actes de la recherche en sciences sociales, Vol. 29, n° 1.

veut pas une fuite de ce monde, mais une tentative engagée de mettre en pratique sa recherche d'alternative : *« Je crois que par rapport à tout ça, on a un devoir d'action, de dire ce qu'on pense. On pourrait vivre tranquillement dans notre baraque, dans ce superbe endroit où le monde ne vient pas trop nous emmerder. Il n'y pas de clef ici, on pourrait s'en foutre que le monde aille mal, mais je pense qu'on a un devoir de faire partie du monde, car si tu les laisses faire... Il faut pouvoir enrayer un peu la machine. Quand on dit aux gens : arrêtez de produire, ils nous prennent pour des fous, mais en même temps, ils voient bien qu'on peut faire autrement. »*

Posture militante et sentiment de singularité construisent le regard de Denise sur le monde. Pour elle, comme pour Patrick, être chevrère est alors bien plus qu'un métier, c'est un choix de vie, soucieux d'exemplarité, face à un monde injuste, malade et égoïste.



Aperçu d'une basse-cour, dans une "ferme paysanne" qui produit surtout pour sa consommation personnelle, en plus des légumes, fromage, agneau, porc, volaille, vin, miel et huile.

Faire vivre la ferme familiale

Ce retour à la terre par le biais du militantisme s'inscrit à l'opposé du mouvement dominant qui conduit bien plus souvent de la campagne à la ville. Autre démarche singulière : celle des enfants d'agriculteurs qui s'installent en chèvres, alors même que pour nombre de paysans, être chevrer n'est pas un métier mais le choix aberrant de jeunes gens venus de la ville.

C'est le cas de Lucien qui au début des années '70 peine à construire son autonomie dans la ferme familiale. Cette ferme, c'est son père qui l'a achetée en 1954, après avoir été berger transhumant. C'est également son père qui décide rapidement de privilégier les moutons et d'abandonner les quelques vignes, lavandes et fruitiers, faisant ainsi passer progressivement le troupeau de 80 à 300 bêtes. Cependant cette augmentation n'apparaît pas comme suffisante à faire vivre la génération suivante. Il faudrait davantage de terres et agrandir de manière conséquente les bâtiments. Mais plus

encore, avec un prix de vente des agneaux qui stagne, l'avenir de l'activité semble incertain. La mère de Lucien lui cède alors ses quelques chèvres. Ce dernier avait en effet remarqué que les fromages de sa mère étaient appréciés et que leur prix, contrairement à celui des moutons, suivait le coût de la vie. Mais qu'en sera-t-il s'il augmente la quantité produite ? Lucien fait alors le tour des premiers supermarchés arrivés sur le pays et en convainc plusieurs de prendre du fromage régulièrement. En plus de l'existence rassurante et décisive d'un débouché commercial, d'autres arguments le décident à s'installer en chèvres : ils s'articulent autour de l'équation entre coût d'investissement et prix de revient. Les chèvres présentent l'avantage d'être en capacité de se nourrir sur des terres pauvres ; le troupeau doit être moins important que celui des brebis allaitantes et consécutivement les bâtiments plus petits ; elles coûtent moins cher que les vaches ; leur renouvellement est plus rapide et, enfin, la demande commerciale est au rendez-vous avec une valorisation financière satisfaisante.

Ainsi, pour Lucien s'installer en chèvres, choix apparemment simple dont nous allons mieux préciser l'audace, est principalement un moyen au service de son projet de vie : reprendre la ferme familiale et rester sur la terre de ses ancêtres.

Terre de civilisation ou terres des ancêtres, que ce soit pour expérimenter une vie nouvelle ou, à l'inverse, permettre la perpétuation de celle dans laquelle on a grandi ; le choix de devenir chevrier ne se réduit pas à une orientation professionnelle, il est un projet de vie, marqué par un lien, perpétué ou renoué, à la terre.

Le métier a mauvais genre : hommage aux femmes

Plusieurs travaux érudits ont exploré *l'esprit de la chèvre*²⁶ et rappellent son ambivalence, mais aussi son caractère féminin. Nourricière, la chèvre n'a pas seulement nourri Zeus et la mythologie grecque, elle a, plus près de nous, incarné un bonheur pastoral avec des figures comme celle de Heidi. Des générations d'enfants ont frissonné à l'idée que le méchant loup vienne la dévorer. Nourricière et fragile, elle n'est donc pas virile. Ce que rappelle le film "La chèvre" à travers Pierre Richard, personnage maladroit et fébrile qui peine à devenir un Homme, un vrai, et qui doit pour cela apprendre l'art du "coup de boule", attribut hautement masculin que lui enseigne le massif Gérard Depardieu. Dans l'univers footballistique, la chèvre c'est encore le mauvais joueur. De là à considérer que c'est précisément la dimension féminine de la chèvre qui pousse ce sport viril à faire du piètre joueur un bouc émissaire... Nourricière certes, mais fragile et capricieuse, la chèvre rassemble autant d'attributs associés à la gent féminine que les hommes refusent d'endosser. Cette esquisse d'anthropologie de l'imaginaire autour de la chèvre permet de suggérer qu'elle n'attirait guère les hommes. A l'inverse, les femmes pouvaient en retenir le caractère indépendant et le fait qu'elles préfèrent avoir le nez au vent à la tête dans le sol. Choisir les chèvres serait alors ne pas se comporter comme un mouton, en quelque sorte. Plus concrètement, notre but ici est de souligner la contribution décisive des femmes dans l'émergence du métier de fromager, comme dans celui de laitier.

Devenir fromager : le rôle décisif des femmes

Ceux qui portent la mémoire de ce récent métier attribuent souvent aux « néos » le regard neuf porté sur cet animal qui permet de vivre en famille et d'avoir une activité ne réclamant, ni trop de terres, ni trop de bêtes. Transformer le lait en fromage dans la ferme même, favorise ainsi l'émergence de la filière fermière. Nous souhaitons simplement émettre l'hypothèse que ce regard de « néos » a plus souvent été porté par une femme !

Pour Denise par exemple, le choix de devenir chevière ne trouve pas sa seule origine dans le refus et la contestation. Elle a grandi dans la région parisienne, à Orly-Ville, mais a toujours adoré les animaux : « *En fait, mes parents avaient une maison en Ardèche qu'ils retapaient et on y allait souvent hors saison. Après l'école, les enfants de l'assistance publique allaient garder les chèvres. On y allait avec eux. Je les accompagnais et j'ai su très jeune que je voulais faire ça. Alors, en 1975, j'ai réussi à convaincre mes parents, malgré mes bons résultats scolaires, d'aller faire un lycée agricole à Nîmes.* »

Il nous paraît notable que parmi les couples de néo-ruraux arrivés au cours des années '70 et '80 que nous avons rencontrés, c'est toujours la femme qui met en avant son goût pour les chèvres afin

²⁶ Dont et surtout : Passal J.-N., 2005. *L'esprit de la chèvre*. Eds. Cheminements, 281 p.

de justifier le projet d'installation. Ce que montre par exemple la remarque du mari de Denise à propos des anciens « néos » qui ont abandonné les chèvres : *« Ils ont cherché une planque meilleure que ça. Moi, sans Denise, j'aurais fait des choses plus rigolotes, des oliviers ou des plantes aromatiques ou autre chose, mais les femmes sont obtuses. Elle(s), c'est les chèvres. »*

Devenir laitier : le rôle décisif des mères

Dans le monde rural, si la chèvre a toujours fait partie de la ferme, elle relève plutôt de la basse-cour. C'était généralement le coquetier*, et non le boucher, qui se chargeait de ramasser les chevreaux et les éventuels fromages de chèvre non destinés à la consommation familiale. C'étaient les femmes, les enfants, ou les vieux qui s'en occupaient pour abonder l'économie vivrière. Et si quelques surplus de lait ou de fromages pouvaient être vendus, il ne s'agissait assurément pas d'une activité suffisamment sérieuse pour être confiée à l'homme, chargé de l'activité marchande de la ferme. La chèvre semble ainsi avoir toujours été présente dans les fermes, les troupeaux, sur le plateau de fromage à table, ou encore dans les besaces pour accompagner les éleveurs partis garder. Mais sa valeur, à l'instar du travail domestique des femmes, est invisible : ni comptée, ni revendiquée, sa présence a la force et la discrétion de l'évidence.

La famille Pasquier paraît exemplaire de ce lent processus de conversion à l'installation en chèvres. Oncle, grand oncle, cousin, frère et sœur, ils sont sept ménages à vivre dans le même hameau au sud ouest du pays de Dieulefit depuis plusieurs générations où désormais *« il y a 200 habitants et 800 chèvres »*. Trois sont agriculteurs et ont tous fait le même choix des chèvres... dans un second temps. Tous fils de paysan, au début des années '90, chacun choisit une activité à intensifier pour reprendre la ferme. L'un se lance dans les porcs, l'autre dans les volailles et le troisième dans les arbres fruitiers. Quelques années plus tard, ne pouvant vivre correctement de leur activité, ils se sont tous reconvertis en chèvres. Marthe, 76 ans, mère de l'un d'eux, résume parfaitement le peu d'attraction des hommes pour cette activité et pourtant l'évidence de la justesse de ce choix : *« Chez nous, les arbres, c'est zéro. Et puis, faut des grandes superficies et ça ne se vend pas. Et il y a les frais de sulfatage, alors... Mon idée, c'était de mettre des chèvres, mais ça lui disait pas trop à mon fils. Il l'a fait que quand il a été obligé. Alors qu'ici, il y a toujours eu que des chèvres ou des lavandes, avec cette terre !!! Et les chèvres, ça a toujours marché. Ici, c'est le coin de ça. Les brebis aussi, mais on n'a pas assez de terre. »* Elle conclut : *« Heureusement que ça a marché, on peut rien faire d'autre ici. »*

Surtout, Marthe a eu des chèvres toute sa vie et, lorsque son fils a fait faillite, elle lui a donné la trentaine de chèvres qui lui restait, ce qui lui a permis de se relancer. C'est ainsi grâce à sa mère que le choix de l'activité est encouragé et facilité. La plupart des éleveurs laitiers rencontrés, qui ont repris la ferme familiale, sont dans ce cas. Les mères transmettent non seulement une partie du cheptel, mais aussi un savoir-faire, et il n'est pas rare qu'elles continuent d'y consacrer une partie très importante de leur temps. C'est pourquoi Marthe s'interroge : *« Je me demande bien comment il va faire quand je ne serai plus là ? »*

Dans l'histoire agricole des dernières décennies, la chèvre se caractérise ainsi par son entrée tardive dans la logique d'intensification, bien après les volailles, vaches et autres moutons. A mesure que les hommes s'en emparent, la taille des troupeaux augmente. Est-ce pour compenser un déficit de virilité de l'activité ? Non, ce choix résulte le plus souvent de la présence locale d'une Coopérative ou d'un affineur*. En soulignant le caractère culturel de ces choix, il serait en effet naïf d'omettre le facteur économique décisif : trouver ou non un débouché local qu'il faut lui-même resituer à l'échelle nationale et internationale, au regard des dynamiques comparées entre les différentes filières agricoles. Il s'agit de retenir ici que chez tous les chevriers rencontrés, le choix de privilégier une activité spécialisée avait déjà été fait à minima par le père. C'est donc le choix des chèvres et non celui de l'intensification qui est nouveau. Un choix qui se fait sous le triple effet d'un pragmatisme économique, des conseils et ressources des mères et de la présence des « néos » qui participent à modifier le regard porté sur les chèvres. Cette évolution se fera lentement, alors que nombre de néo-ruraux repartent. Mais ceux qui restent démontrent par la durée même de leur présence que leur choix est économiquement viable.

Femme de néo ou mère de paysan, ce sont donc les femmes qui ont le mieux su voir l'avenir de la chèvre et contribué à en convaincre leurs fils ou leurs maris. Cette double histoire féminine éclaire tout à la fois l'émergence des chevriers fermiers et des chevriers laitiers.

B. Les chevriers d'aujourd'hui : le métier comme projet de vie demeure

Les hommes s'y mettent de père en fils

Marthe a rejoint la ferme familiale de son mari en 1951. Ses murs épais et ses 250 m² de toiture semblent lui fournir un point d'attache solide et précieux pour observer le monde qui change : « Ici, il s'est bien construit des maisons, mais des paysans, il n'y en a plus guère. » Dans le salon, chaque mur a sa décoration : une peinture représentant des glaneuses courbées au champ, un immense arbre généalogique fait par un cousin sur l'autre ; et enfin une photo de famille au grand complet sur un troisième. Dans les toilettes, il y a un puzzle de 24 pièces, figurant le bonheur à la ferme : les enfants souriants assis sur un tracteur rouge étincelant, un beau jour d'été, les animaux et le chien à la queue frétilante. L'intérieur de la ferme semble comme décoré d'un monde qui n'est plus. Pour autant, Marthe est loin de rester à regarder le temps qui passe, elle se réveille à 4 heures du matin et chaque jour actualise son calendrier, qui marque une époque qu'elle perçoit mais comprend mal. Elle imagine souvent l'étonnement des vieux d'antan s'ils voyaient l'époque actuelle : les machines qui remplacent l'homme mais ne ramassent pas tout et le rapport au travail des jeunes générations qui s'est transformé : « La première presse, on l'a eue dans les années '60. Alors, le moderne, des fois, ce n'est pas plus mal, mais nous, on faisait, et on rigolait. Maintenant, les jeunes, ils ne savent pas où ils sont bien, si tu leur demandes un coup de main, ils répondent : c'est combien d'argent ? »

Alain, l'un de ses fils a repris la ferme et il est temps désormais pour son petit-fils, Stéphane, de s'interroger sur les choix d'orientation à faire pour atteindre son objectif : reprendre la ferme familiale. Il explique, tout en feuilletant un magazine sur les engins agricoles, qu'il a choisi de faire un BEP* de production animale. Non qu'il aime les chèvres, mais avec son père ils s'accordent à penser c'est la solution la plus pragmatique. Il va donc profiter de ce BEP pour aller découvrir les façons dont se pratique le métier dans d'autres fermes ; puis choisir comme stage de longue durée la ferme familiale. Le diplôme pour « reprendre en chèvres » est la condition à remplir pour pouvoir faire ce qui l'attire davantage : une formation sur les travaux publics qui lui donnera l'occasion d'apprendre à manier une débrousailluse, une épareuse ou une broyeuse forestière, d'en acheter une et pouvoir ensuite se faire embaucher à la journée. Marthe et Alain soutiennent ce projet et estiment en chœur : « À la journée, avec du matériel, ça c'est bien payé. » Alain, ajoute : « Dans l'environnement, dans la sécurité, il y a de l'avenir. Les arbres ils crèvent tous, des vieux chênes qui crèvent, des peupliers à côté de la rivière qui crèvent, c'est pas normal ça. Regarde l'orme, c'était un ver sous l'écorce qui les tuait. Avant, il n'y avait pas des maladies comme ça. Il faut traiter, traiter... Les chemins, ils se referment, tout ça c'est des travaux qui vont donner du boulot, de plus en plus. »



Ainsi, par sens des responsabilités, bien plus que par envie, le fils reprendra le même métier que le père, tout en conservant un même rapport aux chèvres, que Marthe analyse parfaitement : « *Le fourrage, le labour, ça lui plaît, mais les chèvres, c'est un peu un goût qu'ils ont pas ; c'est un peu comme tu as été habitué peut être aussi.* » Le goût est en effet affaire de transmission²⁷, et si le pragmatisme économique a aujourd'hui réussi à s'imposer, l'envie peine davantage à s'installer. Tout n'est cependant pas qu'affaire de goût. Assurer deux traites par jour, tous les jours de l'année, est pour beaucoup une condition concrète d'exercice du métier bien moins réjouissante que d'écouter de la musique dans un tracteur climatisé dont la puissance ne manquera pas d'impressionner les connaisseurs.

Il n'empêche, ceux d'aujourd'hui peuvent se contenter de reproduire les choix de leurs aînés. Ainsi, un autre petit-fils de Marthe, qui vit à quelques 300 mètres dans une maison construite grâce au terrain cédé par sa mère, a lui aussi choisi les chèvres. Après avoir obtenu un bac professionnel en production animale et avoir un peu travaillé pour Alain, il se fait embaucher par l'intermédiaire du service de remplacement chez l'un des plus gros éleveurs de la région.

En quittant les montagnes sèches pour se rapprocher de la plaine, c'est la même dynamique qu'on retrouve. La situation de la famille Boireau, qui vit depuis plus de 200 ans au sein d'un même village où ce sont les laboureurs qui sont fêtés chaque année, permet de mesurer l'évolution des formes de transmission du choix de l'activité. Quand Nicolas, au début des années '80, cherche à trouver sa place sur la ferme familiale, la question se pose en ces termes : « *Les anciens disaient : si on avait su, on aurait fait de la volaille. Donc je me suis dit : je vais industrialiser la chèvre.* » Inutile de rappeler à quel point ce choix est inédit, puisque c'était jusqu'alors les femmes de la famille qui possédaient des chèvres. La grand-mère en avait deux ou trois dans la basse-cour, pour une simple consommation familiale. La mère avait installé un atelier complémentaire, montant l'effectif du troupeau à 15 ou 20 chèvres jusqu'à ce que la spécialisation en porc de son mari devienne une activité plus rentable et qu'elle diminue l'effectif. Quelques chèvres, un bâtiment disponible et la toute nouvelle demande en lait de la Coopérative décident Nicolas à se lancer. Il passe rapidement à 90 chèvres et aujourd'hui, 20 ans plus tard, son troupeau est de 500 bêtes.

Ce choix d'intégration dans l'élevage industriel s'accompagne d'une mutation des formes de transmission du métier. En effet, les deux fils de Nicolas sont également chevriers. Le premier s'est associé avec un chevrier et le second travaille sur la ferme. Il envisage avec son père d'augmenter le troupeau. Comme ce dernier, il aurait préféré être paysan plutôt qu'éleveur : « *J'ai pensé faire autre chose, un truc agricole, mais quoi ? J'aurais aimé faire autre chose que les biques. Faut faire que de la céréale pour être vraiment cool. Alors que les chèvres, c'est tous les jours la traite. Je préfère la terre aux bêtes, car le suivi des cultures, il y a bien moins de boulot avec le matériel qu'il y a maintenant. Mais bon, en chèvres, t'es ton propre patron, si tu fais une boulette tu le vois tout de suite...* » Tout comme Stéphane, il choisit pourtant les chèvres qui garantissent l'autonomie et la responsabilité tout en restant sur la ferme. Il a donc également choisi un BEP, puis un bac professionnel de production animale. Célébrer les nombreuses fêtes du village et un jour être célébré comme le couple paysan de l'année, tout comme l'ont été ses grands-parents et ses parents, ne contredit en rien son goût pour le rap américain.

Ainsi, s'installer en chèvres devient peu à peu de moins en moins inédit, signe d'une évolution culturelle et d'un pragmatisme économique. Désormais, l'activité se transmet de père en fils donnant ainsi une forme contemporaine à un projet familial qui continue de se transmettre de génération en génération : être paysan sur la terre de ses ancêtres.

L'héritage militant en question ?

Si Marthe, qui a passé sa vie à la ferme estime que : « *Maintenant, les jeunes, ils ne savent pas où ils sont bien* », on peut noter que Denise partage ce point de vue : « *Avant, faire ce que tu voulais, c'était un combat, maintenant, c'est une angoisse.* » Quel que soit le parcours des individus, les difficultés de compréhension entre générations semblent présentes. Pour ceux qui ont tout quitté pour se confronter à la terre, sans lâcher prise durant 30 ans, il semble que l'idée de se battre pour parvenir à faire ce que l'on aime participe d'une forme d'incompréhension du rapport au travail des

²⁷ Dans un tout autre registre, le goût d'aller au musée illustre très bien ce phénomène : ceux qui s'y rendent une fois adultes y allaient petits avec leurs parents. C'est pourquoi, les jours de gratuité n'attirent guère de nouveaux visiteurs.

générations suivantes : « *Nous, on a bouffé de la vache enragée, on travaillait tout le temps...* », s'énervait Patrick quand il repense à ses expériences de travail. En miroir, ses enfants, âgés de 18 à 22 ans, saisissent mal « *le fait qu'on travaille beaucoup, physiquement, et avec plaisir.* »

Christophe, « *néo* », et drômois d'origine, vient de prendre sa retraite et porte donc un regard plus distancié sur le rapport au travail physique dans la pratique du métier. Un regard qui éclaire d'un jour nouveau les différences entre générations à propos du recours aux machines pour alléger le poids des activités physiques : « *Nous, on n'a jamais eu une grosse technicité, donc c'est aussi plus de fatigue. Par exemple Damien, en reprenant, il a pris un chariot pour poser les bidons de lait. Moi, je les ai toujours portés. Pourquoi ? je ne sais pas, mais il y a peut être un pari caché : il faut en chier ! En tout cas, je n'ai jamais pensé comment moins me fatiguer. Pareil : la traite à la machine, longtemps pour moi, c'était pour les grandes exploitations, nous on est petit, on fait du fromage, donc on traite à la main, c'est tout. Et puis, un jour, un copain me dit qu'il y a une trayeuse vraiment pas chère à récupérer. On l'a de suite mise au grenier, pendant trois ans. Je continuais à traire mes 40 chèvres à la main. Ca c'est le milieu des années '90.* »

La technique, c'est mettre entre soi et l'animal, la terre ou le lait, un objet qui crée de la distance dans une relation que l'on souhaite la plus directe possible. Il serait faux de conclure que la génération des pionniers refusait tous la technique, mais on peut avancer que la mettre au service d'un moindre effort apparaissait pour beaucoup comme une contradiction de leur principe militant et peut être de leur choix de vie. Parce qu'ils tournaient le dos à la société et ses techniques, le retour à la terre ne devait être entravé par aucun objet intermédiaire. Question qui ne semble pas problématique pour ceux installés plus récemment.

Un plus grand souci de soi est depuis lors devenu la norme. Pour les chevriers, cette préoccupation est d'autant moins superflue que tous, quelle que soit la génération, et l'usage de la technique, ont un problème commun : le mal de dos. Le travail reste dur physiquement, car nombre d'activités ne sont pas mécanisables. La sieste est un moment apprécié, mais s'en relever reste une épreuve...

Avant de mieux préciser la polysémie de cette notion de "souci de soi", suivons le contenu militant que les pionniers d'hier donnent à leur activité aujourd'hui. Patrick insiste à plusieurs reprises sur le fait que ce sont les vieux qui sont sa principale clientèle, et non pas les touristes. Cette fierté, commune à nombre de chevriers qui valorisent plus volontiers l'ancrage local que le flux touristique, prend chez lui une teneur particulière : « *Ils viennent car je leur parle patois, de leur histoire. Je suis la mémoire vivante.* » C'est donc un ancien *néo*, étranger au territoire, qui est devenu la mémoire des lieux et des langues. Belle histoire qui fait écho aux analyses de Danièle Hervieu-Léger qui, avec Bertrand Hervieu, a rencontré de nombreux "néos" dans les années '70, puis une nouvelle fois 30 ans plus tard²⁸. Selon eux, c'est l'essoufflement de l'utopie de la construction d'un monde meilleur qui aurait poussé à réinvestir le passé, réinventé comme un âge d'or. Si Patrick est fidèle et fier de son choix de vie, il ne semble plus guère croire que l'exemplarité de leur marche va faire naître la société de demain. Il investit ainsi davantage la question de la transmission du passé, que l'invention de l'avenir, dont il s'inquiète malgré tout : « *Le problème pour nous, c'est que nos clients sont des vieux, donc notre clientèle disparaît.* » Derrière cette apparente question de clientèle, transparaît le souci de l'avenir de ceux qui portent le passé. Ne se sent-il pas aspiré par la disparition des langues et des savoirs faire locaux contre laquelle il lutte ?

A 65 ans, la question de savoir qui continuera de faire vivre les fermes « à l'ancienne » s'impose car, selon Patrick, l'avenir s'envisage en restant fidèle au passé. Le refus « *de faire grossir encore un peu plus le gros du coin* » qui tourne le dos à l'agriculture paysanne l'incite à défendre une pratique du métier à taille humaine. Favoriser l'installation de nouveaux paysans sur ce type de ferme est aujourd'hui un combat souvent porté par des anciens que l'on retrouve aussi bien dans la Drôme que dans le Luberon, avec la fondation "Terre de liens"²⁹ ou l'association "Pais'alp".

Qu'en est-il pour les chevriers qui ont quitté la ville plus récemment ?

²⁸ Hervieu-Léger D., Hervieu B., (rééd.) 2005. *Le retour à la nature : au fond de la forêt...* L'Etat, Ed. de l'Aube, Coll. Poche-essai, La Tour-d'Aigue : 234 p.

²⁹ Voir : <http://www.terredeliens.org/>

Tout d'abord, hier comme aujourd'hui, le métier de chevrier fromager continue d'accueillir des choix de vie marqués par la rupture, synonymes d'incompréhension pour l'entourage. Julien et Estelle qui ont quitté leurs emplois salariés pour aller s'installer à la campagne, se souviennent encore en souriant de la réaction des parents de cette dernière à l'annonce de leur décision : ils ne les ont tout simplement pas crus. Le jour où les chèvres ont été livrées à la ferme, toute la famille était néanmoins là. Le père, caméscope en main, eut alors ce commentaire laconique, désabusé et incrédule : « *Un camion, plein de chèvres...* ». Le silence qui suivit cette phrase en disait long sur son incompréhension quant à un tel choix.

Ensuite, être indépendant et autonome semble une grande source de satisfaction, qui n'annule pas pour autant le coût de l'effort physique : « *Partir des bêtes et arriver au fromage tout seul, c'est génial, et en plus, tu es ton propre patron. Mais c'est vrai qu'en août, souvent, je pète les plombs, je suis fatigué, j'y suis depuis les mises bas. (...) C'est un métier qui t'entretient, physiquement tu es bien, enfin, j'ai mal au dos !* »

Le sentiment d'une autonomie retrouvée est aussi récurrent que l'image positive du métier : « *J'aime bien dire que je fais du fromage de chèvre, c'est une belle image, je suis fier.* » Quand Estelle réfléchit à ce qui l'a attiré dans le métier, Julien la taquine : « *C'est l'image de marginal, de rebelle.* » Elle conteste, puis adhère en soulignant le mode de vie qu'il permet. Le métier comme passerelle vers un nouveau mode de vie, après une expérience de citadin salarié, est récurrent chez certains profils de chevriers.

Mais le choix du métier est loin de se réduire à une posture militante et à la quête d'une image flatteuse de soi. Effectuer deux traites par jour suffit à dégonfler cet élan vers les chèvres s'il n'est basé que sur un souci d'image. L'exemple de Damien et Aude, qui ont également décidé de changer de vie, permet de mieux saisir l'engagement militant qui continue de faire naître des choix de rupture. Lui, ancien formateur, est installé en tant qu'agriculteur depuis moins d'un an. Elle, experte nationale sur une question sanitaire, n'a pas encore annoncé à son patron qu'après sa grossesse, son nouveau marché à conquérir, c'est celui de Crest, tous les samedi matin. Cette schizophrénie tailleur/tablier, dure depuis un an, et Aude est impatiente d'y mettre fin.

Leur désir de changer de vie trouve son origine dans l'insatisfaction que leur procurait leurs précédentes activités : « *Tous les deux, on avait envie d'un lien direct avec la vie et pas être pris dans des intérêts sociaux ou politiques, parce que, même le social, c'est un peu pour dire : regardez on fait quelque chose... Et ma femme et son travail, c'est le poids de la logique financière, sans respecter la qualité, qui fait qu'elle a eu envie de changer.* »

Leurs métiers, bien que tournés vers les autres, secteur social pour l'un et sanitaire pour l'autre, ne leur permettant pas de faire vivre leur aspiration, ils décident de radicalement redéfinir leur projet de vie là encore autour d'une volonté d'autonomie : « *Donc, pour nous, c'est peut être moins le métier qu'un mode de vie, c'est pas la technicité du métier, mais c'est être son propre patron, gérer son temps comme tu veux, tu as beaucoup de travail, mais tu t'organises comme tu veux pour le faire, et puis je dis "mode de vie" parce que c'est aussi la nourriture que l'on mange (...)* »

Au fil de la conversation apparaissent des parallèles avec les générations passées : d'une part, celui du refus d'un précédent métier, imprégné d'un fonctionnement sociétal désapprouvé. D'autre part, à travers la recherche d'une forme d'exemplarité : « *Donc, on veut faire un potager, du blé, de la luzerne, cultiver soi-même des choses et on a envie de montrer que c'est possible, avoir un peu un rôle éducatif sur les choix de mode de vie. Montrer que la société de consommation, tu n'en sors pas, mais tu peux avoir un peu de prise dessus, quand même.* »

Tout comme Denise le formulait, les recherches alternatives sur le présent ne s'accompagnent pas de la croyance « *d'une sortie du système* ». La différence de générations se joue davantage dans le fait que Damien et Aude considèrent que leur choix est une expérience de vie, qui n'augure en rien de ce que sera la prochaine. Ce choix n'est une rupture ni radicale, ni définitive. Demain, ils retourneront peut-être en ville, vivront à l'étranger, ouvriront un gîte ou resteront chevriers. Le choix d'être chevrier positionne certes en périphérie du monde, mais pas en dehors. Il s'accompagne d'une volonté d'agir sur le monde, à son échelle, de manière collective, humble et pragmatique : « *Ce sont des petites choses, mais par rapport à la voiture, on se disait avec d'autres qu'on pouvait livrer les produits ensemble : fromage, confiture... tu pollues moins et ça fait gagner du temps à tout le monde, à trois ou quatre, tu le fais qu'une fois par mois, c'est très bien.* »

Ainsi, hier comme aujourd'hui, le choix de devenir chevrier fromager, après une expérience de citadin salarié, comporte souvent une dimension militante qui s'exprime autour de la recherche

d'autonomie, et le besoin de mettre en place un « *lien direct avec la vie* ». La terre, les chèvres, le climat et la météo seront autant de liens qui viendront ensuite mettre à l'épreuve l'élan initial, celui, non pas de sortir du monde, mais de l'expérimenter de manière différente.



A l'heure de la traite...

III. Nourrir la chèvre pour produire du lait : conditions pratiques, choix économiques et valeurs du métier

Qu'est-ce que le travail du chevrier ? La tentative de le décrire se heurte d'emblée à l'extrême diversité des élevages dans la Drôme et dans les Alpes de Haute Provence, qui fait qu'il existe autant de manières de faire le métier que de chevriers. Comment alors rendre compte de cette diversité, qui se dessine déjà lorsqu'on décrit à gros traits les élevages de plaine et les élevages de montagne, les producteurs de lait et les fabricants de fromages, des troupeaux de 50 chèvres "Provençales" ou de 500 chèvres "Saanen", celles qui arpentent toute la journée la colline pour se constituer leur ration pâturée* et celles qui se voient apporter tous les jours de l'année du foin dans la chèvrerie.

Comment rendre compte de cette diversité sans la simplifier au point de la résumer à des stéréotypes aussi erronés que blessants pour ceux dont ils cherchent à rendre compte ? Malgré cette diversité, "chevrier" renvoie pourtant à un point commun : celui de nourrir des chèvres pour produire du lait. C'est à partir de la question « *Comment mangent les chèvres ?* » que nous interrogerons ici le métier, question qui nous semble d'autant plus pertinente qu'en définitive elle pose celle du territoire. Les chèvres sont en quelque sorte le trait d'union entre un territoire agricole – son climat, sa flore, sa terre – et le fromage issu de leur lait. En pâture dans un territoire précis, elles ont à la fois un rôle paysager en prévenant de l'embroussaillage et une production laitière typique. Un portrait de chevrier laitier, qui livre à la fromagerie de Banon, nous permettra de poser cette question, et de nous rendre compte qu'elle est moins naïve qu'il n'y paraît.

Elle oblige à dénouer de nombreux fils, et à envisager l'exploitation comme un système complexe : la manière de nourrir les chèvres est liée aux terres disponibles et à leur nature, à la quantité de travail qu'il faut fournir et aux compétences mises en œuvre, à l'investissement en bâtiments et machines et enfin à la production, en quantité mais aussi selon sa nature, laitière ou fromagère. Chaque exploitation est unique, et articule ces éléments de manière cohérente, et chaque chevrier exerce le métier à sa manière : plus que du métier de chevrier, il faut parler "des métiers" de chevrier. C'est à leur description que va s'attacher, de manière générale, la première partie de ce chapitre.

Même si chaque exploitation est unique, il nous semble que, malgré tout, elles sont toutes tiraillées entre deux logiques opposées : celle d'une industrialisation qui permet de s'intégrer à la filière agro-alimentaire et celle de la recherche d'une autonomie maximale selon une logique paysanne. La deuxième partie de ce chapitre exposera, à partir d'exemples concrets, quelles sont ces logiques et comment les chevriers se positionnent par rapport à elles.

Un soir, en allant traire et garder les chèvres chez les Boyer

Les Boyer, laitiers qui livrent à la fromagerie de Banon, ont 200 chèvres. Quand je vais les voir au mois d'août, Sabine Boyer explique que les chèvres sont gardées au pâturage trois fois par jour durant l'été : le matin par son beau-père, par elle l'après-midi, et le soir par son mari. En ce moment, ils ne complètent pas cette alimentation par du foin parce que la chèvrerie a été en travaux tout l'été et qu'ils ne disposent pas des équipements pour donner le foin. Ils donnent 800 g de complément azoté et d'orge pendant la traite, parce que les pâturages où ils gardent les chèvres ne sont pas très riches. Au printemps, en revanche, les chèvres étaient en parc dans des prairies semées, plus riches. De toute façon le cahier des charges de l'AOC Banon oblige à sortir les chèvres au moins 210 jours par an. Les chèvres restent dans la bergerie seulement l'hiver ; mais comme l'an passé il n'y a pas eu d'hiver, ils les ont sorties un peu dès le mois de janvier, en complétant ces sorties par du fourrage.

L'année passée, ils ont tari les chèvres pendant deux mois pour la première fois. D'habitude, ils avaient toujours au moins 30 chèvres en lactation, en ne tarissant pas les chèvres qui n'étaient pas pleines et qu'ils repéraient avec une échographie, ou bien avec le lait des chèvres qui mettent bas tardivement ; et le laitier venait donc prendre le lait toute l'année.

Sabine a d'abord commencé avec 10 chèvres, en faisant du fromage. Puis elle a fait du lait pour plusieurs raisons : elle n'aimait pas la vente, elle n'aurait pas pu mettre aux normes sa fromagerie et elle aimait l'idée d'avoir beaucoup de chèvres. Des opportunités lui ont permis d'augmenter son cheptel et d'acheter une machine à traire à lavage automatique. Puis elle s'est mariée avec un éleveur ovin. Pendant deux ans, ils avaient deux exploitations, lui en ovin et elle en caprin, avec 100 chèvres. Puis ils n'ont plus eu que 200 chèvres, qu'ils ont installées dans le bâtiment des moutons qui était plus grand. Il y a deux ans, ils ont agrandi la salle de traite, en passant de 16 places à 2x18 places, et l'ont modernisée avec le décrochage automatique*.

D'ailleurs, nous nous rendons à la salle de traite. Elle met en route la machine à traire et le tank à lait qui permet de le garder au frais. Les deux quais de traite permettent de traire le troupeau en seulement une heure et quart. Le complément est donné automatiquement dans toutes les mangeoires individuelles : il suffit de tirer sur un câble. Le décrochage automatique lui permet de pouvoir installer les chèvres sur l'un des quais et de leur mettre aux mamelles les manchons de la machine sans avoir à surveiller les 18 autres chèvres qui sont en train d'être traites par la machine sur l'autre quai. Ils ont hésité à mettre un robot de traite, mais il aurait fallu beaucoup plus de place et cette machine occasionne beaucoup de frais de mise en route et de pièces. Pour certaines chèvres, elle met la machine sur le mode manuel, parce qu'elles font un jet de lait si fin que la machine s'arrête automatiquement alors qu'il reste du lait. Elle sait bien quelles sont ces chèvres.

La traite finie, vers 19 h ou 19 h 30, nous partons garder avec Bob, son mari, veste et lampe de poche à la main, avec le troupeau et les chiens. Nous descendons dans la vallée, longeons un champ à lui dans lequel il a planté des pastèques, prenons à gauche une petite route goudronnée pendant ½ heure. Nous arrivons dans un champ de luzerne qu'il avait fauchée et qui a à peine repoussé parce qu'il n'a pas plu de l'été. Le troupeau de chèvres s'étale dans le pré : il reste quand même assez d'herbe pour qu'elles mangent.

Bob raconte pendant ce temps que son père avait des brebis, comme tous les autres paysans d'ici, parce que les terres ne permettent pas de faire autre chose. Beaucoup ont cessé, car il faut maintenant au moins 300 brebis pour pouvoir faire vivre une famille, que les exploitations actuelles sont trop petites pour un tel troupeau et que cela obligerait à transhumier pour passer l'été en montagne, où l'herbe est verte. *« Les brebis ça mange par terre, tandis que les chèvres ça mange aussi en l'air »*. Donc ici, c'est plus facile d'avoir des chèvres. Et puis, avec des brebis, il aurait fallu agrandir le bâtiment, alors qu'avec les chèvres, ils n'ont eu à investir que pour la salle de traite. Mais les chèvres en lactation *« ça mange, ça mange plus que les brebis »* et, normalement, l'été, ils donnent du foin en plus parce que les pâturages de parcours* sont secs. A l'automne, ils sortent encore les chèvres deux fois par jour ; s'il a plu quand il faut, ils font manger des prés, sinon ils donnent du foin *« parce que le soir arrive vite »*. L'hiver, les bêtes *« sont dedans »* (en chèvrerie) et, au printemps, quand change l'heure, ils peuvent les sortir plus longtemps et cesser de donner du foin.

Il possède 15 ha, en loue 30 à son père, et 15 à des voisins, ce qui lui fait 60 ha cultivables. Il a *« beaucoup de petites parcelles pleines de pierres ; il faut épierrer à la main, et comme il faut ressemer chaque année 10 ou 15 hectares, ça en fait, à enlever, des pierres et des pierres et des pierres... »*. Il cultive de la luzerne, du sainfoin, du ray-grass, des céréales, fait du foin dont il vend une partie, et il m'explique précisément comment il organise les rotations de ses cultures*. Le complément azoté est le seul aliment qu'il doit acheter. Il faisait aussi de la lavande mais il a tout arraché l'an passé : le moment des plantations, qui demande un gros travail, tombe en même temps que les mises bas des chèvres, *« et on ne peut pas tout faire »*.

Avec leurs 200 chèvres, ils produisent 150 000 litres de lait par an : *« Au printemps, ça en fait du lait, faut voir, elles font 300 mètres dans la journée. Comme les chèvres, ça n'aime pas manger toujours la même chose, on les change : le matin dans du ray-grass, l'après midi le sainfoin, le soir dans la luzerne »*. S'ils peuvent faire des parcs dans les prés, *« c'est sûr qu'ils ne vont pas s'amuser à garder »*, mais même s'il faut garder ils tiennent à sortir les chèvres parce que *« sinon, il faut leur donner à manger. Même s'il n'est pas juste en foin, il ne faut pas être large, il ne faut pas s'adonner à la facilité »*. L'an passé, ils avaient si peu de foin qu'ils ont commencé à garder tôt, et qu'ils ont fini par faire manger des bois très

distants de la ferme, où ils n'allaient plus. Cette année, de peur de la sécheresse, il a acheté du sainfoin sur pied, mais au moment des foin il a plu et il en a mouillé la moitié.

Les chèvres ont à présent levé la tête, et les premières rejoignent la route d'elles-mêmes, comme pour rentrer à la chèvrerie. Bob vérifie l'heure, pour voir s'il n'aurait pas le temps de faire manger encore la haie le long de la route, mais non. Il fait nuit noire, il est 23 h quand nous arrivons et qu'il fait boire le troupeau avant de le rentrer.

A. Comment nourrir les chèvres ?

Considérons ici ce que mangent les chèvres chez les éleveurs que nous avons rencontrés, en nous demandant si leur alimentation est liée au territoire de l'exploitation, selon les deux modes que nous avons exposés en introduction : le travail agricole et le pâturage contribuent largement à façonner et entretenir un paysage local, ce qui est encouragé dans les politiques territoriales, mais aussi si la production laitière est bien locale, telle que l'attendent les consommateurs. Mais avant tout, à ceux pour qui la nourriture des chèvres est un mystère, quelques explications préliminaires s'imposent.

Préambule didactique : que mangent les chèvres ?

L'iconographie commune et attendue de la chèvre et des chevriers montre des troupeaux de chèvres pâturant en colline, et qui mangent de l'herbe mais aussi des feuilles d'arbres, des broussailles, des rameaux. Les chèvres étant des animaux peu exigeants, elles ont aussi été longtemps dénommées "Vaches du pauvre". Pourtant, cette imagerie est loin de refléter la réalité, bien plus complexe. Les approches technico-économiques de l'élevage classent couramment les exploitations comme "pastorales", "herbagères" ou "hors sol". Ces catégories renvoient à différentes manières de nourrir les chèvres, et donc à des ancrages différents dans le territoire.

Les exploitations pastorales exploitent des "parcours" * – pelouses naturelles, landes, friches et sous-bois – qui sont des terres réputées « *pauvres* », non cultivables, et dont la valeur agricole et foncière est peu élevée. On trouve ce type de pâturage en montagne et en collines, où les terres sont souvent sèches et toujours en pente, ce qui empêche le travail mécanique ; ce sont aussi tous les espaces boisés, ou bien délaissés par l'agriculture sur des terres enclavées ou pauvres, et qui se couvrent de broussailles. On peut citer par exemple, sans être exhaustif, pour la Drôme : les piémonts du Vercors, l'arrière-pays diois, le Séderonnais ; et pour les Alpes de Haute Provence : les contreforts de la montagne de Lure, le plateau de Valensole. Sur ce type d'espace, la relative pauvreté des ressources par rapport aux surfaces fourragères cultivées est compensée par l'étendue des surfaces que les chèvres parcourent chaque jour. Les parcs clôturés sont difficiles à mettre en place, parce qu'ils doivent inclure plusieurs hectares ou parce qu'ils sont difficiles d'accès, et les chèvres sont le plus souvent gardées.

Au contraire, les prairies offrent généralement une alimentation grasse et riche. Elles sont installées sur des terres fertiles, le plus souvent en plaine, et sont travaillées au moins par apport de fumier ou d'engrais. Là, sur une surface réduite qu'il est possible de parquer facilement, les chèvres trouvent rapidement la quantité et la qualité nécessaire d'aliments. Ces prairies peuvent être travaillées plus en profondeur, labourées et semées, par exemple de luzerne, sainfoin, ray-grass, sorgho, et bien d'autres plantes fourragères.

Comme pour toute la végétation, collines et prairies offrent d'abondantes ressources au printemps, mais qui sèchent pendant l'été. Souvent, au mois de septembre ou début octobre, l'herbe se fait rare ; ce sont les pluies de l'automne qui permettront un regain de la végétation, à condition qu'elles tombent assez tôt. Mais il faudra attendre le printemps suivant pour une nouvelle pousse de l'herbe réellement abondante. Les collines sont moins sensibles aux variations saisonnières : même si elles sont pauvres, la diversité de leur végétation comprend des espèces qui résistent mieux aux fortes chaleurs, au gel, à la sécheresse. Les prairies au contraire ne sont abondantes qu'au printemps.

Comment alors résoudre la saisonnalité de cette ressource si riche en prairies ? En faisant du foin avec l'herbe de printemps, pour la redonner séchée aux chèvres pendant l'hiver. Les exploitations qui nourrissent les chèvres de ce fourrage sont qualifiées d' "herbagères". Les chèvres peuvent, soit sortir et paître sur ces prairies, soit rester toute l'année en bergerie et manger ce fourrage soit sous

forme de foin, notamment pendant l'hiver, soit « en vert », c'est-à-dire qui vient d'être coupé. On parle alors de système en "zéro pâturage".

La troisième catégorie que nous avons citée, "hors sol", regroupe deux types d'exploitations : celles qui ne disposent d'aucune ressource foncière, et qui nourrissent leurs chèvres toute l'année dans la chèvrerie avec du foin complété par des aliments concentrés, le tout étant acheté à l'extérieur ; celles qui disposent d'un peu de foncier, mais qui est entièrement consacré à la production du foin, et parfois des céréales. Nous n'avons rencontré aucun élevage purement hors sol, ni dans les Alpes de Haute Provence, ni dans la Drôme. En PACA, ce type d'élevage se rencontre plutôt dans les régions où la pression foncière est forte, vers le littoral méditerranéen et/ou en zones périurbaines de plaine.

Quoi qu'il en soit, pour assurer une bonne lactation qui ne se tarisse pas trop tôt, il est nécessaire de compléter les rations* de fourrages par des aliments riches : céréales, légumineuses ou mélanges industriels tout prêts souvent présentés sous forme de granulés. Selon les exploitations, la quantité et nature de ces compléments varient beaucoup : de 100 g d'orge par jour à plus de 1 100 g d'aliment industriel, par exemple. Ce complément, lorsqu'il consiste en céréales ou en légumineuses, peut être produit par le chevrier lui-même.

Tant en ce qui concerne le fourrage que le complément, les chevriers peuvent nourrir leur troupeau soit à partir des ressources de leur exploitation soit en achetant du foin. C'est en définitive la question de leur lien au territoire qui se pose, sous les deux rapports des effets de l'élevage sur le territoire et des ressources du territoire sur le lait. C'est ce deuxième rapport que nous allons maintenant envisager : les chevriers utilisent-ils les ressources de leur exploitation, et notamment les parcours*, et à quelles conditions ?



Sur parcours...

La base de l'alimentation caprine : la structure foncière de l'exploitation

A la lecture des données disponibles, il apparaît de manière flagrante que quasiment tous les chevriers possèdent ou louent des terres, et que la surface de terre dont ils disposent est bien adaptée à la taille de leur troupeau. Ce seul constat, et donc celui de l'inexistence d'élevage hors-sol, souligne à quel point en Drôme ou dans les Alpes de Haute Provence le territoire conserve son rôle nourricier à une échelle très locale, celle de l'exploitation.

Reste que les manières d'user des ressources de l'exploitation sont très diverses selon les chevriers, et nous allons voir qu'elles sont liées à la structure foncière particulière à chaque exploitation : les chèvres seront nourries différemment selon que le chevrier ne dispose que de parcours*, ou bien de 4 ha de prairies seulement, ou encore de 60 ha de prairies auxquels s'ajoutent des centaines d'hectares de parcours. Aussi, à l'inverse de la représentation commune du troupeau de chèvres pâture dans la colline sous l'oeil attentif – ou rêveur – de leur gardienne, un seul des chevriers que nous avons rencontrés nourrit ses chèvres en système pastoral pur. Les autres, à l'instar de Boyer, font aussi pâture des prairies et produisent leurs foin.

Il n'est pas question ici d'accorder d'importance à ce nombre, notre travail ne cherchant pas à quantifier de manière représentative la réalité de l'élevage dans les territoires étudiés ; par contre, ce qui est important c'est de comprendre que ces chevriers qui gardent leur chèvres sur des parcours et ne les nourrissent pas sur des prairies ou avec du foin ne disposent pas de surfaces cultivables. Leurs exploitations sont situées en zone de montagne ou de piémont : des espaces boisés ou pentus qui empêchent toute mécanisation, que ce soit pour semer les terres ou ramasser du foin. Aussi les terres cultivables sont rares, et nombreux les parcours. Nous allons en outre expliquer au chapitre IV "Terres professionnelles caprines" qu'il était beaucoup plus facile pour un éleveur d'accéder à ces dernières, financièrement et socialement, alors que les premières sont des ressources rares, et donc chères.

Comment comprendre alors que les autres chevriers ne nourrissent pas les chèvres en priorité sur les parcours, en dépit du fait que la chèvre soit associée dans les représentations à la colline, que ces terres soient les plus accessibles financièrement et qu'elles ne demandent pas de travail mécanique, et enfin que les pratiques pastorales soient soutenues par les politiques territoriales (CTE*, AOC...) ? Parce que ces parcours sont moins riches en valeur fourragère et ne permettent donc pas une production laitière abondante, à moins de garder les chèvres au moins huit heures par jour.

Les autres chevriers qui disposent de prairies ne sont pas pour autant en "système herbager" pur. Les parcours jouent souvent un rôle de complément, lorsque le chevrier ne dispose pas suffisamment de prairies pour nourrir son cheptel. Le portrait de Boyer que nous avons dessiné montre qu'il utilise pour nourrir ses chèvres à la fois la garde en colline surtout l'été et l'automne, du foin qu'il a produit sur ses terres et qu'il donne dans la chèvrerie pendant l'hiver, et au printemps ses prairies sur lesquelles il parque ses chèvres. Il complète cette alimentation par des céréales qu'il produit. Sa manière de nourrir est donc liée à la structure de son exploitation : il dispose des 60 ha cultivables nécessaires pour produire du foin et des céréales pour ses 250 chèvres. Mais les aléas climatiques, sécheresse ou pluies lors des fenaisons qui empêchent le foin de sécher, font constamment varier la quantité de ressources fourragères disponibles dans les prairies. Il utilise alors les parcours qui lui permettent de compléter plus ou moins cette production selon les années. Les parcours sont donc surtout exploités en complément, comme variable d'ajustement.

L'opposition classique entre plaine et montagne prend ici tout son sens, où la ressource disponible influe beaucoup sur le système d'exploitation* : les plaines, où les chevriers côtoient les grandes cultures, induisent plus facilement des systèmes herbagers. Les zones de montagne, traditionnels fiefs de l'élevage ovin extensif, invitent aux parcours. Corinne Delorme qui a exercé dans la plaine de Montoisson, et qui vient de s'installer vers la montagne de Lure constate qu'« Ici, c'est que des pierres, on lèche les cailloux, on vit plus avec le milieu ici ».

De manière générale, les chevriers sont situés dans des espaces intermédiaires entre ceux dévolus aux grandes cultures et ceux voués aux pâturages d'altitude. Nombreux sont les chevriers qui expliquent le choix de leur élevage en disant : « Je ne vois pas ce que j'aurais pu faire d'autre ici ». Entre la plaine et la montagne, dans les collines, les piémonts, tous les systèmes sont possibles qui associent

cultures et parcours. Dans la réalité, les exploitations sont rarement catégoriquement "herbagères" ou "pastorales", mais ajustent ces deux manières de nourrir les chèvres à leur structure foncière. Le rapport entre la taille et la nature du foncier sur l'exploitation est donc essentiel pour comprendre la manière dont un chevrier nourrit ses chèvres.



Dans les prés...

On comprend alors l'importance de la difficulté financière et sociale de l'accès à la terre, et notamment aux terres cultivables, comme nous allons le souligner au chapitre IV "Terres professionnelles caprines". On comprend aussi que le choix de la taille du cheptel n'est jamais anodin pour un chevrier : si son cheptel dépasse les capacités de ses ressources foncières, il lui faudra acheter l'alimentation de ses chèvres, ce qui augmente le coût de fonctionnement de son exploitation. Au fond, l'enjeu de la localisation des exploitations sur le territoire et de leur structure foncière est celui de leur production, et donc de leur viabilité. L'opposition entre plaine et montagne renvoie à des possibilités différentes en terme de production laitière : des chèvres nourries à l'année avec des riches fourrages produiront évidemment plus de lait, et peuvent le faire toute l'année, qu'un troupeau gardé exclusivement sur parcours. Et pour faire vivre une famille avec une production restreinte, il faut une valorisation au litre de lait d'autant plus grande. En Drôme, les cartes montrent bien que les chevriers laitiers sont plutôt localisés en plaine, les fromagers dans l'arrière-pays.

B. Chevriers : à chacun son métier

La question à priori naïve de la manière de nourrir les chèvres nous a donc conduit à évoquer la grande diversité de l'élevage dans la Drôme et dans les Alpes de Haute Provence, ce que mangent les chèvres, mais aussi, dans le même temps, ce que produisent les chevriers. Chaque exploitation est unique, et peut être envisagée comme un système cohérent entre le foncier, le cheptel, et sa productivité.

On peut évoquer Jacques Bouffier, qui fonctionne selon un mode exclusivement pastoral. Il compense la faible production individuelle de ses chèvres par l'effectif de son troupeau : 300. Le fromager Julien Epi nourrit aisément son petit troupeau de 45 chèvres avec ses 7 ha de prés, complétés l'été et l'automne par de la garde en colline. Il valorise fortement son lait en vendant du fromage sur les marchés, ce qui compense la petite taille de son troupeau. A l'inverse, Alexandre Duvèze est laitier pour la Coopérative de Crest. Le faible prix de vente du litre de lait lui impose d'avoir un gros cheptel, 190 chèvres, mais il ne dispose que de 12 ha cultivables et il ne pourrait pas en travailler plus car il ne possède pas les machines nécessaires pour ce faire. Il doit donc acheter une grande partie de l'alimentation, coût qui l'oblige à rechercher une forte productivité laitière en choisissant des aliments riches en protéines, mais onéreux (luzerne, aliment unique qu'il distribue trois fois par jour). Il connaît pourtant des difficultés pour rentabiliser son exploitation et il cherche à valoriser ses hectares de parcours. Mais il n'a pas le temps de garder, car du fait de ses difficultés financières, sa femme a dû cesser son activité sur la ferme pour devenir salariée.

Plutôt que du métier de chevrier, la réalité de l'élevage caprin invite à parler "des métiers" de chevrier. Dans cette deuxième partie, nous allons évoquer les conditions d'exercice de ces différents métiers : d'abord en terme d'investissement financier, puis en terme de compétence.

Les outils du métier : des bâtiments et des machines

Etre chevrier peut désigner à la fois cultiver des terres, nourrir des chèvres, produire du lait, le transformer en fromage, peut être affiner celui-ci et, enfin, vendre le fromage. Rares sont les chevriers qui assument l'ensemble de ces métiers. L'une des raisons est le fait que chaque métier demande des infrastructures, et donc des investissements spécifiques. Aussi, la logique du système d'exploitation* va de pair avec le type d'investissement possible et choisi par les chevriers.

Avoir des chèvres exige d'abord une chèvrerie adaptée à la taille du troupeau. Patrick Durand, qui livrait du lait à la Coopérative de Crest, disposait d'une chèvrerie conçue pour 100 chèvres. Ce troupeau, petit à petit, ne lui a plus rapporté un revenu suffisant, d'autant qu'il a fondé une famille. La chèvrerie, située sur une forte pente, lui interdit d'agrandir le troupeau, à moins de coûteux travaux de terrassement. Le couple a préféré en 2000 changer de logique d'exploitation. Ils ont investi dans une fromagerie, et ne possèdent maintenant que 50 chèvres en lactation, tandis qu'Aurélien valorise le lait en le transformant en fromage. La taille de la chèvrerie n'est pas la seule raison pour laquelle Durand a préféré changer de production. Augmenter son troupeau aurait demandé aussi d'investir dans des machines agricoles performantes pour cultiver plus de terres, ce qui est impossible dans une exploitation située comme la sienne en montagne : les prés sont trop en pente pour être facilement mécanisés, l'altitude réduit les récoltes. D'ailleurs, depuis deux ans, il a cessé de produire des céréales, car son antique moissonneuse devenait trop dangereuse. Il lui aurait donc fallu acheter la nourriture de ses chèvres s'il avait augmenté son cheptel.

A l'inverse, Bob Boyer, disposant de la grande bergerie de son père qui avait des moutons, cela lui a assurément facilité le fait qu'il puisse avoir 200 chèvres. Avec sa femme, ils ont ensuite envisagé de transformer leur lait, mais cela exigeait alors d'investir dans une fromagerie. Le coût de celle-ci, qui a fortement augmenté avec le durcissement des normes sanitaires, les a dissuadés de ce choix. Ils ont préféré rester dans leur logique de production laitière en investissant dans du matériel agricole et dans l'aménagement de la chèvrerie, sans lesquels produire le fourrage et le donner à un gros troupeau devient impossible. Ils ne sont pas les seuls : une fromagerie aux normes coûte bien plus cher qu'une salle de traite, et plus encore si on lui adjoint une salle d'affinage. Aussi, pour un nouvel installé en chèvre qui possède déjà le matériel agricole adéquat pour la production de la nourriture de son troupeau, le coût en investissement, même pour un gros troupeau laitier, peut être moindre que pour une exploitation fromagère.

Il nous est vite apparu en arrivant sur les exploitations qui avaient un troupeau de 200 chèvres qu'elles s'étaient dotées d'un matériel imposant : grand hangar qui permet de stocker le foin nécessaire à un pareil cheptel ; tracteurs modernes, larges et puissants pour produire ce foin ; équipement fonctionnel des chèvres sans lequel donner de telles quantités de foin serait épuisant. Autant que le foncier, le type d'infrastructure est lié à une logique d'exploitation. Chaque chevrier met en œuvre la sienne, en fonction de son patrimoine foncier, bâti et mécanique, selon qu'il est cultivateur ou non, fromager ou non, livrant aux affineurs* ou non. Ce patrimoine peut bien sûr être

hérité, ou acquis grâce au capital dont il dispose lors de son installation. Cela explique que les installations sur le tard, suite à une première vie professionnelle, soient fréquentes : par exemple, nous avons rencontré plusieurs chevriers qui avaient vendu une maison pour pouvoir s'installer.



Des compétences et des savoir-faire

Pourtant, dans les choix d'exercer tel ou tel métier, les ressources matérielles ne sont pas seules déterminantes. Chaque métier demande des compétences et des savoir-faire particuliers, que le chevrier a acquis ou non, et de son envie de les acquérir. Rares sont les chevriers – les couples de chevriers – qui ont acquis l'ensemble des compétences nécessaires pour exercer tous les métiers.

Savoir faire du lait

Un métier est commun à tous les chevriers : c'est celui de la maîtrise de lactation du troupeau. Selon les chevriers, le litrage par chèvre peut varier de 450 litres de lait par an et par chèvre à 1500 litres pour les plus "performants". Pour la fabrication de fromage, le litrage n'est pas le seul critère : le lait peut être plus ou moins riche en matière grasse et en protéines, ce qui est exprimé par le taux butyreux et le taux protéique du lait. Plus ces taux sont importants, meilleure est la qualité du lait. Plus récemment, et pour les laitiers, le taux cellulaire* est pris en compte comme indicateur de la qualité sanitaire du lait, et un lait présentant un taux bas est mieux rémunéré.

La lactation est d'abord liée à la quantité et à la qualité de l'alimentation des chèvres. Le rapport entre alimentation et lactation n'est pourtant pas mécanique : Hugues Pellegrin raconte que, la première année, sur les conseils d'un technicien d'une entreprise d'aliment pour bétail, il a progressivement augmenté jusqu'à 1,5 kg la ration de concentrés* de ses chèvres, nourries à la luzerne, qui est un fourrage extrêmement riche. Pourtant, le litrage du troupeau n'augmentait pas ; un vétérinaire à qui il a demandé conseil s'est inquiété : ses chèvres auraient déjà dû mourir de suralimentation !

Tout le savoir-faire des chevriers est donc de gérer la productivité de son troupeau, non pas dans le but d'obtenir le litrage maximal, mais pour tirer le meilleur parti des ressources de l'exploitation : quel fourrage cultiver ou quelle parcelle faire pâturer ? mais aussi quelles sont les meilleures

associations de fourrages et de compléments* ? quand donner telle alimentation en fonction du cycle des chèvres ? : période des mise bas, pleine lactation, milieu de lactation, tarissement...

La maîtrise de l'alimentation est donc un enjeu important pour les chevriers qui vivent directement de leur production et elle est diversement gérée selon les types d'alimentation du troupeau. Les systèmes pastoraux sont plus soumis aux aléas climatiques, les rations moins facilement quantifiables, les humeurs des chèvres et celles du chevrier sont des imprévus quotidiens. En revanche, pour un troupeau en hors-sol ou en "zéro pâturage", il est facile d'adapter les rations distribuées en fonction du cycle de production du troupeau ou même de chaque individu, en faisant des lots (les bonnes laitières, les jeunes...). Ce mode d'élevage se prête donc beaucoup plus à une "gestion rationnelle" de l'alimentation.

La productivité du troupeau dépend aussi largement des qualités laitières des chèvres, propres à chaque individu. La sélection des bêtes est donc une part importante du savoir-faire d'éleveur. Elle demande de distinguer les capacités laitières de chaque chèvre, de repérer les meilleures, non seulement en litrage mais aussi pour la qualité de son lait et pour sa régularité sur toute la période de lactation, pour en garder les descendantes.

Alimentation, sélection, soin du troupeau, tous les chevriers font preuve d'un savoir de zootechnicien, mais leurs connaissances sont plus ou moins théorisées, plus ou moins conscientes. La gestion du troupeau s'appuie sur des connaissances qui peuvent sembler intuitives et qui sont construites par l'expérience vécue du troupeau. Elles sont plus ou moins complétées par un savoir scolaire et scientifique. Par exemple, une gestion de l'alimentation et de la sélection est possible par le contrôle laitier* : il consiste à quantifier la production quotidienne de chaque chèvre du troupeau trois fois par mois, ou trois fois par an, et à prélever à chaque reprise un échantillon pour analyser les taux butyreux et azotés. Même si elles demeurent fort coûteuses, ces analyses permettent de repenser l'alimentation, et surtout de sélectionner les chevrettes issues des meilleures laitières.



Qu'elle soit scientifique ou plus empirique, une bonne gestion du troupeau en fait sa valeur financière : sa productivité, son état sanitaire sont autant de critères pris en compte pour la déterminer. Plus important que sa valeur financière, une bonne gestion du troupeau est la garantie de sa valeur symbolique, qui rejaillit sur le chevrier. Au cours de l'enquête, certains chevriers étaient cités de manières récurrentes par des chevriers qui ne se connaissaient pas entre eux, preuve que certains jouissent d'un prestige et d'une reconnaissance qui les érigent en modèle dans la profession, auxquels on se réfère et se compare.

Le métier de berger

Garder les chèvres, activité dévolue aux gamins et aux vieux, est souvent perçu comme une activité qui n'exigerait aucun savoir. Or, il n'en est rien. Écoutons un chevrier à la retraite, qui fait appel à ses souvenirs pour expliquer comment il gardait : *« Dans la colline, elles avaient leurs parcours. L'été, elles allaient le matin à l'est, dans ce travers qui regarde l'ouest, parce que c'était encore frais. Vers 10 heures, elles n'avaient plus qu'une envie : rentrer à la bergerie. Autre endroit d'été : de l'autre versant du col en haut, dans un vallon, qui était aussi au frais dans une forme de cirque, et que personne n'aurait trouvé sans suivre les chèvres. Elles savaient où étaient les fruitiers sauvages, les poiriers en particuliers, et aussi les champignons. C'est elles qui nous ont montré les coins. C'est une très bonne colline, avec de l'aphyllante, du sainfoin sauvage, surtout à l'est, et aussi des genêts scorpion pour l'été. »* Cette citation montre que la garde mobilise des qualités d'observation fines pour déceler ce qui est approprié aux chèvres, en fonction de l'heure, du climat, de la météo, en relation avec une connaissance minutieuse du relief et de la diversité floristique. Ce chevrier explique ensuite que le système pastoral demande aussi de savoir gérer la ressource des parcours tout au long de l'année : il faut savoir préserver certains, dont on sait qu'ils présentent une ressource durable, et faire pâturer d'autres rapidement sachant que leurs ressources s'épuiseront vite dans la saison, par exemple à cause d'une exposition plein sud, ou en fonction de leurs cycle annuel de vie végétale.

Lors de la garde, les chevriers mettent donc en œuvre une connaissance fine des chèvres et de leur comportement, et pensent leur circuit de sortie de manière aussi réfléchi qu'un repas équilibré. Une après-midi passée à garder avec Martine Naudin le montre bien. Voici l'extrait du journal de terrain dans lequel nous avons consigné ce moment : "Elle emmène les chèvres vers un talus en contrebas du pré, où il y a des arbres, des broussailles. Elle se place au bord du pré, quelques chèvres descendent, elle recule un peu, d'autres chèvres descendent, et ainsi de suite. On reste debout à côté d'elles : une partie d'entre elles mange dans le pré, une autre ne mange pas. Elle m'explique qu'il fait trop chaud pour que les chèvres mangent bien. Puis on descend le talus, on se retrouve dans les broussailles, qui ne sont pas très denses et laissent de la place à l'herbe. Les chèvres se mettent à manger de tout. Elle m'explique que les chèvres aiment bien la diversité, changer de nourriture, d'endroit. Nous nous assoyons, et elle raconte que cela ne lui arrive jamais que quelqu'un vienne garder avec elle, sauf quand il y a des neveux, mais ils courent tout le temps, ou crient, et ils embêtent les chèvres qui ne mangent pas bien. Dessous, il y a une luzerne, qui est déjà fauchée. Elle veut y aller, mais pas tout de suite : il faut qu'elles aient déjà mangé pour ne pas gonfler*. Elle dit, en allant dans la luzerne, qu'on va passer au « consistant ». Effectivement, là elles mangent d'un bon appétit : pas une qui fait autre chose, le troupeau regroupé, bien étalé qui va et vient dans le pré. Puis elle décide de les sortir du pré ; elle a peur de les gonfler. On remonte dans le pré du dessus où nous étions, que maintenant elles mangent mieux, il fait moins chaud."

Garder pour faire manger un troupeau n'est donc pas l'activité passive et naïve qu'on se représente souvent. Et pour preuve, Joseph Bailly, qui utilise des parcours sur lesquels il peut laisser les chèvres libres, a remarqué que lorsqu'il gardait, le litrage de la journée suivante augmentait significativement. Les compétences pastorales sont donc avant tout celles de l'observation et de l'anticipation, et beaucoup de chevriers n'ont pas le temps, la patience ou l'envie nécessaire pour cette activité très coûteuse en temps. Cela explique en partie que les systèmes pastoraux purs existent peu, la moindre productivité de ce mode d'alimentation n'étant pas la seule cause.

Cultiver la terre

Pour Cyrille Jourdan, qui a cessé son travail de technicien à la Chambre d'Agriculture pour s'installer : *« Berger, c'est un métier. Ce n'est pas mon truc. C'est l'horreur de rester 3 heures assis à les regarder. Ça fatigue, même si on a rien fait : c'est comme à la Chambre d'Agriculture. »* Il ne garde qu'en

avril et mai, avant les foins, et en septembre, octobre dans les bois quand il ne peut pas parquer. L'année dernière, il a moins gardé parce qu'il a fait des parcs sur des repousses de blé. En revanche, il prend plaisir au travail de la terre, qui demande tout autant de compétences particulières : déterminer quelles seront les espèces à semer les plus adaptées à la terre dont il dispose, mais aussi à l'alimentation du troupeau, prévoir les dates des semis, de la maturité pour faire manger ou pour faucher, mettre en œuvre les rotations de cultures* les plus efficaces... Écoutons le chevrier retraité qui parlait de la garde nous parler maintenant du travail de ses terres : « *Dans les terres dessous, je fauchais la première coupe des prairies pour faire du foin en quantité, même s'il n'était pas très fin, et je pouvais faire manger à nouveau 15 jours après. Je faisais de la luzerne, fauchais la première coupe de plus médiocre qualité mais fournie, la deuxième plus fine, et la troisième comme véritable gourmandise pour les chevrettes. Je pouvais ensuite faire manger la repousse d'automne, trop courte pour être fauchée. Je savais quelles chèvres étaient gourmandes, commençaient à gonfler, comme indicateur du moment où il fallait sortir le troupeau du pré. Une année, j'ai semé du lotier, qui a fait du foin en quantité, et très bon, mais qui avait été particulièrement difficile à sécher.* »

Comme pour la garde, une connaissance fine des ressources et du potentiel de l'exploitation est nécessaire pour que le travail de la terre soit optimal. Celle-ci est liée aux caractéristiques pédoclimatiques locales. Un exemple parlant est celui du couple Keller qui, ayant suivi un apprentissage poussé à l'Agriculture Biologique en Allemagne, pensait faire mieux que les gens du coin quand ils s'est installé dans la Vallée de Quint. Mais les Keller se sont vite rendus à l'évidence que leurs techniques n'étaient pas adaptées à la sécheresse drômoise, et ils ont doublé leur production de fourrage en se réappropriant les techniques locales et les espèces locales qu'ils ont découvertes ensuite. La typicité régionale demande des connaissances particulières, mais aussi celle de chaque parcelle de l'exploitation, dont l'exposition et la qualité de la terre est toujours unique. Cette connaissance va de soi pour les chevriers qui ont repris l'exploitation de leur père. Pour ceux qui n'étaient pas agriculteurs, l'apprentissage pratique du travail est long et semé d'anecdotes que nous allons raconter au chapitre suivant : "Terres professionnelles caprines".



Fenaïsons. Au premier plan, une luzerne, au deuxième un tracteur qui fauche (peu visible devant les buissons à gauche), au troisième les bottes de foin jonchent le pré.

Long apprentissage, investissement lourd dans le matériel agricole, charge de travail importante, sont autant de raisons pour certains de limiter au maximum le travail de la terre et se consacrer aux autres métiers du chevrier : garder, transformer et affiner les fromages, consacrer énergie et temps à la vente directe pour valoriser une production plus réduite... Il en est ainsi de Corinne Delorme et sa fille qui, en phase d'installation, ont choisi de faire faire au maximum le travail de la terre pour se consacrer au fromage. Beaucoup de chevriers avouent qu'acheter du foin au lieu de le faire n'est pas une aberration économique tant cela demande de travail ; à moins que la main d'œuvre sur l'exploitation ne soit importante, les chevriers « *ne peuvent pas tout faire* », comme ils le disent souvent.

Transformer le lait

La transformation du lait et l'affinage du fromage, c'est aussi un métier en soi, que les laitiers ont choisi de ne pas accomplir. Pour autant, les fromagers ne se consacrent pas tous autant au métier, dans la mesure où la transformation du lait peut être plus ou moins poussée et plus ou moins technique : il est possible de vendre des fromages « *en blanc* » à des grossistes ou des affineurs, c'est-à-dire du caillé moulé mais non affiné, ce qui représente d'autant moins d'espace et de matériel de stockage, de temps de travail et de compétence mis en œuvre. Une fromagerie trop petite, une charge de travail importante, peuvent expliquer ce choix de production.

Ceux des fromagers qui recherchent une forte valorisation de leur lait – et qui disposent de l'infrastructure et de la main d'œuvre pour le faire – poursuivent le processus de fromagerie plus avant, ou bien diversifient leur production fromagère. Ils démontrent des savoir-faire et des compétences techniques de fromagerie parfaitement maîtrisées. Aurélie, l'épouse de Patrick Durand, dont la venue sur l'exploitation leur a permis de se convertir en fromagers, fabrique en plus du classique fromage à pâte lactique des fromages à pâte molle type "camembert", et des fromages à pâte pressée type "tommes". Elle propose aussi des préparations de fromage frais aux herbes, des faisselles... La fabrication de fromage AOC "Banon" est particulièrement exigeante en temps de travail et en compétence fromagère, ce qui explique le faible nombre de ses producteurs. Ce fromage est fabriqué à partir d'un "caillé doux*", en raison de sa faible acidité. Il est fabriqué à partir de lait à température « *de traite* » auquel on ajoute de la présure* et éventuellement une faible dose de ferments. La transformation doit donc se faire juste après la traite, matin et soir, et demande une présence continue deux heures durant tout au long de la transformation du caillé. La température relativement élevée du lait, et le fait qu'il ne soit pas acidifié, en font une pâte bien plus sensible aux bactéries que la pâte lactique, ce qui rend sa maturation plus difficile à maîtriser. Le risque de pertes potentielles de fromages ratés est donc d'autant plus important, et demande un savoir-faire très poussé.

La fromagerie est un savoir-faire dont l'apprentissage est toujours long, comme en témoigne Hugues Pellegrin, qui regrette ne pas avoir eu dès le début de son activité les connaissances nécessaires pour gérer correctement les bactéries apparaissant à l'affinage, « *le bleu* », qui est une bonne bactérie de couverture, recherchée notamment pour le "Picodon", et « *le poil de chat* » qui en est une mauvaise. L'apprentissage demande de l'expérience, car il est particulier à chaque exploitation : le lait porte les caractères de chaque troupeau en fonction de ses caractéristiques laitières et de sa nourriture. La transformation fromagère varie aussi en fonction des bactéries, de la température et de l'hygrométrie de chaque fromagerie.

Comme une œuvre d'art, la réussite d'un fromage demande, en plus de la maîtrise technique, un investissement dans le travail que seul peut donner l'amour du fromage. Au sein des couples de chevriers, il n'est pas rare que l'un déplore l'investissement de l'autre, « *qui ne pense qu'à ça*. » « *Des fois je suis en train de manger, je pense à un truc, qu'il fait plus chaud ou quoi, et je retourne à la fromagerie. Elle ne supporte pas* ». Investissement personnel qui donne son caractère individuel au fromage, au-delà de l'uniformité des appellations. "Picodon" renvoie bien au même petit fromage et à la même technique fromagère de pâte lactique, mais l'appellation cache une diversité de fromages qui, comme des tableaux, sont le reflet de l'exploitation et du talent de chaque fromager. Aussi, dans le monde des fromagers, une hiérarchie plus ou moins implicite honore ceux dont on reconnaît la qualité des fromages, hiérarchie que contribue à instaurer les concours comme celui du Picodon de la "Fête de Saoû". Girard et Pellegrin ont remporté tous les deux le premier prix du Picodon. Pour eux qui

n'étaient pas issus du monde agricole, c'est une consécration de leur investissement dans le métier et une reconnaissance forte de leur compétence qui leur a garanti ensuite une clientèle.

Vendre son fromage

Vendre son fromage aux affineurs* permet surtout de ne pas avoir à se préoccuper de la vente du fromage. Celle-ci demande un temps considérable. Si pour certains, comme Estelle Epi, la vente sur les marchés est attendue comme un prétexte pour sortir de la ferme et rencontrer du monde, pour d'autres, c'est une charge de travail exténuante. Les couples de chevrriers qui ne font pas moins de quatre marchés par semaine ne sont pas rares. Si ce mode de commercialisation permet de vendre tout leur stock avec un bonne marge de revenu, le temps de travail que cela demande est considérable : le temps trajet qui peut être important, la préparation préalable du stand et de la marchandise s'ajoutent à la longue demi-journée de vente. Et ce temps n'est pas toujours rentabilisé, surtout les premières années d'arrivée sur un nouveau marché.

Vendre demande aussi des compétences que tous les chevrriers n'ont pas – ou ne veulent pas acquérir. Le père d'Epi s'est proposé d'assurer les ventes de fromage de son fils pour occuper sa retraite, et depuis, il a fait littéralement exploser les ventes. Il n'a jamais assez de fromages à proposer, tant il s'est révélé être bon vendeur. Mais quand devenir chevrrier a pris le sens d'un retour à la terre, les compétences que requiert la vente – sociabilité, une certaine forme d'assurance - ne sont pas celles que les chevrriers ont voulu développer, et l'on entend par exemple : *« la vente, c'est pas mon truc ! »*.

La vente des fromages a fini par apparaître pour les filières caprines dans les Alpes de Haute Provence et dans la Drôme comme une problématique essentielle du métier. Elles ont donc mis en place des formations, dès les années '80, pour soutenir les chevrriers dans cette démarche qu'ils vivaient difficilement. Ces formations sont diversement accueillies, car elles ne résolvent pas le temps de travail nécessaire, et encore moins la question de l'envie d'assumer soi-même les ventes. La rentabilisation du lait peut en effet être recherchée autrement que par la vente directe : dans des réseaux collectifs qui permettent d'élargir les ventes au niveau national ou à des débouchés plus porteurs. Joseph Bailly critique vivement le discours selon lequel *« il faut tout faire soi-même, ce qui est une fuite en avant. Je suis contre le discours flatteur sur la satisfaction d'aller jusqu'au bout du produit, du retour des clients. Ils se battent en baissant les prix alors qu'il faudrait aller vendre ne serait-ce que jusqu'à Lyon »*.

A partir de la simple question de la manière de nourrir des chèvres, nous avons pu montrer la diversité des exploitations et des métiers de chevrriers. Diversité des exploitations qui fonctionnent chacune selon une logique cohérente, d'abord liée aux caractéristiques du territoire et aux ressources fourragères disponibles, mais aussi à l'infrastructure dont elles se sont dotées en rapport avec les compétences et envies de chaque chevrrier. L'enjeu est toujours la viabilité de l'exploitation, pour laquelle le choix de production en terme de valorisation du lait est essentiel. Concrètement, vaut-il mieux produire beaucoup de lait quitte à acheter l'alimentation des chèvres, moins de lait vendu à meilleur prix en le transformant en fromages ? En d'autre terme, qu'est-ce que le chevrrier peut et veut produire lui-même : des cultures et du foin, des fromages ?

Au cours de l'enquête, les chevrriers ont exprimé de manière récurrente un tiraillement face aux choix qu'ils ont faits ou qui restent à faire dans leur métier, qui incarnent des valeurs auxquelles ils sont attachés, et envers lequel ils montrent des attentes, des frustrations, des engagements. Il nous a semblé qu'il était possible de trouver un point commun à ces tiraillements, qui sont toujours particuliers à chaque chevrrier, si on les considérait comme oscillant entre deux logiques d'exploitation opposées. Les choix effectués par les chevrriers, tant au niveau de la production que de la commercialisation, peuvent s'affilier, soit à une logique paysanne, soit à une logique d'industrialisation. Dans cette troisième partie, ces deux logiques seront illustrées par des exemples précis qui permettront aussi de nuancer ces logiques, qui ne s'incarnent jamais purement dans la réalité.

C. Vendre son lait pour nourrir ses chèvres

Ces logiques cherchent à rendre compte d'un ensemble de pratiques qui nous semblent être cohérentes entre elles. Les pratiques qui relèvent d'une logique paysanne, qu'elles concernent la production ou la commercialisation, sont assumées par le chevrier lui-même. Nous l'opposons à la logique d'intégration, qui désigne l'intégration d'une filière de production, et plus généralement l'industrie agro-alimentaire qui prend en charge l'élevage en amont et en aval, réduisant au minimum le travail du chevrier lui-même, et qui permet un approvisionnement continu en grande quantité et à large échelle³⁰.

Les chevriers confrontés à la logique d'industrialisation

Les élevages caprins de nos territoires d'études ne correspondent pas au modèle de l'intégration, ne serait-ce que parce qu'en Drôme, 52 % des chevriers sont des producteurs fermiers, et en PACA, 77 %. Nous avons vu aussi au début de ce chapitre que les éleveurs que nous avons rencontrés nourrissaient leurs chèvres à partir des ressources de leur exploitation, que ce soit les ressources pastorales, les prairies ou le foin qu'ils ont produit. En ce sens, ils sont doublement "paysans" : parce que ce sont des gens qui travaillent la terre et ont les savoirs nécessaires pour le faire, et parce que leur élevage est nourri avec les ressources « du pays ». Pourtant, les coopératives laitières, notamment celle Crest, mais aussi la fromagerie de Banon, se développent selon le modèle de l'agriculture intégrée, et influencent considérablement les pratiques d'élevage des chevriers laitiers. L'exemple de la famille Thomas est intéressant, parce que nous avons rencontré lors de l'enquête la mère et le fils Guy, ce qui permet d'appréhender l'évolution de l'exploitation sur trois générations.

Histoire d'une famille de laitiers

La mère raconte pendant qu'elle garde que ses parents cultivaient sur leurs 15 ha de quoi nourrir les vaches, quelques chèvres, la basse-cour et deux cochons, de sorte qu'il ne restait ni grain ni foin à vendre. Leur revenu venait du tilleul, des lavandes, des vignes dont ils faisaient du vin, des noyers qui sont maintenant arrachés parce qu'ils cassent les vitres des tracteurs et dont on vendait les noix en cerneaux après les avoir ramassées, séchées, cassées. La basse cour permettait de vendre au coquetier qui passait à la ferme des œufs, des lapins et des cabris. Les 4 vaches travaillaient, élevaient un veau et donnaient donc peu de lait, et ils faisaient des fromages seulement pour eux avec le lait des 4 ou 5 chèvres, que la mère gardait et qui étaient nourries en hiver avec les feuilles de fagots de branches. Quand il y avait trop de lait, ils mélangeaient lait de vache et lait de chèvre dans des bidons de 20 litres qu'ils mettaient à refroidir dans le bassin, puis qu'ils portaient au bord de la route. Souvent, le lait tournait. Dans les années '60, les deux laits ont été séparés, et les bidons se distinguaient par un ruban rouge et un ruban vert. Le livreur venait ramasser le lait jusqu'à la ferme. A cette période, ils ont commencé à agrandir le troupeau jusqu'à 50 chèvres : « *C'est à ce moment que le Picodon est sorti, parce qu'on n'utilisait pas ce mot, on disait fromage de chèvre. C'est aussi le moment où il y a eu les tracteurs* ».

Quand Guy Thomas reprend en 1996, le troupeau compte 70 chèvres. Il augmente rapidement : 100 chèvres en 1998, 180 chèvres en 1999, 260 chèvres en 2003 mais les bâtiments étaient trop

³⁰ Le mot "intégration" renvoie à un certain type d'agriculture apparu dans l'élevage porcin et avicole pour répondre aux besoins de la consommation de masse, et dont l'industrialisation est le corollaire. Il est rendu possible par le travail en interdépendance d'un ensemble de producteurs et par la forte structuration de la filière. En amont, les agriculteurs sont fournis en aliments pour bétail, matériel et médicaments et ils bénéficient de soutien technique et vétérinaire. En aval, la production, qui est tenue de respecter des quotas minimum et maximum, est achetée en exclusivité par l'industrie agro-alimentaire. Ainsi la filière entièrement tournée vers la distribution peut assurer une production continue pour approvisionner les grandes surfaces. Dans cette chaîne d'interdépendance, l'agriculteur est un maillon, presque un salarié, dont la marge de liberté est très réduite, et dont les aléas du travail, inhérents au métier d'agriculteur, sont réduits au minimum. Recherche et conseils scientifiques pour la mise au point des rations d'aliments, calculs de rations, traitements préventifs, automation des installations, rémunération annuelle mensualisée : autant d'aspects de ces élevages qui en diminuent la pénibilité et les prises de risques, pour une sécurité financière et technique. Sécurité qui se paie au prix de la liberté de choix et de l'autonomie. L'élevage caprin en France, s'il est encore loin d'une telle industrialisation, s'est pourtant modernisé selon ce modèle dans certaines régions, notamment en Poitou-Charentes.

exigus, il a donc baissé à 210 chèvres. Les bâtiments ont suivi ce mouvement depuis son installation : construction de la chèvrerie avec la DJA* en 1996, construction du hangar à foin en 1998, nouvelle salle de traite en 1999. L'équipement en machines devient nécessaire pour assumer un tel troupeau : en plus du matériel de fenaison, remorque pour ramasser le foin en vert, aménagement de la chèvrerie avec un large couloir d'alimentation qui permet à ladite remorque de rentrer, distributeur automatique de grain qui donne 5 fois par jour. En 2008, Guy aura fini de payer les crédits de la chèvrerie, de la machine à traire, du tracteur : « *Le plus gros sera fait !* ». Pour assurer la nourriture de ses chèvres, Guy cultive 65 ha. Il n'en possède que 15, mais il travaille aussi les terres de ses frères et de ses oncles. La ferme ne produit plus que du lait, hormis le jardin potager que sa mère entretient encore : plus de noix et de tilleul qui ne sont pas rentables, les lavandes ont été presque toutes arrachées car elles demandent du travail au moment des mises bas. A la fin des années '90, avec la mise en place des quotas laitiers, ils n'ont plus eu de vaches laitières et, depuis 5 ans, plus de vaches allaitantes car la vente directe des veaux est trop risquée du fait des normes sanitaires. Guy et son père ne regrettent pas les vaches qui étaient surtout « *le patrimoine de la mère* », et qui leur faisaient une charge de travail en plus.

Un système tourné vers l'industrialisation

A travers les générations, on peut lire combien la Coopérative de Crest a fortement influencé l'évolution de la ferme de la famille Thomas vers la spécialisation de la production entièrement dévolue à l'élevage caprin, y compris les terres, et à l'augmentation de la production et de la productivité. Ce mouvement est aussi lié au contexte économique, où le lait de chèvre est devenu la production la plus rentable parmi celles qui sont possibles sur l'exploitation.

Comme le dit Guy Thomas : « *La Coop. encourage à faire plus de lait, en se spécialisant* », en recherchant la productivité et en augmentant les cheptels. Ce type d'élevage exige donc de lourds investissements en machines et en bâtiments. Par exemple, au-delà d'un certain nombre de chèvres sur le quai de traite, la machine à traire à décrochage automatique* devient nécessaire pour éviter les mammites³¹. L'évolution des exploitations de Boyer et de Guy Thomas est un exemple parlant concernant les agrandissements successifs des bâtiments. La modernisation des infrastructures présente l'avantage d'une baisse considérable de la pénibilité du travail : les chevriers n'ont plus à porter de lourdes charges de foin et de compléments, évitent les manipulations souvent dangereuses des bêtes, améliorent et simplifient l'organisation quotidienne de leur travail. Pourtant, cet équipement ne peut être amorti que par une production importante, car les laitiers valorisent moins le lait que les fromagers. C'est ainsi qu'un cercle vicieux apparaît sous la contrainte financière, qui fait qu'un gros troupeau est nécessaire pour payer les investissements, et qu'un gros troupeau demande d'investir.

La Coopérative assure donc pour les éleveurs l'encadrement nécessaire pour assurer les "performances" de ses coopérateurs. En amont, elle pourvoit aux conseils technique et sanitaire, mais aussi des produits nécessaires à l'élevage, notamment les aliments. Par exemple, cette année, suite aux sécheresses consécutives et à la pénurie de foin, la Coopérative de ValCrest propose aux éleveurs un "aliment unique" à distribuer en complément du foin, dont elle donne dans son journal³² des exemples de performance en terme de productivité et de qualité du lait. En aval, elle assure la collecte, la transformation et la commercialisation du lait. Elle assure aussi, pour ses coopérateurs qui le désirent, l'achat et l'engraissement des cabris. Sa demande est donc déterminante pour les pratiques des éleveurs, puisque ils sont tenus de s'engager à un "apport total" de leur lait (ils ne peuvent le vendre autrement qu'à la Coopérative) tout en ayant mis en place des "droits à produire", c'est-à-dire des quotas qui lui permettent une prévision de la production. Elle fait valoir ses exigences, en terme de quantité et de qualité du lait, par un système de rémunération incitatif : le lait d'hiver et le lait AOC sont valorisés. Les défauts de qualité du lait, notamment un taux cellulaire* trop élevé, sont pénalisés, de même que le dépassement de droit à produire.

Dans ce type d'élevage, l'encadrement des éleveurs, en même temps qu'il leur garantit un soutien et une sécurité par un ensemble de biens et de services structurés, leur ôte une grande part de leur

³¹ Infection de la mamelle.

³² *Connexion*, n°2

pouvoir de décision et de choix, et donc de leur autonomie. Soulignons que la formalisation des savoirs et des pratiques zootechniques et sanitaires rend désuets les savoirs transmis d'une génération à l'autre, ou ceux qui s'acquièrent par expérience, à mesure de la pratique. De même que le lait, la gestion de ces élevages est normalisée à la mesure économique, qui rime avec la recherche de productivité - autant qu'à la mesure scientifique, qui ne considère souvent comme seul savoir légitime que ce qui se prouve et se quantifie rigoureusement.

Tous ces aspects de l'élevage qui nous semblent révélateurs d'une logique d'industrialisation – à savoir : la spécialisation, l'agrandissement et la mécanisation, la recherche rationalisée de la productivité – ne sont pas l'apanage des laitiers. Ils se retrouvent plus ou moins chez certains fromagers dont les débouchés commerciaux réduisent l'autonomie de même que chez les laitiers. Qu'ils vendent directement à des supermarchés, à des grossistes ou des affineurs*, leur système de commercialisation fait intervenir des intermédiaires qui offrent une moindre valorisation du lait que la vente directe. Pour viabiliser l'exploitation, ils recherchent alors une plus forte productivité, et notamment du "lait d'hiver", ou bien à accroître leur revenu en achetant du caillé ou en congelant leur caillé du printemps pour l'affiner en hiver. Plus généralement, toute la production laitière, y compris celle des fromagers qui pratiquent la vente directe, est soumise à une demande d'approvisionnement continu et de sécurité sanitaire de la part des consommateurs. Cela sous-entend une modernisation et une rationalisation des modes d'élevage : contrôle laitier*, lactation continue ou dessaisonnée*, compléments alimentaires dits "optimaux" et qui ne sont pas en mesure d'être produits par un chevrier... Faute d'adopter ces pratiques, certains peinent à trouver des débouchés commerciaux, tel Lucien Moreau qui pratique une lactation continue pour vendre à meilleur prix à des supermarchés, dont la condition est un approvisionnement en fromage également pendant l'hiver.

Le modèle d'intégration de la filière que nous avons décrit est surtout prégnant chez les laitiers mais il s'applique aussi à l'ensemble des chevriers. C'est en fait le modèle de développement de la filière laitière qu'a décrit F. Vatin³³. Ce modèle est un outil de réflexion, qui n'a pas vocation à rendre compte de la réalité et qui est loin de refléter l'élevage dans le Sud-Est. Pourtant, évoquer ce modèle de développement de l'élevage nous permet de mieux comprendre une tendance économique à laquelle tous les chevriers sont aujourd'hui confrontés, qu'ils soient laitiers ou fromagers, et d'expliquer les contraintes qui s'imposent à eux, leurs frustrations et leurs engagements. Ceci dit, face à ce mouvement, ils sont loin d'être passifs et résistent à ce mode d'élevage, ou le contournent. Et c'est la raison pour laquelle, en élevage caprin, ce modèle n'est pas complètement devenu réalité.

Un système qui génère des frustrations

La recherche de la production maximale s'oppose à un aspect important de l'élevage dans notre territoire d'étude, aspect que nous avons déjà souligné : tous les éleveurs rencontrés tirent parti des ressources de leur exploitation pour nourrir leurs chèvres, selon une logique très paysanne. Ils éprouvent un mal être lié au sentiment de perte de la maîtrise de la gestion de leur exploitation, sentiment qui revient au fond à un sentiment d'insécurité ou de fragilité.

Pour beaucoup, c'est un principe que *« la surface fourragère [de l'exploitation] devrait définir la taille du troupeau »*, comme le dit Simon Magnan, qui ajoute : *« mais la Coop. a ensuite fait du forcing pour qu'on ait plus de bêtes »*. Ce principe se traduit dans les faits : ils possèdent le matériel agricole qui permet de produire des céréales et du fourrage. Quand les éleveurs ne sont pas autosuffisants, comme Guy Thomas qui a considérablement augmenté ses surfaces cultivables (même s'il vend du grain et achète du foin pour assurer les rotations de cultures), il apparaît, à y regarder de plus près, que ceux qui achètent de l'"aliment unique" ou des quantités importantes de compléments cherchent tous à réduire ce coût. Alexandre Duvèze veut tenter *« d'optimiser son foncier et pas forcément la performance laitière »* en revenant à des pratiques pastorales qui permettent de baisser le coût de l'alimentation de son troupeau. Alternative qui se défend largement du point de vue économique. Hugues Pellegrin, qui livrait des fromages aux affineurs, souligne que la sécurité obtenue par l'achat de foin, qui permet de s'affranchir des aléas climatiques, est en réalité illusoire. Elle génère une

³³ Vatin F., 1990. *L'industrie du lait. Essai d'histoire économique*, Ed. L'Harmattan, Paris.

précarité financière, puisque le fonctionnement de l'exploitation est alors soumis aux aléas financiers issus des fluctuations des cours des fourrages et des céréales.

Outre qu'une maîtrise de la productivité est nécessaire pour financer le surcoût lié à l'achat de foin et de compléments, une autre conséquence de l'augmentation des cheptels est la modification du mode d'élevage et de la relation établie entre le chevrier et ses chèvres. Simon Magnan a peur d'augmenter son troupeau au-delà de 120 chèvres. *« Ces bêtes supportent mal l'univers concentrationnaire. Au-delà de 120, le rapport taille/revenu n'est pas bon. Après, il faut beaucoup monter et c'est beaucoup de travail en plus, et une pratique de l'élevage différente. Il faut beaucoup plus vacciner, les soins vétérinaires sont plus importants, il faut leur mettre des antibiotiques au moment du tarissement... »*.

Au fond, la spécialisation de la production et l'agrandissement des exploitations donnent souvent aux chevriers le sentiment de renier des savoir-faire et une certaine conception de l'élevage et du travail de la terre – qu'elles soient héritées des parents ou assises sur des principes idéologiques. Et Boyer d'avouer : *« Avant, je pouvais mieux travailler que maintenant. J'ai modernisé le matériel pour aller plus vite, pour mieux travailler et faire les choses quand il faut. Mais le problème, c'est qu'il faut garder et que je n'ai pas le temps de m'occuper des terres. Alors : on néglige. On ne paille pas assez souvent, elles ont les mamelles sales, alors on a des mauvais résultats. Si on a trop à faire, on néglige. Et pourtant, on fait moins de choses qu'avant ; quand on avait moins de terres, on pouvait faire ses semences pour soi, alors que maintenant on les achète ; on pouvait essayer des cultures, faire plein de choses. L'inconvénient d'être important, c'est qu'on a rien le temps de faire. Maintenant on brasse plus d'argent, mais à la fin de l'année on est autant couillon. [...] Mais c'est obligé, il faut faire du lait, si on en avait pas assez, la fromagerie ne viendrait plus le chercher. Cela fait 7 ou 8 ans qu'on achète le correcteur d'azote ; avant on achetait rien, mais même si ça coûte cher, ça fait plus d'argent parce que ça fait plus de lait. Avant qu'on mette le distributeur d'aliment automatique, c'est mon père qui préparait les mélanges pour les chèvres, dans des seaux après la traite. Avant, on donnait dans le bâtiment les plis de balles matelas à la brouette. Maintenant, il y a un couloir avec un cornadis de chaque côté, avec un tapis roulant, et il suffit de poser un pli derrière l'autre. Par jour, l'hiver, on donne 600 kg de fourrage ! »*.

Le mouvement d'industrialisation suscite donc des résistances importantes. Quel autre type de gestion les chevriers ont-ils alors à opposer, ou plus exactement à défendre ? Y a-t-il un autre mode de gestion qu'ils puissent mettre en œuvre et à quelle condition ? Des chevriers comme Boyer, ou Thomas, ont vu la fin d'un monde et la naissance d'un nouveau. Ils ont vécu la fin des paysans et le passage à l'industrialisation de l'agriculture. Il nous a semblé que les modes de résistances face à l'industrialisation que nous venons d'évoquer sont moins opposés qu'hérités du monde paysan dont la logique économique est différente de celle du capitalisme et de l'industrialisation. Henri Mendras a défini la pratique économique paysanne comme obéissant à la logique d'autosubsistance. Comme il en a été de l'industrialisation, parler de logique paysanne ne rend pas compte de la réalité des chevriers. Par contre, cela permet de souligner des principes qui expliquent les pratiques et les choix faits par nombre d'entre eux.

La logique paysanne fondée sur un principe d'autonomie

"Le paysan travaille la terre pour se nourrir". Selon Henri Mendras, cette "formule lapidaire" résume les principes de l'économie paysanne³⁴. Plus que du paysan en tant qu'individu, il s'agit de la famille qui travaille sur la ferme, et que la ferme fait vivre ; stabilité de la ferme et stabilité de la famille sont liées. La disponibilité d'une main d'œuvre occasionnelle – celle des enfants, des amis ou de bénévoles, du conjoint qui ne compte pas ses heures et peut donner la main même s'il travaille aussi en dehors de l'exploitation – permet entre autre d'expliquer que les structures paysannes restent compétitives par rapport à l'agriculture industrielles. L'économie paysanne fondée sur un système d'autoconsommation suppose une correspondance entre ce qui est produit et ce qui est consommé. La production doit répondre à la fois aux exigences agronomiques et aux besoins de la famille. En ce sens, "tout surcroît de travail entraîne une abondance inutile, et le travailleur n'est pas payé de sa peine". La ferme n'est donc pas considérée comme un capital qu'il s'agit de faire fructifier, et "le

³⁴ Mendras H., 1976. *Les sociétés paysannes. Eléments pour une théorie de la paysannerie*, Ed. Armand Colin, Paris : 281p.

système économique paysan ne s'analyse pas dans les termes de l'économie industrielle : on ne peut y isoler, de façon significative, ni salaire, ni capital, ni rémunération du capital, ni profit".

Dans les faits, les exploitations des chevriers que nous avons rencontrés ne fonctionnent jamais totalement sur un principe d'autosubsistance avec une production diversifiée de manière à répondre à tous les besoins de la famille. Cela dit, ces principes de l'économie paysanne se retrouvent dans de nombreux aspects de la gestion des chevriers. La logique paysanne, qui paraît souvent être une aberration financière, est celle de l'économie au sens commun du terme. Elle consiste en la recherche de l'autonomie concernant tant les pratiques d'alimentation que les pratiques de transformation et de vente.

L'autonomie telle qu'elle se manifeste chez les chevriers

Au chapitre V, "Vivre et travailler chez soi", nous allons montrer l'étroite imbrication de la vie de famille et de la vie professionnelle, où le temps de travail se mêle au temps de loisir et rend difficile la comptabilisation des heures de travail. En ce sens, la ferme fonctionne grâce aux membres présents sur l'exploitation (c'est-à-dire principalement la contribution du conjoint), ce qui suppose qu'ils soient compétents, sans que la motivation première ne soit forcément la rentabilité de l'activité. C'est plutôt souvent la volonté, sur laquelle nous avons déjà insisté, de mettre à profit les ressources disponibles sur l'exploitation par la garde. Il en est ainsi de la femme de Reynaud, qui « *pourrait faire du zéro pâturage, mais garder, c'est bon pour la santé mentale et physique du chevrier et des chèvres* »³⁵. La présence d'un couple sur l'exploitation est aussi déterminante pour produire du fromage, sans que l'on ne puisse dire si c'est la présence du conjoint qui permet de faire les fromages, ou si le fromage lui donne la possibilité de travailler sur l'exploitation.

L'économie paysanne cherche à limiter la production tout en limitant les coûts de fonctionnement : alimentation, machines et bâtiments. Les exploitations de ce type sont souvent petites, aussi elles adaptent leur cheptel et leurs bâtiments à un foncier limité. Le plus surprenant en allant voir Christine Faure, qui élève seule une cinquantaine de chèvres Angora, est l'impression d'une ferme miniature. Un petit hangar abrite des petites bottes – qu'elle peut donc manipuler – fauchées avec son tracteur des années '70, sur des parcelles morcelées de prés de montagne. Mais cela suffit amplement à la faire vivre. Reynaud a optimisé ses productions en fonction des 15 ha de son exploitation. Il n'a que 35 chèvres, ce qui lui permet d'être quasi autonome en foin parce que sa femme complète leur alimentation en gardant le troupeau tous les jours en colline et parce que sur ses terres arides, il fait pousser du sorgho qui résiste à la sécheresse. Une petite vingtaine de brebis sont nourries avec le "refus" des chèvres, deux cochons avec le petit lait du fromage des chèvres, quelques volailles qui mangent le grain produit aussi pour les chèvres, et des ruches, des oliviers, des vignes. Ce chevrier montre donc l'exemple d'une ferme dont la taille est celle des fermes des années '50. Le revenu qu'il tire de sa production de fromage lui suffit à faire vivre la famille, parce que la plupart de leurs besoins sont comblés par leurs productions fermières. Cette adéquation dont parle Mendras entre production et besoins est évolutive : quand ils ont dû payer les études de leurs enfants, les Girard sont passés de 50 à 60 chèvres, ont acheté des boucs sélectionnés, se sont inscrits au contrôle laitier puis à l'insémination artificielle*. Ainsi, ils ont augmenté le litrage moyen de leurs chèvres de 450 à 600 litres par an.

Cette faculté d'adaptation des exploitations est liée à leur autonomie. Ce qu'elles produisent suffit à les faire fonctionner et tous cherchent ici à limiter les agrandissements qui rompraient cette autonomie productive ou financière. Le rapport de cause à conséquence est d'ailleurs parfois inversé : quand Olivier Couttard achète une machine à traire, d'occasion certes, il se dit qu'il va enfin pouvoir augmenter son troupeau. Les exploitations des chevriers qui mettent en œuvre un principe d'autonomie ne sont pourtant pas forcément petites. Dans les Alpes de Haute Provence, Moreau et Boyer ont chacun plus de 200 chèvres, respectivement 50 et 60 ha de terres cultivables, des centaines d'hectares de parcours, et des bâtiments imposants. Ils auraient pu faire le choix de l'élevage en "zéro pâturage" pour maximiser la productivité des chèvres – ce qu'ils ne font pas. Est-ce parce qu'ils sont fils de berger ? En tout cas, leurs pratiques et leurs discours montrent que, pour

³⁵ Voir également à ce propos : Meuret M., 2003. *Pages de garde : les raisons de garder les chèvres*. Film documentaire, Ed. INRA-Quæ, Versailles, 30 min. (réalisé à la demande du Syndicat Caprin de la Drôme)

eux, les valeurs pastorales sont essentielles à l'élevage. Ils refusent de laisser le troupeau dedans, pour « *qu'elles soient en meilleure santé* », que « *leur poil soit brillant* », « *parce qu'elles mangent du cade et du genévrier et que c'est important pour le goût du fromage* ». On peut aussi supposer que pour ces chevriers, issus de familles d'agriculteurs, laisser à l'abandon des hectares de parcours sous prétexte que garder n'est pas rentable serait une perspective impensable.

Limiter l'équipement en matériel, si cela limite les coûts financiers, coûte très cher en travail humain. Paradoxalement, ce sont les chevriers qui travaillent sur les plus petites structures qui ont payé le plus cher de leur santé. Les chevriers qui refusent la mécanisation ont tous le dos abîmé. La contrepartie de l'autonomie, c'est de devoir assumer soi-même toutes les tâches possibles de l'exploitation. Reynaud, Durand, Keller, autant de chevriers qui sont cassés en deux, autant de chevriers qui ont construit eux-mêmes leurs bâtiments, chèvrerie et fromagerie, qui ont charrié leurs bidons de lait, qui ont emballé leur foin en petites bottes qui peuvent se manipuler sans tracteur. L'avantage est qu'elles limitent l'équipement mécanique, le désavantage est qu'il faut les charger, les décharger, les donner aux chèvres, en les portant toutes une à une à la force des bras.

Un des points communs aux chevriers qui gèrent leur exploitation dans une logique d'autonomie est le fait qu'ils revendiquent les compétences et les savoirs faire hérités du passé. De même que Boyer et Moreau continuent de perpétuer les pratiques pastorales, Durand est revenu sur la ferme de ses parents et tient à continuer de faire ses foin, de cultiver des prés, de faire des parcs pour entretenir les terres et « *les garder propres* », même si le travail que cet entretien demande n'est pas forcément rentable selon une logique strictement économique. Dans le discours des chevriers, les références au passé des terres environnant l'exploitation sont nombreuses. Bailly avoue qu'il aime travailler dans les prés qui recèlent des vieux murs, témoignage du travail « *des gens d'avant qui en ont bavé* ». Reynaud, qui n'est pas issu d'une famille agricole, démontre une connaissance très fine des pratiques anciennes du monde rural, et témoigne d'un grand respect pour « *le travail des anciens* » qui savaient aménager leur terre à force de travail : il a remonté des murets, amende ses terres exclusivement au fumier, évite de trop arroser pour économiser une eau précieuse.

Ces chevriers ne cherchent donc pas avant tout une production maximale. Ils recherchent un équilibre en fonction des ressources dont ils disposent et des besoins financiers de la famille. Le fait que ces exploitations soient autonomes, souvent de petite taille, mais supportant une production diversifiée, leur donne une grande souplesse d'adaptation face aux aléas climatiques, sanitaires ou autres. Reynaud résume : « *Je suis petit, donc je peux m'adapter. Chaque année, je change de technique, ça change selon la situation. Et s'il n'y a vraiment plus d'herbe, je supprime des brebis, par exemple* ». La faculté d'adaptation de ce type d'exploitation est aussi liée aux connaissances et aux savoir-faire mis en œuvre. Ceux-ci sont inspirés des savoir-faire traditionnels et relèvent d'un apprentissage empirique qui se construit à mesure de leur expérience des bêtes, du travail des terres, du climat de chaque année. A l'opposé d'une gestion rationalisée et quantifiée, il s'agit plutôt d'une gestion empirique, souvent intuitive, basée « *sur la débrouille* », qui permet de faire au mieux avec ce qu'on a mais qui n'en est pas moins efficace pour autant. La traite, la sélection ou la fabrication fromagère sont souvent réalisées sur ce mode. C'est la connaissance individualisée de chaque bête qui permet de repérer les bonnes laitières, et non le contrôle laitier*. L'utilisation des parcours demande de savoir évaluer par observation quel est l'appétit des chèvres, ce qu'elles ont mangé, l'état de remplissage des panses ainsi que la quantité de lait produit. Les rations* quotidiennes sont « *calculées à l'œil* » et non à l'aide des tables de valeur des aliments du bétail, qui ne traitent d'ailleurs pas des parcours. De même, ce ne sont pas des instruments de mesure tels que la balance, l'acidimètre ou l'hygromètre, mais l'observation et l'expérience, qui sont les outils d'appréciation du lait caillé, de son acidité, de la température de la fromagerie qui détermine l'affinage du fromage.

Des pratiques d'élevages qui reposent sur un engagement idéologique

Appliquer des principes paysans, refuser certaines pratiques de gestion qui relèveraient d'une logique d'industrialisation, ne va pas de soi. C'est un choix que les chevriers revendiquent et affirment, et qu'ils légitiment en général par un discours militant mettant en avant des valeurs telles que la tradition, l'écologie, le refus du salariat. Pour les chevriers fromagers qui se sont installés dans les années '70 et '80, le choix de l'autonomie s'est fait relativement facilement, les prix du foncier étant plus réduits et les débouchés commerciaux plus nombreux. Aujourd'hui, il nous semble que

choisir de refuser la logique d'industrialisation soit plus difficile. Prenons deux exemples révélateurs de ce que ce mode de gestion est un choix.

Une commune du Diois, très excentrée, située en montagne, a mis en place une AFP* uniquement composée de parcours, sans aucune terre cultivable, pour installer un éleveur et entretenir ainsi la végétation et le paysage alentours. Un premier chevrier a tenté de mettre à profit ces parcours. Sur cette commune très excentrée, la vente directe est impossible et il vendait ses fromages à un affineur*. Rapidement, la faiblesse de sa production laitière l'a poussé à adopter une pratique d'élevage "hors sol" : il a fait venir tout son foin depuis la Crau, acheté tout son grain, et a ainsi considérablement augmenté le litrage de ses chèvres. Finalement, il est allé s'installer sur une commune plus proche des vallées, ce qui facilitait l'acheminement de l'alimentation de ses chèvres. Joseph Bailly lui a succédé sur cette exploitation, avec la ferme intention de gérer son exploitation selon un système paysan fondé sur la garde sur parcours, en réduisant au maximum le coût d'alimentation de ses chèvres. Le peu de fourrage dont il a besoin pour l'hiver, il l'achète à un « *vieux du coin* ». Pour lui, la qualité organoleptique du fromage et l'entretien du territoire sont des valeurs importantes qui justifient un tel choix. Aujourd'hui, il connaît d'importantes difficultés financières : la faible rémunération de ses fromages par l'affineur ne suffit pas à lui procurer un revenu. Il déploie une grande énergie à trouver d'autres moyens de commercialisation en vente directe, avec des résultats mitigés : les marchés sont saturés, et éloignés. Et faire les marchés lui demande beaucoup de temps, ce qui est difficilement conciliable avec la garde. Lorsque nous l'avons rencontré, il se questionnait sur la pérennité de son exploitation, envisageait d'arrêter les chèvres, et se demandait que faire d'autre.

Autre exemple sur une commune bien reculée des contreforts du Vercors : Patrick Durand a repris en 1985 la petite exploitation de ses parents et, comme eux, il vend le lait à la Coopérative de Crest. De 36 chèvres, il augmente son troupeau petit à petit jusqu'à 100 chèvres, tout en produisant l'intégralité de l'alimentation nécessaire pour son troupeau sur ses 25 ha composés de petites parcelles pentues. L'étroitesse de ses bâtiments, la conscience que l'augmentation du troupeau sera sans fin, le convainquent de se convertir en fromager. Il investit dans une fromagerie, et continue de produire l'alimentation de ses chèvres en recherchant les cultures les plus adaptées à sa région. Dans son discours, le respect et l'admiration pour le travail de ses parents sont très prégnants. Comme eux, il perpétue la culture des noyers, casse les noix à la main pour faire de l'huile et donne les tourteaux à ses chèvres. Pourtant, depuis sa conversion, il connaît de grandes difficultés pour écouler ses fromages. Un affineur* a cessé de lui acheter ses fromages, sa femme est allée faire les marchés jusqu'à Grenoble, sans grand succès. Il se pose la question de se reconverter en chèvres pour la viande, ou en vaches, pour pérenniser son exploitation. En accord avec ses principes, Durand a beaucoup œuvré au conseil municipal dont il fait partie pour que sa commune mette en place une AFP* après le décès de l'un des agriculteurs de la commune. « *C'était dommage que les terres se referment ; il y avait 24 hectares de lavande toutes propres sur lesquelles on pouvait mettre des chèvres pour entretenir notre patrimoine* ». Après sélection, un éleveur est venu s'installer. Mais celui-ci achète 100 % de son alimentation, ne sort plus les chèvres, passe le broyeur pour entretenir les terres, et il a dessaisonné* le troupeau. Il vend au même affineur que Durand, qui a maintenu son contrat parce qu'il fait du "lait d'hiver".

Que montrent ces deux exemples ? Les principes de la logique paysanne ne sont pas toujours facilement applicables face à l'industrialisation qui rentabilise les élevages beaucoup plus facilement. Durand comme Bailly éprouvent des difficultés pour viabiliser leur exploitation située en zone de montagne, loin des centres urbains et des axes de communication, parce qu'ils n'ont pas de débouchés en vente directe. Ce serait pourtant le seul moyen de valoriser suffisamment leur lait. Ces exemples feraient conclure au paradoxe suivant : le mode de gestion paysan qui garantit un fort lien des chèvres au terroir – parce que le lait en est issu et que les chèvres l'entretiennent par le pâturage – est d'autant plus difficile à mettre en œuvre que le territoire en a besoin. Autrement dit, les terres excentrées, enclavées, qui ont tendance à subir la déprise agricole, n'offrent par là même que peu de débouchés commerciaux qui permettraient à ce genre d'agriculture de se maintenir. Plus généralement, ces exemples montrent que la gestion de l'élevage, et donc la manière de nourrir les chèvres, dépend autant que des ressources fourragères disponibles que du mode de commercialisation du lait qui permet ou non une bonne valorisation.

La commercialisation : condition de l'autonomie ?

Ce qui est frappant, c'est que Patrick Durand comme Joseph Bailly sont situés dans la Drôme, et que leur ferme est éloignée des grands axes de circulation. Ces deux exemples ne doivent pas pour autant faire oublier que nombreux sont les chevriers, comme les Reynaud ou les Girard, qui font vivre leur famille en vendant la totalité de leur production fromagère avec une bonne valorisation. Cela leur est possible car leur place au marché est ancienne et bien assise grâce à la fidélisation sur le long terme d'une clientèle. La vente directe est tout de même un travail très conséquent : le couple Reynaud assure 4 marchés par semaine pour réussir à écouler l'intégralité de leur stock. Marie-Aude Girard a aussi eu la chance de trouver un grossiste lyonnais qui a accepté ses prix et la rupture de fromage en hiver, ce qui est, comme elle le dit : « *une chance rare* ». Epi réussit à vivre de sa petite production, car sa femme, puis son père, ont assuré deux marchés par semaine sur la côte varoise dont il est originaire, à cinq heures de route de l'exploitation. Pour les chevriers plus récemment installés ou situés dans des zones excentrées loin des marchés fréquentés, dont font partie Durand comme Bailly, la vente est le problème principal pour viabiliser l'exploitation. Ils sont confrontés à une forte concurrence entre chevriers : sur le marché de Die, 13 chevriers ou revendeurs de fromage se disputent les ventes. Autant que leur situation excentrée, c'est donc la forte concurrence entre chevriers qui rend difficile la commercialisation de leurs fromages.



Diversifier ses fromages pour mieux les vendre.

Pour viabiliser leur exploitation, tout en maintenant leur autonomie, Durand comme Bailly ont cherché à diversifier leur production et à trouver d'autres débouchés commerciaux. Aurélie Durand propose à ses clients des types de fromages différenciés : tommes type Reblochon, tommes pressées type Cantal, des préparations de fromages frais à base de fines herbes ; d'autres, comme Roger Dufois, font partie des quelques producteurs fermiers de fromage de Banon AOC. Mais cela ne suffit pas toujours à écouler la production. Cette question est si prégnante que nombreux sont les chevriers qui essaient de proposer d'autres produits agricoles. Bailly, comme beaucoup d'autres, réfléchit à des manières possibles de valoriser la viande de cabri, transformée ou non. Aurélie a trouvé un autre débouché commercial que nous avons rencontré chez plusieurs autres chevriers : elle cueille des plantes médicinales et aromatiques, qu'elle propose séchées ou dont elle fabrique des crèmes. Le couple a été surpris de voir le vif succès commercial que ces produits ont remporté.

Ce succès est révélateur de tendances plus larges dans lesquelles s'inscrit l'élevage caprin : le tourisme. Ce n'est pas tant en termes de débouchés commerciaux pour le fromage que le tourisme est porteur pour l'élevage caprin. Les clients, qui ne sont pas des locaux, sont souvent de piètres acheteurs, rebutés par la force du goût des fromages de chèvres dont ils n'ont pas l'habitude, ou méfiants envers le lait cru. Durand a essayé de mettre en place des visites à la ferme, mais la faiblesse des ventes ne compense pas le temps que lui demandent la visite et son organisation.

Ce qui apparaît comme un handicap pour la commercialisation, peut être valorisé par les chevriers comme une ressource : la situation excentrée d'une exploitation, qui rime avec les paysages préservés et calmes que recherchent les touristes. Nombre de chevriers proposent ainsi des visites à la ferme ou des gîtes, qui sont autant d'autres débouchés à l'exploitation, et qui relèvent plus du service que de la production. Pourtant, transformer ce handicap en ressource n'est pas évident. C'est une démarche volontaire, qui demande un lourd investissement. Investissement financier, déjà, pour construire les infrastructures nécessaires aux gîtes, mais aussi à l'accueil des touristes auxquels sont proposés des produits de la ferme : fromages, bien sûr, mais aussi noix, miel, lavandes et autres plantes aromatiques, huile... Toutes des productions locales, de la ferme elle-même ou de voisins. Les visites à la ferme, quand elles ne sont pas tournées vers la vente mais orientées dans un réel souci pédagogique, sont payantes. Elles demandent dans ce cas un investissement en temps non négligeable, et une réelle préparation. Enfin, faire du tourisme une ressource demande surtout de s'inscrire dans des réseaux institutionnels, ceux que nous avons décrits en introduction, qui ont été développés par des politiques de territoire quand ils n'ont pas été initiés par les chevriers eux-mêmes.

Vendre du fromage « *issu du terroir* », vendre un cadre de vie et une activité, sont finalement deux démarches qui se rejoignent. Joseph Bailly est en train de mettre en place d'autres réseaux de vente qui sont révélateurs de cette convergence. Deux randonneurs sont passés un jour sur sa ferme avant de se promener dans les alentours pour goûter aux charmes des montagnes de ce village reculé. Ils ont acheté des fromages et les ont ramenés à Valence : une manière de raviver des souvenirs de la montagne au milieu du quotidien urbain. Ils déplorent de ne pouvoir venir souvent chercher du fromage, et disent qu'ils connaîtraient beaucoup de monde qui en achèteraient volontiers. Bailly propose de les livrer pour des commandes supérieures à 100. La semaine suivante, 200 fromages sont commandés. De même, un ancien vacancier d'Aucelon, qui est président de l'AMAP* d'Ivry-sur-Seine, lui a permis de devenir l'un des fournisseurs en faisant livrer par un transporteur. Il rend visite deux fois par an aux adhérents de cette AMAP francilienne : « *En voyant les gens dans le métro, pressés, qui ne se parlent pas, je me suis dit qu'ils n'en auraient rien à faire de mes fromages. Mais justement, je me suis rendu compte que le bon vin, le bon fromage, c'est ce qui leur permet de s'échapper* ».

Que les chèvres offrent par leur lait un produit typé issu du terroir, ou bien qu'en elles-mêmes elles soient une ouverture vers un mode de vie qui fait rêver, elles incarnent les mêmes valeurs pour le consommateur régulier, le visiteur de passage ou le vacancier. Elles répondent à la même demande anthropologique : celle d'un mode de vie sain et inscrit dans une tradition, le respect de l'environnement, une certaine alternative à la modernisation, qu'elle soit économique, sociale ou technique. Cette demande est symbolique, mais elle n'est pas seulement fantasmée : bon nombre de chevriers, encore attachés aux valeurs paysannes dans notre territoire d'étude, mettent en œuvre

des pratiques d'élevage qui sont liées à leur ancrage local, autant par le fourrage qu'ils donnent à leur chèvres que parce qu'ils proposent localement des produits et des services.

Dans les deux cas, les chèvres incarnent par leur pâturage un territoire : un espace dont l'identité est vivante par ses paysages, son activité, ses produits.



IV. Terres professionnelles caprines : du voisin aux institutions

"S'installer", le mot ferait croire que devenir chevrier se fait en un jour. Pourtant, il en est rarement ainsi. Devenir chevrier, acquérir son cheptel, apprendre son métier, stabiliser son exploitation est un processus qui se déroule dans le temps, au travers des échanges fonciers, de matériels, de conseils et de coups de mains au sein du groupe des agriculteurs locaux et du groupe professionnel des chevriers.

Un exemple d'installation : Cyrille Jourdan

Aucun paysan dans la parenté de Cyrille : son père travaille dans le tourisme, sa mère dans la formation. Il a grandi « dehors », ballotté au grès des déménagements de ses parents d'un village de vacanciers à l'autre. En 1996, après le collège, comme il ne sait pas quoi faire et qu'il aime le cheval, il tente un Lycée agricole. Il complète cette formation par un BTA* polyculture élevage pour lequel il doit faire un stage. Il ne veut pas s'occuper d'ovins, encore moins de bovins. « J'ai vu qu'un éleveur caprin avait des chevaux, c'est comme ça que j'ai découvert les chèvres ». L'éleveur caprin, c'est Joseph Rouve, dont l'exploitation se trouve dans un petit village près de Digne. Cyrille revient pour tous ses stages chez Joseph, et aussi pendant les vacances pour l'aider notamment pendant les foin. Peut être a-t-il trouvé dans cette exploitation des racines qui lui manquaient ?

Pendant toute cette période, c'est la femme de Joseph, avec laquelle il ne s'entend pas, qui s'occupe des chèvres. Il n'y a donc pas de place pour lui dans l'exploitation. Il travaille donc en tant que technicien ovin à la Chambre d'Agriculture de Digne, d'abord comme objecteur puis en CDD pendant un an et demi. Durant cette période, il apprend que la femme de Joseph est partie. Il n'aime pas son travail de technicien, « qui est un travail de bureaucrate, je ne voyais jamais les brebis ». Il décide alors de s'installer en tant que chevrier sur l'exploitation, Joseph se consacrant aux chevaux.

Son installation demande un investissement financier limité : il rachète les 25 chèvres de Joseph (qui avait diminué le troupeau après le départ de sa femme), paye la rénovation de la bergerie-serre « qui ne valait rien » et dont Joseph lui remet l'usage, et loue la fromagerie aménagée au rez-de-chaussée de la maison de Joseph. Pour son logement, c'est encore les biens de Joseph qu'il utilise, puisqu'il lui loue une petite maison de deux pièces qui appartient à la famille Rouve.

Cette transmission ne consiste donc, hormis les chèvres, en aucun transfert durable de biens immobiliers, fonciers, ou agricoles, mais seulement en la transmission de l'usage de biens, loués ou prêtés. Cela s'explique par la relation construite au cours du temps entre Joseph et Cyrille, par leurs échanges d'entraide qui ont établi une relation à la fois professionnelle et affective, dans laquelle le rapport de confiance est fort. Tout se passe comme si Cyrille était un peu l'héritier du vivant de Joseph, en tant que fils adoptif. Et finalement, l'essentiel de cette transmission ne se constitue pas des moyens matériels nécessaires à devenir chevrier, mais d'un ensemble de pratiques et de connaissances qui sont liées au métier. Comme dans une transmission directe de père en fils, Cyrille n'a pas seulement repris le cheptel et l'usage des bâtiments et du foncier, mais aussi et surtout les pratiques, les tours de mains et la maîtrise qui sont nécessaires à l'exploitation de ces biens en particuliers.

Emblématique de la particularité de chaque exploitation, qui demande des pratiques et des connaissances spécifiques : le troupeau que Joseph transmet à Cyrille. C'est un troupeau dessaisonné*, dont les mises-bas ont lieu en décembre. Cyrille continue à dessaisonner et perpétue donc l'ensemble des pratiques qui lui sont liées : affouragement des bêtes, circuits de commercialisation... Ses techniques, ses tours de main, « ses trucs » sont ceux de Joseph : par exemple, pour identifier les cabris lors des mises-bas, il leur met un caoutchouc de bocal autour du cou. C'est aussi Joseph qui lui conseille de faire pâturer tel ou tel pré qu'il connaît bien et dont il peut estimer l'avancement de la pousse de l'herbe et la qualité fourragère en fonction des besoins saisonniers du troupeau.

L'apprentissage sur le tas grâce à une fréquentation quotidienne apparaît de manière encore plus évidente en ce qui concerne les terres. Bien qu'ils ne soient pas associés et que chacun ait sa propre

exploitation, ces deux hommes travaillent ensemble au quotidien. Depuis qu'il a effectué son premier stage chez Joseph, Cyrille aide ce dernier à l'ensemble du travail des terres, les siennes ou celles de Joseph. En échange, il bénéficie du matériel agricole de Joseph pour faire son propre foin. Ce faisant, il apprend « *sur le tas* » nombre de techniques agricoles, puisque Joseph décide et lui dit où semer et quoi, décide du moment de faucher, lui indique les outils à utiliser. Ces connaissances et savoir-faire sont transmis de manière diffuse et quotidienne. Malgré sa formation en polyculture élevage, Cyrille dit être « *nul en phyto* » ; ce mot « phyto », issu de l'enseignement scolaire, dit bien le fait qu'en arrivant sur l'exploitation, il n'avait pas d'approche empirique et pratique du travail des terres, mais seulement un savoir théorique non maîtrisé qui ne l'aidait pas beaucoup à assumer le travail nécessaire à faire fonctionner son exploitation. Au contraire, Joseph lui transmet un savoir très pratique, spécifique aux terres de sa propre exploitation qu'il connaît bien, ajusté aux nécessités de l'élevage caprin.

Autre apprentissage que Cyrille a dû faire pour être chevrier : faire les fromages. C'est la mère de Joseph qui lui a appris à les faire. Elle faisait des fromages sur la ferme, quand Joseph était petit, pour leur consommation domestique. C'est ensuite la femme de Joseph qui les faisait. La mère de Joseph était la seule à faire un fromage bien particulier : « la reine », qui est un fromage gros comme une tomme pressée, mais de pâte lactique. Elle apprend à Cyrille à le faire, et il en vend maintenant si bien qu'il en fait 7 par semaine (la mère de Joseph en faisait un ou deux par mois). Et c'est encore la mère de Joseph qui le remplace à la fromagerie lorsqu'il prend un congé. Presque fils adoptif de Joseph, il est aussi adopté par sa famille dont il perpétue les pratiques, en reprenant l'usage des biens.

De ce travail en commun résulte aussi pour Cyrille un accès aux terres facilité. Joseph est issu d'une famille du village depuis plusieurs générations. Son père, s'il était salarié dans une entreprise, menait en même temps sa ferme. Joseph est donc connu et reconnu comme agriculteur par les autres agriculteurs locaux ; en transmettant à Cyrille son exploitation, il lui confère par là même une reconnaissance locale. Ainsi Cyrille a pu intégrer la CUMA* des agriculteurs du village, dont Joseph est président, et dans laquelle il a acheté des parts sociales. Il a aussi pu obtenir la location des terres dont il dispose, grâce au fait qu'il soit reconnu localement non seulement comme agriculteur mais aussi comme ami et repreneur de Joseph. Des accords divers avec d'autres agriculteurs locaux lui permettent d'exploiter les terres qui lui sont nécessaires. Il loue 50 ha qu'il ne travaille pas parce qu'ils sont mauvais et éloignés de la chèvrerie, mais pour lesquels il a le bail nécessaire pour déclarer son siège d'exploitation. En revanche, il travaille et fait pâturer des terres qu'il ne déclare pas en accord avec un agriculteur local. Transaction plus durable : il vient d'acheter 10 ha en même temps que Joseph à un autre agriculteur.

Ainsi, même si la transmission de Joseph à Cyrille ne consiste pas en une transaction foncière et immobilière, Joseph lui a transmis les ressources non tangibles et non comptabilisables mais néanmoins primordiales que sont les savoir-faire et la reconnaissance qui permettent une intégration dans le groupe des agriculteurs locaux. C'est ce qui lui a permis d'accéder à des terres, mais aussi de disposer des connaissances et des outils pour les exploiter.

Pourtant, sa trajectoire est aussi intéressante par le fait qu'elle ne résulte pas uniquement de ce parrainage qui lui donne un air de transmission de père en fils. Elle résulte aussi de la mobilisation de voies d'intégration institutionnelles, scolaires et professionnelles.

Nous l'avons vu, Cyrille a rencontré Joseph par le biais d'un stage dans le cadre de sa formation agricole, stage qui lui a permis son entrée dans le monde agricole. Ce n'était pas ses premiers pas dans ce monde, puisque après sa formation, et alors qu'il ne savait pas trop quoi faire, sa mère l'avait envoyé travailler 6 mois chez des amis à elle, éleveurs bovins en Haute Vienne. Mais cet exemple montre qu'une ressource familiale a dû être mobilisée et qu'elle a maintenu Cyrille dans sa région. La formation scolaire lui a donc permis de changer de région et de type d'élevage par le biais des stages, sans lesquels la rencontre et l'intégration dans le monde agricole sont difficiles. L'école et les stages agricoles sont des biais privilégiés pour faire se rencontrer chevriers qui vont cesser leur activité et repreneurs.

Ensuite, les pratiques d'élevage de Cyrille ne sont pas uniquement le fait d'une transmission dans un cadre familial ou local. Pour aussi important que soient les savoirs et la reconnaissance que Joseph lui a donnés, ils ne sont pas suffisants. Malgré son intégration dans le monde agricole facilitée par Joseph, il se sent toujours étranger localement : « *Je ne suis pas d'ici. Quand tu n'es pas né dans le sud, t'es pas d'ici* ». Ses échanges sont limités avec les autres agriculteurs locaux, dont il dit : « *On pourrait*

se filer des coups de main, mais ici, si ton voisin crève, c'est tant mieux ». Par contre, il a tissé des liens de solidarité avec deux autres chevriers de la vallée de Barras qui ne sont pas non plus originaires de la région. Avec la voisine, ils échangent du petit lait quand ils ont un problème avec le leur. Comme il le dit : *« j'ai tout à gagner à travailler avec eux »*. Un jour, il avait besoin d'un bouc, elle lui en a donné un. Avec l'éleveur de Barras, récemment installé, ils ont aussi des échanges divers : l'année passée, alors que ce dernier ne parvenait pas à vendre son lait, il lui en a racheté. Dernièrement, il l'a dépanné de lait en poudre. Ces échanges tissent au fil des jours des liens solides et ils ont maintenant l'intention de former à trois un groupement d'employeurs.

Les institutions professionnelles lui permettent d'autres types d'échanges, spécifiques à l'élevage caprin. L'inscription dans des institutions d'éleveurs au niveau départemental permet des rencontres et des échanges qui dépassent le cadre local, et qui sont spécifiques au groupe professionnel des chevriers. Par exemple, Cyrille fait partie du contrôle laitier ; alors qu'il avait besoin d'un bouc, la technicienne du Contrôle laitier* l'a mis en relation avec une éleveuse de Sisteron, qui dessaisonne comme lui, qui avait un bouc dont elle ne savait que faire parce qu'il était né deux mois après les autres. Elle préférerait le vendre plutôt que le tuer, et il ne l'a payé que 30 €.

Aussi, le métier de chevriers amène à s'intégrer dans plusieurs réseaux de sociabilité qui ne se limitent pas au cadre familial, en côtoyant les autres agriculteurs locaux et en s'inscrivant au sein d'un réseau professionnel dont le cœur est local, celui d'une vallée, mais qui s'étend bien au-delà. L'intégration à ces réseaux locaux et professionnels est la condition pour avoir accès tant à la terre qu'à des biens matériels. Ces échanges matériels s'accompagnent en général de conseils, de savoir-faire, d'apprentissages qui sont essentiels pour comprendre qu'une exploitation n'est jamais figée à la structure de son installation, mais est en constante évolution. Ces mécanismes apparaissent de manière plus ou moins flagrante chez d'autres éleveurs : le lien entre l'intégration locale et l'accès au foncier, l'importance de l'intégration locale et professionnelle pour les échanges de biens (matériel, fourrage), ainsi que l'importance de la transmission de savoir-faire que permet l'intégration dans des réseaux locaux.

L'installation comme processus d'intégration professionnelle

Etre chevrier, cela signifie donc à la fois la possession d'un cheptel et la jouissance de l'exploitation de la terre, l'existence d'un réseau d'échanges matériels ou quotidiens – conflictuels ou solidaires – avec d'autres agriculteurs qui permettent de faire tourner l'exploitation, mais aussi la maîtrise de l'ensemble des savoir-faire que demande le métier : la culture des terres, la conduite d'un troupeau et la fabrication des fromages. Dans les trajectoires de chevriers, l'accès aux terres, les échanges avec les autres agriculteurs locaux et les autres chevriers vont de pair avec l'apprentissage du métier. Ces échanges, transactions et conseils ne sont pas pris en charge uniquement de manière institutionnelle, par exemple par le biais des formations agricoles, mais reposent en grande partie sur l'intégration dans le monde agricole. C'est la connaissance des autres paysans, mais aussi l'existence de liens de confiance et la reconnaissance de ses capacités qui permettent au chevrier, nouvel installé ou déjà expérimenté, de faire partie des échanges fonciers, matériels et immatériels.

Cette intégration peut prendre des formes très diverses. La plus évidente, et aussi la moins visible, est celle des enfants d'agriculteurs qui ont pu reprendre la ferme parentale. En même temps que la transmission des terres, des bâtiments et du cheptel, sont transmis depuis l'enfance des connaissances et des tours de mains sur les machines, les terres, les bêtes ou la transformation du lait. Etre fils de chevriers, ou d'agriculteur en général, c'est aussi avoir la connaissance des terres de la ferme et de leur potentiel, de l'identité de ceux qui l'exploitent, et des échanges fonciers qui ont eu lieu ou qui pourraient advenir. C'est surtout être connu par les autres en tant que fils d'agriculteur, détenteur des moyens matériels de l'être, de certains savoir-faire, et comme représentant de certaines pratiques d'élevage dont on reconnaît ou non les qualités et la spécificité. La connaissance et reconnaissance réciproque des uns et des autres est à la fois le produit et le moteur d'un réseau d'échange dense – échanges économique de foncier, de matériels, de produits agricoles comme le fourrage ou les bêtes de renouvellement, mais aussi de conseils et d'informations. Ces échanges sont un élément important de la vie, de la survie, et de l'évolution de l'exploitation. Puisque nous considérons le chevrier au sein de ces échanges, nous l'aborderons dans ce chapitre avant tout comme "agriculteur", en montrant comment on le devient aux yeux des autres.

Si pour les fils d'agriculteurs qui ont pris la suite de leur père cette intégration est quasi acquise, elle ne va pas de soi pour les chevriers qui se sont installés "hors cadre familial". Dans la filière caprine, cet aspect du métier, l'apprentissage et l'installation, est d'autant plus important qu'au niveau national, puisque plus de la moitié des producteurs fermiers spécialisés sont des "néo-ruraux" ³⁶; dans les Alpes de Haute Provence, seulement 16 % des installations sont des reprises d'exploitations, et si le nombre d'exploitations est en faible baisse, le turn-over est important : seulement 18 % des exploitations ayant cessé leur activité dans les 6 dernières années ont duré plus de 20 ans³⁷. Autrement dit, le nombre d'installations dans la filière caprine est important, et il n'est pas le fait d'enfants d'agriculteurs. Devenir chevrier prend alors souvent la forme d'un lent processus pour accéder à la terre, apprendre "les métiers" du métier de chevrier, obtenir la reconnaissance nécessaire pour ouvrir aux échanges qui continuent à se dérouler bien après l'installation.

Lorsqu'il s'agit d'une installation hors cadre familial, les voies de cette intégration sont diversifiées et complexes. Les institutions de la filière caprine en Drôme et en Région PACA jouent un rôle non négligeable dans l'installation, la formation et le soutien technique en élevage et en fromage, qui se substituent à l'intégration professionnelle familiale pour prendre en charge l'apprentissage et l'accès à la terre et proposer un soutien pour faire face aux aléas inhérents à l'agriculture. Pourtant, l'existence de ces institutions n'abroge pas, bien au contraire, l'existence de processus qui, pour être informels, ne sont pas moins déterminants pour l'installation puis l'évolution des exploitations. Interviennent donc dans l'installation les autres chevriers ou les agriculteurs locaux, conjointement aux acteurs institutionnels.

"L'installation" est en fait un mot trompeur, qui fait croire à un accomplissement, comme une naissance, alors que c'est un processus qui ne se finit jamais. Comme le dit Hugues Pellegrin : « *J'ai l'impression d'être toujours en installation* ». Ce peut être une transmission de chevrier qui cesse son activité caprine à un nouvel exploitant, parrainage qui peut ressembler à celui d'une transmission familiale comme dans le cas de Cyrille Jourdan, mais aussi, et de manière moins évidente, des transmissions matérielles et immatérielles qui se font petit à petit, à mesure que se fait la reconnaissance par les autres agriculteurs. Autrement dit, la structure et le fonctionnement de l'exploitation ne sont jamais figés, mais en constante évolution.

A. Le difficile accès à la terre

Le problème de l'accès à la terre est essentiel et récurrent : bien que l'exode rural puis la concentration urbaine conjointe à la déprise agricole puissent faire penser le contraire, la terre est un bien rare, tant pour les enfants d'agriculteurs que pour les autres. Dans le cas de Cyrille Jourdan, nous avons vu qu'il n'avait aucune terre en propriété durant les premières années de son installation et que sa situation foncière reste précaire : il vient seulement d'acheter 10 ha. Mais l'histoire de l'installation de Cyrille, qui s'est faite de manière assez fluide, ne montre pas combien est difficile l'accès à la terre, et ne permet donc pas de prendre la mesure de l'importance de ce parrainage. L'histoire de Jacques Bouffier est, en revanche, exemplaire de la difficulté de trouver une exploitation du fait de la rareté de la terre. Son histoire montre également que l'installation est rarement définitive : l'exploitation évolue en fonction des opportunités foncières qui s'offrent au chevrier, et qui sont largement liées à sa bonne intégration locale. La particularité de son histoire tient au fait qu'il a un très gros troupeau en "système pastoral"* extensif, ce qui nécessite donc beaucoup d'hectares de terres non cultivables : pelouses naturelles, bois et landes.

Une installation au fil des relations

L'été, Jacques Bouffier fait pâturer son troupeau dans un village au dessus d'Apt, qu'il exploite grâce à un bail verbal. Selon le Maire, agriculteur, aucune terre n'est disponible dans sa commune. Pour l'hiver, il disposait pendant plusieurs années d'une sous-location d'un agriculteur retraité dans un village distant d'une quinzaine de kilomètres. Quand elle a été mise en vente, il a voulu la racheter

³⁶ Les productions laitières fermières, 2000. Le dossiers de l'économie de l'élevage, Institut de l'élevage, GEB.

³⁷ Etat des lieux prospectif de la filière caprine et fromagère fermière PACA, par 'Blezat Consulting' pour la FRECAP.

mais « *la SAFER l'a vendue à un gros* ». Il trouve donc une place vers Cereste pour un hiver, mais elle est trop étriquée pour lui, d'autant plus que ses voisins sont des éleveurs ovins qui lui font concurrence en exploitant aussi des terres boisées. Sa compagne Angèle est alors excédée de cette errance permanente. Durant l'été, elle trouve un appartement en location au village, inscrit ses enfants à l'école menacée de fermeture, et va à nouveau voir le Maire pour lui demander des terres. Selon elle, « *il y avait un lourd passif de chevriers qui faisaient n'importe quoi, plus personne ne voulait de chèvres sur ses terres* ». Le Maire, qui ne veut pas laisser fermer l'école, lui fait un bail de 100 ha sur ses propres terres. Cette surface importante témoigne de la faible attractivité des terres agricoles que remet le Maire, qui ne sont que des parcours*. Par la suite, ayant fait les preuves de ses compétences, Bouffier obtient d'une veuve un bail fermier sur 170 ha, puis petit à petit au moins 500 ha de terres non cultivables par baux verbaux.

On voit ici que l'accès à la terre pour ceux qui n'en ont pas n'est pas facile, même pour des terres de faible valeur agricole non cultivables. Trouver une location n'est pas évident. Lorsque ce sont des baux verbaux, les locations sont précaires et instables, ce qui interdit de construire durablement des bâtiments d'habitation ou agricoles. Les baux fermiers, seuls garants de droits en cas de vente, sont très difficiles à obtenir puisque les propriétaires sont méfiants d'un contrat qui protège tant le locataire. Finalement, les Bouffier ont pu obtenir leur baux à force d'obstination et de la démonstration de « *leur sérieux* » professionnel, comme le dit Angèle, mais aussi de leur ferme volonté d'intégration dans la commune. Elle explique d'un air serein lors de notre rencontre que maintenant ils ont de bonnes relations avec les autres agriculteurs et avec le Maire, qu'ils s'échangent des coups de main. Lors de cette rencontre, qui a lieu au café, passe un agriculteur du village. Elle lui explique que la citerne est cassée, qu'ils ne peuvent plus faire boire les chèvres, et qu'elle est à la recherche d'une citerne pour la dépanner. Il lui propose tout de suite la sienne, qui a un petit problème mais qu'ils peuvent venir voir.

Accéder à des terres agricoles n'est donc pas seulement une transaction foncière pour laquelle il suffit de disposer d'un capital financier. La qualité des relations avec les autres agriculteurs, les villages, les notables de la commune est primordiale, notamment pour obtenir des baux, verbaux ou non. De telles relations ne peuvent se tisser qu'au fil du temps, à mesure que les chevriers nouveaux venus font la démonstration de leur persévérance et de leur sérieux.

Acheter des terres comme rapport de force

Suite de l'histoire de l'installation des Bouffier : l'une des parcelles, sur laquelle sont situées la bergerie-serre et la fromagerie mobile, au milieu de leurs parcours, est en vente. Elle fait partie d'une exploitation de 80 ha, dont le prix est bien trop élevé pour leurs moyens. Les acheteurs potentiels, qui cherchent avant tout un bâtiment résidentiel, refusent la perspective de leur louer les hectares qui les intéressent réellement. Angèle fait alors « *un coup de poker* » et se porte acquéreur de la totalité de l'exploitation, bien qu'un tel achat les handicaperait beaucoup financièrement. Elle téléphone au Conseil Général deux jours avant la commission d'attribution de la SAFER, en arguant de l'importance de cette parcelle pour la viabilité de leur exploitation, et obtient les terres. Les Bouffier s'arrangent ensuite avec les acheteurs refusés par la SAFER pour n'acheter que les 15 ha dont ils ont besoin. Dernier épisode de cette histoire foncière : leur pâturage d'été est à la vente et ils doivent, une fois encore, se porter acquéreurs pour pouvoir continuer à exploiter cette colline nécessaire pour les mois d'été. Cette fois-ci, la SAFER « *les a bien aidés* », en leur donnant la priorité.

L'instabilité des locations, qui sont souvent verbales et qui portent sur des parcelles qui peuvent toujours être mises en vente, ne cesse donc que par l'achat de terres – qui n'est pas toujours volontaire comme dans le cas des Bouffier, et qui demande un investissement financier tel qu'il peut être, pour certains impossible, pour d'autres, une cause de faillite. Notons que pour acheter la terre de 15 ha, achat prévu, Angèle avait vendu une maison. Si nombre de chevriers s'installent sur le tard ce n'est pas un hasard : pour ceux d'entre eux qui n'ont pas hérité de terres et qui refusent la précarité d'une installation sur une location, ils ne peuvent s'installer qu'à la condition de devenir propriétaires, ce qui demande d'avoir accumulé un capital lors d'une vie professionnelle précédente.

L'achat de terre est encore plus difficile que la location, car il met en jeu une forte concurrence. Plus les terres sont de bonne qualité, plus la concurrence des autres agriculteurs est forte. Mais des terres pauvres sur lesquelles il existe un bâti peuvent aussi représenter un enjeu important recherché

des non-agriculteurs qui désirent acquérir une maison d'habitation. Ce qui explique que Bouffier puisse exploiter autant d'hectares, c'est que ce ne sont que des bois. Lorsque les Bouffier ont voulu – sans être contraints – acheter les parcelles, ils ont été à chaque fois confrontés à d'autres plus offrants, agriculteurs ou acheteurs qui cherchaient une résidence.

Au cours de cette enquête, les chevriers se distinguaient sans cesse dans leur discours des « *gros agriculteurs* ». La récurrence de l'expression surprend l'ethnologue, qui se dit qu'elle n'est peut être pas seulement le fait de la jalousie ou de la médisance, mais renvoie à une réalité qu'il lui faut expliquer. Que veut dire « *gros* » ? Bien sûr, c'est en premier lieu la désignation d'agriculteurs qui sont de gros propriétaires terriens. Mais pas seulement. Leur puissance foncière est à la fois l'effet et le moteur d'une puissance politique et symbolique. Ce sont souvent des agriculteurs dont la famille est fortement ancrée localement depuis des générations. Elle a donc pu accroître et transmettre un capital foncier important, mais elle a aussi instauré localement des relations denses et durables (qu'elles soient conflictuelles ou solidaires) avec les autres agriculteurs, qui tissent dans le temps un nœud d'engagements réciproques. Toute nouvelle transaction foncière actualise ce nœud où se joue et rejoue la position sociale de chacun. La possession de terres confère légitimité et prestige à ces agriculteurs, et réciproquement. Au capital foncier correspond souvent un pouvoir au niveau politique local et au sein des institutions agricoles qui laisse peu de place à des nouveaux arrivants.

La concurrence qui s'exerce sur le foncier est régulée juridiquement par une institution privée que nous avons citée à plusieurs reprises : la SAFER. Celle-ci a pour rôle de veiller au maintien de la "vocation agricole des terres" (rôle qui se justifie par le fait que les terres agricoles ont une valeur moindre que les terrains résidentiels), à l'amélioration des structures foncières des exploitations et à la facilitation de l'accès au foncier des candidats à l'installation. Elle régit l'intégralité des transactions foncières agricoles en ayant le monopole de l'information de ces transactions, et un droit de préemption pour fixer les prix et décider des acheteurs. Légalement, lors d'une transaction sur du foncier agricole, sont prioritaires à l'achat les jeunes agriculteurs, les groupements agricoles, les locaux. Malgré l'existence de ces droits, la SAFER ne préempte pas toutes les fois qu'elle le pourrait. Ses actionnaires comptent des institutions agricoles représentées par des agriculteurs, dont la puissance politique est souvent liée à une puissance économique. D'autre part, la SAFER fonctionne financièrement grâce au prélèvement d'un pourcentage sur la vente des exploitations : c'est donc légalement dans son intérêt de vendre au plus offrant. Ainsi, la SAFER, qui est régie par une vocation et des procédures précises, n'échappe pas toujours aux rapports qui existent dans la réalité sociale.

À ce sujet, l'histoire de Reynaud complète bien celle des Bouffier. En conflit avec ses voisins agriculteurs, qui sont tous « *des gros* », il a les plus grandes difficultés pour accéder à la terre, tant est forte la pression foncière autour de chez lui. Et pour cause, en faisant visiter son exploitation, il doit pour expliquer sa situation présenter ses voisins : depuis le plateau sur lequel est installée la ferme, on peut observer son voisinage : « *À gauche, un propriétaire de 400 ha, au centre un de 300, et à droite il en exploite 1000* ». Son exploitation à lui s'étend sur 12 ha et 15 de colline – ce qui peut sembler minuscule comparé aux terres de Bouffier, mais qui ne l'est pas : ce sont ici 12 ha de terres cultivables.

Ces 12 ha ont été gagnés de haute lutte... et en deux fois. En 1986, les Reynaud s'intéressent à une ferme à refaire entièrement, 2 ha de terres cultivables et 15 ha de colline, alors qu'un compromis de vente a été signé par d'autres acheteurs, non agriculteurs. Ils mobilisent la SAFER pour faire entendre qu'ils veulent reprendre en tant qu'agriculteurs, contrairement aux acheteurs. Comme le dossier n'avance pas, Denise Reynaud se décide alors à faire intervenir l'une de ses relations, médecin à Manosque, membre du Rotary Club. Le lendemain, la SAFER est à leur domicile en s'excusant d'avoir laissé ce dossier s'endormir. Si la SAFER préemptait, cela aurait donné lieu à de nombreux conflits avec d'autres agriculteurs locaux qui auraient certainement été aussi preneurs. La SAFER fait alors une préemption révision de prix qui pousse les propriétaires à ne plus vendre selon ces nouvelles conditions financières. La vente est donc cassée et, quelques temps après, les Reynaud peuvent acheter. Comme pour les Bouffier, on voit que la régulation légale ne suffit pas à abroger les rapports de pouvoir existant malgré la priorité légale accordée à l'installation. Pour les Bouffier comme les Reynaud, le recours au droit par le biais de l'institution n'a été suffisant pour acheter qu'en l'associant au recours à leur réseau personnel.

Pour acheter les 10 ha suivants dans les années 1995, les Reynaud ont été directement confrontés au prestige social « *d'un gros* ». Ils avaient signé un accord de vente sur ces terres avec un paysan.

Mais un des agriculteurs voisins, lui aussi demandeur de ces terres, a réussi à convaincre le vendeur d'aller en justice pour extorsion de signature de la part de Reynaud. Il s'en est suivi un procès de trois ans, à la suite duquel Reynaud a pu acheter ces terres. Il faut remarquer que la concurrence qui se joue sur les terres n'implique pas seulement les gros propriétaires terriens – même s'ils ont plus de moyens pour le faire. La concurrence pour la terre est si forte que les agriculteurs petits et gros, et y compris les chevriers, sont dans une logique d'acquisition et d'agrandissement. Ils hésitent à lâcher, à revendre, à laisser passer des occasions de s'approprier des terres, en location ou par l'achat – et plus encore lorsqu'ils ont été en conflits avec les repreneurs potentiels. Ainsi, ils perpétuent le cercle vicieux de l'indisponibilité de terres.

Si l'accès à la terre dépend de la qualité des terres en jeu, et de la concurrence qu'elle suscite, il semble que cela n'ait pas toujours été le cas. Dans les années 1970, période de déprise agricole et d'attraction urbaine, il a été plus facile de s'installer. Aujourd'hui, cette concurrence s'exerce diversement selon les territoires : en PACA, plus on s'approche de la côte, et plus la pression des activités touristiques est forte et les terres rares. Les vallées ou les plaines sur lesquelles les terres sont plus cultivables dessinent une autre structuration des territoires : la Vallée de la Drôme ou de la Durance, par exemple, sont plus prisées des agriculteurs. Dans les autres territoires, et notamment ceux de montagne, la déprise agricole est toujours une réalité et, du fait de l'enclavement, ces territoires sont soumis à une moindre demande des agriculteurs mais aussi des résidents. Ce sont dans ces territoires que nous avons rencontré des cas où l'installation avait été largement facilitée par une demande des institutions ou des collectivités publiques. Dans la Drôme, des communes qui désiraient lutter contre la fermeture du milieu par des broussailles et la désertification sociale de la commune ont créé des AFP*. Elles consistent en un regroupement des propriétaires des terres à l'abandon qui permet de créer une entité foncière suffisante pour viabiliser une exploitation en "système pastoral". Dans la région de Forcalquier, suite à la création de l'AOC Banon, un Plan d'Action Caprin* (PAC) a été mis en place pour recenser les terres potentiellement exploitables et créer des AFP dans le but d'installer des candidats sélectionnés. Dans le cas du PAC, la régulation institutionnelle des échanges fonciers s'exerce de façon bien plus marquée et abroge quasiment la dimension interpersonnelle des échanges fonciers. Ce genre d'opportunité est rare – il s'agissait d'un programme ponctuel. En outre, il ne supprime pas, au contraire, les nombreuses qualités de persévérance, de professionnalisme et d'assise financière dont le futur chevrier doit faire preuve. Corinne Delorme, qui a pu s'installer dans la montagne de Lure grâce au PAC, a été choisie grâce à son CV caprin impressionnant. Elle avait déjà été éleveuse dans la Drôme, sur la ferme de son mari dont elle a divorcé. Elle a ensuite travaillé en tant que salariée, ce qui lui a permis de payer une maison, et donc de se doter d'un capital. Puis elle a été directrice d'un centre de génétique caprine. Enfin, lorsque le PAC lui a proposé cette exploitation – un corps de ferme, 9 ha de colline et 9 ha cultivables - elle devait donner sa réponse, monter son dossier d'exploitation et vendre sa maison en un mois : « *un marathon* ! ». Autant dire qu'elle était une candidate exceptionnelle en terme de capital et de compétences caprines mais aussi institutionnelles, et qu'elle a été triée sur le volet par le PAC.

Conséquence de la rareté de la terre : les chevriers disposent rarement de l'exploitation idéale, celle qui serait parfaitement adaptée à leurs besoins et aux pratiques d'élevage qu'ils souhaiteraient mettre en oeuvre. Une fois défini leur siège d'exploitation, qui est bien souvent aussi leur lieu d'habitation, ils composent avec leur voisinage et les terres qui sont disponibles ou non. Nous avons vu au chapitre III "Nourrir la chèvre..." que ces ressources foncières limitées imposent un ensemble de contraintes déterminantes dans la gestion du troupeau, sa taille, la manière de le nourrir, la nature du travail agricole, et les ressources disponibles.

B. Terres d'échanges

Cet aperçu des conditions de l'accès à la terre peut donner l'impression que les relations au sein du monde agricole ne sont faites que d'une concurrence exacerbée. Ce ne serait voir qu'une partie de la réalité. A cette concurrence répond une solidarité, de l'entraide et des engagements réciproques. Nous cherchons à souligner dans cette partie l'importance des relations et des échanges

interpersonnels qui se tissent localement et professionnellement, et auxquels le chevrier doit s'intégrer pour faire vivre et évoluer son exploitation. Nous avons vu que Cyrille Jourdan était constamment amené à traiter avec d'autres agriculteurs ou d'autres chevriers : pour des échanges de terres, pour acheter du foin, pour disposer de machines agricoles, pour échanger des bêtes, pour résoudre les aléas du travail de fromagerie.

La structure foncière des exploitations, déterminée et limitée, amène en fait à des échanges de terres informels entre agriculteurs, comme il en est de Cyrille qui travaille des terres qu'il ne déclare pas, et déclare des terres qu'il ne travaille pas. Ces petits arrangements sont fréquents : *« Tu peux aller dans tel bois que je n'utilise pas mais qui offre un bon pâturage pour tes moutons, en échange tu me prêtes cette année ces quelques hectares cultivables qui sont à côté de chez moi »*. Ces échanges sont en fait un ressort important d'adaptation des exploitations suivant les aléas climatiques, en permettant que l'on dispose pour un moment de telle petite parcelle : arrangements précaires mais essentiels. La contrepartie du prêt d'une parcelle peut être, s'il n'est pas monnayé, du matériel, de la main d'œuvre, des fourrages... Cyrille fait ainsi les foin de Joseph, qui le dédommage en bottes de foin dont il a besoin. Comme pour les terres, les échanges dépendent largement de la qualité des relations vicinales. Dans une commune comme celle de Christine Faure, ces échanges sont très denses, et l'on peut se demander si ce n'est pas lié au fait que toute cette vallée est irriguée, et que tous les agriculteurs de la commune doivent s'organiser ensemble pour entretenir le canal d'irrigation et gérer la répartition de l'eau. Autrement dit, il existe dans la commune une interconnaissance et une habitude de coopération aussi forte que sont fréquents les échanges de coup de main, de terre ou de matériel. A l'inverse, les rapports vicinaux parfois tendus se marquent dans le paysage. Madame Thomas me montre un grand champ où l'herbe est haute et qui jouxte presque leur corps de ferme. Il pourrait offrir un fort bon pâturage aux chèvres. C'est une jachère qui appartient au voisin qui n'a pas de bêtes et qui devrait l'entretenir en broyant l'herbe mécaniquement, *« mais il nous nargue »*.

Pour informels qu'ils soient, et quelle que soit la qualité des relations dans le groupe local ou professionnel, ces échanges sont vécus comme des engagements durables et qui sont respectés à la lettre. Chaque exploitation peut être vue comme un fragile équilibre entre la main-d'œuvre disponible et les machines nécessaires, les ressources agricoles qu'elle produit et celles dont elle a besoin. De multiples échanges naissent entre agriculteurs et chevriers, qui rétablissent l'équilibre lorsqu'il n'existe pas ou qu'il est en danger. Solidarité qui peut aller jusqu'à donner priorité à l'achat local pour soutenir l'activité fragile de certains agriculteurs. Ainsi en est-il de Joseph Bailly, qui *« achète son foin à un vieux du coin, qui arrêterait sûrement de faire du foin s'il ne lui achetait pas »*. Autrement dit, les échanges nécessaires cimentent le groupe des agriculteurs locaux par un système d'engagements réciproques, qui sont à la fois des ressources et des contraintes : le voisin me rend service, mais je lui suis donc redevable. Considérer les échanges sous un angle uniquement financier ne rend pas compte des enjeux des relations locales, et le nouveau venu doit faire l'apprentissage des modalités d'échanges au sein du groupe ; apprentissage parfois déroutant puisque les normes et les règles qui les régissent sont toujours informelles et pas toujours verbalisées.

De l'échange à l'engagement

Damien a repris l'exploitation des Girard, le troupeau, les bâtiments, les terres qu'il fait travailler par le même agriculteur que les Girard, et le même fournisseur de foin. Comme pour Cyrille Jourdan, la transmission a aussi consisté en une intégration dans le monde paysan. Un jour qu'il travaille une passerelle, *« l'outil casse et le voisin finit le travail pour lui. Je l'ai aidé après au comité des fêtes, je lui ai amené du fromage et c'est vrai que ça c'est des choses que je devais faire, et si on me demande quoi que ce soit, ça passe avant, je le fais. Je suis comme ça. Si je veux avoir de bonnes relations, il faut un investissement minimal. »*. Cette citation définit parfaitement ce que signifie « être engagé » : c'est exactement rendre les services, de quelque nature qu'ils soient. Il en est ainsi des échanges de main d'œuvre, de fourrage ou de matériel qui sont régis par des engagements durables dans le temps. Le corollaire en est le strict respect du bien d'autrui, notamment celui des limites foncières. Le long de la route que Martine Naudin remonte tous les soirs de fin d'été avec ses chèvres, se trouve un beau bosquet qui semble bien appétissant pour elles. Cela semble être une petite parcelle dont on ne peut rien faire, et où les chèvres ne gêneraient en rien. Mais c'est impossible de les y envoyer : cela appartient au voisin.

L'exemple de l'achat de foin est significatif des relations qui se tissent localement : chevriers et producteurs de foin sont fortement liés. Le producteur s'engage à vendre chaque année au même chevrier, qui peut donc être assuré d'avoir du foin, le producteur, de vendre ; et cela quels que soient les cours ou la rareté du foin. Les chevriers achètent donc localement, et comme pour les terres, il ne s'agit pas d'une transaction strictement économique qui dépendrait avant tout de son prix et de sa qualité. On achète à des voisins à qui l'on est redevable, ou en interaction fréquente. Cette année, Damien s'est vu livrer un foin mauvais, si bien que les chèvres refusent de manger et que sa production de lait est passée de 120 à 100 litres. De manière surprenante, il doit de nouveau être livré d'ici peu par le même fournisseur. Mais Damien sait que cet agriculteur a gardé ce foin pour lui, et qu'il serait bien gêné s'il décidait maintenant de ne pas lui prendre ; de plus, ce nouveau foin est censé être meilleur, et il ne lui a pas facturé la première livraison. La conclusion de cette anecdote – le fait que le mauvais foin ne soit pas facturé – est une dimension de l'engagement : celui de l'agriculteur qui vend le foin, et qui sait que son produit n'a pas la qualité minimale que le chevrier attend de lui. L'engagement est rompu quand l'une des parties ne l'honore pas : Patrick Durand menace de ne plus livrer son foin à un moutonnier qui ne l'a pas encore payé pour l'année dernière.

L'engagement est donc contraignant pour les deux parties. Mais il est aussi une ressource qui n'apparaît jamais autant que lorsqu'elle n'existe pas. Aux conflits de Reynaud avec son voisinage à propos des terres correspond une certaine forme d'isolement en ce qui concerne les échanges de matériel et de fourrage. Comme il le dit : *« je préfère avoir moins de bêtes que de devoir leur acheter du foin »*. Reynaud marque d'autant plus fort sa divergence d'avec ses voisins que leurs valeurs et leurs pratiques agricoles sont opposées : il est le seul *« en bio »*, en polyculture-élevage, considère que sa ferme fonctionne comme celles des années '50, alors que ses voisins pratiquent une agriculture conventionnelle, spécialisée et moderne. Comme pour tous les groupes sociaux, les réseaux d'échanges sont des indicateurs d'affinités sociales : de positions hiérarchiques, mais aussi politiques et symboliques.

L'engagement est une contrainte, mais surtout une ressource qui permet au chevrier d'accéder aux biens et aux services qui lui sont nécessaires. L'isolement par rapport au groupe est un handicap pour le fonctionnement de l'exploitation. À l'inverse, si le chevrier est intégré, il est une richesse. Les échanges de machines agricoles le démontrent bien. Ces machines sont nécessaires pour faire fonctionner l'exploitation mais elles sont très onéreuses. De nombreuses histoires concernent les casses de matériel, et les coups de mains de voisins qui ont prêté leur machine ou plus souvent sont venus conduire eux-mêmes leurs machines pour finir le travail. Guy Thomas, un fils d'une famille d'agriculteurs très ancrée dans la commune, a acheté avec d'autres des communes voisines de nombreuses machines. L'achat de matériel en commun est institutionnalisé par la création des CUMA*, qui permettent un allègement considérable des charges de l'exploitation au point que sa survie peut en dépendre. Avoir accès à une CUMA n'est pas évident : le matériel est onéreux, l'utilisation comporte toujours un risque d'accident. Autant dire que la création d'une CUMA révèle du même réseau social que pour le foncier : elle demande que soient en place de bonnes relations et un rapport de confiance entre ses adhérents. Ce n'est pas un hasard si de nombreuses CUMA se font au sein d'une parentèle. Si Dan Keller, néo-rural hollandais qui travaille en bio est si fier d'avoir monté une CUMA avec ses voisins, c'est que cela démontre sa bonne intégration.

Autre échange fréquent et largement institutionnalisé : celui des bêtes, dont nous avons parlé au chapitre I "La chèvre...". Les techniciens du Contrôle laitier ou de la Chambre d'Agriculture sont fréquemment à l'origine de la mise en relation de chevriers pour échanger des boucs ou des chevrettes. De même que pour le foncier, ces échanges informels mais néanmoins vitaux pour l'exploitation ont été pris en charge par des institutions telles que Capralp ou Caprigène. Elles sont ainsi devenues partie prenante de ce qui relevait d'échanges informels, en fournissant reproducteurs et chèvres sélectionnées. En devenant des interlocuteurs presque incontournables, ces institutions ont trouvé un moyen de moderniser l'élevage.

Devenir son propre patron... sous le regard des autres

Ces échanges que nous avons décrits à la fois comme contraignants et comme ressources nécessaires concernent aussi les pratiques et les tours de main tout autant nécessaires que la terre et les machines pour faire fonctionner une exploitation. Bien que chaque chevrier soit supposé mener

sa ferme comme il l'entend, tout son travail se fait sous le regard d'autrui. Pratiques et savoir-faire sont en fait fortement régis par le groupe local, qui exerce une pression sociale en même temps qu'il prodigue des conseils et un apprentissage au nouveau venu, comme nous l'avons vu pour Cyrille Jourdan qui a besoin des conseils pratiques de Joseph pour cultiver les terres.

Le travail de la terre et de l'élevage s'exerce sous le regard d'autrui, puisqu'il se fait à l'extérieur : l'état d'avancement du travail de la terre, labours, semis, fenaçons ou l'état sanitaire du troupeau, sont de fait démontrés. En vaquant avec les chevriers sur leur commune, on se rend compte qu'ils sont de manière permanente en train de jauger l'état des terres environnantes, état certes lié aux conditions climatiques, mais aussi au travail des collègues. Par exemple, en se promenant avec son collègue qui remarque que *« les autres ont commencé »* (à labourer), Olivier Couttard dit à propos d'une parcelle : *« Tu étais pressé, toi... »*, manière de lui dire qu'il a bâclé. Tous les chevriers sont soumis au regard des autres, qui est un regard normatif et un jugement permanent. Regard contraignant mais aussi porteur d'une émulation et d'une reconnaissance, qui est motrice pour un travail qui s'exerce souvent en solitaire. Julien Epi raconte qu'il est très fier cette année, parce qu'il *« a ramassé son foin avant tous les autres, et tous ont mouillé leur foin »*, pas lui ! A propos du regard des autres, il répond : *« Moi je m'en fous, je ne suis pas au bord de la route... Mais, du coup, ils ne savent peut être pas que j'ai coupé »*. Comme le dit Christophe Girard : *« Le paradoxe de ce métier, c'est que c'est une liberté et une contrainte forte, et pour ça, le regard des gens c'est aussi ce qui m'a fait tenir »*.

Pour les chevriers qui ne sont pas d'origine agricole, l'apprentissage de ces pratiques est à la fois le résultat et le moyen de l'intégration au groupe, et se fait progressivement. Hugues Pellegrin était salarié dans un cabinet d'architecte, puis dans un bureau d'étude d'aérospatiale ; vers 40 ans, il décide de s'installer comme chevrier. Il raconte, en riant encore, que la première fois qu'il a labouré, il l'a fait en tournant autour du champ, du bord vers le centre en une spirale – technique peu efficace puisqu'elle oblige à repasser sans cesse sur le travail déjà fait, et à écraser la terre pour sortir du champ. Ses voisins lui ont raconté ensuite que, ce jour-là, ils avaient sorti des bancs et s'étaient assis pour le regarder faire, en rigolant. Dénouement de l'histoire : il est devenu ami avec ce voisin et ils se sont ensuite bienentraînés. Ce qui est intéressant, c'est que les compétences qu'il a acquises sur cette exploitation lui ont permis de *« se faire la main »* et de tisser des relations pour stabiliser sa situation qui était peu satisfaisante : lors de son installation, il n'avait ni terres ni beaucoup de capital, il avait une exploitation de 22 ha trop petite pour son cheptel, ce qui l'obligeait à acheter de l'herbe sur pied à un agriculteur voisin pour faire son foin. Celui-ci l'a donc vu mettre en œuvre ses qualités d'agriculteur et, quand il tombe malade, c'est à Pellegrin qu'il a proposé de reprendre son exploitation de 65 ha de terres cultivables d'un seul tenant, avec un bâtiment d'élevage. Cette belle opportunité s'est donc offerte à Pellegrin parce qu'il avait appris à travailler les terres et réussi à se faire reconnaître comme un bon agriculteur par son propriétaire actuel. Nous retrouvons donc ici le problème de l'accès à la terre, qui dépend souvent de la qualité des relations établies avec les voisins. Finalement, l'intégration au groupe, l'accès à la terre et l'acquisition des compétences du métier, sont des processus complètement liés.

En creusant les discours, on se rend compte que l'émulation n'est pas le seul aspect positif de la pression permanente du groupe : c'est aussi un facteur d'apprentissage très fort. Julien Epi raconte encore que 4 paysans *« donnent le La »* dans la vallée. *« C'est vrai qu'ils sont bons, ils savent quand il faut faire les choses. L'autre jour, j'ai demandé à un voisin comment il décidait du bon moment, et il m'a dit : quand les autres commencent ! Il faut dire qu'il y en a un, il est presque à dormir dans son champ, la main sur l'herbe, pour décider du bon moment »*. Ainsi se crée une hiérarchie entre agriculteurs : ceux qui ne savent pas et ceux qui savent. Ces derniers deviennent des références pour les autres, comme nous l'avons déjà évoqué : au cours de nos rencontres, dans une même région, des chevriers qui ne se connaissaient pas entre eux citaient à titre d'exemples les mêmes noms d'éleveurs.

Les voies de l'apprentissage

L'apprentissage du métier de chevrier ne se fait donc pas une fois pour toutes, mais tout au long de sa vie professionnelle. Ceux qui n'ont pas de filiation dans l'agriculture, ni suivi de formation agricole, prétendent souvent dans leurs discours *« avoir appris seul »*, ce qui est intrigant pour l'ethnologue : mener un champ ou fabriquer des fromages doit bien demander des compétences qui ne s'inventent pas. Il nous semble que nous avons maintenant la réponse à ce mythe de

l'apprentissage solitaire : c'est que ce métier s'acquiert de manière informelle, presque invisible et pourtant permanente, en regardant faire, en écoutant les critiques des autres, leurs conseils, par des questions qui paraissent anodines mais qui sont primordiales si on les considère dans leur ensemble. Cet apprentissage informel vient compléter, et parfois contredire, les autres voies d'apprentissage du métier que sont la transmission qui accompagne la passation d'une exploitation ou l'apprentissage scolaire.

Comme il en est des transactions concernant les terres et les chèvres, les institutions ont un rôle de plus en plus prégnant sur l'apprentissage. L'apprentissage sur le tas se conjugue souvent à une formation scolaire, y compris pour les fils de paysans. En effet, elle est maintenant obligatoire pour quiconque veut s'installer, fils d'agriculteur ou non, s'il veut toucher les aides à l'installation. Soulignons que les formations scolaires n'excluent pas l'apprentissage pratique, puisqu'elles imposent des stages chez des éleveurs. Retour logique : nombreux sont les éleveurs qui se trouvent ensuite dans la position de celui qui transmet son savoir. Dans la Drôme, trois des chevriers que nous avons rencontrés avaient fait leur stage chez le même éleveur, dont d'autres, professionnels et institutionnels, nous ont vanté les qualités, c'est-à-dire sa maîtrise technique au service d'un élevage moderne, automatisé, rationnel.

Le changement de nature des savoirs agricoles rend parfois caducs ou désuets les savoir-faire acquis lors de transmission par filiation ou par parrainage. Le décalage existant entre les savoirs empiriques d'une génération d'après guerre et les connaissances théoriques d'une génération formée dans une logique comptable et rationnelle est souvent source d'incompréhension. Dans le cas où le fils pourrait travailler avec le père avant son départ à la retraite, ce décalage est tel qu'il remet en question la possibilité de ce travail en commun ; ou bien provoque le retrait du père qui se démet alors de son pouvoir de décision.

En fait, le décalage concernant la nature des connaissances agricoles de chaque génération va de pair avec la modernisation des techniques et des exploitations, et se ressent aussi dans le groupe local. Pour les éleveurs qui ont modernisé leur élevage plus que leurs voisins, les questions concernant les dernières nouveautés en terme de sélection, de ration* alimentaires, d'automation, ne peuvent trouver de réponse chez les autres éleveurs locaux qui ont des pratiques plus traditionnelles. Aussi la formalisation du savoir agricole, qui va de pair avec la modernisation des techniques d'élevage, est le résultat de la professionnalisation de l'élevage caprin. Les institutions mises en place progressivement depuis les années 1970 – Syndicats caprins, Chambre d'Agriculture, Fermes expérimentales, mais aussi Coopératives et fromageries – se sont toutes dotées de techniciens qui ont théorisé des savoir-faire, proposent des stages et des formations en élevage et en fromagerie, ce qui permet aux éleveurs de suivre une formation tout au long de leur carrière. Aussi sont-ils devenus des interlocuteurs privilégiés des chevriers, pour qui les conseils des autres agriculteurs locaux et des autres chevriers deviennent moins nécessaires.

S'installer comme chevrier, puis faire fonctionner son exploitation, demande de disposer de terres et d'avoir des machines et des bâtiments à disposition. L'acquisition de ces ressources ne dépend pas seulement de transactions financières, mais elle est largement liée à la bonne intégration du chevrier au sein du groupe local des agriculteurs et du réseau professionnel des chevriers. En tissant dans la durée les relations de reconnaissance qui lui permettent d'accéder à ces biens, il bénéficie en même temps de conseils qui lui permettent de maîtriser le savoir-faire nécessaire au métier. Apprentissage et accès aux biens matériels sont donc deux processus liés, et fonctionnent de manière informelle. Si l'accès au métier pour les chevriers qui ne sont pas issus du monde agricole est difficile, c'est que leur arrivée remet en jeu les positions de chaque agriculteur. Le jeu informel qui régit les échanges est déterminé par le groupe de ceux qui sont déjà en place et forment déjà un réseau d'interconnaissance. Leur situation leur permet de fermer l'accès au métier : par le foncier, mais aussi par les moqueries et le rejet qui accueillent le nouveau venu, l'excluant ainsi des échanges matériels et immatériels qui sont des ressources essentielles au fonctionnement de l'exploitation. C'est à force de ténacité et par la démonstration de son professionnalisme que le nouveau venu sera petit à petit intégré au groupe. En s'inscrivant dans le jeu des échanges informels et en les prenant en charge, les institutions territoriales et professionnelles ont joué un rôle de plus en plus important en ce qui concerne les questions foncières, celles relatives au bâti et au cheptel et, enfin, en créant des

formations, initiales ou permanentes, qui ont ouvert l'accès aux connaissances nécessaires à la gestion des exploitations. Aussi, c'est l'imbrication et le poids des échanges formels et informels qui caractérisent aujourd'hui l'accès et la pratique de ce métier.



V. Vivre et travailler chez soi : vers la ferme célébrité ?

Fin des années 1990, Aurélie travaillait dans un magasin "Nature & Découverte", mais ce lien à la nature restait trop urbain. Cherchant à redéfinir son avenir, elle décide de se rendre au Salon de l'Agriculture, sans projet précis, feuillette le magazine "Réussir-La Chèvre" et découvre une annonce où un éleveur cherche un associé. Elle le contacte, se propose de venir comme simple stagiaire pour 15 jours et décide finalement d'abandonner son emploi : elle allait à la rencontre d'un nouveau métier, et succombe au charme de l'éleveur. Ils décident de s'installer ensemble, dans tous les sens du terme, et dès le jour de leur mariage, la singularité de ce choix se confirme : « *Pendant l'apéro, il s'est changé, il est allé traire, il s'est rechangé et il est revenu à notre mariage.* »

« *S'installer en chèvre* », comme le souligne l'usage fréquent de cette expression³⁸, ne se réduit pas à un simple projet professionnel. Il dépend souvent de l'investissement de la famille. La venue d'Aurélie décidera le couple à s'installer en fromagers, plutôt qu'en laitiers, comme le pensait son mari quand il était encore célibataire. Les souvenirs du mariage rappellent à quel point l'inverse est tout aussi vrai : le métier vient rapidement imprégner la vie de famille. Cette imbrication entre famille et métier, homme et bête, construit un espace/temps propre au métier d'éleveur de chèvres, qui le singularise fortement du reste de la majorité des autres modes de vie, en premier lieu par le fait de travailler chez soi avec un troupeau de chèvres.

Que signifie pour les éleveurs le fait de vivre et travailler chez soi ? Dans cette situation où vie de famille et pratique du métier se réalisent souvent sur un même lieu, les chevriers et leurs proches - conjoints, enfants ou parents - décrivent un mode de vie qui paraît osciller entre deux polarités. D'un côté, un sentiment d'harmonie, de plénitude et de solidarité, permettant une grande fluidité dans le passage du registre professionnel au registre familial. De l'autre, une trop grande prégnance du métier faisant naître des sentiments d'aliénation et de soumission à la ferme et aux bêtes, source possible de tension entre proches.

De cette découverte du chevrier et des siens, nous passerons ensuite à celle du chevrier et des autres, toujours sur cet espace de la ferme. Nous apercevrons alors les formes de renouveau des campagnes au travers des différentes personnes qui se rendent sur la ferme, pour aider ou pour visiter. Ces personnes, souvent animées d'un fort désir de rencontre d'« *un authentique éleveur de chèvres* », nous aiderons à mieux saisir les termes de la seconde ambivalence ressentis par nombre de chevriers : un sentiment d'isolement et d'incompréhension d'un choix de vie peu fréquent et loin du modèle urbain et l'expérience contraire d'un surinvestissement de la part d'une diversité de personnes attirées par cette vie à la ferme.

A. La ferme, le chevrier et les siens : entre complétude et aliénation

Tout d'abord, commençons par insister sur le fait que le choix de ce métier est dans la plupart des cas une aventure familiale. En Région Provence Alpes Côte d'Azur, par exemple, les trois quarts des exploitations n'emploient pas de salariés³⁹. Cette proportion voile et révèle en même temps la situation, puisque cette absence de salariat ne signifie pas que le chevrier travaille seul mais, au

³⁸ Dans le sens commun, lorsqu'on « *s'installe* » avec quelqu'un, c'est avec son conjoint.

³⁹ *Etat des lieux prospectif de la filière caprine et fromagère fermière PACA*, par 'Blezat Consulting' pour la FRECAP.

contraire, que la famille est le plus souvent mise à contribution⁴⁰. Faut-il rappeler les décennies qu'il a fallu attendre avant que le statut, insatisfaisant, de conjoint d'exploitant vienne enfin reconnaître cette situation si spécifique au monde agricole ?

Au chapitre II "Le métier comme projet de vie", nous avons distingué deux socio-types⁴¹ pour préciser la nature de cette aventure familiale : les « *gars du pays* » et les « *néos* ». Si pour tous les éleveurs rencontrés, le choix de ce métier est à comprendre comme un projet de vie, pour certains, c'est celui de continuer de faire vivre la ferme familiale et pour d'autres, c'est davantage expérimenter un nouveau mode de vie. Pour les premiers, l'aventure familiale renvoie surtout à la volonté de transmission et de solidarité entre générations, pour les seconds, elle concerne plutôt l'histoire d'un couple qui initie cette aventure. Si le second cas est plus fréquent sur nos territoires d'étude⁴², et donc au sein de notre échantillon, centrons nous tout d'abord sur la première situation.

Une histoire de famille

Souvent, lorsque le « *gars du pays* » reprend la ferme familiale, il s'installe en laitier et sa conjointe, s'il en a une, ne travaille pas sur la ferme. Il n'est pas rare, en revanche, que le père, la mère ou un frère donne un simple coup de main, ou que leur collaboration soit instituée sous forme de GAEC. C'est en ce sens que le choix des chèvres s'inscrit dans le projet de faire vivre la ferme familiale, entendu dans le sens d'une transmission entre générations.

Aussi, en particulier en GAEC, il faut parvenir à s'entendre entre frères, frères et sœurs ou enfants et parents. Cette situation peut être particulièrement délicate, puisque les générations actuelles, celles de 20 à 40 ans, n'ont pas seulement été familiarisées au métier dans le cercle familial. La plupart du temps, elles ont aussi suivi une formation agricole, ce qui était moins fréquent du temps de leur parents. Par exemple, pour décider des rations à distribuer aux chèvres, l'œil des parents rencontre alors le savoir technique et formel acquis par leurs enfants devenus adultes, dans les lieux d'enseignements. « *Mon fils est plus technique* » est ainsi une remarque récurrente. De plus et surtout, il faut pouvoir mettre en cohérence le projet d'installation de quelqu'un qui démarre sa carrière, à une époque donnée, avec un plus ancien qui décélère, riche de son expérience passée. Entre-temps, les savoirs techniques, et plus encore les normes réglementaires, ont changé l'environnement du métier et pèsent sur les conditions pratiques de son exercice. Face à ce délicat compagnonnage qui se double d'une relation filiale, il semble que, parmi les personnes rencontrées dans cette situation, une solution fréquente pour sortir de ce huis clos familial et professionnel soit que l'enfant, devenu jeune adulte, aille s'essayer ailleurs, avant de revenir sur l'exploitation familiale à un moment où le père sera de fait moins investi en raison de son âge. C'est le cas du fils Moreau qui, à 31 ans, revient sur la ferme après 10 ans d'expériences professionnelles. Il fallait attendre que le père soit proche de la retraite pour qu'il puisse lui céder ses parts sociales. Depuis, le fils a fait installer il y a 2 ou 3 ans une chaîne d'alimentation automatique et décide du dosage des rations. En d'autres termes, il assure la partie la plus technique du métier, et ces choix d'investissement modifient l'équilibre entre les différentes pratiques d'alimentation (faire pâturer ou distribuer des rations de fourrages) qui, elles-mêmes, ne sont pas sans conséquence sur la logique de développement de l'exploitation. Aussi, il faut qu'un consensus se fasse entre le père et le fils pour investir ensemble dans une même direction. La famille Boireau en est précisément à ce moment de choix. Un premier fils s'est essayé au GAEC avec son père, mais les tensions l'ont rapidement conduit à s'associer avec quelqu'un d'autre. Aujourd'hui, c'est au tour du second fils. Cette fois, c'est le père qui hésite. Ils disposent déjà d'un gros troupeau de plusieurs centaines de chèvres et l'arrivée du fils incite à l'agrandir davantage pour pouvoir garantir un revenu supplémentaire. A plusieurs reprises dans la journée, il exprimera ses doutes sur la formule à choisir pour se lier à son fils. Lui-même s'est installé sur la ferme familiale quand son

⁴⁰ Toujours en PACA, 58% des exploitations caprines ont entre 2 et 3 UTH familiales. "UTH familial" ? Cela signifie que la famille est passée sous les fourches caudines du langage administratif où l'homme, ou la femme, au travail devient une "Unité de Travail Humain" !

⁴¹ Recourir à la notion de "socio-types" contient les mêmes limites que les statistiques, à savoir : voiler la singularité des situations. Elle permet tout de même de se faire une première idée, qui se devra d'être ensuite nuancée.

⁴² En PACA, 78% des installations sont des créations d'activité (installation ex-nihilo, avec nouveaux bâtiments, nouveaux ateliers,...).

père faisait du porc, mais il s'est mis en individuel : « *C'est mieux, ça rend plus responsable* ». Il s'inquiète pour son fils, qu'il trouve volontaire au travail mais peu impliqué dans la recherche de la bonne solution, du bien faire. « *Il veut aller vite, trop vite* », s'inquiète-t-il. Il se sait lui-même assez peu rigoureux et trouve son fils pire encore. Par manque d'attention, il a crevé la roue avant du tracteur, confie le père. Agrandir le troupeau est donc une prise de risque : « *Est ce que ça va passer ? Peut être on va grossir, peut être pas. D'un côté il faut s'adapter et de l'autre il faut réfléchir.* » En fin de journée, il semble embarrassé par sa propre conclusion : « *Tout le temps, entre générations, on est pas d'accord, c'est pour ça que c'est mieux chacun sa boîte* ».

A cette question des potentielles difficultés liées à l'imbrication entre lien familial, pratique d'élevage et conception du métier, il faut également penser la famille en terme de main d'œuvre disponible ou non pour faire vivre la ferme. Parmi les éleveurs rencontrés, la mère est souvent la première à avoir suggéré la possibilité d'une spécialisation en chèvre dans les années '80 ou '90. Ensuite, il n'est pas rare qu'elle aide, ici pour faire le fromage, là pour assurer la garde. Toutes ces mères sont âgées, voire très âgées, aujourd'hui. Elles ont en commun de s'interroger sur la façon dont va pouvoir être assuré le travail sur la ferme, puisque l'expression qu'elles emploient pour dire leur participation, « *donner un coup de main* », est souvent un doux euphémisme. Lorsque la génération des parents ne sera plus là pour aider, la question de la main d'œuvre se posera avec acuité. Qui sera là pour surgir précisément à l'instant où un "coup de main" est utile ? Être là sans un mot d'organisation préalable est en effet l'apanage de ceux qui disposent d'une longue pratique de travail en commun. La question se pose dès l'installation. Par exemple, lorsque la femme d'Olivier Coutard refuse de devenir fromagère, il décide de s'installer en laitier. Un portrait de famille en terme de main d'œuvre investie dans la ferme est ainsi la condition primordiale pour comprendre le choix de s'installer en laitier ou en fromager.

Enfin, ce refus interroge sur la place du conjoint dans cette configuration familiale. Si la norme ancienne était celle du couple sur l'exploitation, où la femme se consacre à la basse cour, la solution la plus souhaitée semble aujourd'hui celle où la femme dispose d'un travail salarié, garant d'une plus grande stabilité financière. Pour le dire crûment, un éleveur restitue ainsi les propos de l'un de ses stagiaires : « *Mieux vaut une instit, que 20 chèvres de plus !* »

A l'image de l'ensemble de la société, l'arrivée des femmes sur le marché du travail a redessiné un nouvel équilibre du couple. Dans l'évolution du choix de ce métier, il nous semble alors qu'à mesure que les hommes ont assumé de pratiquer cette activité traditionnellement féminine, les femmes tendaient à quitter la ferme pour le salariat. Dans ce type d'aventure familiale, le « *choix des chèvres* » se fait donc davantage en fonction des relations entre générations. Reste à savoir si la chèvre ne sera que le chapitre contemporain de ce projet de vie consistant à faire vivre la ferme familiale ?

Une histoire de couple

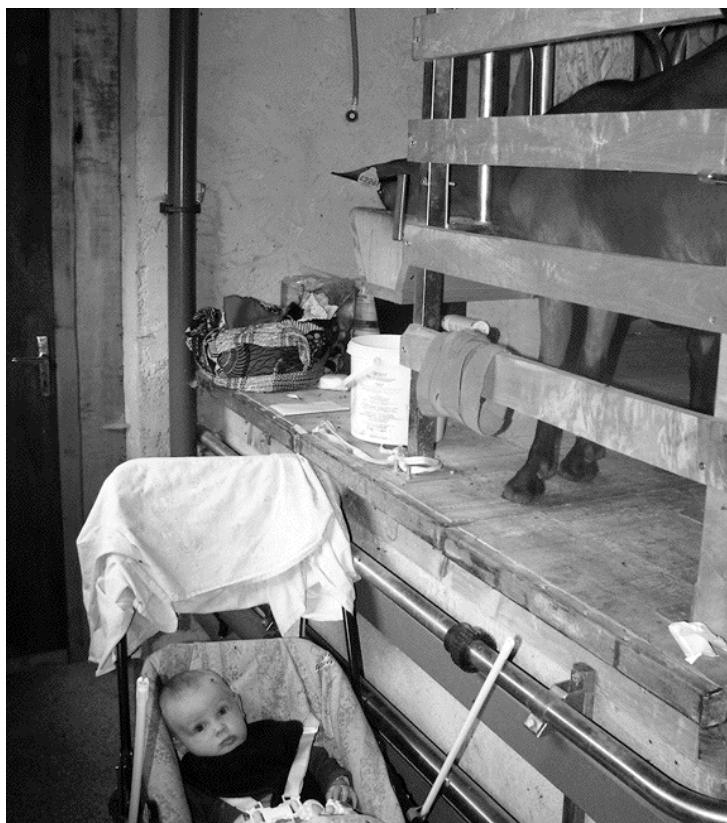
Dans le second cas, celles des « *néos* », où l'on retrouve davantage de fromagers, l'aventure familiale ne s'inscrit pas à la suite de la génération précédente, elle commence avec le couple, à mesure qu'il se construit et que les enfants grandissent. Ceux installés dans les années '70 voient d'ailleurs aujourd'hui leur enfant devenir adulte, et la question de la transmission peut aussi se poser. Toutefois, l'imbrication entre famille et métier se caractérise moins par le poids des liens filiaux que par le fait que le couple travaille ensemble. Ce qui est en jeu dans la pratique du métier, ce sont les relations entre homme et femme au sein du couple. Et inversement. Ici, la conjointe ne cherche pas à s'autonomiser davantage de la ferme par le travail, mais recherche au contraire un travail qui ne la coupe pas de la vie familiale, en particulier de ses enfants. La ferme devient alors le lieu sur lequel peut se réaliser ce mode de vie désiré.

Comme les reprises d'exploitations sont rares, le premier chapitre de cette aventure familiale consiste à trouver une ferme, ce qui n'est pas une mince affaire⁴³. Commencent ensuite des récits souvent homériques de construction d'une chèvrerie, puis d'une fromagerie, bien avant que la question du confort de l'habitat familial vienne se poser. Aussi, les conditions matérielles des premiers temps sont souvent dures. Pour Corinne Delorme, installée en 2005 dans le Luberon, il a fallu débroussailler, terrasser, puis recevoir le bâtiment ... en kit. « *Quand ils sont repartis et que tu*

⁴³ Cette question est traitée au chapitre IV : "Terres professionnelles caprines".

avais tous ces énormes morceaux en kit, tu te dis, bon, comment je fais ? ». Il aura fallu deux tracteurs pour permettre au camion de livrer le matériel, ce qui a immédiatement suscité la solidarité locale. Il en sera de même pour le raccordement au réseau d'eau. Acheter, construire une chèvrerie, puis une fromagerie, et vivre dans une pièce de 20 m², mal isolée, sans eau, ni électricité, en plein hiver, est une sérieuse épreuve. Avec sa sœur, elle se rappelle que dans cette pièce qu'ils sont aujourd'hui en train de refaire, elle vivait dans ce 20 m², que son canapé était à l'entrée, seul endroit où l'eau ne coulait pas et que lorsqu'elle s'est réveillée un matin la pièce était recouverte d'eau, les chiens aboyaient dedans, et les affaires, nombreuses puisqu'il s'agissait de la seule "pièce à vivre", flottaient. Ces épreuves fondent l'entrée dans le métier, à l'image d'un rite de passage entre un avant et un après, qui distinguent de ceux, les profanes, qui n'ont pas connu cette expérience⁴⁴.

Une fois ces premiers chapitres de l'aventure familiale écrite, le travail à l'extérieur ne vient pas altérer les liens entre membres de la famille et le lien à l'animal vient au contraire l'encourager. A l'image de nombre de femmes rencontrées, cette spécificité est à l'origine du désir d'installation de Ginette : « Pendant mes années de salariat, j'ai pas vu grandir mes enfants et quand mon mari a décidé de s'installer, je ne voulais pas être la seule à sortir toute la journée de la ferme. » L'évocation du souvenir de son enfant de 4 ans qui trait alors même qu'elle n'y arrive pas joue comme un symbole de ce qu'elle ne voulait pas : être coupée d'une vie de famille dont l'un des grands bonheurs fut par la suite « de traire avec les enfants après l'école, en discutant tous ensemble. » De même, Marie Aude garde des souvenirs émerveillés de ces moments de garde avec son nouveau-né dans les bras. Cette unité de lieu construit une situation propice à l'impression d'une grande harmonie entre le métier, le couple et les enfants. D'ailleurs, ces derniers jouent parfois un rôle décisif dans la possibilité de pratiquer ce métier. Trois des couples rencontrés ont en effet réussi à s'installer pour partie grâce à l'existence de leur enfant car ils favorisaient le maintien d'une école sur la commune, enjeu important de la vie et l'attractivité de ces territoires ruraux, souvent isolés.



⁴⁴ Propos ne concernant pas uniquement le métier de chevrier, mais lui convenant particulièrement en raison de la prégnance du métier dans la construction identitaire des personnes. Cette analyse est issue de l'approche interactionniste de la sociologie des professions qui considère que "Le métier d'un homme est une des composantes les plus importantes de son identité sociale, de son moi et même de son destin dans une existence qui ne lui est donné qu'une fois." - Hugues E.C., *Le regard sociologique*, éd 1996, p 125.

Lors de la journée passée chez Ginette et son mari, dans le pays dignois, ce dernier, dès 7 h 30, a effectué la traite et ils sont déjà ensemble à travailler dans la fromagerie ; l'un retourne les fromages et l'autre en prépare de nouveaux. Une heure plus tard, elle reste dans la fromagerie et lui part irriguer son champ. A son retour, tout le monde s'installe dans la cuisine pour prendre le temps d'un copieux petit déjeuner. Ensuite, tous deux retournent dans la fromagerie et, en fin de matinée, lui va livrer deux épiceries pendant qu'elle prépare à manger. L'après-midi, après une sieste, chacun repart vers ses activités, avant un goûter qui réunira toute la famille. Entre temps, le fils de 17 ans, en vacances pendant cette période estivale, aidera son père à déplacer du foin et après la traite une partie de Badminton s'annonce entre la mère et le fils. Temps de travail commun et activité individuelle, mais aussi moment familial et temps professionnel, ne cessent de se succéder tout au long de la journée. Symbole de ce passage fréquent d'un monde à l'autre, à chaque fois que nous rentrons dans la maison, chacun enlève ses bottes dans le hall d'entrée, séparé par deux portes, à la manière d'un sas qui empêche l'entrée de la boue, des mouches et de tout ce qui viendrait nuire à l'espace protégé de la famille. Dans la plupart des familles installées depuis plusieurs années, une même impression de fluidité marque la façon dont le couple passe d'une activité à l'autre, professionnelle ou non, seul ou à plusieurs, et tout cela le plus souvent sans nécessité que l'un demande à l'autre, ou qu'ils doivent explicitement se réunir pour s'organiser.

Pour ceux installés après une rupture avec la ville, cette description du quotidien correspond à l'idéal qui a guidé vers ce choix de vie. Idéal parfois vécu, mais dont il serait naïf de prétendre qu'il correspond à l'expérience du quotidien de chacun. Un lapsus, entendu chez trois familles différentes, contient toutes les ambivalences liées à cette situation spécifique de vivre et travailler chez soi avec les siens et les chèvres : un membre de la famille est malade et un autre lui propose d'appeler... « *le vétérinaire* ». Est-ce le signe d'une complète fusion où ce qui est bon pour l'animal est bon pour soi, ou, à l'inverse, que le monde des chèvres recouvre la famille, ne lui laissant plus d'existence propre ?

Entre fusion et confusion, ce lapsus souligne à minima la très forte imbrication entre métier et famille. Signe que cet investissement va dans les deux sens, un éleveur décrivait l'art de venir « *sauver un fromage qui a eu une enfance difficile*. » La ferme est ainsi le lieu où viennent se concentrer de nombreuses implications affectives, tant familiales que professionnelles.

Cette situation éclaire l'existence du sas à l'entrée de chez Ginette. Il rappelle l'importance de se ménager des espaces et des moments qui différencient non seulement les registres d'activités professionnelles ou familiales, mais aussi les façons de les réaliser : seul ou en famille. Là, les combinaisons sont aussi nombreuses que les couples rencontrés. Entre une répartition traditionnelle où l'homme fait les travaux des champs et s'occupe des bêtes et la femme fait les fromages et les vend au marché, on rencontre aussi Madame sur le tracteur pendant que Monsieur fait la vaisselle dans la fromagerie. Pour certains, les rôles sont bien installés, pour d'autres le souci est au contraire très présent de ne pas figer la répartition des activités. Au final, tous semblent tout de même pratiquer des activités davantage à soi, « *sinon, l'amour explose, tu peux plus supporter l'autre si tu es tout le temps avec ou que tu n'as pas tes propres trucs* », confiait un éleveur.

Le lien à l'animal comme vecteur de relation familiale épanouie n'est ainsi qu'une facette de l'expérience singulière des chevrriers. Son revers dessine la situation inverse où l'espace/temps familial n'existe qu'en creux de celui de la chèvre.

Dès l'installation, l'accueil des chèvres prime, puis ce sont elles qui imposent leur rythme quotidien, comme saisonnier. Avec deux traites par jour, la première oblige à se lever tôt et la seconde tombe à l'heure où « *quand le chevrier retourne travailler, les autres arrêtent de bosser* », nous précise Roger, le mari de Ginette. Ces horaires atypiques et quotidiens sont également singuliers en terme de saison puisque, là encore, c'est la chèvre qui le détermine. Or, celle-ci tarit en automne/hiver, ce qui signifie que l'assez longue période de trêve de traite, autrement dit la possibilité d'un temps libre plus important, intervient au moment où les journées sont les plus courtes et les plus froides. Ainsi, la traite quotidienne interdit la possibilité du repos dominical et les horaires de traite, comme les périodes de tarissement, accentuent la singularité de ce mode de vie, en décalage avec les temps sociaux les plus partagés.

Il semblerait alors que le risque associé à cette situation spécifique soit l'abandon d'une vie sociale indépendante du métier, ou bien un sentiment d'étouffement contre lequel il faut lutter. Corinne Delorme, après son installation homérique, estimait ainsi : « *C'est vrai que quand je disais que je m'y perdais un peu, c'est que ce métier, (...) tu peux vite te replier. Moi, je suis une solitaire depuis bien*

longtemps, donc ça ne me dérange pas. Je crois qu'il faut être vigilant pour garder un contact. Surtout pour le culturel, le théâtre, le cinéma, c'est quand même toute une organisation plus lourde, qu'il faut organiser avant, et que tu as vite fait d'abandonner. Ça demande beaucoup plus de motivations. Et puis, avec notre vie, on est toujours un peu décalé. On n'arrive pas à la bonne heure pour manger, on est sale... Et moi, je suis casanière. »

Sa sœur intervient et reformule le même constat : *« C'est vraiment beaucoup de liberté ce métier : tu n'as pas de patron, tu choisis tes horaires et tes activités, dans des endroits superbes où tu ne subis pas les assauts de la société de consommation, et en même temps, c'est une privation de liberté terrible, tu es attaché à ta ferme. Sortir, c'est tout de suite un gros binz... »*

Vivre et travailler sur un même lieu avec les siens est ainsi présenté de manière très ambivalente : un sentiment de grande liberté, mais pouvant devenir synonyme de servitude volontaire. Roger, quant à lui, le formulait de manière plus pragmatique : *« Presque on a de l'argent parce qu'on a pas le temps de le dépenser. On sait que pour le train de vie qu'on a, on n'a pas de problèmes. On n'a pas de souci d'argent, mais jamais de longs temps libres. Faut être vraiment passionné. Nous-mêmes, des fois, on se dit : Merde, pour prendre un week-end, c'est toute une organisation ! »*

Avec le temps, la servitude peut devenir moins volontaire. Pour Estelle, installée depuis plus de 10 ans dans un superbe endroit des Préalpes dignoises, la découverte des contraintes a été progressive : *« Avant qu'on s'installe, je n'avais pas du tout conscience de cette aliénation à ta ferme, et les autres te disent tous que c'est super. Personne n'y pense. C'est en route que tu le découvres. Mais, c'est vrai qu'un moment, je me sentais pieds et poings liés, et pour le couple c'est dangereux, parce que tu ne partages au final que les contraintes. Si je veux passer un week-end à Aix, par exemple, c'est toute une organisation et puis lui reste. Donc, tu vois, tu ne partages pas le plaisir, juste la contrainte. »*

En effet, quand votre collègue est votre mari, vous ne pouvez pas vous faire remplacer au travail par votre collègue et en même temps être en week-end avec votre conjoint ! Il existe des alternatives, telles que les services de remplacements, mais elles sont peu utilisées. A la contrainte financière de ce choix s'ajoute le souci professionnel, mais aussi affectif, d'accepter de confier son troupeau à un tiers.



Dans ces conditions, rien n'invite à quitter son troupeau et sa ferme. Le désir de temps libre loin de la ferme, imprévu qui plus est, apparaît alors comme un désir dont il faut faire le deuil pour parvenir à être satisfait de ce choix de vie. Non seulement « *il faut être vraiment passionné* », comme le disait Gérard, mais il faut que le conjoint le soit également. Cette primauté du métier sur le temps libre doit être partagée par les deux membres du couple, ce qui n'est pas toujours le cas. Pour Estelle, le choix du métier était, dès le début, motivé avant tout par le choix d'une vie à la campagne, et elle n'a jamais pris plaisir à faire du fromage, c'était la contrainte du matin qui lui permettait de faire ce qu'elle voulait l'après midi. Le plaisir a été de « *se lancer dans cette aventure, c'est ce qui m'a passionnée, mais une fois que ça roule, ça devient casanier, je trouve.* » Aussi, le souci d'avoir une vie sociale hors de l'exploitation a toujours été moteur dans son choix de faire les marchés, ou dans le fait de prendre un café au bar du village après avoir déposé les enfants à l'école. Si, aujourd'hui, Estelle se forme aux professions de soin et de santé, son mari, à l'inverse, épouse de plus en plus fortement son métier : « *Il est de plus en plus un vrai paysan, il est très attentif à la météo et anxieux du bon moment où il faudra couper, par exemple* ». Lui confirme sa satisfaction du métier : « *Que des gens que tu croises mangent du fromage que tu as fait, c'est un plaisir. J'aime les animaux, la relation aux bêtes, ça me plaît ça, et puis j'aime bien dire que je fais du fromage de chèvre, c'est une belle image, je suis fier. Faire du foin aussi, tu es sur ton tracteur, (...) Et puis, partir des bêtes et arriver au fromage, tout seul, c'est génial.* »

En soulignant davantage les contraintes ou les satisfactions du métier, ce sont des aspirations différentes qui s'annoncent et, lorsqu'elles sont trop éloignées, cela peut conduire le couple à se séparer. En regardant sa tumultueuse vie amoureuse, un autre éleveur estimait ainsi : « *On a trop la tête dans le guidon, on a la passion du troupeau, c'est : "qui m'aime me suive".* » Or, la civilisation urbaine, qui imprègne nombre d'aspirations individuelles, est davantage porteuse de la préoccupation inverse, comme le soulignait un autre éleveur : « *Beaucoup de gens ont des loisirs, de la détente. De plus en plus l'écart se creuse, je trouve, avec le reste des gens, les 35 heures...* »

Aussi, la question des vacances et du temps libre est une question récurrente au sein des couples. Une chevrrière, passionnée par son métier, d'origine urbaine à l'inverse de son mari, n'en a pas moins exigé le droit au loisir sous la forme de l'alternative suivante : « *C'est la piscine ou des vacances !* » Dans cette alternative rencontrée à plusieurs reprises, c'est chaque fois la piscine qui l'emporte, symbole du loisir... à domicile.

La réussite économique de l'exploitation semble déterminante pour résoudre cette difficulté d'harmoniser des aspirations qui divergent. Par exemple, Estelle et son mari ont également construit une piscine, financé la reconversion de Madame et parviennent, en outre, à partir en vacances chaque année : « *Maintenant, ça va, c'est carré, on arrive même à partir en vacances depuis quelques années : 15 jours en Thaïlande, 15 jours au ski... Cette année, on ira moins loin car j'ai fait moins de lait. C'est mes parents qui viennent nourrir les bêtes pendant 15 jours dans ces cas. Cette période de tarissement de mi-novembre à fin janvier, à la limite, c'est trop long !* »

Disposer d'assez d'argent pour partir et accorder sa confiance pour que quelqu'un vienne vous remplacer sont deux conditions difficiles à réunir. Plus généralement, quand la réussite financière n'est pas au rendez vous et que l'activité pèse de plus en plus lourdement sur le couple, le sentiment d'étouffement et d'essoufflement peut prendre le pas sur l'image idéalisée du métier. Plusieurs conjointes ont ainsi confié la désagréable impression que leur mari est devenu un "patron" trop exigeant, qui se réveille la nuit pour imaginer des solutions d'avenir, ou leur demande au réveil si la fromagerie est nettoyée. Bref, quand la petite entreprise familiale bat de l'aile, cela peut rejaillir sur le couple, qui est mis à l'épreuve. Par exemple, quand l'un estime « *En élevage, il ne faut jamais baisser la garde* » et que l'autre lui répond que « *Partir trois jours, ça permet de mieux voir les problèmes quand tu reviens* », c'est la question du temps libre ailleurs qui cherche à s'imposer face à l'hégémonie du travail ici.

Dès lors, il arrive que l'alternative soit radicale. Une éleveuse évoque ainsi la situation des cousins de son mari : « *Ils se sont installés en GAEC. Au bout d'un an, leurs femmes ont dit : c'est nous ou les chèvres ! Ils ont arrêté les chèvres.* »

Face à ces difficultés éprouvées, la rupture, conjugale ou professionnelle, n'est pas la seule solution et les couples rencontrés ont plus souvent cherché à trouver des aménagements qui permettent à chacun de pouvoir continuer cette vie de chevrier, qui oscille ainsi entre sentiment de

grande liberté et attachement subi à la ferme. L'une des solutions, que nous allons maintenant explorer, consiste à ouvrir à d'autres personnes cet apparent huis clos familial et professionnel.

B. La ferme, le chevrier et les autres : entre isolement et surinvestissement

En dessinant la vie à la ferme, où la fromagerie et la traite apparaissent comme des prisons vous accordant peu de sortie ou, à l'inverse, comme le lieu d'un épanouissement amoureux et familial, le chevrier et sa famille semblent coupés de toute vie sociale sur leur ferme, pour le meilleur comme pour le pire. Sur place, on s'aperçoit que la ferme est en réalité un haut lieu de passage, du moins à la belle saison. En proposant un aperçu des différentes personnes croisées sur les fermes au cours de l'été de notre enquête, on rencontre de nombreux mondes sociaux qui, ensemble, participent de ce fameux renouveau des campagnes.

Cette diversité de personnes se rendant sur la ferme peut se catégoriser au regard de deux grands motifs de venue : dans un cas, les gens y viennent pour consommer un bien ou un produit : achat de fromage, location du gîte attenant à la ferme, visite guidée de la ferme... Dans l'autre, ils viennent en tant que force de travail : stagiaire apprenant le métier, jeunes précaires en milieux ruraux, paysan voisin, ami d'ami content de se rendre utile pendant les vacances...

Après avoir restitué quelques situations emblématiques des problématiques qui s'expriment autour de la sociabilité sur les fermes, nous nous centrerons de nouveau sur le point de vue des chevriers pour mieux comprendre la seconde ambivalence liée au fait de vivre et travailler chez soi : celle qui oscille entre le sentiment d'isolement, déjà abordé, où les fermes sont souvent situées dans des espaces aussi superbes que reculés, et la découverte que ces lieux s'avèrent être souvent de hauts lieux de passage, suscitant un sentiment d'intrusion ou de fortes valorisations.

La ferme comme territoire de production

Faire l'inventaire des personnes qui viennent travailler un moment ou un autre sur une ferme n'est pas un exercice aisé. Si un portrait de famille en terme de main d'œuvre disponible s'avère nécessaire pour comprendre comment une bonne part des tâches est effectuée, il reste à éclairer les modalités de travail en commun avec d'autres personnes. Rappelons tout d'abord que l'économie des échanges en milieu rural est tout autant informelle que formelle. Les statuts, contrats et rémunération ne rendent compte que d'une partie dont le travail est encadré et rétribué. Mick, un ancien chevrier, resituait tout l'apprentissage nécessaire à la compréhension de la façon dont les choses s'échangent entre paysans, ce qui n'est pas si simple lorsque, comme lui, on arrive de Paris. L'un des principes cardinaux consiste « *rendre le temps* ». Comme souvenir de maladresse, il rappelle la fois où il est venu avec son frère aider à décharger une charrette de foin. Leur force de travail était trop importante pour ce voisin, qui se voyait quelque peu rabaissé par un tel déploiement de force physique pour cette simple activité : était-il si faible que cela nécessite la présence d'autant d'hommes forts ? A l'inverse, Mick se souvient également d'avoir fait appel au jeune fils d'un voisin pour un coup de main et ne pas l'avoir cette fois là rétribué en argent. Or, l'informel « *à charge de revanche* » ne s'applique pas toujours, en particulier avec les enfants. Les frontières sont ainsi particulièrement poreuses entre économie formelle et informelle, et en comprendre les contours et les règles est un exercice délicat et un apprentissage nécessaire. Donner, rendre, recevoir est la base de l'économie du don⁴⁵, socle commun à toute société - certes marginalisé par la suprématie de l'économie marchande - mais dont la force continue d'imprégner les modalités d'échanges en campagne. Quoi qu'il en soit, cette solidarité entre paysans est l'une des voies par laquelle chacun parvient à mener à bien ses activités, surtout pour le travail des terres.

Pour la garde, pour fromager, il n'est pas rare non plus que ce soit un jeune qui cherche à s'installer, mais qui n'y parvient pas, qui vienne donner un coup de main. Pour la vente également, la

⁴⁵ "Essai sur le don" : Marcel Mauss, étude publiée dans l'Année sociologique, 1923-1924, rééd. 2001 : Marcel Mauss, Sociologie et anthropologie, Ed. Puf, coll. "Quadrige".

même personne qui fait les marchés peut être déclarée durant la saison haute, l'été, et ne pas l'être l'hiver car cela est plus occasionnel. Aspirant éleveur ou simple habitant confronté au besoin de "se faire embaucher" pour pouvoir se nourrir, la population des personnes disposées à travailler un temps aux champs ou à la ferme semble une réalité sociale, pour partie voilée par le mouvement massif d'exode rural des décennies passées mais aussi par la modernisation technique des engins agricoles qui a considérablement réduit les besoins en main d'œuvre. Or, d'une part, des besoins de main d'œuvre continuent d'exister, en particulier sur les terres non mécanisables, fréquemment utilisées par les chevriers. Et d'autre part, le mouvement migratoire du rural vers l'urbain s'est inversé, pour partie alimenté par un refus de la précarité de la vie dans les villes. Aussi, l'importante charge en activités du métier d'un côté, et de l'autre les ressources limitées du chevrier pour y répondre, sont deux raisons qui favorisent le maintien d'une économie locale qui produit tout autant du lien social qu'une solidarité économique rendant possible la présence d'hommes et d'activités sur des territoires en marge des centres urbains.

Sur un mode plus formel, le recours aux stagiaires sur la ferme est une autre possibilité souvent utilisée par les chevriers. *« Il y a de tout, des curieux qui s'intéressent, et d'autres qui s'en foutent, qui ne sont pas dégourdis »* estime Thomas, jeune laitier reprenant la ferme familiale dans la vallée de la Sye⁴⁶. Les stagiaires de Thomas viennent une semaine ou 15 jours de temps en temps, mais jamais plus. Le recours à l'apprentissage qui initie une longue relation paraît globalement peu utilisé pour les mêmes raisons : le fréquent isolement de la ferme, l'absence d'autonomie du stagiaire ou les horaires de travail incitent à héberger le stagiaire chez soi. Il partage donc le petit déjeuner, comme le repas du soir et sa présence permet de répondre pour partie au besoin de main d'œuvre et à l'éventuel souci de ne pas être isolé. Mais la préoccupation inverse peut naître : comment préserver son intimité ? Cette question est loin de se réduire à une exigence de l'entre-soi confortable. Chez les couples fromagers, trois d'entre eux refusent désormais d'accueillir des stagiaires. Pour eux, travailler avec un tiers, c'est aussi exposer ses relations de couple. Et les choses se compliquent davantage encore lorsque l'on sait que, de manière générale, les couples se forment le plus souvent au travail. *« Ma femme ne veut plus », « mon mari est jaloux »* glissent les uns ou les autres pour éclairer la teneur affective de ces refus. Deux chevriers ont d'ailleurs rencontré leur futur conjoint en tant que stagiaire, et n'étaient pas forcément célibataires à ce moment là...

Enfin, durant l'été, la famille qui n'a pas fait le choix de la vie paysanne, des amis, ou bien encore des amis d'amis, viennent bien volontiers vivre un peu comme des chevriers le temps des vacances. Ce peut être la mère de Corinne, fraîchement retraitée, qui a quitté la campagne pour rejoindre la ville et les bureaux et vient à nouveau goûter aux joies de cette vie qu'elle avait fui et n'idéalise donc pas : *« On n'avait que 10 hectares, mais mon père partait à l'usine le matin et, l'après midi, il bossait à la ferme. Il y avait un peu de tout, des animaux, la basse-cour, et puis des cultures. (...) On avait une radio, et c'est tout. Et encore, il fallait pas trop l'écouter, je sais pas trop pourquoi. C'était un monde très fermé, très dur. (...) Aujourd'hui, ça a beaucoup changé, ils ont peut être trop poussé, trop intensifié, mais avec toutes ces machines, ils se tuent moins à la tâche. Chez nous, c'est une région de noix, si tu voyais ces machines pour les ramasser, ils ne se baissent même plus pour les ramasser quand elles ne sont pas prises [par la machine]. Si les vieux voyaient ça... Moi, j'ai voulu vite partir, et mon frère il a repris la ferme, mais il a fait juste les noix et du maïs, c'est tout. Mais il travaillait aussi à EDF. Alors, que ma fille s'y mette aujourd'hui, pourquoi pas ? »*

Pour d'autres, donner un coup de main prend une valeur affective plus attendrie. Dans une ferme de la vallée de Quint, à l'entrée du Vercors, une jeune femme, leader d'un groupe de rock, vient garder le troupeau le soir après la traite, trois fois par semaine, à l'heure où les longues journées d'été s'étirent tranquillement. Son grand-père n'était pas de la région, il y est venu pendant la guerre, pour rejoindre la résistance, et s'y est installé ensuite. Sa petite-fille y venait souvent l'été, et adorait les chèvres du voisin. Aujourd'hui, elle renoue avec ce passé qui n'est plus en gardant les chèvres d'un éleveur de nationalité allemande. Ainsi, la petite fille d'un résistant s'occupe des chèvres du fils d'un soldat allemand, qu'*« un soldat français aurait pu tuer, mais ne l'a pas fait »*, confia le fils. La chèvre permet ici de renouer un lien fort à un territoire, porteur tout autant de l'affection familiale que de l'histoire des peuples.

⁴⁶ Un des territoires du Val de Drôme.

Ainsi, les nombreuses façons de venir travailler sur l'espace de la ferme répondent à une diversité de motifs, qui dépasse souvent la simple relation de travail. De même, la ferme comme territoire de consommation ne peut se réduire à un simple lieu de vente.

La ferme comme territoire de consommation

Le second grand motif de sociabilité sur la ferme renvoie à l'activité touristique. Que ce soit par la vente directe, la visite guidée, ou la location d'un gîte, cette relation se caractérise par l'existence d'un lien marchand entre les personnes. Mais elle a ceci de singulier que, clients, touristes ou résidents secondaires, tous viennent souvent chercher bien plus qu'un simple produit ou service. Par exemple, juste avant le repas, un jeune couple très avenant vient acheter du fromage chez Ginette et Roger. Au déjeuner, avec son mari, Ginette moquera la propreté de leur voiture, de leurs chaussures et leur air emprunté. Si elle pense ne pas les connaître, le jeune couple au contraire expliquera fièrement qu'ils ont une maison de famille depuis très longtemps dans un hameau tout près et qu'ils viennent depuis toujours chercher le fromage ici. En fait, ce sont les parents qui sont connus de Ginette et Roger, mais eux ne le sont pas. Ce décalage d'investissement dans la relation est fréquent entre l'étranger, qui cherche à mettre en avant un lien de proximité avec « *d'authentiques éleveurs de chèvres* », et des chevriers pris dans le quotidien de leur activité. Les touristes marquent d'ailleurs plus souvent leur présence par la façon dont ils vont le désorganiser, ce quotidien. En particulier, malgré des horaires affichés, il n'est pas rare que des clients viennent pour acheter à l'heure du repas ou de la sieste, bref, pendant ces moments supposés consacrés à l'espace et aux relations familiales. L'envie de partager une brique de cette vie de chevrier, le plus souvent si éloignée de la leur, incite en outre à poser de nombreuses questions ce qui augmente d'autant leur temps de présence.

Face au désir des clients de découvrir un peu de cette vie à la ferme et du besoin des chevriers de mieux maîtriser cette relation, les initiatives sont nombreuses et encouragées par les institutions. Sur chacun de nos territoires d'étude, les politiques de filière et de territoire se mettent en convergence autour d'une "économie de la qualité". Afficher une "Agriculture paysanne", qui "entretient les paysages", diversifier ses activités en proposant un accueil à la ferme, tout ceci dessine la figure valorisée du chevrier. Certains y correspondent et se réjouissent que les institutions les accompagnent. Dans les Alpes de Haute Provence, "Itinéraire paysan", par exemple, propose de venir, par petit groupe, rencontrer des chevriers qui expliquent le métier et le paysage comme terre d'histoire et moyen de production. Alexandre Duvèze, dans les Préalpes Drômoises, a reçu quant à lui 1000 personnes en deux mois. Un peu dépassé par le succès de cette nouvelle initiative, ce fut pour lui une belle occasion de montrer l'agriculture traditionnelle, de transmettre un savoir-faire, et peut-être de déclencher des vocations. De même, le jour de notre venue chez Patrick et Aurélie, dans le Diois, Patrick présente son métier à un petit groupe venu du camping tout proche. Sa connaissance précise de l'histoire et de la situation du village dans le Vercors, ainsi que son aisance orale, soutiennent un grand plaisir à partager son métier et suscitent une réelle attention. Il explique que l'écorçage empêche les chèvres de se blesser, qu'elles ne souffrent pas de cette intervention puisqu'elles reviennent de suite après se faire caresser. Après avoir rappelé que « *caprin vient de caprice* », il montre comment il nourrit ses chèvres, « *que du naturel, avec des céréales aplaties, des tourteaux de noix, pas de granulés industriels.* » De même, il explique que le non-respect du cycle naturel de production de lait des chèvres, le désaisonnement*, provient pour partie des pratiques des consommateurs qui souhaitent manger du fromage toute l'année en oubliant que les animaux ont un cycle naturel. « *Ici, ce n'est pas un élevage hors sol, (...) c'est un choix, c'est une question de conscience professionnelle* », revendique-t-il. Puis, se rendant à la fromagerie, il explique comment sa femme transforme le fromage. Là, Aurélie prend le relais et rapporte une anecdote avec les services d'hygiène qui insistaient pour que la ciboulette du jardin, qui sert à certains fromages, soit bien lavée avec de l'eau de Javel, « *comme dans les hôpitaux et les cantines* », ironise-t-elle. « *Ah oui, c'est normal* », se risque une femme. « *Ah oui, l'eau de Javel, pour donner du goût* » ajoute une autre. S'en suit une discussion sur le fait qu'il ne faut pas tout désinfecter, que la fromagerie se caractérise justement par « *son ambiance* », c'est-à-dire la présence de bonnes bactéries dans la fromagerie qui donnent le goût singulier au fromage.

Ainsi, le chevrier sur sa ferme attire, du fait même d'être loin du mode de vie habituel de ceux qui viennent le visiter. Le moment de la rencontre est tout à la fois l'occasion de réduire cette distance et de créer un pont, que de découvrir l'étendue du décalage.

A ce sujet, la fromagerie peut s'appréhender comme le symbole de cette rencontre entre des mondes sociaux qui, lorsqu'ils se rapprochent, révèlent aussi ce qui les séparent. En particulier à propos de la qualité dans les fromageries, qui consiste à encadrer la singularité, pour la garantir. Dans l'univers des sciences bactériologiques, de l'hygiène et du règlement, ce souci devient synonyme de norme sanitaire, alors qu'une autre qualité, celle de la typicité, souligne au contraire le caractère unique, propre à un troupeau et un territoire. Soumises aux mêmes normes réglementaires, les fromageries finissent par se ressembler, en particulier par la prégnance d'une couleur : le blanc. Blanc des carreaux sur le sol et les murs, blancs des blouses, des chaussures et du lait. L'immaculée propreté des lieux rappelle ainsi un contexte réglementaire exigeant, qui contraste avec l'approche artisanale et paysanne qui prévaut pour décrire les savoir-faire et les façons de nourrir les chèvres.



Autre contraste, avec l'eau de Javel, symbole récurrent du souci d'hygiène, Aurélie la chevrrière ironise sur cette norme⁴⁷, qui rassure pourtant la jeune femme de passage, peut-être même est-ce l'eau de Javel qui donne ce goût au fromage ? D'où un sentiment de décalage vis-à-vis des institutions ou du choix de vie urbain. Autre signe palpable de ce décalage : le rapport au temps. Si la culture urbaine se croit libérée de l'aléa climatique, à l'inverse, les chevriers restent soumis aux rythmes saisonniers et à la force imprévisible du climat et de la météo. La météo décide de l'activité de chaque journée, et le climat décide pour une forte part des résultats du travail des hommes. Les activités du chevrier, comme paysan qui laboure ses champs, ou comme berger qui conduit son troupeau, favorisent une "ruminant méditative que ne peuvent percevoir le passant, le nouvel habitant. Demeure toujours ce qui lie l'homme à la terre et la terre à la culture et à la mémoire. Et la terre à la mort. Ce métier est un art du rituel".⁴⁸ Les gestes répétés, à l'opposé de la mobilité continue, la conscience du temps qu'il fait, et du temps qui passe, construisent une valeur centrale pour les chevriers, à rebours de notre époque : durer. Paradoxe : si le touriste recherche

⁴⁷ A ce sujet, les chevriers rencontrés critiquent son application tatillonne ou son inadaptation, mais l'encadrement des pratiques leur paraît le plus souvent un moment nécessaire de la professionnalisation de ce métier.

⁴⁸ Hervieu B., Viard J. 2001. *L'archipel paysan. La fin de la république paysanne*, Eds. de l'Aube.

précisément ce rapport au temps quand il est en vacances, en étirant l'instant, le chevrier travaille énormément durant cette même saison d'été. Une fois encore décalé, il devra attendre l'hiver pour être plus disponible, mais les touristes ne seront alors plus là.

Ainsi, au risque du malentendu, le chevrier peut aujourd'hui faire partager son métier et rendre plus palpable son mode de vie, tout en proposant en fin de visite de vendre du fromage. Il existe même des laitiers qui ont ouvert une petite boutique sur la ferme pour vendre les légumes du potager, les confitures faites maison et les fromages... de la Coopérative. Pour devenir animateur du territoire et recevoir des visites à la ferme, des formations et des financements existent pour encourager cet accueil, mais Dan, installé dans la vallée de Quint s'interroge sur la perspective que cela augure : *« On va nous muséifier. Demain, la communauté de communes va nous payer pour accueillir les gens. Nous, on le fait depuis 20 ans, mais déjà ce n'est pas du tout la même relation si tu payes ou pas, et ensuite, comme on est de moins en moins nombreux parce que plus personne veut faire des chèvres dans la vallée, nous on est déjà submergés. Ça devient insupportable. On se croirait au zoo ! »*

Territoire de consommation et territoire de production, notre découpage analytique sépare ce qui, en réalité, se cumule. Si Dan et sa femme ne prennent plus aujourd'hui de stagiaires, c'est aussi parce que les touristes sont de plus en plus nombreux et que le couple a alors besoin de se retrouver. De même pour Aurélie. A la belle saison, elle reçoit tout autant des stagiaires étrangers, que la belle famille venue les visiter et que des touristes de passage. Fin août, comme beaucoup, la fatigue commence à se faire sentir. Aux enfants du village qui viennent sans cesse voir les bêtes, car il n'y a pas grand-chose d'autre à faire, s'ajoute la jeune stagiaire qui vous réveille avec un enthousiaste *« Coucou, faut se lever !!! »*, pour se conclure par la présence de touristes, qui ne comprennent pas votre humour sur l'eau de Javel, et vous posent des questions embarrassantes : *« Mais comment vous vivez ? Et combien vous gagnez ? (...) Ils demandent vraiment ça. Ils posent des questions auxquelles on n'a pas envie de répondre. »*

Si Dan oppose un refus à cet investissement institutionnel, car il dénature la logique d'accueil qui prévalait à leur démarche, Aurélie constate quant à elle, et de façon désabusée, que cette solution de l'accueil organisé ne résout pas tout. Tous deux se retrouvent en tout cas, avec ou sans visite payante, confrontés à la même question que la professionnalisation ne vient résoudre que partiellement : comment préserver son intimité ? Organiser la mise en scène de son métier et de son mode de vie, est-ce le meilleur moyen de permettre sa pérennité ou bien de précipiter sa transformation, et par là même le dénaturer ?

En conclusion, le chevrier et sa famille se voient traversés par une double tension sur l'espace de leur ferme. D'une part, leur attachement envers ce lieu, subi ou volontaire, leur besoin de sociabilité, de main d'œuvre et de débouchés commerciaux, concourent à ce que toutes sortes de personnes viennent le visiter. Nombre d'entre elles ont en commun d'investir fortement la relation au chevrier et sa famille. Cela permet de rompre l'éventuel isolement relationnel et vient renforcer la pertinence du choix de vie, ce qui n'est pas négligeable. Mais ces présences multiples posent une nouvelle question : comment parvenir à préserver une intimité, en particulier lors de la période estivale où la charge de travail est conséquente, et que vous devez donc avoir des relations professionnelles avec votre conjoint, sous l'œil bienveillant mais quelque peu envahissant de tierces personnes.

Rendre marchande cette relation est alors une solution pour gérer son intimité et trouver de nouveaux débouchés économiques. Au passage, c'est la vocation du chevrier, à l'image de toute une partie de l'agriculture, qui se voit redéfinie. Il n'est plus simple "éleveur qui vend du fromage", il devient également "animateur touristique" et, si possible, "jardinier des paysages". Sur nos territoires d'étude, ces choix encouragés par les politiques de filières et de territoires ne correspondent pas aux souhaits, aspirations et possibilités de développement de chacun des éleveurs rencontrés. Certes, le chevrier des temps modernes incarne aux yeux des gens de passage la préservation d'un lien maintenu à la terre, mais la réalité de ce métier, en restant sur place, sur sa ferme, avec les siens, reste difficile à partager. Ce qui n'empêche que ce regard, plus fantasmé que lucide, agisse avec force : *« Moi, ça m'a porté le regard des gens, leur intérêt. Autant la famille s'inquiète et ne t'approuve pas vraiment, autant c'est quelque chose de fabuleux de découvrir l'intérêt que suscite notre métier chez les gens. (...) c'est aussi ce qui m'a fait tenir. »*



L'AOC : symbole des enjeux du métier et des territoires

Dans cette étude, nous avons cherché à faire partager notre découverte du monde des chevriers, au plus près de leurs expériences. Porteur d'un imaginaire riche et bucolique où le jeune chevelu ou la vieille bergère faisant pâturer les fossés symbolisent un choix de vie intègre et authentique, ce métier ne prend sa chair qu'à la condition de lui rendre l'épaisseur de son histoire individuelle et sociale, ainsi que les tensions de son contexte économique et professionnel actuel. Au travers des cinq chapitres précédents sont apparus deux thèmes récurrents, liés entre eux, qui nous semblent dessiner les tensions et les forces actuelles du métier : premièrement, sa confrontation à un mouvement d'intensification ; deuxièmement, le fait que ce métier récent incarne un mode de vie authentique où le lien à la terre a su être renoué ou préservé. Il nous semble que les Appellations d'Origine Contrôlée incarnent non seulement cette tension, mais aussi la rencontre entre un métier et un territoire, c'est pourquoi nous aimerions clore cette étude en nous centrant sur les deux fromages de chèvres en AOC présents sur notre territoire d'étude : Le Banon et le Picodon.

L'élevage caprin entre intensification et demande d'authentique

L'élevage caprin fait l'objet depuis le début des années '60 – c'est-à-dire depuis la naissance de cet élevage comme activité spécialisée – d'un mouvement d'intensification qui a "démocratisé" le fromage de chèvre, puisqu'il se retrouve désormais dans les grandes surfaces, devenant de plus en plus un produit de consommation courante. Sur notre territoire d'étude, la forte proportion de producteurs fermiers et une plus petite taille moyenne des troupeaux comparée à la moyenne nationale indiquent que les chevriers du Sud-est se trouvent en périphérie de ce mouvement d'intensification dont la région Poitou-Charentes constitue le cœur. Mais notre territoire d'étude est néanmoins traversé par cette logique. Dans le souci de faire vivre la ferme familiale, nombre d'enfants de paysans, devenus adultes, ont ainsi choisi de se spécialiser en élevage de chèvre, en particulier dans la Drôme, en raison de la présence de la Coopérative de Crest et de différents affineurs*. Du point de vue qualitatif, nous avons montré comment ces processus transformaient le métier. Sortant de la sphère domestique, il est devenu une activité masculine au moment même où il s'est spécialisé et mécanisé. De même, le lien entre l'homme et l'animal se distend à mesure que la rationalisation "technicise" cette relation. Cette dynamique s'inscrit dans le mouvement d'intégration de l'élevage à l'industrie agro-alimentaire, dont les débouchés dans la grande distribution réclament l'augmentation de la production et de la productivité.

Face à cette dynamique, deux logiques coexistent ou s'affrontent, parfois au sein d'une même exploitation. Soit augmenter la taille du troupeau, du foncier et le degré de mécanisation : cette logique sera plus fréquente chez les laitiers, pour rentabiliser leur exploitation et répondre aux attentes de la filière. Soit garder une taille réduite d'exploitation, mais avec un nombre d'activités plus important : produire le lait, le transformer en fromage, le vendre sur des circuits (de vente) courts et éventuellement s'ouvrir aux touristes. La multiplication des activités prises en charge par le chevrier permet de mieux rentabiliser l'exploitation et de maintenir une plus grande autonomie.

Autre ligne d'analyse du métier : "être chevrier" est un métier récent, qui ne prend sens qu'au regard d'une modernité sociale appuyée sur le développement d'un mode de vie citadin et de la consommation de masse. La vague d'installation commencée dans les années '70 dans le Sud-est était le fait de néo-ruraux d'origine non agricole, qui ont fait ce choix en rupture avec la société de consommation naissante, pour "un retour aux sources" réalisé dans le lien avec les bêtes, le travail de la terre, l'activité artisanale de transformation fromagère. Certains fils d'éleveurs, plus défiants par rapport aux sirènes de l'intensification, ont aussi été soucieux de continuer à faire vivre une logique paysanne d'optimisation des ressources existantes.

Ces hommes et ces femmes ont été précurseurs, en faisant vivre des valeurs qui étaient hier contestataires ou archaïsantes, et qui sont aujourd'hui institutionnalisées tant dans les politiques de la filière caprine (et agricoles en général) que dans les politiques territoriales. Ce qu'ils recherchaient dans le métier, le maintien d'une activité paysanne ou le retour à ce mode de production, est

précisément ce qui est reconnu aujourd'hui comme "Agriculture durable", où les dimensions sociales, économiques et écologiques vont de pair. Ce modèle est plébiscité par les politiques européennes qui ont reconnu la "multifonctionnalité de l'agriculture", dont la vocation n'est plus seulement la recherche de la productivité alimentaire, mais aussi le maintien de la vitalité sociale, économique et paysagère d'un territoire, qui va de pair avec une production de qualité. Préoccupation partagée par des consommateurs, attentifs tout autant aux qualités organoleptiques des fromages qu'à un mode de production à petite échelle, selon des savoir-faire traditionnels. Hier contesté ou méprisé, le métier fait aujourd'hui l'objet d'une forte attente sociale. Qu'ils soient vacanciers, visiteurs à la ferme ou consommateurs de fromages, tous sont porteurs d'une même attente, celle de racines dont ils ont été coupés par le mode de vie citadin et une consommation de masse standardisée, attente de quelque chose de global et diffus que nous nommons "l'authentique".

Résumons-nous : le métier est traversé par une tension de fond, entre intensification pour alimenter une consommation de masse et maintien d'une production paysanne pour des produits authentiques. Reconnaître un mode de production en continuité avec le passé, typique d'un territoire délimité très précisément, répond tout autant au cahier des charges présidant à la reconnaissance d'un produit en AOC qu'à la demande des consommateurs d'un produit original, perçu comme authentique. Authenticité dans le temps, celui de la tradition, et authenticité dans l'espace, celui du local. Ces AOC permettent alors le maintien d'une production paysanne grâce à une meilleure valorisation économique des produits, rendant ainsi viable des exploitations fermières telles qu'elles sont plébiscitées par les citoyens : petites structures familiales produisant selon des savoir-faire traditionnels. On peut toutefois se demander si cette demande d'authentique n'a pas des effets paradoxaux, puisqu'elle a pris des proportions quantitatives et qualitatives telles que, pour y satisfaire, une production importante ainsi que la mise en place de normes et d'institutions sont devenues nécessaires. Comment éclairer ce lien entre production de masse et produit authentique ?

Les paradoxes de la demande d'authenticité

Comme le souligne J.-P. Warnier⁴⁹, les AOC révèlent bien plus une complémentarité qu'une opposition entre demande d'authentique et consommation de masse. Les produits authentifiés ne doivent leur existence qu'à l'avènement de la société de consommation durant les 30 glorieuses. "Il en a résulté que les produits du terroir, les légumes du jardin, les matières proches d'une nature familièrement connue, ont déserté la table des consommateurs au bénéfice de produits abondants, standardisés, de provenance et d'identité douteuse", créant par là un manque, celui de l'authentique, précisément celui que prétendent combler, entre autres, les AOC. La demande d'authentique peut se caractériser comme la recherche d'une immédiateté⁵⁰ : immédiateté du lien avec la vie – celle de la terre et des animaux, celle du lait – immédiateté du rapport avec la matière sans le truchement de la machine, immédiateté de l'échange que la monnaie ne vient pas médiatiser, immédiateté de la rencontre et de la découverte de l'autre dans le lien quotidien et local entre producteur et consommateur. Mais le produit authentique est paradoxal. Il est supposé se substituer au produit d'antan qui présentait une immédiateté entre sa production et sa consommation (l'outil que l'on s'est fabriqué, la salade cueillie au jardin juste avant le repas) mais il ne peut s'acquérir que par la médiation de l'argent. Bref, l'authentification est aussi une marchandisation.

De même, la mise en place d'une AOC est une forme d'institutionnalisation qui fait perdre au produit ce caractère d'immédiateté. Ainsi, l'AOC qui vient certifier une continuité entre hier et aujourd'hui signale tout autant une rupture. Rupture entre le producteur et le consommateur puisque les intermédiaires que sont les distributeurs marchands s'interposent entre eux. Rupture aussi car le consommateur ne reconnaît plus la qualité d'un produit grâce à la connaissance qu'il en a,

⁴⁹ Warnier J.-P., 1994, *Le paradoxe de la marchandise authentique. Imaginaire et consommation de masse*, Ed. L'Harmattan, Paris.

⁵⁰ " - Eh bien voilà : après avoir beaucoup travaillé - je parle de travail de l'esprit - après avoir longuement médité et PHILOSOPHÉ, je suis arrivé à la conclusion irréfutable que le seul bonheur possible c'est d'être un homme de la Nature. J'ai besoin d'air, j'ai besoin d'espace pour que ma pensée se cristallise. Je ne m'intéresse plus qu'à ce qui est vrai, sincère, pur, large, en un seul mot, l'AUTHENTIQUE, et je suis venu ici pour cultiver l'AUTHENTIQUE. J'espère que vous me comprenez ? - Oui, dit Ugolin. Evidemment." – Extrait de : Pagnol M., 1963. *L'eau des collines*, Tome I - Jean de Florette, Eds. de Provence, Paris : 143-144.

mais grâce à la certification qui la garantit et qui devient alors le signe d'un lien distendu avec le produit. L'AOC a pour vocation d'y remédier en faisant connaître et reconnaître un produit et en garantissant institutionnellement un lien de confiance perdu. Par exemple, en ce qui concerne le Banon, la région PACA est une région d'émigration, et seule une faible partie de la population a connu les Banon du milieu du siècle, ce qui est justement la raison pour laquelle les débats sur son origine ont eu lieu.

Dans ce processus, l'ethnologue est un expert d'authentification, qui confère une caution scientifique en apportant les preuves de la localisation du produit et de la typicité des savoir-faire mis en œuvre lors de sa production. Pourtant, ce processus ne répond pas uniquement à la recherche scientifique d'une fidélité au passé...

Quand le Banon et le Picodon font la preuve de leurs origines

La notion de tradition, dont il s'agit de prouver l'existence pour prétendre à la reconnaissance d'un produit en AOC, est tout aussi ambiguë que celle d'authenticité. Elle n'existe pas en soi, comme un passé qui serait venu jusqu'à nous. Au contraire, elle est construite au présent, dans la définition et la détermination de ce qui mérite d'être érigé en tradition et de perdurer. Pour Hobsbawm et Ranger, dont l'ouvrage "L'invention de la tradition" est une référence en ethnologie⁵¹, la tradition est une "interprétation du passé" conduite en fonction de critères rigoureusement contemporains.

Témoin de cette tension entre continuité d'une tradition et enjeux actuels, la question de la délimitation du territoire d'une AOC. Bien qu'un travail d'ethnologie aie été conduit pour les deux AOC, il n'a pas clôt de larges débats sur la détermination de son origine géographique. Ces débats ont été particulièrement visibles pour le Banon. La délimitation spatiale de la zone de production a finalement moins visé à la conformité à des documents d'archives qu'à la pertinence économique actuelle. Un des membres de l'Association pour la défense et la promotion du Banon, qui a fait les démarches d'obtention de l'AOC, rapporte que la question d'inclure ou non une partie de la Drôme a été tranchée de la manière suivante : « *On ne pouvait pas intégrer les Drômois qui ont des structures plus grosses et plus concentrées. En PACA, ce sont des petites structures, disséminées, le coût de revient est plus faible. Pourtant, certains éleveurs du sud de la Drôme faisaient du Banon ou livraient à la fromagerie de Banon, donc on les a inclus dans l'aire de production de l'AOC* ». De même, en ce qui concerne la technique de fabrication, certains Banon étaient, selon les archives, fabriqués à partir d'un mélange de lait de brebis et de lait de chèvres. Mais les instances certificatrices refusaient ce procédé qui aurait mélangé filière caprine et ovine, et ont donc envoyé paître les brebis...

De même, la question du goût interroge cette relation entre passé et présent. La typicité des produits est parfois trop déroutante pour des papilles contemporaines. Le Picodon, par exemple, était fabriqué selon un procédé destiné à conserver le fromage. Mais il avait un goût si marqué – d'où son nom – qu'il aurait rebuté de nombreux consommateurs. Le Picodon AOC ne demande aujourd'hui que 14 jours d'affinage au minimum. La création d'une AOC "mineure" : "Picodon affiné méthode Dieulefit", plus fort en goût, représente une forme de compromis entre normalisation et typicité.

Autre ambivalence, cette fois-ci du côté des producteurs : les procédés de fabrication ne sont plus forcément adaptés aux contraintes et aux savoir-faire actuels. Par exemple, le cahier des charges de l'AOC Banon est très exigeant, notamment sur le mode de fabrication du fromage en imposant le caillé présure*. Celui-ci se justifiait dans les régions chaudes, où le fromage tournait si vite qu'il nécessitait une coagulation rapide. Avec les techniques de réfrigération, ce savoir-faire n'a plus de légitimité pratique, et il est si contraignant que très peu de fromagers le pratiquaient encore avant la création de l'AOC : il demande par rapport au caillé lactique un temps de fromagerie plus long et plus astreignant, et une plus grande maîtrise bactériologique de l'affinage et du transport. Notons enfin qu'à l'instar du Picodon "méthode Dieulefit", le Banon peut rebuter par son originalité : ce fromage typé à la fois par son goût et par sa présentation opaque est loin des normes actuelles de consommation, et peine à trouver son marché. C'est les raisons pour lesquelles l'AOC Banon est la plus petite des AOC, avec une production de 68 tonnes par an. Ainsi, on peut dire que c'est

⁵¹ Hobsbawm E., Ranger T. & Vivier C. (pour la traduction de l'anglais), 2006.— L'invention de la tradition. Eds. Amsterdam : 370 p. Edition originale : Hobsbawm E., Ranger T., 1983. *The invention of tradition*, Cambridge Univ. Press, UK, USA.

précisément la typicité et l'originalité de cette AOC, fidèle à sa tradition de fabrication, qui freine à la fois sa production et sa commercialisation.

Ainsi, la tension entre passé et présent, ici et ailleurs, est à l'origine du paradoxe que supporte tout produit labellisé AOC. Sa production est forcément limitée dans l'espace et par ses procédés de fabrication originaux, ce qui fait sa valeur, tout en devant présenter des caractéristiques adaptées au présent. L'attribution d'une AOC est, par exemple, conditionnée par un volume de production qui garantisse un approvisionnement suffisant. L'équation économique contemporaine est alors la suivante : une production restreinte pour que sa rareté en fasse un produit qui le différencie du tout-venant, mais assez conséquente pour alimenter un marché, "de niche" certes, mais d'envergure nationale.

L'AOC, symbole d'un fragile point d'équilibre

Du point de vue des éleveurs, l'AOC peut être considérée comme une forme de regroupement de producteurs qui permet d'atteindre des débouchés commerciaux qu'un producteur individuel ne pourrait envisager. L'exemple historique des Alpes de Haute Provence est à ce titre significatif. Dès la fin des années '70, la production fermière butait sur un obstacle : la saturation des marchés hebdomadaires locaux, qui étaient pourtant le mode de commercialisation le plus adéquat parce qu'il permettait une rémunération suffisante pour faire vivre des exploitations familiales de petite taille fonctionnant sur un modèle paysan. Mais le modèle des exploitations fermières qui repose sur la double autonomie de la production et des ventes favorise dans le même temps une forte concurrence entre les chevriers fermiers sur les marchés locaux. Une solution a consisté, dans les années '80, à se regrouper pour créer la "Coopérative des chevriers gavots" afin d'ouvrir le débouché des grandes surfaces et exporter les fromages hors de la région. Cette tentative commerciale collective a périclité pour plusieurs raisons. D'abord, en se tournant vers les circuits commerciaux classiques, la présence d'intermédiaire impliquait une rémunération moindre des fromages ; les chevriers vendaient donc leur production en priorité en vente directe, compromettant l'approvisionnement de la Coopérative. En outre, rejoindre les circuits de commercialisation de masse supposait un changement des pratiques d'élevage, notamment le désaisonnement* des troupeaux, afin de pouvoir fournir la grande distribution tout au long de l'année. Mais les défenseurs d'un élevage "authentique", à petite échelle et artisanal, refusent précisément ce type de pratique qui rompt la cyclicité du métier où une harmonie se crée entre saisons, charge de travail, et cycle naturel de reproduction des animaux. Finalement, la "Coopérative des chevriers gavots" cherchait un débouché commercial pour pérenniser une production fermière, et elle s'est retrouvée contrainte par la logique agro-industrielle.

Parvenir à faire vivre une production fermière est un exercice délicat auquel participent les AOC dans toutes leurs ambivalences. Pour l'AOC Picodon, nous avons déjà souligné comment la demande de la Coopérative de Crest influençait les pratiques d'élevage dans le sens d'une intensification, notamment par une demande de litrage annuel conséquent et une incitation financière au désaisonnement. Toutefois, une production trop importante ferait que l'AOC deviendrait victime de son succès et perdait de sa valeur. C'est actuellement ce qui se produit pour l'ensemble des fromages de chèvre. Ils ont rejoint plus tardivement que d'autres les rayons de la grande distribution, ce qui fait que ce jeune marché a suscité une forte demande de production. Mais à mesure que le produit se répand dans les rayons, il perd de sa valeur⁵². Ainsi, le fromage de chèvre continue de se vendre mieux que nombre d'autres fromages, mais sa progression la plus importante se fait désormais dans les "Hard Discounts". Il faut donc trouver de nouveaux modes de valorisation du produit, ce qu'a fait "Valcrest" en investissant le secteur de petits plats cuisinés, tels que la "chèvre feuille de brick" ou la "vache à dorer", qui se positionnent comme des produits originaux, rapides à préparer, au packaging séduisant, mais dont le signe de qualité AOC n'est plus nécessaire.

Ainsi, la demande du marché évolue et, par voie de conséquence, celle de la Coopérative. Durant les décennies passées, les éleveurs ont été encouragés à produire du lait AOC et à désaisonner leur

⁵² A part si une nouvelle demande émerge, comme c'est le cas en Chine avec l'apparition d'une vaste classe moyenne qui consomme des produits laitiers, mais cela s'est accompagné d'une explosion du cheptel caprin chinois, actuellement le plus gros du monde.

troupeau. Il s'agissait alors de fournir des fromages AOC au moment de l'hiver, signe d'une consommation de produit de qualité à des moments exceptionnels, en l'occurrence les fêtes de Noël. Désormais, la Coopérative manque de "lait au printemps", lait qui n'a pas besoin d'être en AOC pour les produits qu'elle vend actuellement tout au long de l'année. La Coopérative ne transforme en Picodon AOC plus qu'une partie du lait correspondant au cahier des charges. Elle a donc réduit sa demande pour ce type de lait, et favorise l'installation de laitiers, producteurs de "lait conventionnel".

Dans le même temps, les produits labellisés AOC doivent, pour conserver la typicité qui fait leur attractivité et se démarquer des produits conventionnels, maintenir des garanties de rigueur et d'originalité quand à leur production. Déjà, après que l'ensilage* soit apparu et que les éleveurs aient commencé à l'adopter, elle a réécrit son cahier des charges en 1996 pour l'interdire. Aujourd'hui, le débat est ouvert pour obliger à un nombre de jours minimal de pâturage, ou à une alimentation des chèvres intégralement issue du territoire, afin de produire moins mais mieux. De même, la forte présence de fermiers dans toute la vallée de la Drôme souligne que la présence d'une coopérative laitière encourage une logique d'intensification des élevages, mais favorise aussi le maintien des fromagers fermiers.

Pour l'AOC Banon, l'exigence de son cahier des charges freine son développement, mais garantit une production restreinte et exigeante qui justifie la très haute valorisation du produit. En effet, le Banon est, comme il s'en vante, le fromage le plus cher du marché (20 à 30 €/kg). Les obligations concernant sa production empêchent la concentration de l'élevage caractéristique des régions d'élevage industriel où les exploitations sont regroupées autour d'une coopérative. La vocation de cette AOC était, selon les termes des responsables de la filière, avant tout "défensive". Dans les années '80 et '90, la majorité des rayons des supermarchés locaux étaient remplis de "faux banons", fabriqués à partir de lait de vache, ou imitant les feuilles de Châtaignier par des feuilles en plastique... La restriction imposée par l'AOC dans l'usage d'une appellation renommée a favorisé le maintien d'exploitations fermières en limitant la concurrence et a permis l'installation d'exploitations laitières de petite taille – en comparaison des élevages laitiers des régions industrielles – dans des zones particulièrement enclavées et pauvres. Le constat d'échec est en revanche posé par rapport à la volonté initiale de composer cette AOC avec des fermiers, puisque ces derniers ne représentent que 15 % de la production de Banon.

Cet exemple incite à conclure qu'une AOC doit produire une quantité suffisamment conséquente, car sa vocation est d'alimenter un marché national. Aussi, elle favorise l'installation de laitiers, plus que de fermiers. En revanche, par effet indirect, sa présence maintient une production fermière et le maillage de l'élevage caprin sur tout le territoire d'élection des AOC. Prenant ses racines dans une région particulière qu'elle contribue à identifier, elle exporte l'image de la région et de ses traditions dont le produit porte la marque et elle permet le maintien d'une activité économique aussi précieuse pour les professionnels que pour la vitalité d'une région.

Il en va des AOC comme des chevriers fermiers, qui sont plébiscités par la demande actuelle d'authentique qui émane autant des acteurs du territoire que de ceux de la profession. Cela permet d'atteindre un délicat point d'équilibre entre la nécessaire rentabilité économique qui va de pair avec des pratiques d'élevage moins valorisées, et les images flatteuses qui continuent de correspondre – au moins en partie – à la réalité du métier de chevrier. Ces images de qualité fermière, de produits du terroir et de mode de vie authentique sur des lieux superbes, sont aujourd'hui le résultat de la lente reconnaissance par le monde agricole et les institutions politiques et territoriales d'un métier initié il y a quelques décennies. Les AOC reflètent bien ce mouvement de reconnaissance, dont les conséquences paradoxales se manifestent dans la diversité des élevages et des éleveurs que nous avons rencontrés : des troupeaux de 500 chèvres Saanen nourries à l'aliment unique jusqu'au 35 chèvres hétéroclites qui pâturent en colline, de la fromagerie aménagée dans un vieux corps de ferme qui domine les montagnes du Pays de Dieulefit fonctionnant encore grâce à une dérogation à celle d'une fromagerie industrielle flambant neuve, du paquet de fromages emballés sous plastique dans le rayon du supermarché de Crest jusqu'au palet bleuté que nous tend, comme une merveille, une chevrière souriante.

Glossaire

Affineurs et « **producteur fermier livrant aux affineurs** » : ces chevriers vendent des fromages « en blanc », c'est-à-dire non affinés, à des entreprises d'affinage qui collectent à plusieurs producteurs et se chargent de leur commercialisation : les affineurs.

AFP : "Association Foncière Pastorale". Elle consiste en un regroupement des propriétaires de terres à l'abandon qui permet de créer une entité foncière suffisante pour viabiliser une exploitation.

AMAP : "Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne". C'est un partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme. C'est un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs, qui payent à l'avance une part de la production sur une période définie par le type de production et le lieu géographique. Les AMAP sont, pour le paysan : le maintien de l'activité agricole par la garantie de revenu ; pour le consommateur : des aliments frais, de saison, souvent biologiques, produits à partir de variétés végétales ou races animales de terroir ou anciennes.

BEP : "Brevet d'Études Professionnelles". Il donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié. L'obtention du diplôme permet la poursuite d'études, essentiellement vers les baccalauréats professionnels ou technologiques. Depuis la rentrée 2009, le B.E.P. est rénové et devient une étape dans le cursus du baccalauréat professionnel en 3 ans.

BTA : "Brevet de Technicien Agricole". Diplôme se préparant en deux ans, après un BEP, permettant de devenir technicien agricole ou bien d'exercer la profession d'exploitant.

Caillé présure (ou **caillé doux**) : Il résulte de l'action exclusive de la présure lors du caillage du lait et se caractérise par une forte minéralisation en calcium donnant des pâtes cohérentes et fermes caractéristiques des fromages de grand format. Il existe des caillés mixtes présentant des stades intermédiaires. A contrario, le **caillé lactique** résulte d'une acidification lactique et se caractérise par une déminéralisation plus ou moins complète aboutissant à des pâtes plus ou moins friables caractéristiques de fromages de petits formats. En conséquence, les caillés lactiques présentent une faible teneur en calcium. En revanche, ce dernier est beaucoup plus facile et moins contraignant à fromager (le caillage du lait ne doit pas être fait immédiatement après la traite, le caillé est beaucoup moins sensible aux bactéries et donc beaucoup plus stable à l'affinage et au transport). Pour des précisions concernant le mode de fabrication, voir la partie "transformer le lait" du chapitre III "Nourrir la chèvre".

Concentré(s) : voir **Ration**

Contrôle laitier : Il est pratiqué par un contrôleur officiel qui mesure les quantités de lait produites par chacune de toutes les chèvres du troupeau, ainsi que le **taux protéique** (= teneur en matières azotées), le **taux butyreux** (= teneur en matières grasses), et le **taux cellulaire** (= teneur en bactéries), ces taux étant les critères d'évaluation de la qualité du lait.

Coquetier(s) : Comme les "volailleurs", ils s'occupaient traditionnellement du ramassage des chevreaux, considérés comme un sous-produit de l'élevage caprin en France métropolitaine.

CTE : "Contrat Territorial d'Exploitation". Dispositif d'aides agri-environnementales, découplées de la production, visant à soutenir les pratiques agricoles d'entretien du territoire. Pour l'élevage, les pratiques pastorales et extensives ont été particulièrement soutenues. Ce dispositif n'existe plus aujourd'hui.

CUMA : "Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole". Créée en 1945, comme outil de réorganisation de l'économie agricole de l'après-guerre, elle est une société coopérative agricole, ayant pour objet de mettre à la disposition de ses adhérents du matériel agricole et des salariés.

Décrochage automatique : mécanisme automatique des machines à traire qui stoppe l'action de traite lorsque la mamelle est vide. Ce système est préconisé à partir d'une douzaine de griffes (les deux manchons que l'on place sur les mamelles et qui exercent une succion pour traire) car au-delà, une personne seule risque de ne pas enlever à temps de la chèvre les manchons dès la fin de la traite, provoquant ainsi une « sur-traite » qui abîme les mamelles des chèvres.

Désaisonnement : avancement artificiel de la période des mises bas, qui a naturellement lieu au printemps, en déclenchant plus ou moins précocement les chaleurs des chèvres. Plusieurs moyens sont possibles qui permettent d'influer sur l'apparition des chaleurs. Les **éponges**, imprégnées d'une substance synthétique analogue à l'hormone progestérone qui bloquent le cycle sexuel, sont introduites dans le vagin de la chèvre, et sont retirées pour déclencher l'ovulation. Ce procédé est la condition pour réaliser des **inséminations artificielles** (IA) à partir de paillettes imprégnées du sperme d'un bouc sélectionné. L'effet bouc désigne l'apparition des chaleurs chez les chèvres desquelles on a éloigné le bouc durant l'année, et que l'on ramène soudainement dans le troupeau, ou une partie du troupeau. Un réel désaisonnement est obtenu soit par traitement hormonal, utilisé conjointement ou non avec un traitement par photopériodisme. Les chaleurs des chèvres dépendant de la durée des jours, il consiste à reproduire artificiellement la durée du jour correspondant à la saison des chaleurs.

DJA : "Dotation Jeune Agriculteur". Elle consiste en une somme d'argent versée par l'Etat, par l'intermédiaire du CNASEA, au jeune installé. Pour en bénéficier, il faut être âgé de moins de 40 ans, et s'engager à rester agriculteur pendant 10 ans, opter pour le régime simplifié d'imposition à la TVA, et tenir une comptabilité de gestion pendant 10 ans.

Ensilage : Herbe ou maïs fourrage hachés finement et stockés dans un silo étanche développant une fermentation lactique assurant leur stabilité. L'ensilage sert principalement d'alimentation aux herbivores d'élevage durant l'hiver. Sa forte teneur en azote digestible permet d'augmenter considérablement le niveau de production laitière, mais conjointement avec une perte de qualité organoléptique du lait. Face à ce risque de "banalisation" du lait à transformer en fromage, l'usage de cet aliment, ainsi que celui de tout autre fourrage fermenté, est pros crit de beaucoup d'AOC fromagères, dont celles du Picodon et du Banon.

Entérotoxémie : maladie mortelle due à une alimentation trop riche.

Éponges : voir **Désaisonnement**

Gonfler : jargon. Météorisation mortelle due à la fermentation de fourrage (de luzerne notamment) dans la panse des ruminants.

Insémination artificielle : voir **Désaisonnement**

PAC : "**Plan d'Action Caprin**". Dans la région de Forcalquier, suite à la création de l'AOC Banon, le Plan d'Action Caprin a été mis en place pour recenser les terres potentiellement exploitables et créer des AFP dans le but d'installer des candidats sélectionnés.

Parcours : L'ensemble de l'espace agricole non cultivé, dont les ressources sont spontanées et communément dédiées au pâturage d'animaux domestiques, aux "parcours des troupeaux", bovins, ovins, caprins, équins et asins. Leur végétation est très diverse (mélanges d'herbes, de lianes, d'arbustes et d'arbres) et ne fait l'objet, ni d'interventions agronomiques (labour, semis, fertilisation...), ni d'exploitations forestières planifiées (plantation, coupe d'éclaircissage, élagage...). Ils sont parfois qualifiés de "pâturages pauvres", alors qu'ils peuvent, notamment en France, se révéler d'excellente valeur alimentaire pour des troupeaux habitués à les utiliser et non préalablement gavés de foin et de concentrés. Voir la partie A "Comment nourrir les chèvres" au chapitre III "Nourrir la chèvre".

Présure : C'est une substance organique extraite de la caillette des jeunes ruminants non sevrés contenant une enzyme (la chymosine). Pour des raisons de coût et d'approvisionnement on utilise aujourd'hui à des mélanges de présures d'autres animaux. De nombreuses autres substances sont aussi utilisées pour coaguler le lait : des champignons qui sécrètent des enzymes coagulants, des bactéries comme "Bacillus subtilis ou Bacillus cereus", et des végétaux.

Ration : Désigne le régime alimentaire quotidien des chèvres, variable en quantité et en qualité selon les élevages et les saisons. La ration comporte toujours des aliments dits « grossiers » (les fourrages, ceux pâturés et/ou ceux offerts à l'auge) qui, lorsque donnés seuls, ne permettent pas d'atteindre un niveau élevé de production laitière. C'est pourquoi, les fourrages sont en général associés chaque jour à des compléments azotés et énergétiques, dits « **concentrés** » : céréales (orge, maïs grain...), oléoprotéagineux (soja...) ou produits transformés d'origine industrielle. Les concentrés peuvent être donnés en une ou deux fois, voire plus fréquemment. Sont également associés à la ration, le sel, l'eau de boisson et des compléments minéraux, qui tous interagissent lors de la digestion et l'assimilation des nutriments. On dit parfois « **ration pâturée** » pour évoquer les végétaux pâturés par les chèvres au cours d'une journée.

Rotations de cultures : technique agricole qui consiste à améliorer la production et les sols en faisant se succéder des cultures de familles botaniques différentes d'une année à l'autre. Par exemple, des légumineuses après des céréales, suivies d'une année de jachère.

SAFER : "Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural". C'est une institution privée, qui compte parmi ses actionnaires les syndicats agricoles. Son rôle est de veiller au maintien de la vocation agricole des terres (rôle qui se justifie par le fait que les terres agricoles ont une valeur moindre que les terrains résidentiels), à l'amélioration des structures foncières des exploitations et à la facilitation de l'accès au foncier des candidats à l'installation.

Système d'exploitation : on classe couramment les exploitations selon l'origine et la nature de l'alimentation des chèvres : « **pastorales** » qui utilisent majoritairement des parcours, « **herbager** » qui utilisent exclusivement ou majoritairement des prairies cultivées, « **zéro-pâturage** » ou « **hors-sol** » lorsque les chèvres ne sont nourries toute l'année qu'en bâtiment. Voir la section « préambule didactique » au chapitre "Nourrir la chèvre pour produire du lait".

Taux butyreux, Taux protéique, Taux cellulaire : voir **Contrôle laitier**