

Groupe caprin : Au pays des Cabécous et des Rocamadours.

C'est au cœur du Périgord Vert ,à Saint Front sur Nizonne (Dordogne), que se sont tenues les journées d'étude du Groupe Caprin de la SEZ, les 20 et 21 octobre derniers.

L'historique de l'élevage caprin du Sud-Ouest et de ses fromages emblématiques retracée et racontée par ses acteurs directs (éleveurs, artisans fromagers, techniciens) a constitué un temps fort de ces journées, alimentant des débats riches et passionnés.

La matinée a été consacrée à la filière caprine de Dordogne grâce au travail remarquable de préparation réalisé par un groupe de professionnels : historique de l'organisation de la profession caprine, création de coopératives pour la collecte de lait, naissance et développement des fromageries artisanales, constitution d'une interprofession, dynamique créée autour de la protection du Cabécou du Périgord avec une marque collective. Une histoire humaine ponctuée d'évènements et de périodes difficiles, dont la cohérence dans le temps a été mise en évidence par les témoignages présentés.

D'une production confidentielle à une filière organisée a été le fil conducteur de la présentation consacrée au fromage d'appellation d'origine : le Rocamadour. Rôle des hommes, structuration de la filière, montage du dossier de reconnaissance en AOP, effort collectif pendant les longues années de procédure ont abouti à l'obtention de l'AOP en 1996 avec pour résultat une production multipliée par trois en une décennie.

L'exposé sur l'historique du Cabécou d'Autan a retracé les efforts déployés pour définir une marque collective sur plusieurs départements. Efforts qui n'ont pas abouti mais dont le témoignage et l'analyse de la démarche sont intéressants dans le contexte régional.

D'autres thèmes ont également été présentés avec l'histoire de la production caprine dans le Lot et Garonne, la migration des chevriers béarnais en France et en Europe ainsi qu'une présentation de la chèvre de race pyrénéenne et de son renouveau actuel.

Certaines de ces présentations feront prochainement l'objet d'une publication.