



Présentation

Des éleveurs·ses de troupeaux caprins laitiers pâturants souhaitent mieux **valoriser la viande caprine**, considérée encore aujourd'hui comme un sous-produit de la production laitière. Ils et elles se sont organisés en associations départementales.

La Fédération nationale *Cabri d'ici.fr* a pour but la structuration de cette filière alternative au circuit-long et de faire la promotion de cette viande méconnue mais pleine de qualités !

Cabri d'ici ... pourquoi ce nom ?

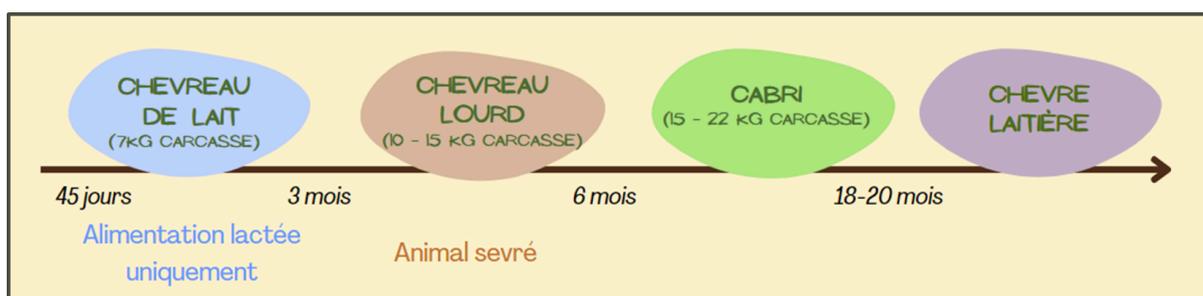
Cabri

C'est un chevreau âgé de **7 mois ou plus**. Sa viande est rouge, tendre et peu grasse. La réflexion de la démarche est partie du Cabri mais aujourd'hui les fermes valorisent l'ensemble des catégories d'animaux du troupeau (**chevreaux de lait, chevreaux lourds, cabris / chevrettes, animaux adultes**).

d'Ici

C'est une démarche **localisée** dans chaque département. Les animaux sont **nés, et élevés à la ferme laitière**. C'est une alternative au circuit long et un moyen de valoriser tous les produits de la ferme (lait + viande).

Les produits carnés valorisés



Exemples de produits préparés par les fermes

Viande fraîche	Viande transformée	Conserve	Salaison
			
Carcasse entière Pièces découpées sous-vide	Saucisses Merguez Steaks hachés	Rillettes (nature, piment Espelette, tomates séchées, thym citron) Terrine de foie, confit de foie Tajines (abricots-tomates séchées, Anjou rouge, curry, ...) Sauce bolognaise	Saucisson sec Chorizo

Les motivations des fermes engagées

- Faire **découvrir la viande caprine** et lui redonner une place dans les habitudes de cuisine
- Développer les **circuits-courts et locaux** de commercialisation
- Redonner de la **cohérence à la filière** en valorisant les animaux des élevages laitiers
- **Soutenir l'élevage paysan et durable**

La Charte d'engagement qui constitue la base de la démarche

- Des **chèvres au pâturage**
- Des **fermes à taille humaine** (en taille de troupeau et en surfaces)
- Des **chevreaux élevés au lait naturel** (allaitement sous les mères ou lait de chèvre ou de vache distribué)
- Une **autonomie alimentaire**
- Une **économie d'intrants**



Les associations départementales



- Objectif : **autonomiser la filière par un fonctionnement territorial**
- Principes communs : chevreaux issus d'élevages de chèvres laitières, chevreaux et cabris nés et élevés à la ferme, système d'élevage extensif et/ou bio,
- Logo commun décliné par département,

Exemple de projets menés par les associations départementales :

Mener des temps d'échanges sur les pratiques agricoles

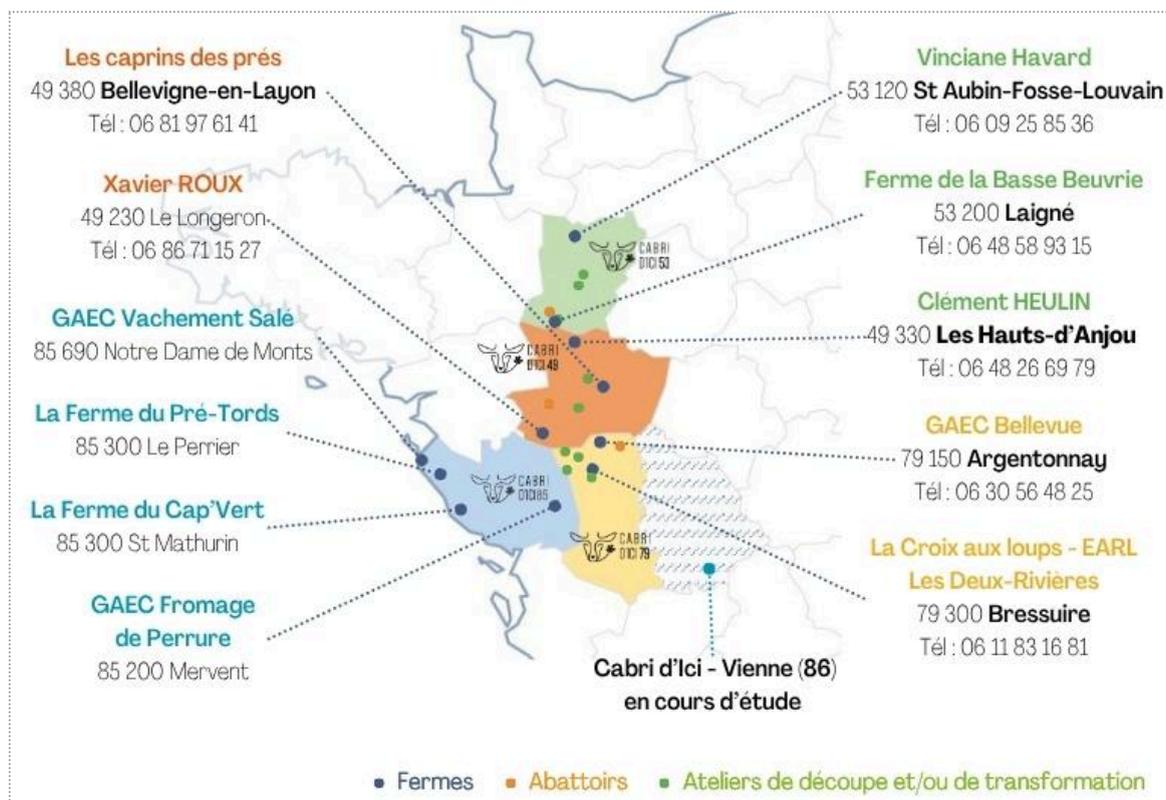
Créer-consolider des partenariats avec des opérateurs locaux

Réaliser de la recherche autour de la découpe et la transformation

Réaliser des études économiques: systèmes d'élevage et coûts de production

Communiquer (fermes-ouvertes, vidéo de sensibilisation ...)

Rechercher des débouchés



Une Fédération Nationale



La Fédération *Cabri d'ici .fr* a été créée en juillet 2023.

Ses missions:

- Fédérer les associations départementales entre elles et porter une voix commune,
- Initier à la création de nouvelles associations sur d'autres départements et organisées sous le même fonctionnement,
- Travailler sur la communication interne et externe (Semaine du goût, représentation extérieure, site internet ...)

Vous souhaitez en savoir plus ?

Contacts:

adresse mail de la Fédération Cabri d'ici.fr:

cabridici@gmail.com

→ Laissez vos coordonnées et nous vous rappellerons.

Espace Ressource

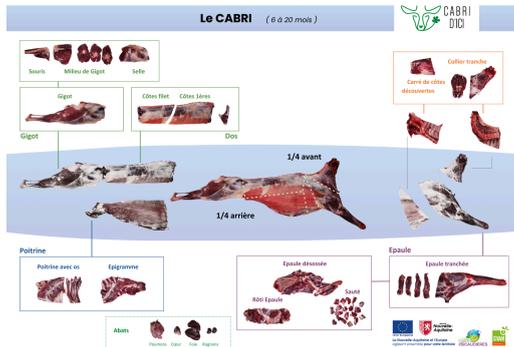
Les ressources ci-dessous ont été réalisées en partenariat du Campus des Sicaudières de Bressuire (79) et du CIVAM du Haut Bocage.

Les formateurs de l'atelier de découpe et de transformation ont participé à la conception technique de ces outils.



→ Pour ouvrir la ressource cliquez sur le lien

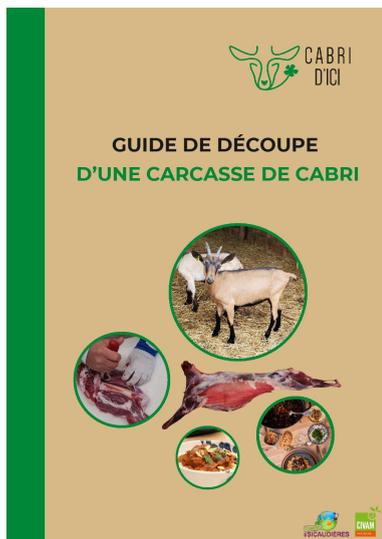
- **Poster découpe cabri**



Un poster à destination de tous les professionnels (bouchers, apprentis bouchers, transformateurs, éleveurs...)

→ [Poster ICI](#)

- **Guide de découpe d'une carcasse de Cabri**



Un guide de découpe à destination de tous les professionnels (bouchers, apprentis bouchers, transformateurs, éleveurs...).

Etape par étape et à l'aide de photos et de vidéos accessibles par QR Code, vous visualiserez la découpe d'un cabri.

→ [Guide de découpe ICI](#)

- **6 Fiches techniques à destination des ateliers de transformation**



Des recettes à destination des professionnels (transformateurs, éleveurs...).

→ [Fiches ICI](#)

Merci à nos financeurs:



Fonds Européens Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

