

Des barres au lait de chèvre



Un ancien éleveur lance une barre énergétique au lait de chèvre à destination des sportifs. Basé en Touraine, So Chèvre met l'accent sur les propriétés nutritionnelles de ce lait.

Tous les bienfaits du lait de chèvre concentrés dans une barre. C'est le pari que lancent Sébastien Duboc, sa nouvelle entreprise Amaltup et sa marque So Chèvre. Depuis ce printemps, il propose des encas nommés « enCapri » qui contiennent 26 à 29 % de lait de chèvre ainsi que des fruits secs et des céréales. « La liste d'ingrédients est épurée et nos encas n'ont pas d'additif, de conservateur ou de colorant, explique Sébastien Duboc, ingénieur agricole et ancien éleveur de chèvres. Nos snacks de 39 grammes sont équilibrés et apportent

160 kcal, soit environ 8 % des apports journaliers recommandés en glucides et protéines. »

Dans une ancienne laiterie au cœur du bassin caprin

Les encas, qui se déclinent en version épeautre et noisette ou riz et coco, ont une texture souple et un léger arrière-goût caprin. « Un enCapri correspond à un petit verre de lait de chèvre, explique le chef d'entreprise de 32 ans qui mise sur l'image saine et naturelle du lait de chèvre. Avec le développement des yaourts au lait de chèvre, les consommateurs

▲ AVEC LES ENCAPRIS, SO CHÈVRE veut valoriser le lait de chèvre et ses dérivés dans une gamme de produits innovants à vocation « santé ».

L'Iran veut doubler sa production de lait

Une étude de l'Institut de l'Élevage montre les opportunités, mais aussi les difficultés, pour exporter en Iran le savoir-faire et les techniques de la filière caprine française.

De retour sur la scène internationale avec la signature des accords sur le nucléaire et la levée des sanctions en 2015, l'Iran connaît une forte demande en produits animaux et en technologies », rapportaient Philippe Chotteau et Jean-Marc Chaumet de l'Institut de l'Élevage, de retour d'une série de missions pour le compte de la CNE et d'Interbev. Avec 48 millions d'ovins et 19 millions de caprins pour 8 millions de bovins, l'Iran est un grand pays d'élevage de petits ruminants. La production laitière est pourtant essentiellement bovine avec 8,5 millions de tonnes de lait de vache produites mais il y aurait également 600 000 tonnes de lait de brebis et 300 000 tonnes de lait de chèvre produites chaque année.

« Les Iraniens consommeraient environ 100 litres de lait par habitant et par an, soit la moyenne mondiale, explique Jean-Marc Chaumet. Mais le sixième plan

quinquennal a pour objectif d'augmenter la consommation de produits laitiers de 50 % ». Pour les laits de petits ruminants, les ambitions sont également fortes puisque les autorités aimeraient doubler la production de lait de chèvre d'ici une dizaine d'années.

Un modèle caprin hors-sol à faire fonctionner

La grande majorité des troupeaux ovins et caprins sont en vaines pâtures autour des villages avec peu de compléments. Le lait de ces petits ruminants dont la productivité est faible est transformé localement en fromage lighvan, en dough (un lait fermenté) ou en kashk (une sorte de yaourt déshydraté). Sur tout le pays, seuls 2 000 élevages « industriels » accueilleraient des ovins ou caprins. Avec la volonté de limiter la pression de pâturage sur les parcours, le gouvernement iranien

voudrait proposer un modèle de ferme à zéro pâturage mais avec, forcément, beaucoup d'importations d'aliments du bétail dans un pays déjà fortement dépendant en alimentation animale où seuls 10 % du territoire sont cultivés.

« Certains Iraniens veulent investir dans la production caprine comme ils l'ont fait pour l'élevage bovin », explique Philippe Chotteau. Si des investisseurs individuels privés et des compagnies laitières ont déjà importé de la génétique européenne (Alpines et Saanen depuis la France et Murciano Granadina depuis l'Espagne), ils ont maintenant besoin d'assistance technique, de formation et de conseils pour faire fonctionner correctement ces fermes et développer des gammes de fromages de chèvre. « Avec 80 millions d'habitants et une forte volonté d'exporter régionalement, l'Iran peut représenter une opportunité pour la filière caprine française », suppose Philippe Chotteau qui ne sous-estime cependant pas l'instabilité géopolitique de la région et les difficultés pratiques parmi lesquels les transferts financiers. ■ **Damien Hardy**

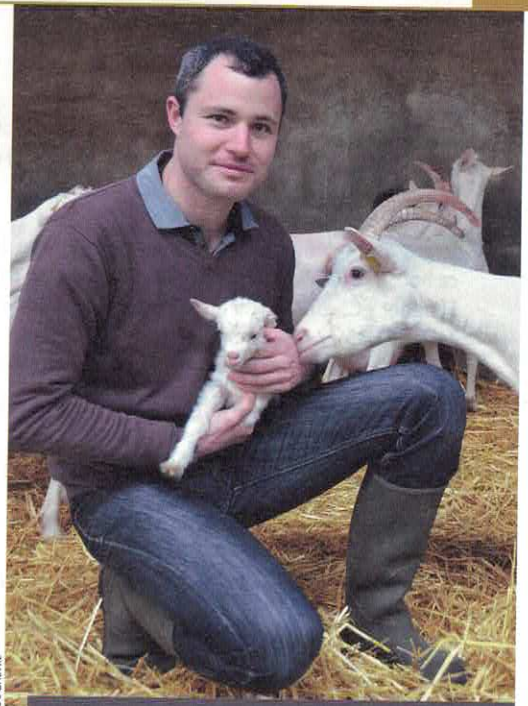
commencent à prendre l'habitude d'en consommer autrement qu'en fromage ». L'entreprise s'est implantée en Touraine, « au cœur du bassin caprin », dans les locaux de l'ancienne laiterie coopérative de Parçay-sur-Vienne (Indre-et-Loire).

Bientôt une boisson lactée longue conservation

Pour l'instant, la fabrication est sous-traitée et le lait déshydraté vient de l'Union laitière de la Venise verte en Vendée. So Chèvre envisage de fabriquer elle-même ses produits d'ici trois ans. Elle sortira à l'automne un biscuit au lait de chèvre élaboré avec les étudiants d'UniLaSalle Beauvais. « J'ai d'autres idées et on pourrait envisager une boisson lactée longue conservation ou de la confiture de lait d'ici un an », imagine Sébastien Duboc qui s'est appuyé sur de nombreuses structures d'accompagnement à la création d'entreprise pour finaliser son projet. En attendant, les premiers encas sont distri-

bués via les réseaux sportifs (magasins et salles de sport, vente en ligne via des coachs...), diététiques (parapharmacies, boutiques de produits naturels...) et locaux (fromageries-crèmeries et lieux touristiques du Centre-Val de Loire). Présentés en carton de 24 ou dans des présentoirs en bois de 96, les encas qui se conservent un an à température ambiante sont vendus au prix conseillé de 2,40 euros. « On est loin des Grany à 40 centimes mais nous vendons un produit qualitatif et naturel », défend Sébastien Duboc.

Pour l'instant, le produit original semble plaire. La prévente sur ulule.com a déjà permis de commercialiser plus de 1 600 encas en moins de deux mois. Présent au Salon de l'agriculture de Paris et dans les médias du Centre-Val de Loire, Sébastien Duboc a su faire parler de son projet mais « il reste à transformer ce bon accueil ». Les bienfaits naturels du lait de chèvre devraient l'y aider... ■ **Damien Hardy**



SoCulture

▲ **SÉBASTIEN DUBOC** a été salarié dans les équipements de traite, la nutrition animale et le conseil en élevage avant de s'associer pendant deux ans sur un élevage de chèvres avec transformation fromagère.

Mêmes gènes de la domestication entre chèvre et mouton

Mené par le CNRS de Grenoble et l'université Grenoble-Alpes, un consortium européen de chercheurs s'est penché sur la question de la domestication des ovins et caprins à travers la génétique. Les animaux domestiques montrent en effet des différences importantes au niveau comportemental, morphologique et physiologique par rapport à leurs cousins sauvages. Au cours de l'Histoire, les hommes ont d'abord sélectionné les animaux pour leur docilité et leur développement rapide, faisant apparaître involontairement des caractères nouveaux (couleur de robe, cycle productif différent, etc.). Les chercheurs ont comparé le génome de plusieurs races aujourd'hui domestiquées à celui de leurs ancêtres respectifs, l'aegagre et le mouflon asiatique, qui vivent toujours en Turquie et en Iran, régions où a débuté l'élevage. Pour chaque couple d'espèces (chèvre/aegagre et mouton/mouflon), des séquences d'ADN différenciant sauvages et domestiques ont été identifiées, celles-ci contenant des gènes impliqués dans le fonctionnement du système immunitaire, du système nerveux et de la reproduction. Les chercheurs ont donc émis l'hypothèse que ces séquences avaient été modifiées sous l'emprise de la domestication. Mais la découverte majeure est que la moitié de ces séquences sont communes entre chèvre et mouton. La domestication impacte des zones identiques du génome, mais pas toujours de la même manière. Par exemple, les hommes ont pu sélectionner les moutons pour une laine blanche uniforme et les chèvres pour la diversité de leur pelage. ■ **B. M.**

ISOLATION / HYGIÈNE
depuis plus de 20 ANS

KIT

NOS SOLUTIONS
pour rénover
ou aménager
vos locaux

■ **Portes frigorifiques**
■ **Portes de service**

■ **Panneaux sandwich**
30 à 100 mm

- Plaques de PVC 2 mm
- Accessoires de pose
- Lanières souples

MAINE AGROTEC
www.maine-agrotec.fr

02 43 03 18 03 / Fax 02 43 03 69 36