



## Vers les 20 ans de la Route du Chabichou et des fromages de chèvre: l'anniversaire d'une agri-culture d'ouverture à la société

Vouloir agir sur son territoire rural en s'ouvrant sur la société au travers de son activité professionnelle voilà sans doute la première motivation des éleveurs de chèvres, des producteurs de fromage fermier et des laiteries des haltes de la Route du Chabichou à la fin des années 1980. Le développement agricole organisé par filière s'intéresse principalement aux consommateurs des circuits longs. Il ne laisse que peu de place aux initiatives individuelles ou collectives pour promouvoir une implication transversale en direction des habitants des pays, des consommateurs des marchés, des touristes ou des scolaires.

Le paysan est l'habitant du pays. Dès 1967, le sociologue Henri Mendras titrait « la fin des paysans »; pourtant une fibre paysanne continue de vivre dans le cœur d'éleveurs de chèvres et de fromagers réunis sur les haltes de la Route du Chabichou. Point de nostalgie passéiste dans cette posture sociale mais le simple désir de préserver et conforter un mode de vie, un tissu de relations entre groupes, une histoire, des savoir faire, bref la culture du "bien vivre ensemble" et cette envie d'aller à la rencontre d'autrui qui s'est manifesté de bien des façons depuis près de ces 20 dernières années. Mais avant d'étudier plus précisément ces différentes fonctions de "la Route", il convient de rappeler les différents éléments du contexte local qui ont permis l'émergence de ce projet.

**Naissance de la Route: l'histoire d'un projet professionnel, politique et territorial qui débute à la fin des années 1980.**

Le Poitou méridional est le bassin historique de la production caprine dans le grand ouest français. Ce territoire rural n'échappe pourtant pas à la concentration des exploitations, au vieillissement de sa population et à la diminution des élevages, toutes espèces confondues. La production caprine est elle même en pleine mutation après de graves crises successives (1982, 1990, 1997 par exemple); les élevages se spécialisent et se délocalisent vers le nord des Deux-Sèvres, ou la Vendée proche.

La succession des premières crises de surproduction du lait de chèvre semble induire, en 1990, l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (ou AOC) pour le célèbre Chabichou du Poitou. La députée de l'époque du sud Deux-Sèvres, madame Ségolène Royal, a activement oeuvré à la concrétisation de ce projet, en germe depuis plusieurs années déjà et activé depuis 1989. Dans la foulée, le premier Festival du Chabichou rassemble à Melle tous les acteurs du territoire (filiale caprine, collectivités, acteurs du tourisme, associations, métiers de bouches, artistes...) et reste pendant les dix années qui suivent un véritable rendez vous populaire et festif.

Aux réflexions engagées sur le territoire pour une meilleure valorisation économique des atouts humains et touristiques, s'ajoutent les réflexions propre à la filière caprine pour :

- éviter la « délocalisation » qui s'amorce (avec la concentration et des élevages et des entreprises laitières) et la « désertification » qui peut en résulter (agrandissement des exploitations, arrêt de l'élevage, perte d'emploi sur tout le territoire, perte d'identité),
- communiquer davantage (paradoxalement?) sur le métier d'éleveur, de producteur plus généralement, faire savoir « en direct » la fierté du métier, retrouver par le contact avec les consommateurs - citoyens, la confiance, la transparence.

C'est dans ce contexte complexe de mutation que se constitue donc en 1993 l'association « Route du Chabichou et des fromages de Chèvre du Pays Mellois et Haut Val de Sèvres ». Le territoire de l'AOC du Chabichou, un instant pressenti comme territoire de la Route, n'a pas résisté aux enjeux de filière et aux rapports de force préexistants qui traversent cette production caprine de Poitou-Charentes: enjeux religieux entre protestants et catholiques - enjeux politiques (droite, gauche), enjeux syndicaux (la particularité du syndicalisme caprin en marge/rupture du syndicalisme officiel de la FNSEA), enjeux économiques avec le rapport de la puissance de la filière laitière issue du mouvement coopératif avec la filière fermière préexistante.

**Figure 1:** identification des adhérents de la Route du Chabichou et des Fromages de chèvres



La Route naît alors dans ces deux pays: le Pays Mellois et le Pays du Haut Val de Sèvre. Tous les acteurs au demeurant sont présents à la constitution de l'association, à savoir :

-les acteurs économiques de la filière caprine : éleveurs laitiers, producteurs fermiers, industries laitières, interprofession régionale (BRILAC), association centrale des laiteries coopératives (ACLIC), Syndicat du Chabichou AOC.

Est-ce une belle unanimité?...ou une unanimité de façade? Dix éleveurs et producteurs fermiers figurent aujourd'hui encore parmi les membres fondateurs. Six d'entre eux sont toujours en 2009 parmi les 26 haltes de "la Route" dans sa version actuelle. Ce qui est plutôt positif pour l'association au regard du temps écoulé et de l'histoire de chacun.

Des quatre laiteries adhérentes à l'origine, il en reste deux qui représentent trois sites de production de fromages de chèvre.

-les acteurs de territoire : les associations, les offices de tourisme et son comité départemental, des institutions (DDAF, etc).

Après cette rapide histoire des origines de l'Association de la Route du Chabichou, abordons à présent les actions et fonctions que se sont données ses membres depuis le départ.

### **Six missions et fonctions des membres de l'association de la Route du Chabichou: transversalité et multifonctionnalité**

La représentation du métier d'éleveur et de fromager que se donnent les adhérents de la Route du Chabichou s'est traduite dans les multiples actions développées par l'association. Nous les présentons ici en ayant retenu une typologie précisant les fonctions visées par l'association et les publics visés, à savoir :

#### **1 - la fonction d'accueil** tout d'abord et d'ouverture des fermes et des ateliers de transformation

Promouvoir le fromage de chèvre auprès des touristes notamment, et en faire un véritable axe de développement, nécessite la rencontre directe avec les producteurs. Le souci de transparence auprès des consommateurs, s'accompagne d'une réelle volonté des éleveurs et des producteurs de partager avec le public la passion de leur métier, leur savoir-faire, mais aussi de partager leur difficultés dans un monde rural qui change très vite. Les 19 haltes qui jalonnent les 180 km de la Route lors de son inauguration, sont identifiées et fléchées (le balisage complet sera fini en 1995), le premier dépliant et sa carte est présent dans tous les offices de tourisme et lieux touristiques, une vidéo est réalisée. Un budget de 1 million de francs est consacré à cette première étape. Aménager les haltes pour accueillir le public dans de bonnes conditions (salle d'accueil, aménagement de visites des ateliers fromagers) est une priorité qui nécessite un financement supplémentaire de 327.000 F.

**Figure 2:** identification des adhérents de la Route du Chabichou et des Fromages de chèvres



L'accueil dans les lieux de productions est donc bien au centre de la construction de la Route en ces premières années, (la mobilisation des moyens financiers en témoigne). Le public recherché va de l'habitant du territoire, aux vacanciers et aux autocaristes. De sa double vocation, professionnelle et touristique, la Route emprunte au secteur touristique ses méthodes de prospection et d'analyses (remplir les statistiques de fréquentation de chaque site par exemple pour évaluer l'impact de la Route fut toujours difficile - les producteurs sont souvent fâchés avec « les papiers »! - mais faisait partie d'une restitution à chaque AG

jusqu'en 1999. Des rallyes fromagers sont organisés pour faire parcourir et découvrir la Route, ses haltes et le patrimoine qui jalonne ces deux pays riches d'histoire. A noter également que le premier président de la Route est le président de l'office de tourisme du Pays Haut Val de Sèvres, présidence de la Route qu'il assurera jusqu'en 1997.

Nous verrons ensuite que cette fonction d'accueil toujours présente, à néanmoins laissé place progressivement à d'autres modes d'actions.

**2 - la fonction d'animation d'un territoire** par l'organisation et la participation à des évènements festifs locaux (fêtes, foires, comices, marchés, etc.)

Il est impossible de ne pas relier cette fonction d'animation du territoire avec les dix éditions du Festival du Chabichou (1990-2000). Ces Festivals ont ouvert la voie de tous les partenariats que la Route a entretenus, développés depuis lors. Jusqu'en 1998, l'organisation du Festival est assuré par l'association melloise « les Amis du Chabichou » (née dans la foulée de l'AOC du Chabichou pour la défendre et la promouvoir) association qui joue un rôle prépondérant dans la construction et structuration de celle de la Route, en mettant par exemple à disposition partielle ou totale une animatrice. (pour mémoire en 1996, le budget de la route est de 52.517 francs, l'animation est entièrement prise en charge par les bénévoles).

**Figure 3:** exemple d'affiches du Festival du Chabichou



En 1999, les Amis du Chabichou passe le relais à la Route dans des conditions difficiles: la municipalité de Melle, important partenaire (mise à disposition humaine et matérielle, financière) annonce son intention d'organiser ce festival tous les deux ans (elle est sollicitée par d'autres associations du Mellois). La filière « officielle » montre les premiers signes d'abandon de son soutien, officialisée en 2001: l'Association Centrale des Laiteries Coopératives (ACLC) décide de ne plus participer au Festival du Chabichou « privilégiant d'autres modes de promotion »...dont acte!

En 2001 donc, exit le Festival du Chabichou... faute de moyens financiers, difficultés qui imposeront le licenciement de l'animatrice recrutée en 1998. Mais la volonté et la dynamique sont en place depuis longtemps, qui vont permettre de rebondir.

Il faut cependant reconnaître que sans l'obstination et l'énergie de quelques bénévoles, l'association aurait pu s'arrêter là, car jusqu'en 2005 les difficultés à trouver des financements absorbent une énergie considérable.

Toutefois la présence de la Route dans les manifestations locales, les partenariats engagés avec les associations locales (culturelles, sportives...) ne cessent de s'amplifier et assoient son ancrage territorial: de partenaire, la route devient « organisatrice » et engage dans le même temps des actions autour du goût, de la gastronomie, de la pédagogie, dont nous parlerons plus loin.

**Figure 4:** programme de la Fête de la Chèvre 2002 à Melle

### Fête de la Chèvre et des Fromages

à Melle

**Programme :**

Dès 10h00

- La chèvre dans tous ses états
- Les artistes du Pays vous présentent leurs œuvres (bois, fer et peinture) Patrick Dugoud, Michel Jollet et Micheline Mathieu.
- La Ronde des fromages de la Route du Chabichou avec :  
Le Villageois, Lacroix, Saboureau, Marboeuf, Georgelet,  
Les Gors, Fontenille, Soignon, Sèvre et Belle.

11h30

- Apéritif musical avec *Christian Pacher* et la *Chorale à travers Chants*.

12h30

- Repas Gastronomique (15 €) dressé par :  
l'Argentière, les Glycines, le Palais, Palais des Gourmandises,  
Daniel Martin et Alain Delisle.

16h00

- Musique et chants  
en compagnie de *Jean et Ulysse Dubois*

  
 Pays Mellois

**Coupon de réservation à retourner avant le 08/10/2002 à :**  
 Route du Chabichou - La Toucherolle - 79110 Loubigné

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tel : .....

Nombre de personne : .....

Prix : 15 € par personne à l'ordre de la Route du Chabichou



**La Route du Chabichou**  
vous invite à la

## Fête de la Chèvre et des Fromages

à Melle  
Salle des fêtes



**Dimanche**  
**13 octobre 2002**

Il  
n'est de  
Chabichou  
que du  
Poitou



Repas  
gastonomique  
à 12 h 30

**Renseignements  
et réservations**  
 Tél : 05 49 29 73 48  
 Fax : 05 49 29 58 99  
 Site internet :  
[www.chabichou.tm.fr](http://www.chabichou.tm.fr)

**Avec le Chabichou du Poitou**  
 Appellation d'Origine Contrôlée,  
 différenciez votre plateau de fromages, et souvenez-vous :  
 "il n'est de Chabichou que du Poitou"  
 (célèbre devise du syndicat de défense du Chabichou du Poitou)

En 2002, la Route organise la Fête de la Chèvre à Melle pour renouer avec la tradition du Festival du Chabichou. Elle s'engage à préparer cette manifestation tous les deux ans dans une ville différente pour réunir et fédérer tous les acteurs du territoire.

Cette première édition (totalement prise en charge par les bénévoles) est le point de départ d'un changement de « posture » qui est bien visible aujourd'hui : La route assume sa place dans l'animation de son territoire d'origine.

**Figure 5:** photographie Fête de la Chèvre 2007 à Celles sur Belle



Depuis son élargissement en 2007 à l'ensemble du territoire de la Région Poitou-Charentes, il lui reste à trouver les ressources nécessaires pour réussir ce même ancrage dans les territoires de ses nouveaux adhérents.

### **3 - la fonction pédagogique** par la participation à la formation des jeunes et des moins jeunes à l'élevage, à la fabrication fromagère, à l'initiation au goût

L'ouverture des haltes de la route au public est la première « volonté » pédagogique: c'est bien en accueillant, en faisant visiter les chèvres ou leur fromageries, en laissant sentir, toucher, goûter que les producteurs communiquent et transmettent messages et savoir-faire. Se doter d'outils pédagogiques pour mieux recevoir les écoles en particulier est un souci constant qui génère des travaux collectifs avec d'autres acteurs de la filière caprine. La conception et la réalisation d'une valise pédagogique avec le syndicat caprin, la FRESYCA, le lycée agricole de Melle a ouvert la voie de la mutualisation et a contribué à imposer la Route comme un véritable partenaire sur cette question.

La première participation de la Route à la semaine du Goût en 1999 réunit tous les ingrédients du projet : l'accueil dans les fermes spécialement dédié au jeune public, l'organisation à l'extérieur d'initiation au goût et d'exposition où se mêlent histoire, territoire, créations artistiques. (Le modeste budget de 325 francs).

Ces dix années d'animations pendant cette semaine nationale ont structuré le projet pédagogique de la Route:

- *sensibiliser et éduquer le jeune public aux saveurs caprines, faire découvrir la production caprine et conforter ainsi l'économie et l'identité caprine du territoire, tout en le faisant considérablement évoluer.*

Les dernières éditions sensibilisent de 8 à 10000 jeunes aux fromages de chèvre - à peine quelques centaines d'enfants les premières années - mais l'évolution « statistique » pour spectaculaire qu'elle soit, reflète à la fois la diversité des publics touchés (de la maternelle à l'université) et des modes d'interventions multiples. Ces initiations au goût n'ont plus pour seul cadre les lieux de productions. Les fromages se dégustent en classe, dans les restaurants scolaires et universitaires, dans les animations au coeur des halles de centre-ville.

On constate une forte diminution des visites d'élevage, liée en partie aux contraintes budgétaires et réglementaires des établissements scolaires. Par contre les interventions en classe se multiplient sans qu'elles soient par ailleurs prises en charge par les producteurs eux-mêmes qui délèguent aux salariés de l'association. La présentation et la dégustation des fromages dans les selfs restent toutefois un temps de partage fort entre les producteurs eux-mêmes et les jeunes. Il est paradoxal de constater que la Route qui avait comme première ambition l'accueil dans les lieux de productions, pourrait voir cette fonction passer en second plan.

**Figure 6** : Accueil d'écoles dans les haltes de la Route du Chabichou



Sur ce sujet en particulier, la Route reflète bien les évolutions, les contradictions et les difficultés (enjeux) de bien des associations:

- la constitution initiale autour d'un projet porté par les acteurs premiers et bénévoles,
- l'implication importante de ces bénévoles dans le portage du projet qui se heurte rapidement aux difficultés financières et de disponibilité temporelle,
- la recherche de financement pour assurer des moyens humains (dépendant des aléas politiques le plus souvent),
- et la « professionnalisation », mais aussi la délégation aux salariés (avec le délicat partage entre temps bénévoles et temps salariés).

En 2005, l'association pour la première fois depuis 1998 dispose de moyens financiers à l'auteur de son projet (la Région Poitou-Charentes a changé de majorité politique). Toutes les actions engagées vont s'amplifier à partir de cette date. La relative sécurité financière permet d'assurer la présence de l'équivalent d'1,3 temps plein, consacré à l'organisation logistique, financière, pédagogique, événementielle... Une centaine d'animation est réalisée annuellement, sur un territoire de plus en plus élargi. Ces animations confortent les positions de la Route dans le territoire et la filière (une partie de cette filière néanmoins s'obstine à la considérer comme marginale).

Si elles restent fidèles au projet initial, il est vital de réinterroger ce projet qui est le plus souvent discuté en terme de « chiffre »: nombre d'animation, quantité de public touché, diversité géographique, articles de presse...autant d'indicateurs révélateurs du dynamisme de l'association mais qui ne doivent pas masquer les véritables enjeux, y compris quand ces enjeux/effets ne sont pas totalement perçus, intégrés par les acteurs d'origine. L'élargissement de la Route doit être l'occasion de reposer un projet partagé et collectif, de réfléchir à son « autonomie » ou « dépendance » financière. Quid de toutes ces actions sans moyens financiers? Qui pour les porter? Quelles motivations sont le ciment de ces adhérents qui constituent les haltes?

**Figure 7:** : Les écoles de la Mothe Saint Héray au Grand plateau de fromage de chèvre. Semaine des fromages 2008

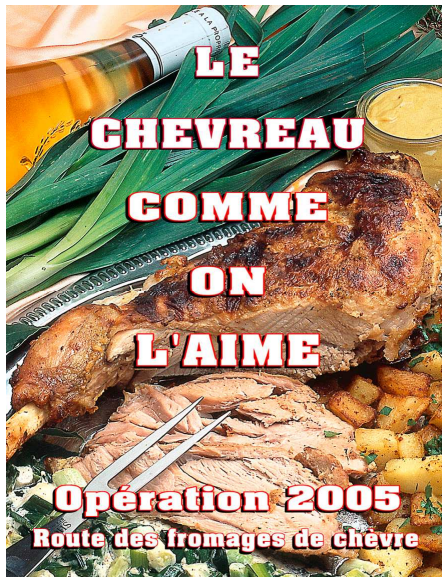


#### **4 - la fonction de mise en relation des producteurs avec d'autres corps de métiers :**

- **des métiers de bouche (restaurateurs, boulangers, etc.) pour faire découvrir les produits caprins et sa gastronomie traditionnelle ou plus moderne, dans l'organisation de concours des saveurs caprines également**

Les fromages de chèvre sont traditionnellement consommés dans cette terre de chèvre. Marier fromages, pains, vins est une première évidence, et naturellement les relations avec les boulangers et les restaurateurs du pays ont été étroites dès l'origine. (Le premier dépliant de la Route consacre une de ses pages aux recettes d'un chef du mellois) L'ambition est de promouvoir la richesse et la diversité du plateau de fromage régional mais aussi de le mettre en cuisine. Le «fromage dans tous ses états» se décline alors de l'apéritif au dessert. Les premières fiches recettes proposent préparations traditionnelles (patatou, tourteau, chevreau à l'ail vert...) mais aussi tomates farcies au chèvre, chèvre chaud... Les Chefs locaux s'emploient à créer de nouvelles recettes et sont sollicités pour préparer des menus «caprins» que le public découvrent lors des manifestations locales.

**Figure 8:** le visuel des opérations chevreau



**Figure 9:** Cuisine du Dauzac à Niort



L'opération printanière du « Chevreau comme on l'aime » née en 1998, étend l'identité culturelle caprine du sud Deux-Sèvres à la viande de chevreau (préparée à Pâques « à l'ail vert », mais en net recul de consommation). La Route vise à relancer la consommation de ce produit et réunit progressivement avec cette opération de nouveaux partenaires - éleveurs bien sûr, groupement de producteurs, abatteurs et distributeurs (bouchers, charcutiers). L'intention est aussi de redonner l'envie de cuisiner dans les foyers, aussi un dépliant spécifique de recettes de chevreau est largement mis à disposition du public, non seulement chez les restaurateurs et fermes auberges partenaires, mais sur les étals des distributeurs. La restauration collective est aussi très sollicitée par la Route pour mettre au menu des jeunes en particuliers, fromages, chevreau et viande de chèvre. Cette dernière ne bénéficie pas dans cette région d'une véritable tradition culinaire. Largement méconnue, elle est peu consommée et souffre de préjugés que seule la dégustation dans les repas à thème proposés par exemple lors de soirées estivales permet de lever petit à petit. L'attention portée à la valorisation des viandes caprines entraîne l'association dans de nouveaux partenariats professionnels (FRESYCA, Qualichevreau...) et de projets collectifs pour fédérer actions et promotion collective. (cf. ci après recherche et innovation).

La gastronomie est une façon de voyager, de découvrir un pays, un territoire. La Route édite dépliant et guides de recettes où se côtoient les saveurs et savoir-faire des restaurateurs et des amateurs, de plats des plus simples au plus sophistiqués. Les participants au concours des Saveurs Caprines témoignent d'une belle imagination pour marier les saveurs caprines au goût d'hier et d'aujourd'hui. Ce concours célèbre chaque année les meilleures recettes au fromage, à la chèvre ou au chevreau sur le thème des entrées, des plats ou des desserts.

- **des artistes pour la réalisation d'œuvres caprines,**

Les artistes sont conviés régulièrement et ce dès la première année, au Festival du Chabichou: peintures, sculptures, tapisseries, mosaïques, photographies...identifient chaque édition. La chèvre de la Route, choisi comme logo de l'association, est extraite de l'oeuvre « L'Etoile du Capricorne » spécialement réalisée pour le Festival de 1991 par les graveurs Henri et Simone Jean, artistes du Pays Mellois. L'association est donc marquée dès sa création par cette empreinte artistique qu'elle continue à entretenir: les artistes sont toujours aux rendez-vous des fêtes de la chèvre et invités à créer de nouvelles oeuvres. Le développement économique d'une production territorialisée est ici recherché par le développement culturel, en totale et évidente complémentarité. Dans cette catégorie de missions, l'association permet le recensement des œuvres artistiques caprines, en finançant certaines, comme des sculptures (notamment pour Fromagora en 2005 et la Fête de la Chèvre à Celles sur Belle en 2007), des dessins, sculptures, peintures et poésies, etc....

**Figure 10 :** oeuvre artistique réalisée à l'occasion de la Fête de la Chèvre à Celles Sur Belle (79) en 2007 et de la Fête de la Chèvre à Melle (79) en 2002



Elle réalise également un travail avec les écoles sur ces thématiques de la chèvre en Poitou-Charentes ainsi qu'un travail de signalétique du territoire par des panneaux et des œuvres artistiques.

- **des acteurs du tourisme**

Le lien aux acteurs du tourisme est constitutif et ne s'est jamais perdu. Les offices de tourisme restent des diffuseurs importants des documents de la Route (cartes, dépliants, recueils). Les professionnels viennent régulièrement à la découverte de la Route lors de leur journées de formation.

Par ailleurs la Route propose dégustation et découverte des produits caprins dans de multiples lieux touristiques qui servent de support aux festivals et animations (Les Nuits Romanes à Melle, Fontevraud, repas caprin au Tumulus de Bougon, par ex) Elle accompagne également le Comité Régional du Tourisme dans des salons nationaux (Rennes en 2009) et dans les capitales européennes.

**Figure 11** : La Route aux Grandes Tablées de Saumur en 2009

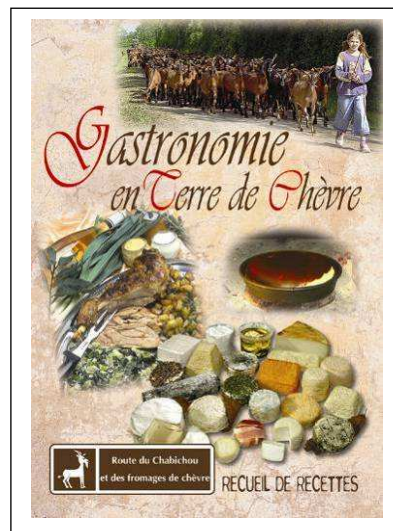


## **5 - la fonction de recherche et d'innovation de nouveaux produits, notamment de viande de chèvre, de Cabrifou, de gastronomie,**

La volonté de diffuser la gastronomie caprine a conduit la Route vers la recherche développement: la promotion des produits tels que chevreau et chèvre en particulier a permis d'identifier les obstacles à la consommation de ces viandes, tant pour la consommation familiale qu'en restauration collective notamment. Les habitudes de consommation évoluent, les conditionnements, les recettes. Une partie des éleveurs recherchent une meilleure valorisation tant des chevreaux que des chèvres de réforme, même si le lait (ou le fromage) est l'atelier prioritaire. Chevreaux et chèvres sont filières marginales dans la filière laitière régionales.

Ces questions ne sont pas propre à la Route, aussi elles font l'objet de travaux communs avec la FRESYCA, l'IRQUA et le signé Poitou-Charentes. Depuis 2005, la communication est commune et la mise au point de conserves et de produits secs (confits, terrines, saucisses et jambon...) a été confié à un lycée spécialisé dans les viandes. Ces produits sont régulièrement proposés lors des animations et manifestations du territoire et trouvent petit à petit un public de connaisseurs qui se fidélise. Certaines boucheries, charcuteries, épicerie les proposent régulièrement à la vente.

**Figure 12** : guide de recettes



Le Cabrifou est une baguette fourrée au beurre, à l'ail et au fromage de chèvre frais qui se déguste à l'apéritif. L'association des boulangers et des producteurs de fromage de la Route a permis la mise au point d'une recette protégée par un cahier des charges Signé Poitou-Charentes. Les premières habilitations de boulangers ont eu lieu en cette année 2009. C'est un produit très apprécié du public et qui a rencontré un vif succès dans les fêtes du pain où les boulangers l'ont proposé à la dégustation.

## **6 - la fonction de préservation de la mémoire et la réalisation d'expositions muséographiques**

*« Nous avons créé la route du fromage. Il faut lier agriculture et culture, faire un lien entre l'histoire, la culture et l'identité du terroir... »,* affirme Ségolène Royal lors du V Festival du Chabichou en 1994.

Les études menées dans les années 1990, qui préparent entre autre le concept de la Route des fromages, prévoyaient également la création d'une maison de la chèvre dans le Poitou méridional. Il manque encore à ce jour un espace réunissant à la fois l'histoire de la production caprine en Poitou-Charentes, son actualité, son poids économique, présentant les différentes facettes de l'identité caprine de cette région. Comme on l'a vu dans les paragraphes précédents le lien au territoire (dans toutes ses composantes) est sans cesse présent dans les fonctions et les activités de la Route, enrichi, réactivé. Or le territoire est aussi une histoire et la Route a toujours relié promotion des produits et promotion du territoire. Des expositions temporaires ont régulièrement accompagné les semaines du goût, les ballades fromagères, les animations avec les associations culturelles (festival de cinéma, théâtre...).

Depuis 2005, une « maison de la chèvre » est à nouveau une question d'actualité. Après la fermeture de Cabrilia, la Route a contribué aux travaux de la commission culture caprine de la FRESYCA dont elle est membre.

Le succès de l'exposition muséographique à la fête de la chèvre à Celles sur Belle en septembre 2007 a accéléré la recherche d'un espace permanent, et la poursuite du travail engagé sur l'histoire et la présentation de la production caprine (voir le site [www.terredeschèvres.fr](http://www.terredeschèvres.fr)). L'opportunité s'est présentée de réunir ce projet à celui d'une coopérative laitière, par ailleurs halte de la Route depuis son origine (création d'un magasin de vente, avec locaux disponibles pour exposer).

Même si la Route a été pressentie pour devenir le porteur financier du projet et assurer l'animation de ce lieu collectif, c'est finalement une nouvelle association, en cours de constitution, qui portera ce projet de « Maison du Fromage de Chèvre ». La Route en sera toutefois membre...avec tous les acteurs de la filière (Brilac, ACLC, Syndicats de défense du Chabichou, Mothais sur Feuille et chèvre boîte, FRESYCA,...) collectivités locales, acteurs du tourisme... Une configuration qui ressemble à s'y méprendre à celle de la Route !

**Figure 13** : Exposition muséographique à la Fête de Celles sur Belle en 2007



**En conclusion « un pays, un animal, des Hommes et des produits, ou l'identité territoriale dans l'ancrage d'une production économique à sa culture... de filière à territoire... »**

En ouvrant les portes de leurs exploitations caprines et de leurs ateliers de transformation ainsi que celle des laiteries, les haltes de la Route du Chabichou et ses partenaires ont démontré leur recherche de partage avec les consommateurs, les citoyens et les touristes. En « Terre de chèvres », cette démarche volontaire est une recherche de transparence et de dialogue avec les citoyens. L'accueil est une façon d'instaurer un dialogue transversal entre producteurs et consommateurs, entre paysans et les autres classes professionnelles, entre ruraux et citadins.

La Route a pris une fonction de « pont social » entre l'agriculture et les professionnels des services secondaires et tertiaires. La démarche entreprise par la Route du Chabichou s'inscrit dans une perspective d'élargissement de la fonction agricole de producteur de matière première. Dépasser la dialectique entre « fonctions productives » et « dynamiques territoriales » revient à trouver la complémentarité entre les fonctions de production intégrées par les logiques de filière et celles portées par les territoires. « La fonction productive est au territoire ce que le squelette est au corps », c'est-à-dire qu'elle en est l'architecture autour de laquelle s'agrègent de multiples organes fonctionnels. Les territoires intègrent des filières de production agricole, comme la production de fromages de chèvre, comme support des multiples dimensions de l'activité humaine (cf. la figure 3 en annexe de l'article qui représente le croisement des logiques de filière et de territoire).

Les membres de la Route du Chabichou, par leur action, sont à la croisée du développement de territoire et de filière. Implantés au départ sur un territoire défini, le Mellois et le Haut Val de Sèvre, et à présent sur la région administrative de Poitou-Charentes, ces acteurs promeuvent la filière caprine et en particulier ses produits, les métiers de ces Hommes, de leurs savoir-faire, qu'ils soient paysans, fromagers ou encore acteurs de l'industrie laitière caprine.

Bonne Route à l'association pour les 20 nouvelles années à venir !

Martine LACROIX et Frantz JÉNOT

Animateurs de la Route du Chabichou et de la FRESYCA

## En route pour le chabichou



« Sa Majesté Chabichou, far de lance des produits de notre terroir, s'offre son V<sup>e</sup> Festival.

L'APPELLATION d'origine contrôlée pour le chabichou du Poitou permet à notre agriculture de proposer un produit traditionnel de qualité. Par ces mots, Ségolène Royat place le festival du chabichou sur un pied-sérial. L'obtention de l'A.O.C. se concrétise par la poursuite du Poitou considéré comme « la vitrine économique de nos producteurs fermiers, de nos artisans soudeurs et de nos ateliers culturels et touristiques ». À travers des démonstrations sur la fabrication du pain, de la galette du chabichou, des tourteaux à l'ancienne, le festival du chabichou fait la preuve de sa notoriété. Cette année, les sculptures animées de Michel Joliet seront exposées et un stand sur la fête de la bachelierie va faire revivre cette tradition mélioise.

Quant aux artisans d'art de la région, ils seront au cœur

de la fête et honorés du titre du meilleur ouvrier de France. Enfin, M. Brovat vous fera partager sa passion pour la tyrosémiophilie, en plus clair, sa collection d'étiquettes de fromages. La tapisserie de Christiane Chamand-Debeneest sera associée à la fête et exposée sur place pendant la durée du festival. Elle a réalisé un travail sur l'œuvre d'Alphonse Daudet à l'occasion de son 150<sup>e</sup> anniversaire sur le thème : « On aurait dit qu'il y avait dix chèvres de Monsieur Sagun... ».

Dans la tradition des tapisseries « La Dame à la Licorne » et des « Mille Fleurs » des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, elle a composé son œuvre comme un hymne philosophique à la liberté.

Amis Réunis. Un hymne au chabichou, un lâcher de ballons et un grand vin d'honneur conclueront le défilé. Toute la gamme des fromages des laiteries et des producteurs fermiers sera représentée : le roi chabichou du Poitou entouré de sa cour de moithais sur feuille, chèvre-boite, sainte-maure, etc... Les allées seront animées par la Bachelierie et le magicien Melkior.

La découverte des produits régionaux sera aussi une animation de première importance. Avec des produits de la ruche, de la fouace, du farci poitevin, des vins de Bordeaux et de Chinon, les saveurs du Marais Poitevin mais aussi les productions culturelles, livres régionaux, broderies, vanneries...

Une fête pour tous ceux qui raffolent du fromage de chèvre.

Nahalie GIRAUDON

## Un beau plateau pour le chabichou

Un véritable hymne voué au chabichou que ce cinquième festival samedi et dimanche prochains à Melle. Une nouveauté cette année avec l'inauguration de la route du chabichou et des fromages de chèvre.

POUR cette cinquième édition, une tapisserie de Mme Chamand-Debeneest sera associée au festival. Représentation d'un travail sur l'œuvre d'Alphonse Daudet à l'occasion de son 150<sup>e</sup> anniversaire pour lequel l'artiste s'inspire des tapisseries de « La Dame à la Licorne » et des « Mille Fleurs » du XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle. Sorte d'hymne philosophique à la liberté. Cette tapisserie sera exposée sur place à Melle pendant la durée du festival.

Samedi 4 juin à partir de 16 heures aura lieu la course cycliste organisée par l'Amicale cycliste des Deux-Sèvres qui empruntera en avant-première le parcours de « la Route du Chabichou et des fromages de chèvre » sur 110 km. En soirée, une retraite aux flambeaux avec une trentaine de side-cars parcourront les rues de Melle en direction du feu d'artifice et du grand bal au rythme de l'orchestre de Francis Guillon.

Dimanche 5 juin, un défilé inaugural sera conduit par les enfants costumés des écoles du Mellois, ils évolueront à travers les allées du Festival, un compagne du « roi du Chabichou » hissé sur un side-car et de la musique des Amis Réunis. Lors de ces deux jours de fête, il sera possible de faire son marché de produits du terroir. Du miel, de la fouace, du farci poitevin, des vins de Bordeaux, de Chinon, du champagne. Mais aussi des productions culturelles seront exposées : des livres régionaux, des broderies et vanneries.

Une fête pour tous ceux qui raffolent du fromage de chèvre.

Expositions vivantes

Une initiation au goût de fromage de chèvre sera proposée à tous ceux qui souhaitent découvrir les saveurs et secrets du chabichou. Les plus fins palais seront récompensés par les laiteries et les fermiers présents sur le festival.

La fabrication du pain, création et lancement du pain et de la galette du chabichou : cette animation sera proposée par la fédération départementale des boulangers, présidée par M. Crouzet et grâce aux boulangers mellois présents sur place. Enfin il est également prévu une démonstration de fabrication de tourteaux à l'ancienne telle qu'elle se faisait autrefois dans un four que l'on chauffe aux fagots.

Expositions culturelles

Sculptures animalières de M. Michel Joliet : fixées dans le bronze des animaux sauvages en voie de disparition. Il les réalise dans un premier temps en terre ou en bois, puis moule en creux. Une fois le moule brisé la sculpture est ciselée, polie et patinée pour lui donner toute sa chaleur.

La bachelierie est une fête qui remonte à la nuit des temps et fait partie du patrimoine culturel de Melle. Un



stand « bachelierie » avec des photos de bacheliers de 1904 à 1972 fera revivre cette magique fête de Pentecôte. Le titre du « meilleur ouvrier de France » sera attribué pour

des réalisations d'artisans d'art du Mellois et du Poitou-Charentes. Et enfin M. Brovat présentera son étonnante collection d'étiquettes de boîte de fromages.



**Annexe 3:**

**Figure :** appropriation collective de la multifonctionnalité de la production caprine et des territoires ruraux en Poitou-Charentes.

