DU
**CABRI**

**Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de chèvre suisse.**



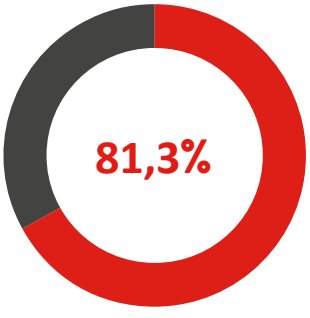
DÉLICIEUSES RECETTES EN LIGNE

# LA DÉTENTION SUISSE DES CHÈVRES

**Les chèvres – de véritables Suissesses**

D'une manière générale, la chèvre fait partie des premiers animaux domestiqués par l'être humain. Jadis, elle contribuait surtout à l'autarcie des populations. Aujourd'hui, la Suisse est considérée comme le berceau de l'élevage caprin moderne. Nos troupeaux de chèvres fournissent essentiellement du lait. La production de viande constitue pourtant, en raison de leur forme de détention particulière, le premier facteur économique pour certaines races telles que la chèvre Boer ou la chèvre Col noir du Valais.

**Part de la production indigène en 2025**




Source: Proviande

*Plus de chiffres sur la production indigène:*
*bfs.admin.ch*

**L'essentiel en bref.**

- La viande de cabri contient de nombreuses protéines de haute valeur et des acides gras polyinsaturés tout en étant pauvre en graisses et en cholestérol.
- Elle possède un goût peu prononcé, est extrêmement digeste et peu calorique.
- Deux tiers de la surface agricole utile ne conviennent pas pour les cultures. Mais nos bovins, ovins et caprins transforment l'herbe qui y pousse en denrées alimentaires de haute valeur telles que le lait, le fromage et la viande, mais aussi en laine et en cuir.
- La nourriture destinée aux chèvres suisses est exempte d'OGM. En Suisse, les hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits.
- La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère et l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde.

DU
**CABRI**

**Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de chèvre suisse.**

# LES RACES SUIVANTES FONT PARTIE DES PLUS RÉPANDUES:



**1** Chèvre alpine chamoisée



**2** Chèvre du Toggenbourg



**3** Chèvre Gessenay



**4** Chèvre Boer

## La diversité raciale en Suisse

14 races et environ 28 000 caprins sont enregistrés au herd-book de la Fédération suisse d'élevage caprin (FSEC). La Suisse exporte dans le monde entier des sujets de ses races principales – Gessenay, Alpine chamoisée et Toggenbourg – très prisées pour leur haute production laitière. La chèvre Boer est une race bouchère typique. Les chèvres sont étroitement liées aux traditions régionales. Au pays d'Appenzell, les montées à l'alpage seraient inconcevables sans les chèvres éponymes blanches comme la neige en tête de cortège. De même, les chèvres Col noir du Valais pâturant sur les glaciers alpins valaisans sont bien plus qu'un simple sujet de photographie populaire. La Nera Verzasca, à la robe noire, est particulièrement robuste et passe au Tessin presque toute l'année au grand air. Toutes les races suisses, telles que la chèvre paon et la chèvre grisonne à raies, toutes deux originaires des Grisons, sont menacées d'extinction.

# DU CABRI

**Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de chèvre suisse.**



## Les chèvres se délectent des plantes les plus savoureuses

Les chèvres sont connues pour leur comportement alimentaire sélectif grâce auquel elles se composent à bon compte des rations riches en nutriments, comprenant des herbages très variés. Comme les bovins, les chèvres font partie de la famille des ruminants. Les fibres brutes contenues dans le fourrage jouent un rôle important pour la digestion et l'apport énergétique chez ces animaux. Ceux-ci peuvent ainsi fournir des performances élevées, même s'ils sont détenus sur des pâtures extensives à faible valeur fourragère. Les chèvres sont très appréciées sur les pâturages des Alpes et des hauteurs du Jura, où l'on met à profit leurs talents de débroussailleuses. Car elles savourent de préférence les herbages et les plantes que les autres animaux dédaignent. Et bien qu'elles arpentent volontiers des terrains difficilement praticables à la recherche de nourriture, elles ne causent aucun dommage consécutif au piétinement, ni d'érosion.

## Un mode de détention proche de la nature

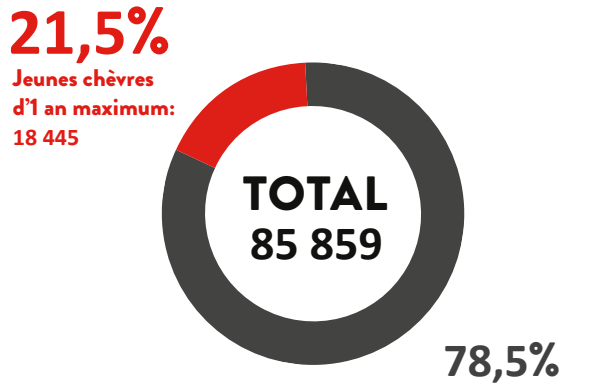
Les chèvres sont par nature des animaux très mobiles qui maîtrisent bien l'escalade. En Suisse, les stabulations libres tiennent compte de cette inclination et comportent par exemple des niches de repos surélevées. La plupart des chèvres estivent sur de verdoyants pâturages. Les races robustes, comme la Nera Verzasca, passent presque toute l'année au grand air. Les chèvres n'apprécient pas l'humidité et les courants d'air. On leur offre donc un abri protecteur en cas de conditions climatiques extrêmes.
Les chèvres sont détenues par près de 6400 exploitations familiales. En principe, on trouve en Suisse des chèvres dans toutes les régions et à toutes les altitudes.

## Des produits caprins pour les gourmets portés sur une alimentation saine

Alors qu'auparavant, les chèvres servaient surtout à assurer l'autosuffisance, les consommatrices et consommateurs soucieux de bien manger découvrent aujourd'hui les saveurs des produits caprins. Le lait de chèvre et les produits caprins remplacent souvent avantageusement le lait de vache lorsque celui-ci provoque une allergie et des troubles digestifs. Le fromage de chèvre suisse jouit depuis de nombreuses années d'une grande popularité. La viande de cabri suisse est également un mets délicat. La charcuterie et la viande séchée de chèvre sont très appréciées par les consommatrices et consommateurs.

***Autres informations sur l'élevage caprin:***
***szzv.ch ou cabri-suisse.ch***

## Effectifs caprins en Suisse en 2025




Source: OFS

DU
**CABRI**

**Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de chèvre suisse.**




# VIANDE DE CABRI ET ALIMENTATION

## Valeurs nutritives

La viande de cabri et de chèvre a un goût agréable et peu prononcé. Elle est peu calorique et pauvre en matières grasses et en cholestérol. Sa forte teneur en protéines et en acides gras polyinsaturés fait du cabri une viande très saine et donc appréciée des gourmets soucieux de leur ligne.

*Chèvre (moyenne): teneur en nutriments pour 100 g de portion comestible crue*

| *Énergie: calories (kcal) / joules (kJ)* | *Glucides* | *Protéines* | *Cholestérol* |
|---|---|---|---|
| 148,9/623 | 0,0 g | 19,5 g | 70 mg |
| ***Matières grasses totales*** | ***Acides gras saturés*** | ***Acides gras monoinsaturés*** | ***Acides gras polyinsaturés*** |
| 7,9 g | 3,6 g | 3,3 g | 0,4 g |

* AGS = acides gras saturés
AGMI = acides gras monoinsaturés
AGPI = acides gras polyinsaturés

Source: Base de données suisses de valeurs nutritives © EPF de Zurich, 2007

## Cabri de Pâques / de lait

La coutume de manger de la viande de cabri surtout à Pâques – en raison de sa pureté – procède de la tradition chrétienne occidentale. C'est au Tessin qu'elle est encore la plus ancrée. Le cycle œstral des chèvres favorise les naissances au début de l'année, de sorte que les cabris sont bons pour la boucherie avant Pâques. La viande du cabri de Pâques / de lait est claire et tendre. Le cabri de Pâques est disponible au plus tard dès le dimanche des Rameaux – dans de nombreux endroits, il l'est même dès février – et jusqu'à la Pentecôte. Cependant, l'agnelage ayant de plus en plus lieu tout au long de l'année, notamment au sein des grandes exploitations laitières, le cabri de lait est disponible en permanence. De plus amples informations sur les élevages peuvent être consultées sur www.cabri-suisse.ch.

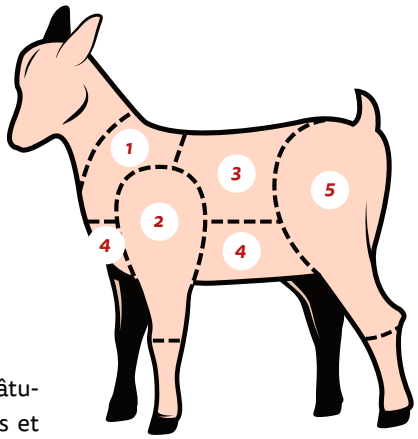
## Cabri de pâturage / d'automne

Le cabri de pâturage – également appelé cabri d'alpage ou de montagne – donne la meilleure viande de chèvre qui soit. Les cabris de la race bouchère Boer, à l'instar de ceux de certaines races de chèvres indigènes, grandissent auprès de leur mère jusqu'à ce qu'ils soient bons pour la boucherie, à environ huit mois. Ces chevreaux passent ainsi l'été dans de verts pâturages, souvent sur les alpages ou dans le Jura, où ils se délectent de plantes des plus verdoyantes. De ce fait, leur viande est plus rouge, plus corsée et plus aromatique, tout en conservant sa finesse et sa tendreté. Avec sa viande très appréciée, le cabri de pâturage / d'automne contribue également à la préservation des races menacées.

DU
**CABRI**

**Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de chèvre suisse.**

# LES MORCEAUX ET SPÉCIALITÉS DU CABRI




Alors que la viande des cabris de Pâques / de lait de huit à dix semaines ou des cabris de pâturage / d'automne d'environ huit mois est essentiellement proposée aux consommatrices et consommateurs et au secteur gastronomique sous forme de spécialités de viande fraîche, la viande des chèvres adultes sert surtout à fabriquer de la charcuterie crue et de la viande séchée.

| Morceaux | Utilisations possibles, plats |
|---|---|
| ***Selle, cuisse/gigot***   | La selle et le gigot se prêtent particulièrement bien au rôtissage/braisage au four, accompagnés d'une garniture de légumes.<br>Il est également possible de préparer des steaks juteux à partir d'un gigot désossé ou de découper de savoureuses côtelettes papillon à partir de la selle, pour les faire griller au barbecue. Un morceau de gigot permet de compléter de manière originale le plat de viande traditionnel de la fondue chinoise.<br>Les morceaux de la selle sont savoureux cuits à basse température, et parfaits pour la cuisine orientale ou asiatique. Demandez conseil dans votre boucherie! |
| ***Épaule, ragoût***   | L'épaule et le ragoût de cabri donnent, lorsqu'ils sont cuits dans une sauce brune et épicée ou grillés au barbecue ou encore au four, des délices savoureux. Préparé en viande hachée aromatique, le cabri de pâturage / d'automne permet de réaliser de délicieux hamburgers ou un pain de viande en crépinette, avec des légumes d'été farcis à la viande hachée – les possibilités sont infinies. |
| ***Charcuterie***  | Affinée au lard de porc et aux épices, la viande de chèvre donne de délicieuses saucisses sèches, salsiz, saucisses à griller, saucisses de Vienne ou fromages d'Italie à réaliser soi-même. |
| ***Viande séchée***  | Excellente viande séchée produite à partir des meilleurs morceaux – un délice pour les grandes occasions. |

DU
# CABRI

**Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de chèvre suisse.**

FR, 04/2026



## Pour d'autres renseignements concernant les chèvres

Fédération suisse d'élevage caprin (FSEC)
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen

Tél. +41 (0)31 388 61 11
*info@szzv.ch*
*szzv.ch / cabri-suisse.ch*

S Z Z V
F S E C
F S A C

## Pour tout autre renseignement sur la viande

*P*roviande
Viande Suisse
Case postale
CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 309 41 11
*info@proviande.ch*
*viandesuisse.ch*

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Lors de vos achats, vérifiez l'origine de la viande. En effet, la viande suisse est plus durable que la viande importée. Retrouvez toutes les bonnes raisons de consommer de la viande suisse sur ***viandesuisse.ch***

Viande Suisse
**Mon choix.**