

Label qualité

L'ADDCP est à l'initiative d'une démarche qualité "lait et fromage de chèvre de race poitevine", regroupant des éleveurs fidèles à cette race. Le but poursuivi au travers de cette démarche est de valoriser la production de lait et de fromages de chèvres de race poitevine auprès des consommateurs et ainsi de relancer l'élevage de cette race.



L'ADDCP réfléchit à une certification qui regrouperait les éleveurs à l'échelle nationale.

Un cahier des charges a été créé. Les principales règles à suivre sont :

1. Lait et fromage de chèvres de race poitevine exclusivement, provenant d'exploitations situées en Poitou-Charentes et départements limitrophes.
2. Conduite des chèvres de race poitevine dans un troupeau inférieur à 250 chèvres.
3. Alimentation sans OGM. Consommation de foin ou de fourrages verts obligatoire dans les rations fourragères. Le pâturage est fortement recommandé.
4. Techniques de fabrication du fromage respectant un savoir-faire fermier.
5. Inscription obligatoire au répertoire de la race et au contrôle laitier.
6. Fourrages produits principalement sur l'exploitation.

Adresses utiles



CREGENE

2 rue du Port Brouillac
79510 COULON

tél. 05 49 76 91 30

fax 05 49 73 68 08

cregene@gmail.com

www.cregene.org



Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP)

2 rue du Port Brouillac
79510 COULON

tél. 05 49 76 91 33

fax 05 49 73 68 08

addchevrepoitevine@orange.fr

www.chevre-poitevine.org

Conception REFLEX (05/10) - Crédits photos : P. STYBINSKY, E. CHERBOU, M. BRICE

La Chèvre Poitevine

"C'est avec les meilleures chèvres que l'on
fait les meilleurs fromages"



www.chevre-poitevine.org



La Chèvre Poitevine

Historique

Trouvant ses origines aux sources de la Sèvre Niortaise et autour du Marais Poitevin, la chèvre Poitevine a été au cœur de l'économie régionale durant plusieurs siècles. Au début du XX^{ème} siècle, on comptait environ 40 000 chèvres qui alimentaient les fromageries coopératives locales et contribuaient à la fabrication de fromages très réputés. Les fermes les plus reculées du Marais Poitevin étaient desservies par des barques pour le ramassage du lait.

1925 : la fièvre aphteuse décime les troupeaux de type "poitevin" qui dans l'urgence sont reconstitués avec des chèvres de race Alpine plus continentales.

1942 : les laiteries coopératives ouvrent le livre généalogique poitevin et fixent le standard de la race.

1986 : l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDPCP) est fondée par quelques éleveurs afin de redynamiser la race.

1994 : des travaux de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) ont montré que la chèvre Poitevine a la singularité de posséder le variant originel de la caséine $\alpha S1$, protéine particulièrement favorable à la production de fromage.

1998 : un plan de relance est initié par le Parc interrégional du Marais Poitevin et le Conseil Général des Deux-Sèvres, permettant l'emploi d'un animateur.

2005 : obtention d'un signe de qualité pour la race: le signé Poitou-Charentes, géré par l'IRQUA.

2010 : mise en place du schéma d'amélioration génétique de la race grâce à l'aide du Plan d'Intervention Territorial de l'État.



Actions de l'association

Pour sauvegarder et développer la chèvre de race Poitevine, l'ADDPCP s'est donnée pour missions :

- de conserver et améliorer la génétique de la race, par des visites annuelles d'élevages, la mise à jour du répertoire national caprin poitevin.
- d'apporter un appui technique aux éleveurs sur la reproduction dans le but de limiter la consanguinité et gérer l'accroissement de la variabilité génétique. Des boucs sont sélectionnés chaque année et mis à la disposition des éleveurs pour l'insémination artificielle.
- de valoriser la production laitière et la transformation fromagère par le développement d'un signe de qualité.
- de communiquer sur la race et ses produits : présentation d'animaux lors de manifestations locales, régionales et nationales.

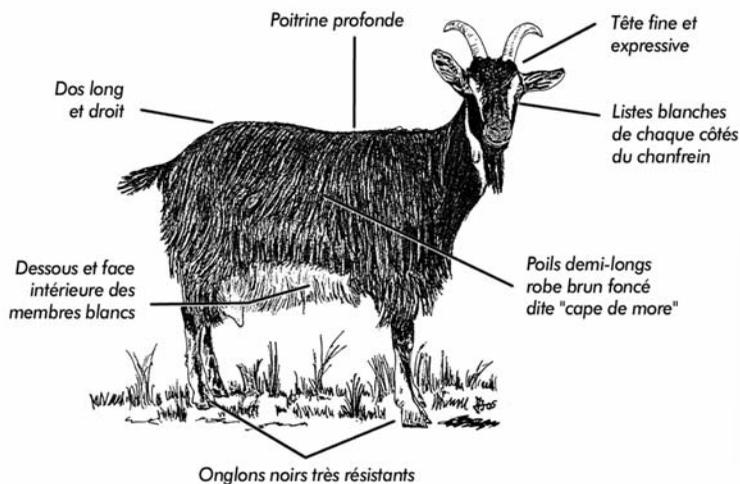
Quelques chiffres (en 2010)

- 2600 chèvres Poitevines
- 45 départements + Belgique + Allemagne
- 126 éleveurs
- 22 boucs disponibles à l'insémination artificielle

Utilisation

Le lait de la chèvre Poitevine est reconnu depuis longtemps pour ses qualités fromagères.

La plupart des éleveurs transforment leur production laitière pour eux-mêmes ou vendent leurs fromages à la ferme et sur les marchés régionaux.



Standard

Poids : 80 kg pour les mâles, 50 à 70 kg pour les femelles.

Taille au garrot : 70 cm à 80 cm pour les femelles.

La production annuelle pour certaines chèvres dépasse 1 000 kg dans plusieurs troupeaux.

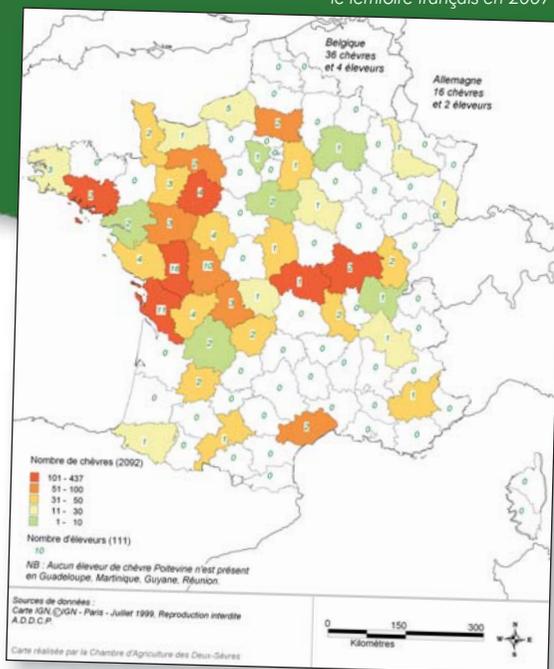
Quelques références actuelles

NOM (N° ÉLEVAGE)	Lactation	Lait/jour (litres)	TB	TP
URANIE (17307078)	2 ^{ème}	2,3	48,6	33,5
SAXO (42230110)	4 ^{ème}	3,4	34,4	31,3
SAPHO (71112013)	1 ^{ère}	1,7	32,2	28
	5 ^{ème}	3,3	31,9	31,1

Les boucs retenus à la production de semence pour l'IA sont choisis parmi les mâles les plus représentatifs de la population sur :

- le standard de la race (type racial et gabarit)
- leur originalité génétique (variabilité génétique)
- les performances laitières des mères
- leur conformité aux exigences sanitaires en vigueur.

Répartition géographique des éleveurs et des chèvres Poitevines sur le territoire français en 2007



Siège administratif :



ADDCP

2, rue du port de Brouillac
79510 COULON
tél. 05 49 79 19 25
addchevrepoitvine@orange.fr

Partenaires techniques :



CAPGÈNES

www.caprigene-france.com



INSTITUT DE L'ÉLEVAGE

www.inst-elevage.asso.fr

Partenaire qualité :



IRQUA

POITOU-CHARENTES

www.irqua.com



Pour en savoir plus



Un potentiel technique historique reconnu

Bien que les schémas de sélection des races laitières Alpines et Saanen aient été mis en place dès les années 60, les Poitevines ont été jusqu'en 1980 les plus fortes laitières.

RACES	Alpine	Croisées	Poitvine	Saanen
PRODUCTION MOYENNE (l/an)	481	446	587	526

Source : Service régional de statistique agricole basé sur le RGA 79-80

La chèvre Poitvine a depuis longtemps la réputation d'être une excellente fromagère grâce à de bons taux azotés et à une teneur en caséine supérieure (à taux égal). Le tableau ci-dessous en donne un exemple via des moyennes de 1978 - 1979.

	Lycée de Melle (race Poitvine)	Laiterie Sèvre et Belle (toutes races)
TAUX MATIÈRE AZOTÉE EN %	32,2	29,7

Source : La chèvre n°119 (juillet-août 1980)

Une chèvre fromagère :

Les qualités fromagères de la Poitvine sont également reconnues par les professionnels des laiteries coopératives, qui vantaient les mérites de cette race à cet égard. Aujourd'hui encore, l'image de la Poitvine est utilisée à grande échelle, ce qui montre sa valeur historique.



Une chèvre rustique :

- adaptée au pâturage (conduite en parcours extérieur)
- solide à la marche
- résistante aux conditions d'élevage parfois difficiles
- valorisant bien les fourrages grossiers
- adaptée au climat océanique.

L'élevage familial

Aujourd'hui encore, nombreux sont les éleveurs adhérents ayant quelques chèvres pour élaborer des fromages à des fins d'autoconsommation uniquement.



Ces éleveurs s'assurent que toutes les conditions nécessaires au bien être de la Poitevine soient réunies :

- **l'habitat** : dans tout pré, il est nécessaire de mettre un abri à disposition des chèvres, en comptant au moins 2 m² par chèvre.
- **l'alimentation** : la chèvre étant un ruminant, l'herbe au pâturage et le foin constituent la base de son alimentation. Il est également possible de compléter ce régime par des concentrés, tels que des céréales (de 300 à 800 g par jour).
- **l'eau** : à volonté.

Le saviez vous ?

Toute chèvre doit être bouclée et un registre d'élevage tenu à jour !



La fabrication de fromages

Elle nécessite 5 étapes-clés :

- **le caillage du lait** : on additionne au lait juste tiré de la présure et des ferments lactiques (sérum des fromages précédents).
- **le moulage** : après une journée, le caillé obtenu (plus ou moins dur) est moulé dans des faisselles à l'aide d'une louche.
- **l'égouttage** : durant le jour suivant, le petit lait va s'échapper du caillé par les trous des faisselles.
- **le salage** : pour relever le goût du chèvre, le sel est déposé à la volée sur chaque face du fromage. Les bonnes moisissures pourront se développer.
- **l'affinage** : le fromage peut être mangé frais ou affiné. La maturation se fait dans un local bien ventilé, à 10 - 12 °C et avec 80% d'hygrométrie. Les fromages sont alors régulièrement retournés à la main.

L'élevage professionnel

En 2007, l'association comptabilisait 28 élevages de plus de 20 chèvres Poitevines.

De plus, parmi 47 élevages professionnels, on distinguait :

- 26 éleveurs en race pure
- 21 en race mixte
- 38 éleveurs-transformateurs
- 36 élevages où l'atelier principal est caprin



La Poitevine, comme les autres races de chèvres, a besoin de bonnes conditions de vie pour exprimer au mieux ses qualités :

- des bâtiments ayant des conditions d'ambiance satisfaisante
- une aire paillée d'au moins 1,6 m² par chèvre adulte
- 3 chèvres par mètre linéaire d'auge
- une aire d'exercice extérieure...



Toutefois, si grâce au travail conservatoire des éleveurs de l'ADDCP, nous avons pu sauvegarder la race et ses qualités fromagères, un éleveur doit compter élever trois Poitevines pour avoir la même quantité de lait que deux Alpines chamoisées ou Saanen de sélection. Rien n'est perdu pour autant car une valorisation supérieure de 10 % du fromage rattrape les coûts de production nécessaire au sureffectif.

Par ailleurs, d'autres économies sont possibles :

- pâturage
- simplification de l'alimentation concentrée
- longévité des animaux
- meilleur rendement fromager à taux égaux
- soins vétérinaires adaptés
- rusticité du bâtiment

