Bulletin Alliance Pastorale

www.alliancepastorale.fr

Septembre 2013 - numéro 836 - 1,50€

80 ans d'histoire pour l'Alliance

Une marque pour la chèvre Poitevine

Santé ovine
La salmonellose abortive

Une marque pour la chèvre Poitevine

«Chèvres de race poitevine - fermier ADDCP»

Après 25 ans de sauvegarde, l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine lance une marque collective pour valoriser le travail des éleveurs fromagers.

L'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine a été créée en 1986, sous l'impulsion d'une poignée d'éleveurs, inquiets et soucieux de sauver une race dont il ne restait plus que 600 spécimens...
27 ans après, alors que la dynamique de sauvegarde et de valorisation est lancée, l'association parie sur la création d'une marque collective simple : «Chèvres de race poitevine - fermier ADDCP».
En créant sa marque, l'A.D.D.C.P fait le choix d'un outil simple et efficace pour communiquer autour de la race. Elle revendique aussi un droit à la différence dans le paysage caprin français où les races à petits effectifs sont souvent oubliées.

Un moyen de valoriser les méthodes d'élevage et le travail des éleveurs

Les éleveurs fromagers qui ont opté pour la chèvre poitevine ont certes fait le choix d'une race menacée, mais aussi celui d'une race en totale adéquation avec son territoire. Au delà de la conservation, ils ont donc fait le choix d'un système d'élevage particulier, avec une chèvre particulière, au lait d'une exceptionnelle qualité.

Des élevages respectueux de l'environnement, ancrés au territoire et à son économie locale, avec des troupeaux réduits (250 chèvres) qui pâturent au moins 4 mois de l'année dans le respect de la saisonnalité naturelle, et donc du bien-être des animaux, pour une production laitière maitrisée et une transformation à base de présure naturelle...

Loin de la démagogie commerciale, la marque «Chèvres de race poitevine - fermier ADDCP» est donc avant tout l'aboutissement de 25 ans de sauvegarde, mais aussi la reconnaissance d'une culture fermière authentique, gage de qualité auprès des consommateurs.
Ces éleveurs passionnés exercent en effet leur métier avec conviction, mais la production en fromages 100% poitevine reste encore faible, et les réseaux locaux de distribution trop peu nombreux. Et face au marketing fromager, le fromage 100% poitevine lutte pour satisfaire des consommateurs avertis, qui ont parfois du mal à s'y retrouver.

En créant sa marque, l'A.D.D.C.P. compte bien valoriser une méthode d'élevage et de production, et communiquer à la hauteur de ce que sont les éleveurs de poitevines. Il s'agit de reconnaître le travail et la qualité des produits...

Une façon de revendiquer les qualités de la chèvre poitevine et de son fromage

Elevée dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et des saisons, la chèvre Poitevine fournit un lait d'une exceptionnelle qualité, transformé dans le respect du savoir-faire fromager fermier, avec des ferments et de la présure naturels.
Une fabrication fermière artisanale, synonyme d'authenticité mais aussi de main d'œuvre (car entièrement fait à la main), ce qui permet de maintenir le tissu économique local et la transmission de ce savoir-faire fromager fermier (menacé de disparition).

La chèvre Poitevine propose une diversité de produits fromagers (crottin, pyramide, brique, carré, palets, mothais, bûche, faisselle, yaourts...), que les éleveurs vendent en circuits courts, directement à la ferme, sur les marchés et dans les magasins de producteurs ou de proximité.

«Chèvres de race poitevine - fermier ADDCP' un cahier des charges cohérent et rigoureux

Derrière la création de la marque, on retrouve une démarche cohérente un cahier des charges rigoureux, pour une race qui l'est tout autant : dans la dimension humaine et sociale de son mode d'élevage, dans son lien au sol et au territoire, dans le respect des fondamentaux naturels et environnementaux de son utilisation, dans la qualité des produits qu'elle fournit.

L'adhésion à la marque

Tout éleveur qui le souhaite peut faire acte de candidature à la marque, par une simple lettre ou via le courrier type téléchargeable sur le site internet de l'A.D.D.C.P.
La demande est alors étudiée, et une commission vérifie que l'éleveur (et son élevage) respectent les critères établis par la charte de l'A.D.D.C.P. pour l'utilisation de la marque (charte

le cahier des charges

Le cahier des charges repose sur les principes de l'agriculture durable :

1. Biodiversité domestique
>>> lait, fromages et viande de chèvres de race poitevine essentiellement.
Sans le travail de l'ADDCP, cette chèvre aurait disparu de notre paysage et de notre patrimoine.

2. Système de production fermier à taille humaine
>>> troupeau limité à 250 chèvres

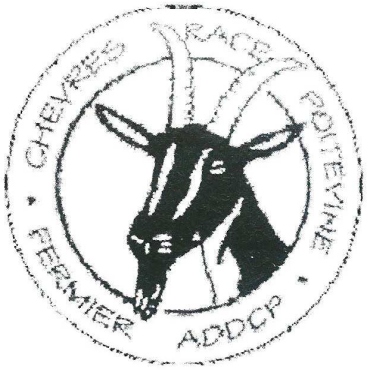
3. Liens au sol
>>> alimentation sans OGM privilégiant les fourrages produits localement. Quatre mois de pâturage obligatoire.

4. Bien-être animal
>>> Saisonnalité naturelle du troupeau sans emploi d'hormones ou de programmes lumineux.

5. Fromage fermier
>>> méthodes traditionnelles et ferment naturel favorisant la typicité du fromage.

également téléchargeable sur le site Internet).
Pour cela une visite d'habilitation est programmée, à l'issue de laquelle un diagnostic est établi, avec avis favorable ou défavorable de la commission.
L'éleveur dont la candidature aura été retenue devra s'acquitter d'une adhésion, afin de couvrir les frais de promotion et développement de la marque

Chaque éleveur adhérant à la marque pourra utiliser le logo de la marque, tout en restant libre dans sa création de produits (type de fromages, yaourts... etc) et dans sa communication. Il pourra donc apposer le logo de la marque en regard de son propre logo ou de sa propre image commerciale.
La marque ne vient donc pas uniformiser un produit, mais bien garantir une méthode d'élevage et un type de production.



logo de la marque

exemple d'étiquette avec le logo de la marque

La chèvre poitevine, bénéficie désormais d'une marque collective.

Une quinzaine d'éleveurs fromagers qui ont adhéré à la marque et peuvent en utiliser le logo œuvrent en Aquitaine, Basse-Normandie, Bretagne et dans les Pays de la Loire.

En savoir plus sur

la chèvre poitevine

Le berceau de la chèvre poitevine se situe aux alentours de la Sèvre Niortaise. On comptait plus de 55000 têtes au début du XXème siècle, mais une violente épidémie de fièvre aphteuse a décimé les populations en 1920. Les troupeaux ont alors été reconstitués avec des souches prélevées dans les Alpes. Ainsi, au fil du temps, les troupeaux de chèvres Alpines et Saanen se sont développés au détriment des chèvres Poitevines dont les effectifs n'ont cessé de diminuer.
Afin de redynamiser la race, l'Union des Coopératives de laiterie a mis en place un contrôle laitier pour améliorer ses performances dès 1947. Dans le même temps, un livre généalogique a été ouvert pour définir son standard. Malgré tout, les effectifs ont continué à régresser ; le bon travail de sélection génétique favorisant les races Alpine et Saanen, et l'intensification et la spécialisation des systèmes de production laissant de côté la Poitevine.
En 1986, la sonnette d'alarme est tirée par Jean Christophe Sauze, éleveur de poitevines et l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine est créée avec 29 éleveurs adhérents. Une nouvelle dynamique de sauvegarde voit alors le jour.

Spécificités de la chèvre Poitevine

D'un point de vue morphologique, la chèvre de race Poitevine se caractérise par sa grande taille, sa poitrine profonde, ses poils demi-longs et la coloration de sa robe brune foncé dite « cape de maure », le dessous et face intérieure des membres blancs, une liste blanche de chaque côté du chanfrein et des onglons noirs très résistants.
Grâce à ces différentes caractéristiques, la chèvre poitevine convient remarquablement bien à des systèmes de production moins intensifs. En effet, sa grande capacité d'ingestion lui permet de bien valoriser des pâturages moyens et des fourrages grossiers. C'est une chèvre rustique, capable de résister à des conditions d'élevage parfois difficiles. Elle est réputée pour son caractère calme et docile, venant de la sélection opérée par les chevriers du temps où les animaux allaient au pacage. Enfin, elle est vraisemblablement la meilleure représentante des chèvres du rameau méditerranéen, qui a su trouver en Poitou-Charentes les conditions océaniques idéales à son épanouissement.

Production laitière

De manière paradoxale, les chèvres Poitevines ont été jusqu'en 1984 les plus fortes laitières avec 587 litres produits par chèvre et par an, contre 481 et 526 litres respectivement pour les chèvres Alpines et Saanen. Aujourd'hui, le bon travail de la sélection génétique réalisé depuis les années 60 sur ces deux races leur a permis de passer devant la production annuelle moyenne d'une Poitevine. Ce constat ne favorise donc pas l'adoption de la Poitevine

dans certains élevages pour des raisons de rentabilité économique d'autant plus que la Poitevine est tardive
La production laitière est à regarder en connaissance des conduites de troupeaux et de leur alimentation. L'essentiel des éleveurs de chèvres Poitevines sont des fromagers. En 2009, les études économiques réalisées sur 89 troupeaux fromagers (essentiellement de race alpine et saanen), ont révélé une production moyenne de 592 litres de lait par chèvre, ce qui est très proche de la production moyenne des poitevines *(résultats 2009 exploitations caprines - Institut de l'élevage)*
Ceci étant, certains troupeaux de chèvres Poitevines au pâturage atteignent des moyennes de production de l'ordre de 750 kg. La production annuelle pour certaines chèvres dépasse 1000 kg dans plusieurs troupeaux. Face à ces divers constats, l'ADDCP a mis en place une aide pour les éleveurs souhaitant suivre une forme de contrôle laitier. Ainsi, un plus grand nombre de références techniques pourront être collectées et donc la population poitevine sera mieux connue sur cet aspect. Il sera surtout un outil mise à la disposition des éleveurs pour les aider dans leur sélection.

Composition de son lait

L'un des plus grands atouts de cette chèvre est sans aucun doute la richesse exceptionnelle de son lait en «extrait sec», c'est à dire la matière azotée servant à faire le fromage.
En 1994, des travaux de l'INRA ont montré que la fréquence d'allèles «forts» et «moyens» exprimant la synthèse de caséine aS1 ne dépasse pas 54% chez les deux races communément utilisées en France alors qu'elle est de 85% chez la chèvre Poitevine. De plus, le «variant B», dominant chez la Poitevine, est l'allèle «originel» des ancêtres des chèvres européennes. Cet élément confirme la primitivité de la race qui serait «la dernière représentante d'un type indigène commun» (Grosclaude et al., 1994).

Toujours dans la même étude, les conclusions indiquent que les laits riches en allèles «forts» présentent des taux butyreux et protéiques plus élevés, et de bien meilleurs aptitudes à la coagulation, ce qui améliore la transformation ainsi que les rendements fromagers. Cette caractéristique permet d'obtenir des fromages de qualité organoleptiques qui lui sont toutes particulières.

Tout ceci explique l'expression bien souvent allouée à la chèvre Poitevine : « C'est avec la meilleure chèvre que l'on fait les meilleures fromages ! ».
En effet dans les années 1980, la réputation gastronomique des fromages de Poitevine chez les fromagers de Paris était si forte qu'elle est à l'origine de son utilisation dans les publicités de l'époque et du maintien de son effigie sur les étiquettes de fromage type «Bougon».

En savoir plus

A.D.D.C.P.
2 rue du port Brouillac - 79510 COULON 05 49 76 91 33
addchevrepoitevine@gmail.com
www.chevre-poitevine.org