

Une marque pour la Chèvre

poitevine



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

L'ADDPC a été créée en 1986 par une poignée d'éleveurs inquiets de voir disparaître la Chèvre Poitevine dont il ne subsistait que 600 spécimens.

Forte d'avoir réussi ce premier pari, l'association décide aujourd'hui de créer une marque collective « Chèvres de race poitevine – fermier ADDPC », qui a pour but de communiquer sur cette race, mais pas seulement.

Cette marque servira également à valoriser les méthodes d'élevage et le travail des éleveurs fromagers qui ont opté pour cette race menacée.

Le but n'est pas uniquement de sauver définitivement la Chèvre Poitevine, il est aussi de mettre en avant un mode d'élevage bien spécifique, respectueux de l'environnement, avec des troupeaux n'excédant pas 250 bêtes qui pâturent au minimum 4 mois de l'année dans le respect de la saisonnalité naturelle. La production laitière est ainsi maîtrisée et présente une qualité remarquable.



La marque Chèvres de race poitevine - fermier ADDPC va également garantir un mode de production respectueux du savoir-faire fromager fermier avec des ferments et de la présure naturels. Cette fabrication artisanale de fromages de chèvre 100% poitevine est entièrement réalisée à la main. 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, ou sur les marchés et dans les magasins de producteurs ou de proximité.

Comme vous l'aurez compris, les éleveurs qui souhaitent pouvoir apposer le logo de la marque Chèvres de race poitevine-fermier ADDCP sur leurs produits doivent remplir un cahier des charges très strict, le but n'étant pas d'uniformiser les produits, mais bel et bien de garantir au consommateur un élevage et une production locale respectueuse de l'environnement et de l'animal.



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

Le berceau de la chèvre poitevine se situe aux alentours de la Sèvre Niortaise. On comptait plus de 55 000 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.

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.