

MERCREDI 17 JUILLET 2013 | 09H21

la Nouvelle
République.fr

MES FAVORIS Tours – Poitiers

Deux-Sèvres - Agriculture

Marque et reconnaissance pour la chèvre poitevine

17/07/2013 05:46

Menacée de disparition en 1986, la chèvre poitevine, aussi rustique que son lait est riche, bénéficie désormais d'une marque collective.

En 1986, avec seulement 600 têtes dans cinq exploitations, elle était devenue l'oubliée des troupeaux caprins. Vingt-cinq ans plus tard, grâce à un sacré coup de patte de l'Association pour sa défense et son développement (ADDACP), la chèvre poitevine retrouve des couleurs. Celles de sa robe brun foncé, dite « cape de maure », celle de son dessous et de la face intérieure de ses membres blancs, celle de ses onglons noirs, très résistants tant cet animal rustique apprécie le pacage, qui le lui rend bien. Pétrie de qualités, riche d'un lait incomparable qu'elle offre plus chichement que ses cousines alpine et saanen, cette descendante des chèvres du rameau méditerranéen bénéficie désormais de la marque « Chèvres de race poitevine – fermier ADDACP ». Président de l'ADDACP, l'Arinois Jean-Christophe Sauze soupèse le trophée. « C'est un outil pour accréditer un propos, un travail et pour communiquer. La marque confortera des éleveurs au moment de vendre à meilleur prix sur leur étal un fromage de chèvre onctueux. Et elle s'inscrit parfaitement dans la demande et l'effort pour les circuits courts et la proximité. »



La vraie chèvre poitevine est bien vivante, semblent dire Jean-Christophe Sauze, président, et Benoît Biteau, vice-président de l'Association pour sa défense et son développement.

Agriculture et patrimoine

Vice-président de l'ADDACP, le Charentais-Maritime Benoît Biteau, par ailleurs vice-président du conseil régional, accentue le trait. « Adopter la chèvre poitevine, c'est faire le choix d'un mode de développement respectueux de la biodiversité et pérenniser un patrimoine génétique. »

La douzaine d'éleveurs fromagers qui ont adhéré à la marque et qui peuvent en utiliser le logo œuvrent en Aquitaine, Basse-Normandie, Bretagne et dans les Pays de la Loire. De quoi indiquer que les 2.800 têtes en 2013 se partagent entre 80 élevages dans 50 départements.

Lundi au Cregene (1) à Coulon, ils étaient une trentaine à saluer cet aboutissement. François Bonnet, président de la Fédération régionale des syndicats caprins (Fresyca) a relevé « une bonne valorisation de l'herbe », alors que les producteurs de lait continuent à se battre pour obtenir une augmentation du prix payé aux fermiers afin de dégager de quoi vivre de leur travail.

Pour réussir à imposer « un fromage de gourmet », l'Association a pris soin d'arrêter un cahier des charges qualitatif, avec présence au pré, saisonnalité, absence d'OGM, ferments naturels et taille du troupeau limitée. Trop restrictif ? Déjà une trentaine de dossiers ont été présentés à l'ADDACP.

nr.niort@nrco.fr

Contact ADDACP : 2, rue du Port-Brouillac à Coulon,
tél. 05.49.76.91.33, addchevrepoitevine@gmail.com

(1) Conservatoire des ressources génétiques du Centre-Ouest Atlantique.

Daniel Dartigues

A lire aussi sur La NR

- ▶ NIORT, VOUILLÉ Agression et violences
- ▶ Coup de filet dans un camp de gens du voyage à Niort
- ▶ A trois dans un lait UHT anticrise
- ▶ FOOTBALL Parthenay-Viennay promu en DHR
- ▶ Le savoir-faire régional s'exporte

Ailleurs sur le web

- ▶ Repassez malin: petits conseils pour raccourcir la corvée ! (*Ma vie en couleurs*)
- ▶ Ile-de-Ré : elle a eu son bac pendant... 45 minutes (*francetv info*)
- ▶ Trucs et astuces pour un linge toujours impeccable ! (*Ma vie en couleurs*)
- ▶ Michel, berger dans les Hautes-Alpes : "On va trier les bonnes bêtes et faire un gros coup de soins" (*RTL*)

[?]