

➔ maintient quand la ration change et devient plus acidogène. En accumulant les données sur le troupeau, la recherche agronomique pourra également vérifier si cette cinétique d'ingestion se transmet génétiquement. Enfin, coupler ces données avec des tests de réactivité émotionnelle (chèvres au comportement grégaire ou exploratoire) permettra peut-être de donner une explication à ces variations inter-individus de la vitesse d'ingestion.

Des chèvres agressives, fuyantes, suiveuses ou passives

Une équipe de l'université de Saragosse, au nord-est de l'Espagne, a enregistré et analysé le comportement social de 33 chèvres angoras pendant 16 jours, 6 heures par jour. Le même observateur entraîné a noté quelles chèvres agressaient qui, s'il y avait un contact physique ou non, qui s'évitaient et qui se suivaient. En analysant les résultats, les chercheurs

ont distingué quatre profils de chèvres: les agressives (11 chèvres), les suiveuses (2), les fuyantes (15) et les passives (5). Les expérimentateurs ayant collecté des analyses sanguines et des données morphologiques, on notera qu'en moyenne les chèvres agressives sont plus grosses, plus grandes et plus lourdes que les autres profils de chèvres. Ce sont aussi elles qui passent le plus de temps à se nourrir: 18 heures sur les 96 heures d'enregistrement contre 6 heures pour les passives. Les chèvres agressives sont aussi les moins tranquilles puisqu'elles ne sont restées allongées que 46 heures contre 59 pour les passives.

A la fin des 16 jours d'observation, un test cognitif dans un mini labyrinthe a mesuré la vitesse des chèvres à retrouver de la nourriture. Lors des deux tests réalisés à un jour d'intervalle, les chèvres agressives ont été beaucoup plus lentes que les autres à trouver de la nourriture. ■

Damien Hardy

L'éclairage artificiel des chèvres

en hiver augmenterait la production laitière selon une étude australienne. Dans le sud de l'Australie, 122 Saanen non gestantes ont été réparties en deux lots, l'un recevant la lumière naturelle de l'hiver austral (d'avril à la mi-août), l'autre recevant 16 heures de lumière avec 200 lux au niveau des yeux. La production laitière a été plus importante pour le lot éclairé, surtout dans les quatre dernières semaines où les chèvres éclairées produisaient 1,82 litre par jour en moyenne contre 1,55 litre pour celles restées à la lumière naturelle. La persistance laitière était également meilleure avec des jours longs pendant que l'activité ovulatoire déclinait.

Une marque pour différencier la poitevine

Après 27 ans de sauvegarde, l'association de défense et de promotion de la chèvre poitevine met en avant les fromages fermiers fabriqués avec du lait de cette race locale.



LE SIGNE DE QUALITÉ indique un fromage fabriqué avec 100 % de lait de chèvre poitevine.

« Choisir un fromage de chèvre labellisé, c'est choisir un produit authentique et de qualité. C'est aussi encourager une agriculture respectueuse de l'environnement, ancrée au territoire et à son tissu socio-économique ».

Un logo qui traduit l'authenticité de l'agriculture durable

Mais pour le président, il faut maintenant que les fermiers s'approprient la marque. « C'est un très bon outil de communication qui permet de fidéliser ou renouveler la clientèle. La marque permet d'expliquer son travail et mettre en confiance les consommateurs ». Sur les quarante producteurs qui pourraient être éligibles aux labels, une trentaine se disent intéressés et une quinzaine pourraient être labellisés en 2014. 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, soucieux de sauver une race dont il ne restait plus que 600 spécimens... 27 ans après, l'association compte 120 éleveurs et plus de 3 000 animaux. Paradoxalement, les adhérents sont à 60 % hors de la région Poitou-Charentes. ■ D. H.

L'Association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine (ADDCP) lance une marque collective pour valoriser le travail des éleveurs fromagers. Neuf éleveurs 100 % poitevine ont déjà signé la charte qui les engage au respect d'un cahier des charges assez exigeant. La marque veut en effet garantir le lien au sol, le bien-être animal, la biodiversité domestique et un système de production à taille humaine.

Concrètement, le cahier des charges impose par exemple un maximum de 250 chèvres par éleveur, quatre mois de pâturage, une saisonnalité naturelle et

l'emploi de ferment naturel. L'alimentation, sans OGM, ne doit pas contenir d'ensilage ni plus de 350 kilos de concentrés par chèvre et par an.

La marque collective, déposée à l'Inpi, veut ainsi donner à ses adhérents un signe de reconnaissance et des moyens de communication communs. Des petits prospectus explicatifs sont ainsi mis à disposition des adhérents contre une faible cotisation (une soixantaine d'euros par an pour 60 chèvres). Prochainement, des affiches et des papiers d'emballage devraient compléter les outils de promotion. « Pour le consommateur, le label garantit que le fromage participe à la sauvegarde d'une race » apprécie Jean-Christophe Sauze, le président de l'asso-