

Résultats du contrôle laitier



		1 ^{ères} lactations	2 ^{èmes} lactations
DURÉE	jours	257	275
PRODUCTION LAITIÈRE	kg	387	611
TAUX PROTÉIQUE	g/kg	31,0	30,4
TAUX BUTYREUX	g/kg	38,4	35,3

Source : France Contrôle Laitier, résultats au Contrôle Laitier 2011 - Résultats collectés avec le soutien financier du PITE Marais Poitevin.

Grace à l'aide du PITE Marais poitevin, 32% des chèvres poitevines suivaient un contrôle de lactation en 2011. Ces résultats contribuent à apporter des références sur la race et à l'amélioration génétique du cheptel poitevin, notamment en guidant la sélection des boucs pour la monte naturelle et l'insémination artificielle.

Ainsi, le travail initial de conservation soutenu par les collectivités, s'inscrit de plus en plus dans une réalité économique et de durabilité des élevages.

Siège administratif :



ADDCP

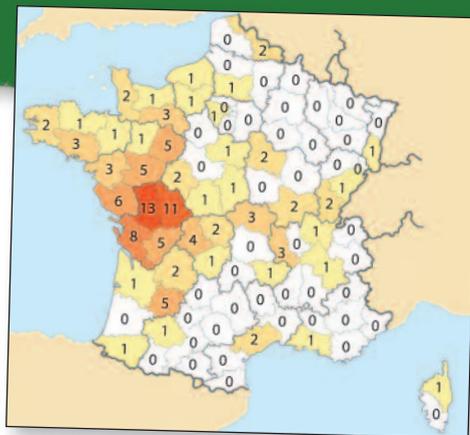
2, rue du port de Brouillac

79510 COULON

tél. 05 49 76 91 33

addchevrepoitevine@orange.fr

Répartition géographique des éleveurs de chèvres Poitevines en 2011



Partenaires techniques :



CAPGÈNES

www.capgenes.com



INSTITUT DE L'ÉLEVAGE

www.inst-elevage.asso.fr



Pour en savoir plus



Un potentiel historique toujours présent



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	Poitevine	Saanen
PRODUCTION MOYENNE (l/an)	481	446	587	526

Source : Service régional de statistique agricole basé sur le RGA 1980

Quelques références actuelles



CHÈVRE	Lactation	Lait/jour (kg)	Lactation	TB	TP
Frégate (32077100079)	449	1,7	1 ^{ère}	38,3	28,8
Elie (57760390032)	1036	3,8	2 ^{ème}	38,3	29,4
Titoune (1634002009)	766	2,8	8 ^{ème}	30,1	27,9

Une chèvre fromagère :

Les qualités fromagères de la Poitevine 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 Poitevine est utilisée à grande échelle, ce qui montre sa valeur historique.



Photo : Yann Auhus-Bérand

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 2011, l'association comptabilisait 49 élevages de plus de 20 chèvres Poitevines.

De plus, parmi 76 élevages professionnels, on distinguait :

- 36 éleveurs en race pure
- 66 éleveurs-fromagers



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...



Grâce au travail conservatoire des éleveurs de l'ADDCP, nous avons pu sauvegarder la race et ses qualités fromagères. Un éleveur doit compter plus de Poitevines pour avoir la même quantité de lait que de chèvres de races intensives. Une valorisation supérieure de 10 % du fromage rattrape les coûts de production liés 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.

