

## Notre marque collective

L'addcp est à l'initiative de la création d'une marque déposée à l'INPI «lait, fromages et viande de chèvres poitevines» regroupant des éleveurs fidèles à cette race. Le but poursuivi au travers de cette démarche est de valoriser la production de lait et de fromages de chèvres de race poitvine auprès des consommateurs et ainsi de relancer l'élevage de cette race.

La marque regroupe l'ensemble des éleveurs adhérents à la charte.



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

1. **Biodiversité** : lait, fromages et viande de chèvres de race poitvine exclusivement.
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. Saison de pâturage obligatoire.
4. **Fromage fermier** : méthodes traditionnelles favorisant la typicité du fromage.

## Adresses utiles



### CREGENE

2 rue du Port Brouillac  
79510 COULON

tél. 05 49 76 91 30  
fax 05 49 73 68 08

lecregene@gmail.com  
[www.cregene.org](http://www.cregene.org)



### Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitvine (ADDCP)

2 rue du Port Brouillac  
79510 COULON

tél. 05 49 76 91 33

[addchevrepoitvine@orange.fr](mailto:addchevrepoitvine@orange.fr)  
[www.chevre-poitvine.org](http://www.chevre-poitvine.org)



Avec le soutien du PTE Marais Poitevin

Illustration : REFLEX Communication (07/2012) - Crédits photos : P. STYBUNSKY, E. CHERBOU, M. BRICE

# La Chèvre Poitvine

"C'est avec les meilleures chèvres que l'on fait les meilleurs fromages"



[www.chevre-poitvine.org](http://www.chevre-poitvine.org)



# La Chèvre Poitevine

## Historique

Trouvant ses origines aux sources de la Sèvre Niortaise et autour du Marais Poitevin, la chèvre Poitevine a été au coeur de l'économie régionale durant plusieurs siècles. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, on comptait environ 40 000 chèvres qui alimentaient les fromageries coopératives locales et contribuaient à la fabrication de fromages très réputés. Les fermes les plus reculées du Marais Poitevin étaient desservies par des barques pour le ramassage du lait.

**1925** : La fièvre aphteuse décime les troupeaux de type "poitevin" qui dans l'urgence sont reconstitués avec des chèvres de race Alpine plus continentales.

**1942** : Les laïteries coopératives ouvrent le livre généalogique poitevin et fixent le standard de la race.

**1986** : L'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP) est fondée par quelques éleveurs afin de redynamiser la race.

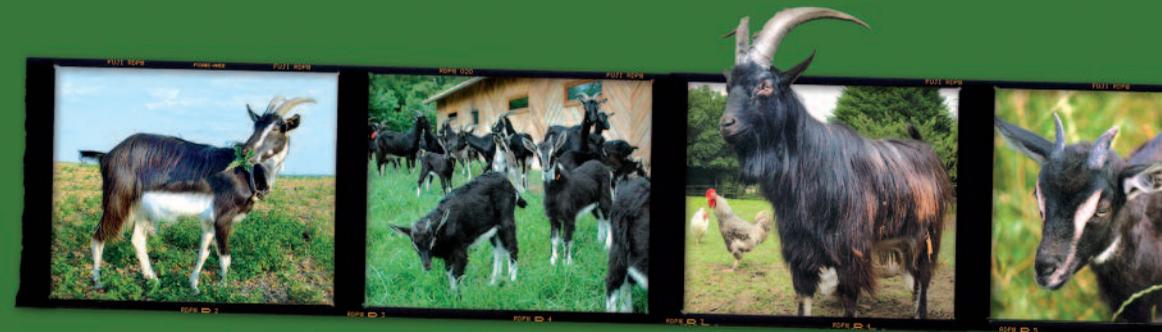
**1994** : Des travaux de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) ont montré que la chèvre Poitevine a la singularité de posséder le variant originel de la caséine  $\alpha S1$ , protéine particulièrement favorable à la production de fromage.

**1998** : Un plan de relance est initié par le Parc interrégional du Marais Poitevin et le Conseil Général des Deux-Sèvres, permettant l'emploi d'un animateur.

**2005** : Obtention d'un signe de qualité pour la race: le signé Poitou-Charentes, géré par l'IRQUA.

**2010** : Lancement du schéma d'amélioration génétique de la race grâce à l'aide du Plan d'Intervention Territorial de l'État. Validation du nouveau livre généalogique de la race.

**2012** : Dépôt de la marque collective « Chèvres race poitevine ».



## Actions de l'association

Pour sauvegarder et développer la chèvre de race Poitevine, l'ADDCP s'est donnée pour missions :

- de conserver et améliorer la génétique de la race, par des visites régulières d'élevages, la mise à jour du répertoire national caprin poitevin.
- d'apporter un appui technique aux éleveurs sur la reproduction dans le but de limiter la consanguinité et gérer l'accroissement de la variabilité génétique. Des boucs sont sélectionnés chaque année et mis à la disposition des éleveurs pour l'insémination artificielle.
- de valoriser la production laitière et la transformation fromagère par le développement d'un signe de qualité.
- de communiquer sur la race et ses produits : présentation d'animaux lors de manifestations locales, régionales et nationales.

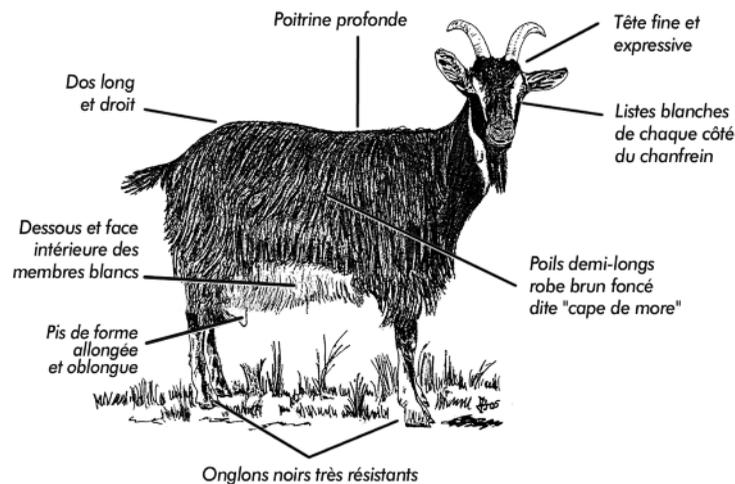
## Quelques chiffres (en 2011)

- 2600 chèvres Poitevines
- 48 départements + Belgique + Allemagne
- 122 éleveurs
- 22 boucs disponibles à l'insémination artificielle

## Utilisation

Le lait de la chèvre Poitevine est reconnu depuis longtemps pour ses qualités fromagères.

La plupart des éleveurs transforment leur production laitière pour eux-mêmes ou vendent leurs fromages à la ferme et sur les marchés régionaux.



## Standard

Poids : 80 kg pour les mâles, 50 à 70 kg pour les femelles.

Taille au garrot : 70 cm à 80 cm pour les femelles.

La production annuelle pour certaines chèvres dépasse 1 000 kg dans plusieurs troupeaux.