



*Une chèvre, une région.*  
**LA POITEVINE**  
**LA LETTRE DE L'A.D.D.C.P.**



*La fabrication du fromage maison chez les petits éleveurs  
Une tradition au goût du jour*

**ASSOCIATION POUR LA DEFENSE ET LE DEVELOPPEMENT DE LA CHEVRE POITEVINE.**

**N°79 aout 2012**

*Cette lettre est réalisée dans le cadre du programme de sauvegarde de la Chèvre Poitevine avec le concours financier de :*





## Sommaire

Vie de l'association.....	2
➤ Compte-rendu du CA de l'ADDCP du 12 juillet 2012 par Michel Brice (Secrétaire)	2
➤ La ferme des vallées .....	4
Volet technique.....	6
➤ Nouvelle chaine de saisie des informations dans le livre généalogique .....	6
➤ Envoyez-nous vos pesées de chevrettes .....	7
➤ Déroulement de la tournée des visites d'élevages 2012.....	7
➤ Règlementation et petits élevages.....	8
➤ Lancez-vous dans la fabrication de vos fromages maison.....	9
Volet commercialisation.....	10
➤ ETUDE VARAPE – Valorisation des Races à Petits Effectifs .....	10
➤ L'ADDCP rencontre Slow Food .....	10
Volet communication .....	10
➤ La nouvelle plaquette est disponible.....	10
vu et à voir.....	11
➤ Fête de l'été et fabrication des tourteaux fromagers à Exoudun le 7 juillet (79) .....	11
➤ Évènement à venir .....	12
Animaux, matériel et stage .....	14

## Vie de l'association

### ➤ **Compte-rendu du CA de l'ADDCP du 12 juillet 2012**

Présents : Chérou E, Auneau M-C, Sauze J-C, Brice M, Massé P, Bourbon C, Groelly S, Ricaud S, Vinatier Roché C., Riga P.

Excusés : Boué P, Boissard K, Martin P, Danchin C, Perez P-E

#### ✓ **Point financier**

L'objectif à atteindre par rapport à notre demande de financement était fixé à 55 000 € pour l'année 2011. J-C Sauze constate malheureusement une baisse des subventions par rapport à notre demande. Il semble nécessaire d'augmenter nos recettes par l'augmentation du montant de l'adhésion à l'ADDCP et de la participation au livre généalogique (au nombre de chèvres inscrites). D'autres sources de financement seront-elles à trouver ?

Subventions accordées à ce jour : PIT 12020€, CG 49 1500€, CR Poitou-Charentes 12373€, CG 79 10500€, VARAP 3000€

P. Riga fait remarquer qu'il serait souhaitable de présenter le bilan comptable de l'ADDCP au CR Poitou-Charentes en septembre (donc plus tôt) afin de récupérer dès mars prochain 40 % de la subvention accordée. De plus nous décidons, sur proposition de J-C Sauze notre président, d'inscrire au prochain CA la possibilité de changer de comptable. Un devis est demandé en vue de prendre une décision en septembre.

Remarque : Il serait utile de prévoir un calendrier de travail annuel à partir de la tenue par François d'un cahier mensuel de son activité à l'ADDCP afin d'éviter ses dépassements horaires en été et d'annualiser son travail ce qui permettra une meilleure adéquation avec la réglementation (MSA et Inspection du travail).

#### ✓ **Règlement d'usage de la marque collective de l'ADDCP**

Après lecture du règlement proposé, quelques modifications ont été apportées et acceptées par tous. Le règlement est donc validé à l'unanimité du Conseil d'administration.



✓ **Plaquette sur la race:**

La relecture de la plaquette a permis de modifier plus particulièrement un paragraphe comparant la poitevine aux races de chèvres dites « intensives ». Il est à souligner que les nombreuses fautes d'orthographe constatées dans la plaquette (et pourtant corrigées par le CA dans la précédente version) sont du ressort et de la responsabilité du concepteur et de l'éditeur !

✓ **Fête du Patrimoine (Luçon-Pétre):**

Notre participation se précise avec les moyens de communication suivants : nouvelle plaquette, nouveaux panneaux (fabrication fermière du fromage, démarche de marque collective), 1 chèvre \* de présentation (en bois et démontable), plusieurs lots d'animaux (chèvres et boucs) en exposition, témoignages d'amateurs fabriquant leur fromage, vente-dégustation de fromages d'éleveurs professionnels.

\* Suite au modèle de chèvre en bois « taille réelle » présenté par Michel Brice au CA et au devis (août 2011) concernant sa conception et sa fabrication, le CA lui en commande 2 identiques pour un montant total de 490,50 € TTC. L'une est prévue pour la Fête de Luçon-Pétre et l'autre pour l'Assemblée Générale de fin d'année. Celles-ci serviront comme nouveau support original de communication dans toutes les manifestations auxquelles l'ADDCP participera (s'adresser à François pour voir le modèle original en photo).

✓ **Salon CAPRINOV :**

En l'état actuel des conditions notamment financières proposées par CAPGENES, l'ADDCP ne compte pas participer à cette manifestation.

✓ **Base de données :**

Celle-ci est à rendre compatible avec SIECL : c'est le travail sur les aspects zootechniques qui est confié plus particulièrement à Ségolène Groelly (stagiaire ingénieur agro informatique). Le deuxième niveau sera une informatisation « en ligne » pour permettre une saisie directe par les éleveurs.

Concrètement chaque éleveur recevra un classeur avec la mise à jour de ses animaux, les déclarations de naissance, les fiches boucs (...).

Rappel du fonctionnement de la base de données par François :

Celle-ci renferme les données des animaux inscrits constituant le Livre généalogique de la race poitevine. Le Livre Généalogique est alimenté et mis à jour par 3 sources différentes : les visites d'élevage (inventaire effectif, DN ...), l'Institut de l'Élevage (origines, consanguinité) et SIECL (Contrôle laitier).

Suite à ce rappel sur la base de données, Ségolène Groelly présente aux membres du CA les documents d'enregistrement prévus dans le classeur et quelques modifications y sont apportées collectivement.

✓ **Boutique**

François présente aux membres du CA un savon au lait de chèvre poitevine fourni par un adhérent de notre association. Le CA propose de se renseigner sur l'existence d'un fabricant local de savon et ensuite d'évaluer la faisabilité de création d'une « micro-filière » à partir de ce genre de produit ce qui serait original et novateur pour la poitevine.

Michel Brice (secrétaire)

*Nota Bene*

*Depuis le dernier CA, nous avons appris la participation à CAPRINOV de l'association de la chèvre Pyrénéenne, de la chèvre des Fossés et de la chèvre Angora. Capgenes attend encore la confirmation de la chèvre du Rove. La manifestation ayant lieu à Niort, on peut se demander si notre absence à CAPRINOV n'est pas à reconsidérer...*



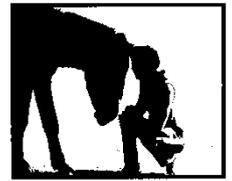
➤ **La ferme des vallées**



A.P.E.C.

*Agir pour la Protection, l'Éducation et la Citoyenneté*

« La Ferme des Vallées » – « Le Logis de la Cour »



Le Logis de la Cour



**Un élevage de Chèvres Poitevines  
pas comme les autres**

**1 - Histoire de l'élevage :**

*Les premières chèvres sont arrivées au foyer en 1992 à la création de l'établissement. Elles sont au nombre de six. Suite à un suivi prophylactique de l'élevage assez peu convaincant, le troupeau est victime de la grande douve en 1997, date à laquelle je prends en charge la responsabilité du troupeau.*

*Je commence par faire une sélection sur les quelques chèvres qui ont échappé à la maladie en prenant soin d'éloigner les chevreaux des mères.*

*En trois ans un nouveau troupeau indemne CAEV est reconstitué. Pour faire fonctionner l'atelier fromagerie avec une quantité de lait acceptable, le troupeau est constitué de 12 chèvres en lait. Le taux de renouvellement est de 20 %.*

*Afin d'améliorer les performances du troupeau, la direction du Foyer nous accorde la possibilité d'adhérer au contrôle laitier, ce qui devient un outil essentiel tant au niveau technique que génétique, et ce, en 2002.*

*Parallèlement au contrôle, nous mettons en place un programme d'insémination que nous abandonnerons au bout de 2 ans par manque de résultats probants. En effet, nous avons besoin d'avoir des mises bas groupées pour pouvoir démarrer l'atelier fromagerie.*

*Le troupeau a trouvé son rythme de croisière et depuis plusieurs années, nous n'avons pas eu de problèmes particuliers à part la difficulté de trouver un reproducteur indemne CAEV.*

*L'heure de la retraite s'approchant, je prépare "la relève" qui sera assurée par mon collègue, Mr Charles PANNETRAT.*

**2 – Un pari !**

*Cet élevage de chèvres répond à tous les critères spécifiques d'un élevage traditionnel. Mais celui-là a une particularité : ce sont les adultes déficients mentaux du foyer occupationnel qui s'occupent de l'élevage.*

*Un pari pour une ferme pas comme les autres !*



*Tous les jours, ces adultes effectuent avec l'aide d'un éducateur, les gestes précis de la traite du matin. Une grande fierté, pour eux, d'accomplir ces tâches si importantes pour le bien-être de l'animal, de la race, mais avant tout pour eux.*

*C'est une grande valorisation que d'être capables de s'occuper d'un tel cheptel, d'apprendre les gestes d'un vrai savoir-faire, de vendre ses propres produits sur les marchés avoisinants.*

*La fabrication de fromage de chèvres poitevines et la vente font partie intégrante de ce projet. Cela permet aux résidents de voir se concrétiser le travail journalier réalisé.*

*Hiver comme été, les chèvres poitevines sont choyées et les résidents comblés.*



*Aujourd'hui l'élevage de chèvres poitevines de la ferme des vallées est reconnu par les professionnels du secteur.*

*En effet, chaque année nous participons à un concours de dégustation de nos fromages et les résidents ont toujours le bonheur de revenir avec des médailles (**Année 2012 : Médaille de Bronze pour le Crottin**).*

*Dans ce projet si atypique, il ne faut pas oublier l'investissement des professionnels éducatifs, de leur passion pour cette race et du travail effectué pour la pérennisation de ce projet si porteur pour ces adultes !*

Jean Michel LANDRY

Située à SAINT-AMANT en Charente, La Ferme des vallées contribue depuis de nombreuses années à la sauvegarde de la race poitevine. Depuis 1995, 40 boucs ont été inscrits au livre généalogique dont deux en insémination artificielle. En 2012, plus de 40 laitières nées dans ce petit élevage de 14 chèvres sont en production.



Venise Fille de Osiris et Souris né en 2004  
6<sup>o</sup>lactation - 3.6 kg/ jour - 972 kg/ an



Jean Michel LANDRY et ses chèvres

### Résultats techniques :

Contrôle laitier 2011 troupeaux : LAIT : 760 kg/ch/an – MP 22kg – MG 25 kg

Alimentation : Foin de prairie naturelle et pâturage sur prairie naturelle.

Concentré : 900 gr d'un mélange de pois fourrager, maïs, orge aplatie + 300 gr Luzerne déshydratée.

## Volet technique

### ➤ **Nouvelle chaîne de saisie des informations dans le livre généalogique**



*Ségolène Groelly, stagiaire Ingénieur Agronome, effectue un stage à l'ADDCP de trois mois. Son travail consiste à moderniser la base de données Access pour permettre d'intégrer les nouveaux besoins de l'association, de suivre l'évolution de la chaîne nationale et de préparer à la création d'une base de données en ligne autonome.*

Depuis plusieurs années déjà, l'ADDCP récupère des données sur les chèvres poitevines de l'association. Cet été, le système de stockage de ces données a été modernisé pour permettre de traiter plus facilement les données recueillies.

Le moment semblait donc bien choisi pour faire un point sur la récupération de ces données, mais surtout sur leur utilité.

La première étape est la récupération des données de « **mouvement** ». Ce sont les déclarations de naissance, d'achat et de vente ainsi que de décès des animaux. Ces informations doivent être récupérées si possible au printemps pour permettre une meilleure préparation de la tournée par l'animateur. Ces données sont essentielles, car elles permettent de connaître la généalogie des animaux ainsi que le nombre d'animaux présents que ce soit dans le troupeau, mais aussi sur toute la France.

Ces informations sont ensuite complétées par les relevés de pointage effectués par l'animateur lors des visites d'élevage. Ces relevés de pointages permettent de caractériser les animaux pour effectuer une sélection sur des critères morphologiques et ainsi aider les éleveurs et les collectionneurs dans le choix des animaux correspondant le plus au standard de la race et qui ont le plus fort potentiel génétique au niveau de la conformation.

Enfin, ces données sont complétées par les éventuels résultats de contrôle laitier, qui permettent d'obtenir des informations sur la quantité et la qualité du lait produit, ainsi que les tests génétiques, qui donnent des renseignements sur la qualité des protéines produites par les chèvres.

Toutes ces informations sont ensuite rentrées dans un logiciel de base de données. C'est un logiciel qui récupère des données brutes qui les trie et sélectionne les informations intéressantes pour les transformer en résultats plus compréhensibles pour tout le monde. Grossièrement, on pourrait comparer ça à une chèvre à qui on donne à manger (les informations) et qui en échange nous produit la matière première pour le fromage (les résultats, aussi appelés états). Ainsi plus les informations sont nombreuses et précises et plus on récupèrera des états de qualité. Ces états sont là pour vous permettre de mieux connaître votre élevage et de gagner du temps dans la gestion de vos animaux (achat de boucs, chèvres à conserver, choix des boucs...).

Maintenant la partie la plus intéressante, à quoi ressemblent ces états et à quoi peuvent-ils servir ?

Le premier état fait un inventaire de tous les caprins présents dans le troupeau ainsi que de leurs caractéristiques principales (parents, types, gabarit, CAR, consanguinité, allèles). Ces informations découlent directement des déclarations de naissance ainsi que des pointages et des éventuels tests génétiques effectués.

Une fois qu'on a eu une vue d'ensemble du troupeau, on peut ensuite avoir des informations plus détaillées sur les animaux via la fiche généalogique de l'animal. Cette fiche permet aussi à un acheteur d'avoir plus d'informations sur un animal à vendre.

Toujours dans cette problématique d'achat et de vente des animaux, une autre préoccupation essentielle est de pouvoir contrôler la consanguinité du troupeau. En effet, une consanguinité trop élevée peut entraîner des malformations et des maladies génétiques chez les chevreaux. Ainsi, lors de l'achat d'un bouc, il faut surveiller les ascendants de ce bouc ainsi que celui de toutes les femelles de l'élevage. Pour aider à réduire cette consanguinité, un état permet de comparer les ascendants du bouc et ceux des chèvres du



troupeau et de pointer les ascendants identiques grâce à un code couleur indiquant le degré de consanguinité qui sera apporté. Cet état permet aussi de vérifier si les chèvres du troupeau ont déjà des problèmes de consanguinité.



**Fiche Individuelle Poitevine**

A.D.D.C.P



Animal à vendre

Sexe	DN	Sec	CAR	Csg	Caseine
mâle	01/02/2000	A	90 %	0.02	B1 / B34

Naisseur	
La fromagerie du Marais	
Olivier Dubois	
Eleveur	
La fromagerie du Marais	
Olivier Dubois	

Nom	N° travail
Subtil	00009
Numéro de l'animal	
1114520009	
Ancien numéro de l'animal	
2356800009	

Père	
Jean Claude	Caseine
N° père	/
23568497568	
Mère	
Caseine	Maurienne
Bt / AaC	N° mère
27787000055	

GPP	GMP	GPM	GMM
Stan	Sandy	Bouc inconnu	Poitevine inconn
N° GPP	N° GMP	N° GPM	N° GMM
54125630002	54125660001	000000CHEVM	000000POITF



**Consanguinité du troupeau pour un reproducteur**

ADDCP

**Reproducteur**

11145200008  
Sublime

**Légende**

Croisement déconseillé	Ires forte parenté	Problèmes probables	Problèmes possibles	Risques moyen	Risques faible	Consanguinité interne
------------------------	--------------------	---------------------	---------------------	---------------	----------------	-----------------------

**Chèvre** 11145230007 Florence

Ascendants paternels

2564874005	25648736591	2564873694	25648745896	14523658974	25648745896	25648765896
Livre	Crocodile	Croquette	Barack	Barack	Barack	Sinthya

Ascendants maternels

11145200005	54125630002	19156880010	23568974859	23587498658	000000CHEVA	000000CHEVF
Sophiane	Stan	Fromagette	Alphonse	Bernadette	Bouc inconnu	Chèvre inconnu

**Chèvre** 11145230008 Ficelle

Ascendants paternels

2564874005	25648736591	2564873694	25648745896	14523658974	25648745896	25648765896
Livre	Crocodile	Croquette	Barack	Barack	Barack	Sinthya

Ascendants maternels

11145200006	54125660003	24595409124	2564874005	21587496853	000000CHEVA	000000CHEVF
Sirya	Stal	Bleuette	Livre	Claudette	Bouc inconnu	Chèvre inconnu

**Chèvre** 11145230009 Fosette

Ascendants paternels

2564874005	25648736591	2564873694	25648745896	14523658974	25648745896	25648765896
Livre	Crocodile	Croquette	Barack	Barack	Barack	Sinthya

Ascendants maternels

11145200006	54125660003	24595409124	2564874005	21587496853	000000CHEVA	000000CHEVF
Sirya	Stal	Bleuette	Livre	Claudette	Bouc inconnu	Chèvre inconnu

D'autres états sont encore disponibles comme les résultats de pointages, les résultats de lactations des animaux, la liste des descendants d'un individu...

Pour l'instant, il faut passer par l'animateur de l'ADDCP pour avoir accès à ces informations, mais prochainement, la mise en place d'une partie de ces informations sur le site internet de l'ADDCP est prévue. Il s'agira de l'inventaire de tous les boucs vivants présents dans la base de données de l'ADDCP avec leurs informations principales.

Ségolène Groelly

### ➤ Envoyez-nous vos pesées de chevrettes

Si vous avez pesé vos chevrettes, envoyez-nous un double de vos pesées. Ces données nous permettront de mieux caractériser le développement des chevrettes poitevines (lire article de la lettre précédente). Avec ces références nous pourrons aider les élevages à améliorer leurs résultats techniques.

### ➤ Déroutement de la tournée des visites d'élevages 2012

Le temps et les difficultés pour certains à faire le foin cette année ont un peu bousculé la tournée 2012. Il est cependant difficile de faire les visites à un autre moment de l'année.

Fin juillet 36 élevages ont été visités. Principalement dans le centre (secteur Montluçon) et dans l'est (secteur de Lyon).

Une dizaine d'autres élevages devraient être visités en septembre et en octobre.



Elevage de Marc et Agnès ROYET - JURA



## ➤ **Règlementation et petits élevages**

Si la réglementation est généralement bien connue des gros élevages, ce n'est pas toujours le cas pour les « familiaux », qui n'ont que quelques chèvres, pour la fabrication de fromage maison ou l'entretien de leur jardin.

Ce qu'il faut savoir :

### **En France les chèvres sont soumises à une obligation d'identification.**

Dans un premier temps vous devez vous déclarer auprès de l'EDE (établissement départemental d'élevage). Pour les contacter, adressez-vous à la chambre d'agriculture de votre département.

Vous recevrez un formulaire à remplir. Une fois l'enregistrement de votre élevage effectué, un **numéro d'élevage** à 8 chiffres vous sera attribué.

Vous pouvez maintenant commander des barrettes rigides et des boucles d'identifications pour vos naissances à venir. Comme il y a des frais d'envoi et de dossier, nous vous conseillons de commander des boucles pour plusieurs années. Par défaut les boucles sont millésimées en fonction de la date de la commande, mais vous pouvez les demander sans millésime.

### **Vous ne pouvez ni acheter ni vendre un animal non identifié.**

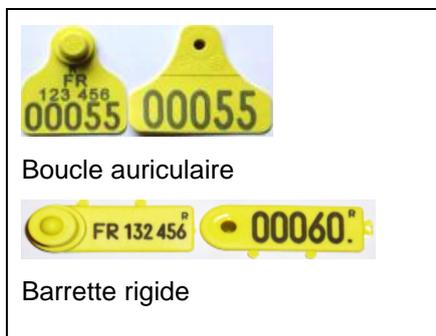
*Dans le cas des chèvres poitevines, pour que les animaux soient correctement inscrits au livre généalogique, il est nécessaire que le vendeur remplisse un bordereau de vente en trois exemplaires : pour lui, pour l'acheteur et un dernier pour l'ADDCP.*

Lors du déplacement d'une ou plusieurs chèvres (sauf visite chez votre vétérinaire), vous devez avoir sur vous un **document de transport** dont un exemplaire devra être retourné à l'EDE une fois les animaux arrivés chez vous.

Vous devez déclarer tout chevreau ou chevrette nés chez vous et lui poser sa paire de boucles avant ses 6 mois.

Tout animal doit sortir de l'exploitation avec une boucle conventionnelle et une boucle ou bague électronique.

Si les chevreaux sont destinés à l'abatage en France, ils peuvent sortir de l'exploitation jusqu'à l'âge de 4 mois avec une barrette rigide et jusqu'à l'âge de douze mois avec une seule boucle.



Quand un animal perd une boucle, vous devez dans les douze mois commander une nouvelle boucle à l'identique. Si vous commandez deux boucles pour une chèvre, un nouveau numéro lui sera attribué. Dans ce cas, n'oubliez pas de la signaler à l'ADDCP pour qu'on puisse changer le numéro de la chèvre dans le livre généalogique.

Le 1<sup>er</sup> juillet 2013, tous les animaux devront porter une boucle électronique. Pour les animaux nés entre juillet 2005 et juillet 2010, vous devez commander une boucle auriculaire ou un paturon électronique portant le même numéro que boucles portées.

Pour les animaux nés avant juillet 2005 les numéros seront forcément nouveaux.

**Un registre d'élevage** doit être tenu à jour. Il devra contenir les informations principales concernant chaque chèvre (numéro d'identification, sexe, date de naissance, son nom, sa date d'arrivée et de sortie ainsi que la raison de cette dernière)

On doit également y trouver les actes d'achat, document de circulation, certificats vétérinaires pour les prises de sang de contrôles, etc...

*Porter un soin particulier à noter les naissances (date, numéro de la mère, numéro du père présumé...). Ceci vous aidera à mettre à jour le livre généalogique de la race poitevine.*



Ce registre doit être précieusement conservé, en cas de contrôle des services vétérinaires, on vous le demandera.

Vous devez également choisir votre **vétérinaire sanitaire d'élevage**. Celui-ci devra visiter votre élevage et réaliser deux prises de sang à six mois d'intervalle pour vérifier que vos animaux sont indemnes de brucellose. Dans le cas où aucun produit au lait cru n'est commercialisé ou échangé avec des tiers, cet examen sera à faire tous les cinq ans (variable suivant les départements).

Quand vous achetez des animaux, vous devez vérifier que l'élevage est à jour de ces contrôles vétérinaires.

### ➤ **Lancez-vous dans la fabrication de vos fromages maison**



Forêt et Facile : un lait pur poitevine et pur ronce

Avec ces deux chèvres poitevines, Jacqueline Dechamps fabrique une dizaine de petits fromages par jour pour sa famille de février à octobre.

Pour commencer, elle a construit un séchoir à la bonne dimension pour les clayettes inox et les bacs d'égouttage qu'elle a trouvés dans le commerce (l'alliance pastorale).

Comme on peut le voir sur la photo, les fromages les plus frais vont en bas et montent au fur et à mesure de l'affinage.

Matin et soir, le lait de la traite (environ 3 litres avec ces deux chèvres) estensemencé avec du petit lait de la veille et emprésuré.

Quand elle a besoin de ferment, en début de fabrication ou en cas de problème avec son petit lait (baisse d'activité, manque d'acidité...), elle demande à un éleveur du petit lait.



Séchoir fabriqué sur mesure à la dimension des grilles à fromage



Caillé prêt à être moulé après 12 heures



Présure achetée à l'Alliance Pastorale en flacon de 250 ml.



La fabrication de fromage maison de type « lactique » est relativement facile et nécessite peu de matériel. Du caillé frais au fromage sec, il y en a pour tous les goûts. La fabrication de pâte pressée est également possible, mais elle nécessite plus de matériel et de lait.

À une époque où de plus en plus de personnes s'intéressent aux « produits faits maison », comme le pain, la confiture, les yaourts...on peut penser que la fabrication de fromages maison va elle aussi intéresser de plus en plus de monde. Certaines entreprises proposent déjà des kits pour fabriquer ses propres fromages à partir de lait entier UHT du commerce. Ce qui ne vaudra jamais le fromage qu'on a fabriqué avec le lait des chèvres qui mange l'herbe de son propre jardin.

Sachez quand même que la consommation de fromage maison est limitée règlementairement à un usage familial. Théoriquement, vous n'avez ni le droit de les vendre ni le droit d'en donner à vos amis.

Lors de la fête du patrimoine vivant, l'ADDCP souhaite présenter la fabrication du « fromage maison ». À ce titre nous sommes à la recherche de témoignages, de photos...concernant cette tradition, mais aussi de volontaires pour présenter le stand et expliquer au public leur expérience en la matière.

## Volet commercialisation

### ➤ **ETUDE VARAPE – Valorisation des Races à Petits Effectifs**



L'étude VARAPE sur les circuits courts à commencer.

Certains d'entre vous ont été contactés par une stagiaire pour la réalisation d'une enquête sur les

Modes de commercialisation et l'intérêt que représente l'élevage d'une race à faible effectif dans le contact avec la clientèle.

Nous remercions les éleveurs sollicités de bien avoir voulu répondre à cette première enquête.

### ➤ **L'ADDCP rencontre Slow Food**

Samedi 9 juin, nous étions invités à l'inauguration de Slow Food Saintonge - Les Ventres rouges à Clion (17)

L'ADDCP était là pour les rencontrer et discuter d'un éventuel partenariat avec eux. Pour faire découvrir nos fromages. Pauline Lanoue et Paul-Emile Perez tenaient un stand de fromages.



## Volet communication

### ➤ **La nouvelle plaquette est disponible**

Nous rééditons ce mois-ci la plaquette de l'association. Vous pouvez en commander à l'ADDCP. Nous vous demandons de régler les frais de port à l'avance.

50 plaquettes	1 kg	4.20 €
100 plaquettes	2 kg	5.5 €
150 plaquettes	3 kg	6.4 €





Nous souhaitons également réaliser une nouvelle affiche cette année. Vous êtes tous invités à nous envoyer vos meilleures photos. Sachant qu'il faut une très haute définition pour la réalisation d'une affiche.

## vu et à voir

### ➤ *Fête de l'été et fabrication des tourteaux fromagers à Exoudun le 7 juillet (79)*

Deux fois par an, les habitants d'Exoudun se réunissent pour fabriquer des Tourteaux fromagers dans un vrai four à bois. C'est une vieille tradition qui accompagnait autrefois tout évènement important ayant lieu au village.

Il est possible de réaliser des tourteaux dans un four traditionnel à condition qu'il monte suffisamment en température (280 °C).

Vous pouvez trouver les moules à tourteaux sur internet ou dans certaines quincailleries de la région Poitou-Charentes.

Les proportions pour un tourteau : une pâte brisée + 85 gr de sucre, 25 gr de farine, 3 œufs, 120 gr fromage blanc de chèvre égoutté

#### Voici les étapes :



Les moules à tourteaux sont tapissés d'une pâte brisée piquée à la fourchette.



Les tourteaux sont remplis d'un mélange de fromage frais, œufs, sucre et farine.



Ils sont mis dans le four préchauffé à 300°C



45 minutes plus tard, les tourteaux sont cuits



➤ **Évènement à venir**

- ❖ Fête de la ferme du Chant du bois le 28 aout 2012 à Marçay (86)
- ❖ Fête du Parc du Marais Poitevin le 30 septembre à Angles (85)
- ❖ Sommet de l'élevage du 3 au 5 Oct. à Clermont-Ferrand (63)
- ❖ Fête des cueilleurs de biodiversité le 8 Oct. à Pindray (86)
- ❖ Fête du Patrimoine vivant le 27 et 28 Oct. à Luçon-Pétré (85)
- ❖ Caprinov le 28 et 29 novembre à Niort (79)



**Fête du Patrimoine vivant 2012 à Luçon Pétré (85)  
Le 27 et 28 octobre  
Le rendez-vous des amoureux et défenseurs de la biodiversité domestique**

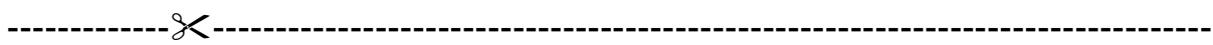
Organisée par le CREGENE et les associations cette fête bisannuelle permet de mettre en avant la biodiversité domestique sous toutes ses formes et de montrer l'intérêt de sa conservation face aux défis environnementaux et sociaux actuels.

Pour l'ADDCP, ce sera l'occasion de lancer officiellement la marque déposée et de faire découvrir vos chèvres et vos fromages.

Réservez donc dès maintenant cette date.

Pour que cette fête soit une réussite, nous avons besoin de volontaires pour la présentation d'animaux, la vente et la dégustation de fromages...

Tel : 06 61 36 25 98 - Il est possible de dormir sur place.



**BULLETIN D'ADHÉSION 2012**

OM   OMme   OMlle

Nom : ..... Prénom : .....

Société : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél : ..... Port : ..... Email : .....

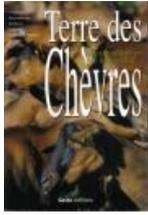
Souhaite recevoir la lettre de l'ADDCP par     courrier     par email

Nbre de chèvres ..... dont Poitevines .....

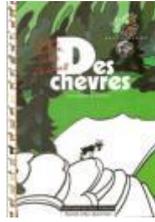
**O Adhésion 22 € par an pour 4 lettres A retourner sous enveloppe accompagnée de votre règlement à :ADDCP - 2, rue du Port Brouillac 79510 COULON**



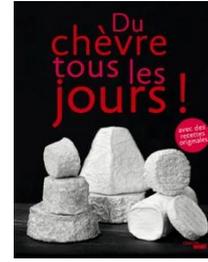
**Catalogue de la boutique ADDCP**  
Commande par téléphone - 05 49 76 91 33  
Directement sur le site [www.chevre-poitevine.org](http://www.chevre-poitevine.org)



**Terre de Chèvres**  
Livre de 175 pages  
21 €



**Des Chèvres**  
Livre 67 pages  
10€



**Du chèvre tous les jours**  
Recette de cuisine  
Livre 87 pages  
15€  
**NOUVEAU**



**La planchette de table**  
12€



**Casquette**  
Taille ajustable  
Couleur :  
Marron, vert,  
beige  
6€



**Blouson sans manche**  
Personnalisation de la broderie possible  
5 tailles possibles :  
S M L XL XXL  
Couleur (ext./int.)  
beige/marron, bleu-ciel/marine, noir/gris, vert foret/noir,  
chocolat/noir  
52€



**Tee-shirt modèle 1**  
Taille : M L XL XXL  
10€



**Tee-shirt modèle 2**  
Taille : M L  
XL XXL  
10€  
**Rupture de stock**



**Autocollant**  
1€



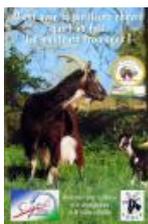
**Affiche**  
Chèvres de France  
14€  
**Rupture de stock**



**Affiche**  
« née dans une région de tradition, une Chèvre, la Poitevine »  
2€



**Carte postale**  
0.35€



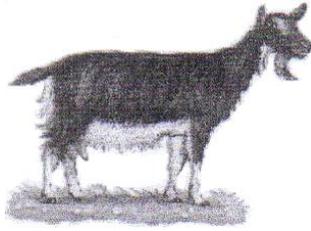
**Affiche**  
« c'est avec le meilleur chèvre qu'on fait les meilleurs fromages »  
Logo « Signé Poitou-Charentes »  
2€



**Affiche**  
« la chèvre Poitevine »  
2€



(Frais de port à ajouter – contacter l'ADDCP au 05 49 76 91 33)



## Animaux, matériel et stage

Contact : ADDCP 2 rue du Port Brouillac 79510 COULON

05.49.76.91.33 – courriel : [addchevrepoitevine@orange.fr](mailto:addchevrepoitevine@orange.fr)

Les petites annonces sont réservées aux adhérents à jour de leur cotisation.

---

### Vds jeune bouc 2012

Contact Ravon Julien - Téléphone: 06 83 84 84 30 - Lieu: SAINT-MATHURIN, **85**, Fr

Vends jeune bouc 2012. Mère bonne laitière inscrite au contrôle laitier.

---

### Vds Jeunes boucs et chèvres adultes

Contact Lenormand Didier - Téléphone: 06 12 84 59 25 - Lieu: AUBERVILLE LA CAMPAGNE, **76**, France

À vendre jeunes boucs nés en mars avril 2012. Et chèvres adultes

---

### 2 jeunes boucs à vendre

Contact Marie Sebillé - Téléphone: 02 51 34 99 59 - Lieu: SAINT-FLORENT-DES-BOIS, **85**, France

à vendre deux jeunes boucs nés début avril. Mère en photo. Père FOCUS B1/B1

---

### cherche bouc 2012 + bouc à vendre

Contact Nathalie Gamot ou Claude Nugues - Téléphone: 03 85 59 32 50 HR - Lieu: CHATEAU, **71**, France

Nous cherchons un bouc 2012 de préférence, indemne CAEV, CL pour nos chevrettes (urgent cause malentendu réservation). Nous vendons CASIMIR 2007, B1E, CAEV-, code IA C02, CL, origine Thierry Neuillé

---

### Vend chèvres de reformes et cherche bouc

Contact gendron claire - Téléphone: 0681423987 - Lieu: chantenay villedieu, **72**

vend 9 chèvres de reformes, entre 2 et 4 ans, 30 euros la chèvre, non laitière.

je recherche un bouc agé au minimum de 2 ans, indemne de CAEV, d'un élevage au contrôle laitier.

---

### Cherche bouc adulte

Contact Leila ROBIN - Téléphone: 05 55 67 28 34 - Lieu: Charron, **23**, France

Cherche un bouc de 2 ou 3 ans indemne caev.

---

### Cherche chevrettes 2011 ou chèvres adulte

Contact Leopold - Téléphone: 06 71 93 62 57 - Lieu: **84**, France

Recherche 3 ou 4 chèvre laitière ou jeunes chevrettes 2011. Contacter par téléphone 06 71 93 62 57

---

### échange bouc

Contact Information - Contact Gaec la Grange aux Belles - Téléphone: 0241806366 - Lieu: GREZILLE, **49**, France

Echangeons volontiers Bouc 2009, nommé Empereur, origine Chanvernets (Claire Gendron);

B34/F, grand gabarit, contactez Gaec la Grange aux Belles, 0241806366, gaeclgab@yahoo.fr.

---

### Vds 1 bouquillon et 3 chevrettes sevrés

Contact Information - Contact BLANC Emmanuelle - Téléphone: 02 48 60 72 47 - Lieu: Favardines, **18**, France

Vds 1 bouquillon et 3 chevrettes sevrés

---

### VENDS OU ECHANGE BOUC

Contact LUCILE MAZERON - Téléphone: 0663175425 - Lieu: Le mesnil Germain, **14**, France

Vends ou échange superbe bouc ( E ) + reste à vendre une dizaine de chevrettes bio cornues nées février-mars élevées sous les mères au pâturage

---

### cherche chevre et chevrete poitevine

Contact CHRISTOPHE - Téléphone: 0645527546 - Lieu: **71**, France

bonjour je recherche des chèvres poitevines de 2011 ou avant voir aussi quelques chevrettes de 2012 faire offre. prix raisonnable évidemment

En aucun cas, l'ADDCP ne peut se porter garant de la pureté et du bon état sanitaire des animaux vendus par les adhérents dont nous communiquons les coordonnées. Nous comptons sur la probité de chacun pour que perdure la rubrique "transactions".