

La chèvre poitevine revient en force et se démarque

L'association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine lance une marque collective pour valoriser le travail des éleveurs fromagers et relancer l'élevage de cette race menacée de disparition dans les années 1980. Rencontre avec Benoît Biteau, qui élève une quarantaine de chèvres à Sablonceaux.

Chez le producteur ou via une AMAP ⁽¹⁾, les consommateurs pourront désormais se fournir en fromage de chèvre estampillé "Chèvres de race poitevine - fermier ADDCP ⁽²⁾". Guillaume Demenier et Sabrina Thiot (Hommage de chèvre à Montendre), Pauline Lanoue et Paul Émile Perez (à Clion) et Benoît Biteau (EARL du val de Seudre à Sablonceaux) font partie de la quinzaine d'éleveurs fromagers réunis autour de cette marque collective lancée en début d'été par l'Association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine (ADDCP).

"Cette démarche est fondamentale, assure Benoît Biteau, qui s'occupe de quarante chèvres poitevines depuis 2006 à Sablonceaux. Nous avons fait le choix d'une marque collective pour se démarquer. La chèvre poitevine est connue, depuis longtemps pour ses qualités de laitière (...) Avec ce mode d'élevage, on essaie de redonner du sens à la qualité de la production. Je connais chacun des animaux présents sur l'exploitation."

Les atouts de cette race particulière? La richesse de son lait, valorisée par des travaux de l'INRA ⁽³⁾ dès 1994, avec la mise en exergue d'une protéine particulièrement favorable à la production de fromages. Et, de parole de consommateur, "on dirait le fromage que faisait mon grand-père". Un véritable aboutissement pour les partenaires agricoles et institutionnels.

Tous ont conjugué leurs efforts depuis 1986 pour sauver cette race menacée d'extinction (moins de 600 animaux en 1986, plus de 2500 aujourd'hui). "J'aime bien reprendre le

titre d'un livre d'Annick Audiou, ingénieur à l'Unité de recherches sur les systèmes agraires et le développement (INRA-Toulouse) paru dans les années 1990, Races d'hier pour l'élevage de demain. On n'était pas des doux rêveurs, plutôt des avant-gardistes", poursuit Benoît Biteau.

Cahier des charges

À la demande des professionnels, l'IRQUA ⁽⁴⁾ a procédé à la rédaction d'un cahier des charges décrivant les règles de production du lait et de fabrication des fromages de chèvre de race poitevine. Pour obtenir cette labellisation, les éleveurs se sont engagés à réaliser une production laitière maîtrisée, avec une transformation à base de présure naturelle, dans le respect de la saisonnalité naturelle et du bien-être des animaux. Selon Benoît Biteau, cette marque collective est le résultat d'une démarche cohérente, qui met l'accent sur les valeurs qui lui sont chères, telles que "la préservation et la protection d'une chèvre d'exception", "l'élevage artisanal et la biodiversité", ou encore "la vente en circuits courts d'une production plus confidentielle et de qualité".

L'éleveur fait régulièrement découvrir son troupeau, "un patrimoine vivant", aux scolaires qui participent à la traite et à la fabrication du fromage. "Un élevage plaisir", souligne Benoît Biteau, qui produit des fromages mis en vente dans les AMAP de Marennes, Rochefort ou encore Royan. Récemment, il a même tenu à faire partager le fruit de son travail avec deux dégustations exceptionnelles à l'occasion de la Fête paysanne de



Benoît Biteau et deux de ses chèvres de race poitevine.

© C.M.

Marennes et de la 3^e Nuit Romane de Sablonceaux, début août. Très attaché à ses racines, Benoît Biteau a aussi opté pour l'agriculture biologique.

Le Sablonçonnais souhaiterait bien évidemment que la rémunération des éleveurs soit revue à la hausse. Néanmoins, il évoque aussi la responsabilité de l'agriculteur dans le choix du mode de production. "Actuellement, nous traversons les mêmes travers qu'avec le prix du lait de vache. Il faut se poser la question de l'approche économique et encourager une agriculture ancrée au territoire et à son tissu économique. Est-ce que le modèle d'élevage est pertinent par rapport au coût de production?", interroge l'éleveur. La création de ce label, qui privilégie notamment le modèle herbager et des élevages à petits effectifs, permet à l'éleveur

de se verser un salaire. "Il s'agit d'un cercle vertueux, pertinent", se réjouit Benoît Biteau. Grâce à l'importance de leur rendement fromager, l'éleveur peut compter sur un mode de production viable économiquement, dans un contexte de crise sensible du prix du lait de chèvre. Face au marketing fromager, il appartient maintenant au consommateur de faire la différence et de ne plus hésiter à consommer local et raisonné.

Carine Mayau

⁽¹⁾ AMAP: association pour le maintien de l'agriculture paysanne.

⁽²⁾ ADDCP: association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine.

⁽³⁾ INRA: institut national de la recherche agronomique.

⁽⁴⁾ IRQUA: institut régional de la qualité agro-alimentaire.