



La chèvre

Des Pyrénées



Photo : Association Chèvre des Pyrénées – Droits réservés

Effectifs :

3 025 animaux inventoriés en 2009,
dont 2 800 femelles

Qualités :

Production laitière moyenne par lactation :
315 kg en 228 jours
Quantité de matière protéique : 9.6kg
Taux protéique : 30.4 g/kg
Taux butyreux : 38.5 g/kg

Rusticité, adaptation aux parcours accidentés et au climat montagnard

Contact :

Association Chèvre des Pyrénées

Chambre d'agriculture de l'Ariège
32 av du Général de Gaulle
09000 Foix
Tél. : 05.61.02.14.19
<http://asso.chevre.pyr.free.fr>

Origine et zone d'élevage.....

Chèvre à poils longs souvent noirs, la chèvre des Pyrénées peuplait traditionnellement toute la chaîne pyrénéenne. Elle était réputée pour la richesse de son lait et l'aptitude laitière de certaines de ses souches.

Une race qui a failli disparaître.....

Autrefois présente en petites troupes de 5 ou 6 dans les troupeaux d'ovins, elle constituait, en estive, un apport de lait frais nécessaire pour le berger et ses chiens.

Ce lait était également très consommé en ville, où les chevriers béarnais menaient leurs troupeaux pour vendre directement aux consommateurs le lait fraîchement tiré du pis. En 1900 on comptait jusqu'à 1500 chèvres des Pyrénées dans les rues de Paris !

Au cours de la deuxième moitié du 20e siècle, les effectifs de chèvres

pyrénéennes ont fortement régressé. Suite à l'exode rural, à l'élimination des chèvres dans les zones forestières, et à la concurrence des races sélectionnées (Alpine, Saanen), la chèvre des Pyrénées était considérée comme quasiment disparue. Après différentes actions initiées par les Conservatoires régionaux au début des années 90, les éleveurs se sont structurés en association début 2004.

A ce jour, 2 800 chèvres et 225 boucs sont recensés.

Des systèmes d'élevage pastoraux...

Les exploitations valorisant la race Chèvre des Pyrénées sont généralement des exploitations traditionnelles situées dans les Pyrénées. Très économes, ces systèmes valorisent des parcours plus ou moins boisés et des estives. La majorité des élevages recensés sont des élevages allaitants, souvent pluriactifs, qui valorisent la race pyrénéenne en commercialisant des chevreaux élevés sous la mère.

La chèvre des Pyrénées est également utilisée au sein d'élevages fromagers. Là aussi, il s'agit le plus souvent de systèmes de semi plein air. Si la production laitière des chèvres pyrénéenne est modeste (de 200 à 500 kg de lait par lactation), son lait donne un fromage apprécié des consommateurs.

Programme de conservation.....

L'association Chèvre des Pyrénées met en oeuvre le programme de conservation de la race ainsi qu'un projet de structuration et de développement de filière avec l'appui de ses partenaires techniques et financiers (Capgenes, Institut de l'élevage, Conservatoires régionaux, collectivités territoriales).

L'objectif à terme est de sauvegarder la race et sa variabilité, tout en permettant aux producteurs de vivre de la chèvre des Pyrénées en activité principale ou dans le cadre d'ateliers de diversification.