

La chèvre Poitevine



Depuis toujours présente dans l'ouest de la France, la chèvre poitevine est issue de la sélection millénaire des éleveurs de cette région. Avec sa grande taille, ces longs poils et sa robe noire et blanche, la chèvre poitevine est aisément reconnaissable. Cette chèvre laitière calme et rustique valorise efficacement le pâturage et produit un lait abondant et riche qui donne au fromage un goût fin et subtil. Après avoir presque disparu, cette chèvre intéresse à nouveau les éleveurs fromagers fermiers qui s'installent en zone d'herbage et qui choisissent un système agroécologique, économe et autonome.

Origine, histoire et situation de la race

Dès l'origine de la domestication, les chèvres ont accompagné les populations; des Gaulois aux romains, des sarrasins aux révoltes paysannes, la chèvre poitevine s'est enracinée dans les terres du pourtour du marais poitevin. Composée de plus de 55 000 têtes au début du XXème siècle, une violente épidémie de fièvre aphteuse décime les populations en 1920. Les troupeaux sont reconstitués avec des souches prélevées dans les Alpes. Ainsi, au fil du temps, les troupeaux Alpines et Saanen se développent au détriment des Poitevins dont les effectifs n'ont cessé de diminuer.

Afin de redynamiser la race, l'Union des Coopératives de laiterie met en place un contrôle laitier pour améliorer ses performances dès 1947. Dans le même temps, un livre généalogique est ouvert et son standard est défini. Malgré tout, les effectifs continuent de régresser, le travail de sélection génétique, aidé par les lois de modernisation de 1962, favorise les races Alpines et Saanen, l'intensification et la spécialisation des systèmes de production laissent de côté la Poitevine.

En 1980, la sonnette d'alarme est tirée par le lycée agricole de Melle, il ne reste que 6 élevages répertoriés et 600 chèvres. En 1986, l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine est créée et retrouve rapidement 29 éleveurs adhérents avec 1000 animaux. Depuis les effectifs n'ont cessé de progresser. En 2018, on compte environ 3600 chèvres laitières réparties dans plus de 110 élevages en France.

Standard

La chèvre poitevine est un animal de grande taille, d'aspect longiligne avec un garrot en coin, une poitrine profonde et une ligne de dos droite. Le cou est long et le port de la tête est fier.

Sa robe est de couleur brun plus ou moins foncé, allant parfois jusqu'au noir. La couleur recherchée est le brun foncé. Le blanc occupe le ventre, la face intérieure des membres, le dessous de la queue, une liste blanche de chaque côté du chanfrein. La robe du bouc est généralement plus foncée. Les raies blanches de la face s'estompent avec l'âge et disparaissent parfois.

Chez la femelle, **les poils** sont fins, courts sur la tête, à l'encolure et aux membres. Longs sur le dessus, formant un manteau retombant sur les flancs dit « cape de maure ». Le poil soyeux ou laineux est un caractère recherché. Chez le bouc, les poils sont plus développés sur les épaules et sur le cou.

La tête est triangulaire. Le museau fin et droit. Les oreilles dressées. La présence de barbe est de pampilles est recherchée. A l'époque, le caractère mottes (sans cornes) était sélectionné. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas et les éleveurs de poitevines n'écornent généralement pas leurs chèvres.

Les membres sont fins et les onglons sont noirs et résistants.

La mamelle est allongée et régulière. Les trayons sont souvent volumineux (adapté à la traite manuelle). La peau est souple.



Hauteur au garrot : 0.75 à 0.80 au garrot pour les femelles et 0.75 à 0.90 pour les boucs

Poids : femelles de 50 à 70 kg - mâles de 65 à 85 kg

Aptitude de la race : une chèvre fromagère

Depuis les années 80, époque à laquelle la poitevine était la plus productive des chèvres laitières en France, ses performances se sont stabilisées. Aujourd'hui, les multipares produisent environ 600 litres de lait par an, avec des taux protéiques de 31 gr/kg et butyreux de 35,5 gr/kg (systèmes pastoraux peu intensifs). Sélectionner depuis longtemps par l'homme pour ses qualités fromagères, son lait donne un très bon rendement fromager lié à une exceptionnelle richesse en « extrait sec ». En 1994, l'INRA a montré que cette richesse était liée à la présence du variant originel de la caséine alpha s1 chez la poitevine. Cette caractéristique génétique participe à donner aux fromages de poitevines un goût unique (moins prononcé en goût de chèvre).

Système d'élevage et production

La chèvre poitevine convient remarquablement bien à des systèmes de productions herbagés peu intensifs. En effet, sa grande capacité d'ingestion lui permet de bien valoriser des pâturages moyens et des fourrages grossiers. C'est une chèvre tardive à qui il faut donner le temps de grandir pour apprécier ses potentialités. Rustique, elle est capable de résister à des conditions d'élevage parfois difficiles. Elle est réputée pour son caractère calme et docile, venant de la sélection opérée par les chevriers du temps où les animaux allaient au pacage. Enfin, elle est vraisemblablement la meilleure représentante des chèvres du rameau des civilisations méditerranéennes, qui a su trouver en Poitou-Charentes les conditions océaniques idéales à son épanouissement.

Les élevages de chèvres poitevines sont généralement de petites tailles (moins de 100 chèvres). Ces éleveurs recherchent des systèmes autonomes et économes en intrant avec une forte valorisation du litre de lait grâce à la fabrication de produits laitiers fermiers traditionnels, variés et de grande qualité (agriculture biologique) commercialisés en circuit court.



Le pâturage : un système d'alimentation privilégié par les éleveurs de Poitevines



La commercialisation en circuit court permet une valorisation maximum du litre de lait

Une marque collective « chèvres race poitevine - fermier ADDCP »

Depuis 2013, les éleveurs fromagers fermiers de chèvre poitevine ont un signe de qualité.

Réunis derrière un cahier des charges simple, mais efficace :

- **Biodiversité** : lait, fromages et viande de chèvres de race poitevine exclusivement.
- Système de production à taille humaine : troupeau de taille limitée.
- **Liens au sol** : alimentation sans OGM privilégiant les fourrages produits localement. Quatre mois de pâturage obligatoire.
- **Bien-être animal** : Saisonnalité naturelle du troupeau sans emploi d'hormones ou de programmes lumineux.
- **Fromage fermier** : fabriqué à la ferme avec le lait de la ferme et affiné à la ferme selon des méthodes traditionnelles favorisant la typicité du fromage.

Pour en savoir plus : contacter l'A.D.D.C.P.

un site INTERNET-> www.chevre-poitevine.org

Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine

2, rue du Port Brouillac - 79510 COULON

05.49.76.91.33 - addchevrepoitevine@orange.fr