



La race

Poitevine



Photo : Collection du Parc interrégional du Marais Poitevin.

Effectifs :

3000 chèvres dont 690 contrôlées

Poids des boucs : 55 à 75 kg

Poids des chèvres : 40 à 70 kg

Qualités laitières* :

Production laitière moyenne par lactation :

516 kg en 251 jours

Quantité de matière protéique : 15,9 kg

Taux protéique : 30,9 g/kg

Taux butyreux : 35,2 g/kg

Contact :

ADDCCP (Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine)

2 rue du Port Brouillac

79510 Coulon

addchevrepoitevine@orange.fr

05.49.76.91.33

www.chevre-poitevine.org

* Résultats de Contrôle Laitier – espèce caprine, Institut de l'Élevage – FCL, 2013

Origine et zone d'élevage.....

Le berceau de la race Poitevine se situe aux alentours des sources de la Sèvre, dans le Centre-Ouest de la France. A la fin du XIX^{ème} siècle, la race comptait plusieurs centaines de milliers d'animaux. En 1920, une violente épidémie de fièvre aphteuse provoqua un effondrement des effectifs ; c'est à partir de souches prélevées dans les Alpes que le troupeau fut progressivement reconstitué d'où une concurrence de plus en plus forte de la part des races Alpine et Saanen. Depuis 1991, un programme de conservation génétique est mis en place.

On dénombre aujourd'hui environ 3000 femelles, principalement élevées dans le berceau de la race en Poitou-Charentes.

Aptitudes et utilisation

A l'heure où des réflexions importantes concernent l'aménagement de l'espace rural, la race Poitevine, en raison de son caractère rustique, de sa capacité à valoriser les pâturages et les

fourrages grossiers, peut devenir une auxiliaire importante dans le cadre de nouvelles formes d'exploitation. De plus, les qualités intéressantes de sa production laitière justifient aussi l'intérêt d'un programme de conservation.

D'autres races sont présentes en petits effectifs en France :

- **la chèvre Pyrénéenne**, race rustique élevée pour le lait et la viande dans la chaîne montagnaise du même nom,

- **la chèvre du Rove**, traditionnellement retrouvée chez les moutonniers de la Crau, reconnaissable à ses grandes cornes torsadées,

- **la chèvre Provençale**, bonne laitière, élevée dans les Alpes de Haute Provence,

- **la chèvre des Fossés**, traditionnellement élevée au piquet dans tout le bocage de l'ouest,

- **la chèvre corse**, dont le lait est utilisé entre autres pour la fabrication traditionnelle de *Brocciu*.

