

Label qualité

L'ADDCP est à l'initiative d'une démarche qualité "lait et fromage de chèvre de race poitevine", regroupant des éleveurs fidèles à cette race. Le but poursuivi au travers de cette démarche est de valoriser la production de lait et de fromages de chèvres de race poitevine auprès des consommateurs et ainsi de relancer l'élevage de cette race.

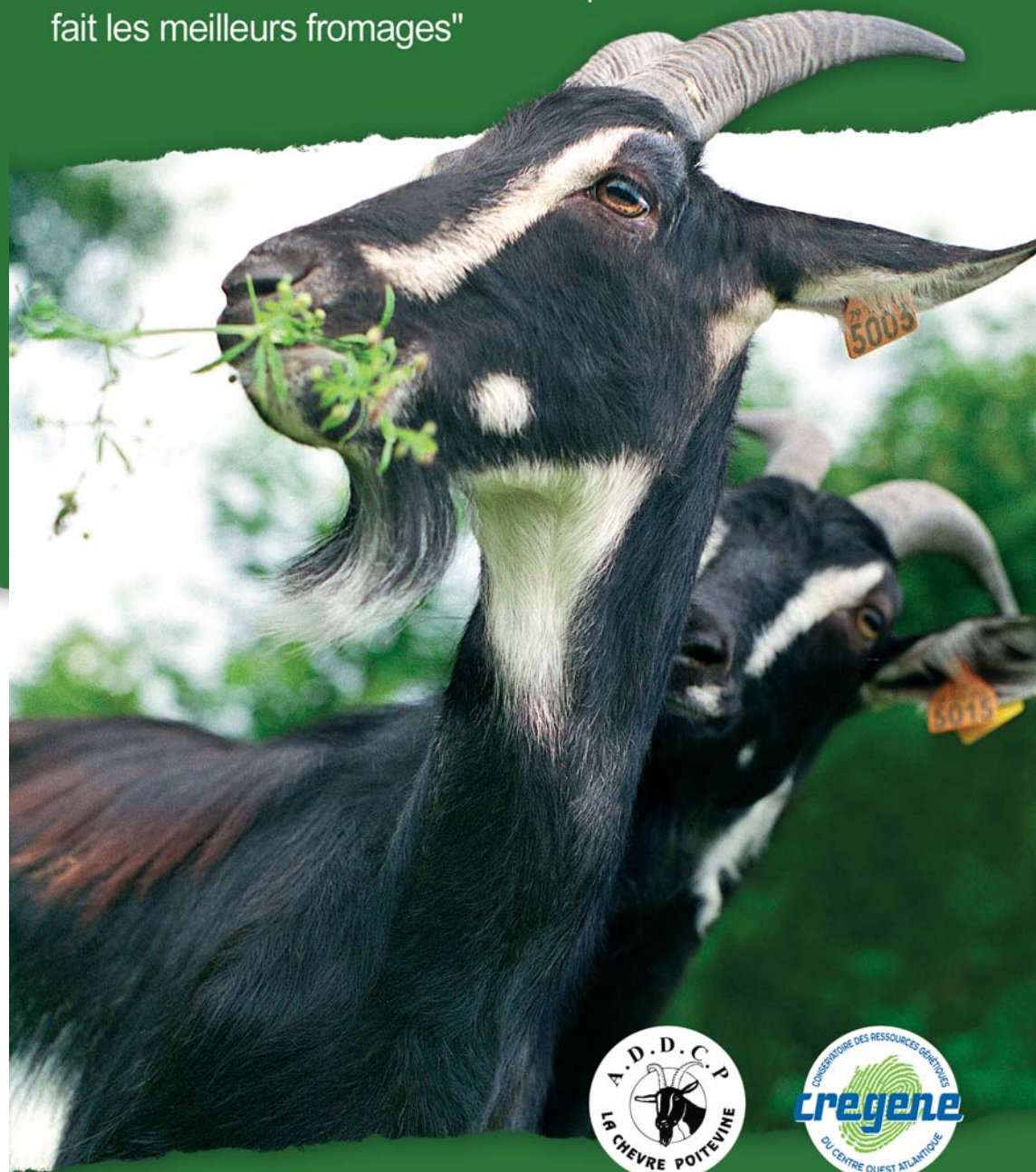
**Un cahier des charges a été créé.
Les principales règles à suivre sont :**

1. Lait et fromage de chèvres de race poitevine exclusivement, provenant d'exploitations situées en Poitou-Charentes et départements limitrophes.
2. Conduite des chèvres de race poitevine dans un troupeau inférieur à 250 chèvres, toutes races confondues et en lots séparés.
3. Alimentation sans OGM. Consommation de foin ou de fourrages verts obligatoire dans les rations fourragères. Le pâturage est fortement recommandé.
4. Techniques de fabrication du fromage respectant un savoir-faire fermier.
5. Inscription obligatoire au répertoire de la race et au contrôle laitier.
6. Fourrages produits principalement sur l'exploitation.



La Chèvre Poitevine

"C'est avec les meilleures chèvres que l'on fait les meilleurs fromages"



Conception REFLEX (10/07) - Crédits photos : P. STYBLINSKY, E. CHEBROU, M. BRICE

Adresses utiles



CREGENE

2 rue de l'Eglise
79510 COULON
tél. 05 49 35 15 20
fax 05 49 35 04 41
cregene@gmail.com



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

2 rue du Port Brouillac
79510 COULON
tél. 05 49 79 19 25
fax 05 49 79 19 25
addchevrepoitevine@orange.fr



La Chèvre Poitevine

Historique



Trouvant ses origines aux sources de la Sèvre Niortaise et autour du Marais Poitevin, la chèvre Poitevine a été au cœur de l'économie régionale durant plusieurs siècles. Au début du XX^{ème} siècle, on comptait environ 40 000 chèvres qui alimentaient les fromageries coopératives locales et contribuaient à la fabrication de fromages très réputés. Les fermes les plus reculées du Marais Poitevin étaient desservies par des barques pour le ramassage du lait.

1925 : la fièvre aphteuse décime les troupeaux de type "poitevin" qui dans l'urgence sont reconstitués avec des chèvres plus continentales.

1947 : les laiteries coopératives ouvrent le livre généalogique poitevin et fixent le standard de la race.

1986 : l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCCP) est fondée par quelques éleveurs afin de redynamiser la race.

1994 : des travaux de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) ont montré que la chèvre Poitevine a la singularité de posséder le variant original de la caséine $\alpha S1$, protéine particulièrement favorable à la production de fromage.

1998 : un plan de relance est initié par le Parc interrégional du Marais Poitevin, permettant l'emploi d'un animateur.

2005 : obtention d'un signe de qualité pour la race: le signé Poitou-Charentes, géré par l'IRQUA.



Actions de l'association

Pour sauvegarder et développer la chèvre de race Poitevine, l'ADDCCP s'est donnée pour missions :

- de conserver et améliorer la génétique de la race, par des visites annuelles d'élevages, la mise à jour du répertoire national caprin poitevin.
- d'apporter un appui technique aux éleveurs sur la reproduction dans le but de limiter la consanguinité et gérer l'accroissement de la variabilité génétique. Des boucs sont sélectionnés chaque année et mis à la disposition des éleveurs pour l'insémination artificielle.
- de valoriser la production laitière et la transformation fromagère par le développement d'un signe de qualité.
- de communiquer sur la race et ses produits : présentation d'animaux lors de manifestations locales, régionales et nationales.

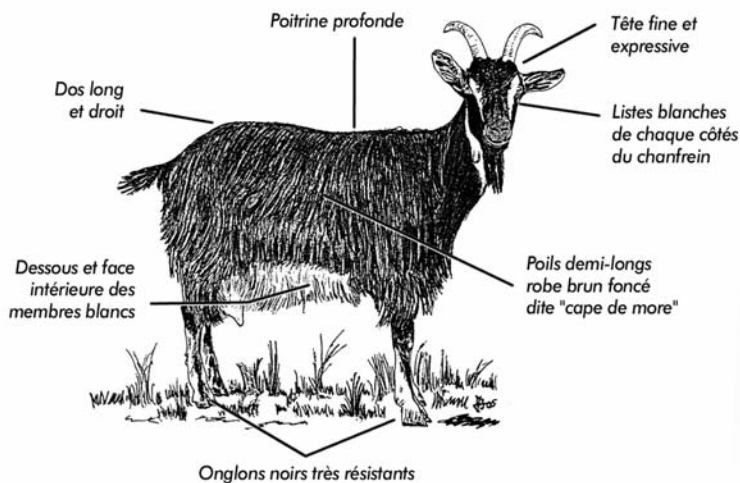
Quelques chiffres (en 2006)

- 2600 chèvres Poitevines
- 45 départements + Belgique + Allemagne
- 120 éleveurs
- 22 boucs disponibles à l'insémination artificielle

Utilisation

Le lait de la chèvre Poitevine est reconnu depuis longtemps pour ses qualités fromagères.

La plupart des éleveurs transforment leur production laitière pour eux-mêmes ou vendent leurs fromages à la ferme et sur les marchés régionaux.



Standard

Poids : 80 kg pour les mâles, 50 à 70 kg pour les femelles.

Taille au garrot : 70 cm à 80 cm pour les femelles.

La production annuelle pour certaines chèvres dépasse 1 000 kg dans plusieurs troupeaux.