



Historique

Le berceau de la chèvre Poitevine se situe aux alentours de la Sèvre Niortaise. 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. 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 bon travail de sélection génétique favorise les races Alpines et Saanen, l'intensification et la spécialisation des systèmes de production laissent de côté la Poitevine.

En 1986, la sonnette d'alarme est tirée par Jean Christophe Sauze, éleveur de poitevines et l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine voit le jour avec 29 éleveurs adhérents. Une nouvelle dynamique de sauvegarde est en train de voir le jour.



Spécificités de la chèvre Poitevine

D'un point de vue morphologique, la chèvre de race Poitevine se caractérise par sa grande taille, sa poitrine profonde, ses poils demi-longs et la coloration de sa robe brune foncée dite « cape de more », le dessous et face intérieure des membres blancs, une liste blanche de chaque côté du chanfrein et des onglons noirs très résistants.

Dû à ces différentes caractéristiques, la chèvre poitevine convient remarquablement bien à des systèmes de production moins intensifs. En effet, sa grande capacité d'ingestion lui permet de bien valoriser des pâturages moyens et des fourrages grossiers. C'est une chèvre rustique, capable de résister à des conditions d'élevage parfois difficiles.



Production laitière

Les chèvres Poitevines ont été jusqu'en 1984 les plus fortes laitières avec 587 litres produits par chèvre et par an. Aujourd'hui, le bon travail de la sélection génétique réalisé depuis les années 60 sur les Alpines et Saanen leur a permis de passer devant la production annuelle moyenne d'une Poitvine. Ce constat ne favorise donc pas l'adoption de la Poitvine dans certains élevages pour des raisons de rentabilité économique Ceci étant, certains troupeaux de chèvres Poitevines au pâturage atteignent des moyennes de production de l'ordre de 750 kg. La production annuelle pour certaines chèvres dépasse 1000 kg dans plusieurs troupeaux.

L'un des plus grands atouts de cette chèvre est sans aucun doute la richesse exceptionnelle de son lait en « extrait sec », c'est à dire la matière azotée servant à faire le fromage. En 1994, des travaux de l'INRA ont montré que la fréquence d'allèles « forts » et « moyens » exprimant la synthèse de caséine $\alpha S1$ ne dépasse pas 54% chez les deux races communément utilisées en France alors qu'elle est de 85% chez la chèvre Poitvine. Cette caractéristique permet d'obtenir des fromages de qualité organoleptiques qui lui sont toutes particulières.

Tout ceci explique l'expression bien souvent allouée à la chèvre Poitvine : « **C'est avec la meilleure chèvre que l'on fait les meilleurs fromages !** ».



Plateau de fromages de chèvre poitevins