

# La chèvre Poitevine

## Histoire et Origines

Selon la légende, les guerriers Sarrazins vaincus par Charles Martel en 732 à Poitiers auraient laissé leurs chèvres sur place. Nos poitevines seraient les descendantes de ces troupeaux. Plus récemment,

Sanson (1878) rattache la poitevine au grand groupe des chèvres du Massif Central. Il s'agit

d'un rameau de la chèvre commune (*capra hircus vulgaris*) qui peuplait le Centre et l'Ouest de la France.



## L'abandon progressif de la chèvre Poitevine



La population caprine de notre région à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle est fortement composée de chèvres indigènes. L'augmentation rapide de la collecte de lait de chèvre, induite par la création de fromageries coopératives à partir de 1906 à Bougon, entraîne même une augmentation du cheptel Deux-Sévrien au début du XX<sup>e</sup> siècle. On compte jusqu'à 58 000 chèvres en 1924 dans le département.

Pourtant, ce destin florissant promis à la chèvre poitevine s'inverse dès 1925. Plusieurs épidémies de fièvre aphteuse surviennent alors et les troupeaux caprins et bovins sont décimés. Pour reconstituer rapidement les troupeaux, les éleveurs effectuent plusieurs voyages en Isère d'où ils rapportent des reproducteurs d'origine alpine à dominante blanche. Les premiers croisements s'opèrent avec les chèvres de pays. Le développement du cheptel caprin de Poitou-Charentes ne profite alors plus à la chèvre poitevine. Par croisement, elle sert alors de support génétique aux nouvelles races. En 1929, la région Poitou-Charentes compte 132 000 chèvres dont environ 50 000 de races poitevine seulement.

## Le standard de la chèvre de race poitevine

Il a été défini pour la première fois en 1947.

La chèvre poitevine se caractérise par sa grande taille, ses poils longs et la coloration de sa robe. Celle-ci de type « Cape de More » est noire. Le blanc se trouve sous le ventre, la face inférieure des membres, sous la queue, sous la gorge et sur la tête où il forme deux traits blancs symétriques de chaque côté du chanfrein. Le poil est long sur les flancs où il forme un manteau. La robe du bouc est plus foncée et les poils y sont plus développés.

### Ses qualités laitières

« C'est avec les meilleures chèvres que l'on fera toujours les meilleurs fromages ». Telle pourrait être la devise de la poitevine tant la qualité de son lait est reconnue. Déjà, dès 1925, E. Baillargé notait « la fabrication des fromages est la raison d'être de la chèvre poitevine ; si ce n'est pas la meilleure laitière, c'est la meilleure chèvre fromagère ». Son taux butyreux, qui mesure la concentration du lait en matière grasse, est élevé. Il atteint 36,4 g/kg de lait. Son taux protéique est de 30,9 g/kg de lait. Pour comparaison, les taux butyreux et protéiques pour la chèvre alpine en l'an 2000 sont de 31,1 et 35,3 g/kg (données Fédération Nationale des Contrôle Laitiers).

Aujourd'hui, ces qualités fromagères sont également reconnues scientifiquement grâce aux travaux de l'institut National de la Recherche Agronomique (INRA). En 1994, il a été montré que la chèvre de race poitevine produit un lait particulièrement riche en une protéine, la caséine  $\alpha S1$ . Ce lait autorise une meilleure aptitude à la coagulation par la présure et un rendement fromager jusqu'à 15 % supérieur aux laits à taux faibles.

Sur le plan de la productivité laitière, paradoxalement, les chèvres poitevines ont été jusqu'en 1984 les plus fortes laitières avec 587 litres produits par chèvre et par an, contre 481 litres et 526 litres respectivement pour les chèvres alpines et Saanen (Service Régional de Statistique Agricole). Aujourd'hui, le bon travail de sélection génétique favorise la production laitière des races alpines et Saanen. Ce constat conduit aujourd'hui une majorité d'éleveurs à écarter la poitevine de leurs troupeaux pour des raisons de rentabilité économique. Notre poitevine est ainsi la victime de l'intensification et de la spécialisation des systèmes de production.