

## La chèvre poitevine : une belle régionale

**S**i vous croisez une chèvre et qu'elle a une allure élégante, la tête fine et le cou relevé, une robe brun foncé qui contraste avec des longs poils blancs sous le ventre, vous êtes en présence d'une chèvre poitevine. Une «silhouette ample et longiligne» et une «poitrine profonde» sont d'autres critères sérieux recherchés par l'Association d'éleveurs pour la défense et le développement de la chèvre poitevine (ADDCP). Cette belle régionale est bien sûr le produit d'adaptations des premières chèvres arrivées dans la région et de sélections par l'homme. Une légende raconte que les Sarazins auraient laissé leurs chèvres après la bataille 732 aux environs de Naintré. Mais des os de caprins retrouvés en Poitou-Charentes repoussent l'origine de la première chèvre au Néolithique moyen (environ 5000 ans avant notre ère). Le musée des tumulus de Bougon conserve des ossements datant de 2500 ans.

«La chèvre telle qu'on la connaît maintenant est donc poitevine car son berceau d'origine est l'est du plateau mellois. Très rapidement, elle a conquis les provinces du Poitou, de l'Angoumois, de l'Aunis et de la Saintonge», précise Clément Vinatier Roche, animateur de l'ADDCP.

Alors que la chèvre poitevine est appréciée pour ses rendements fromagers et la qualité de son lait, la race est victime de l'intensification et de la spécialisation des systèmes de production. Dès 1920, face

à une demande croissante en fromage de chèvre et aux épidémies de fièvres aphteuses qui déciment les vaches à lait, les éleveurs importent des chèvres alpines du sud-est de la France. Entre 1929 et 1940, le nombre de chèvres poitevines passe de 50000 à 10000 et le déclin continue jusque dans les années 1980. Aujourd'hui, une poitevine est moins rentable qu'une alpine ou une saanen car ces dernières ont été sélectionnées génétiquement pour améliorer leur production laitière.

Un programme de sauvegarde de la chèvre poitevine a donc été mené à partir de 1985 par l'ADDCP, avec le soutien du Conservatoire des ressources génétiques du Centre-Ouest Atlantique (Cregene) et de l'Inra. Le succès de ce programme a permis une reconnaissance en 2005 des qualités de la race poitevine par une certification de l'Irqua (Institut régional de la qualité agroalimentaire Poitou-Charentes). Actuellement, le répertoire caprin recense

2577 chèvres poitevines en France dont 694 en Poitou-Charentes. «La race des chèvres poitevines doit être avant tout sauvegardée pour conserver la diversité des races domestiquées mais également parce que son lait a des qualités particulières», explique Clément Vinatier Roche. Des recherches génétiques menées par les Inra de Jouy-en-Josas et de Toulouse montrent que l'allèle B1 de la chèvre poitevine permet la synthèse plus forte d'une des protéines du lait : la caséine. Puisque cette dernière permet la coagulation du lait à l'origine de la fabrication du fromage, la chèvre poitevine a de meilleurs rendements fromagers. La cryoconservation, conservation à basse température, de la semence de 24 boucs permet aujourd'hui de sauvegarder le patrimoine génétique de la race pour de futures inséminations artificielles. Les éleveurs de chèvres poitevines misent ainsi sur un produit de qualité et sur un emblème du Poitou-Charentes.

*Hannah Robin*



ADDCP



ADDCP

### COUP DE CHAUD POUR LA PETITE TORTUE

Si une douzaine d'espèces de papillons ont disparu de la région ces dernières décennies, deux autres l'ont au contraire colonisé en raison du réchauffement climatique. C'est le cas du citron de Provence, un grand papillon jaune dont l'aire de répartition atteint maintenant le sud du Poitou-Charentes. Mais ce même réchauffement pourrait être à l'origine de la migration forcée vers des régions plus froides d'un papillon encore très répandu au début des années 2000, la petite tortue. Enfin, une espèce a été introduite par accident. Il s'agit du Brun des pélargoniums, originaire d'Afrique du sud, un redoutable boulotteur de géraniums.

### VIVE LES ORTIES

Pour attirer davantage de papillons dans votre jardin, laissez une petite partie en friche au printemps et à l'été. Et choyez les orties : elles accueillent plusieurs espèces de papillons, à la fois comme plantes hôtes et nourricières. Il est en revanche conseillé de tout faucher début octobre, lorsque les insectes ont terminé leur cycle de vie.

# Les cépages retrouvés du vignoble charentais

**P**inot-d'Aunis, pleau, balzac, chauché...

A Cherves-Richemont, au nord de Cognac, quelque 80 vieux cépages noirs, blancs et gris, vestiges du vignoble médiéval, d'avant la distillation ou contemporains de la fabrication du cognac (depuis le xvii<sup>e</sup> siècle) s'épanouissent dans les parcelles du Conservatoire du vignoble charentais.

L'institution<sup>1</sup> créée par des membres de l'Institut rural d'éducation et d'orientation des Charentes (IREO) et des élus locaux a initié sa campagne de sauvegarde en 1999. Sa collection rassemble aujourd'hui plus de 170 variétés sur 70 ares. Sept petites parcelles expérimentales sont également cultivées au sein d'exploitations, par des

viticulteurs partenaires. A l'époque, la région délimitée de cognac, Charente et Charente-Maritime, est en voie de diversification et l'arrachage – comme aujourd'hui le renouvellement du vignoble – touche les parcelles les plus anciennes. «Notre premier objectif était de conserver la biodiversité et nous avons retrouvé, en prospection, 67 cépages qui s'ajoutent à la douzaine de cépages classiques utilisés pour le cognac ou le pineau», explique Sébastien Julliard, responsable du Conservatoire. Dans l'île de Ré, des bois de vignes ensauvagées, plusieurs fois centenaires, ont été prélevés au pied des dunes, ou des arbres de la forêt de Lisay. Plus de vingt lambrusques, forme sauvage et originale de vigne non domestiquée, «un patrimoine génétique énorme», ont également été découvertes et sont analysées, en collaboration avec l'Inra.

La seconde intention du Conservatoire, qui dispose de son propre laboratoire, était d'étudier les caractéristiques des cépages oubliés. Puis, en cas de découvertes intéres-

santes, d'envisager leur réintroduction pour la fabrication de vins de pays. «Plutôt que d'utiliser des cépages bordelais, pourquoi ne pas promouvoir des cépages autochtones à forte identité pour des marchés de niche», poursuit Sébastien Julliard.

Une quinzaine de variétés, qui pourraient entrer dans l'élaboration de vins de pays ou de pineau, font actuellement l'objet d'expérimentations. Ainsi du chauché aussi appelé trousseau gris. Après vinification, il donne un vin fort en alcool, de bonne tenue, et libère d'intéressantes notes aromatiques de poire. Ce cépage pourrait être réintroduit dans trois ans... comme plus tard le pleau, le balzac ou encore le plant des Brosses, nouvellement baptisé faute d'avoir laissé des traces dans les écrits ou les usages.

**Astrid Deroost**

**APPEL – Le Conservatoire du vignoble charentais (05 45 83 16 49) recherche des plants méteils datant du début du xx<sup>e</sup> siècle, connus sous le nom de vidal.**

1. Le Conservatoire est soutenu par la commune de Cherves-Richemont, la communauté de communes de Cognac, les conseils généraux de Charente et de Charente-Maritime, la Région Poitou-Charentes, l'Etat et l'Europe.



**Ci-contre, lambrusque autochtone à Chadenac (Charente-Maritime).**

**Ci-dessous, dans l'île de Ré, en forêt du Lisay, souches ensauvagées d'un cépage inconnu, baptisé pleau par les Rétais.**



**Ci-dessus, souche ensauvagée de mérille grosse à La Tranche-sur-Mer (Vendée).**

**Lambrusque autochtone dans le secteur de Melle (Deux-Sèvres).**

