

Dans les élevages, ce sont 4 races emblématiques qui sont présentes dans les exploitations de Nouvelle-Aquitaine.



RACE POITEVINE

Le berceau de la race Poitevine se situe dans le Poitou. A la fin du 19ème 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 pour un effectif de 3 600 chèvres.

Plus d'infos : www.chevre-poitevine.org



RACE ALPINE



Cette race est élevée dans toutes les zones caprines de France. Elle est particulièrement répandue dans la zone Charentes-Poitou. Chèvre laitière de format moyen . Rustique, elle s'adapte parfaitement en stabulation, au pâturage ou à la vie à la montagne. Effectif : 450 000 chèvres.



RACE SAANEN

Cette race est surtout exploitée dans le Sud-Est, le Centre et l'Ouest de la France. Elle donne des résultats excellents, montrant une excellente adaptation aux différents régimes alimentaires, en montagne ou en plaine. Animal trapu et solide, elle s'adapte très bien aux différents modes d'élevage. C'est la race la plus répandue mondialement parmi les races laitières caprines. Depuis les années 70, elle a connu un développement spectaculaire en France.



CHEVRE DES PYRENNÉES



Chèvre à poils longs souvent noirs, elle peuplait traditionnellement toute la chaîne montagneuse. Elle était réputée pour la richesse de son lait, d'ailleurs autrefois, 5 ou 6 chèvres étaient présentes dans les troupeaux d'ovins en estive. Cela représentait un apport de lait frais pour le berger et ses chiens. Ce lait était également consommé en ville pour le vendre directement aux consommateurs.

Au cours de la deuxième moitié du XXe siècle, les effectifs ont fortement régressé suite à l'exode rural, l'élimination des chèvres dans les zones forestières et la concurrence des races sélectionnées.

Après différentes actions initiées par les Conservatoires régionaux au début des années 90, les éleveurs se sont structurés en association dans les années 2000. Aujourd'hui, les exploitations valorisant cette race sont basées sur des systèmes d'élevage pastoraux valorisant des parcours plus ou moins boisés et des estives.

Plus d'infos : www.chevredespnyrenees.org

Aujourd'hui, la filière caprine structurée en association accompagne au quotidien les exploitations caprines de la région. Plusieurs sujets sont au coeur du travail réalisé : formation, qualité, communication mais également diversification des produits issus de l'animal.

Outre les fromages les plus connus du nord au sud, a été développé ces dernières années : la viande de chevreau, les plats préparés, les charcuteries à base de viande de chèvre, les yaourts, les desserts et pâtisseries à base de lait de chèvre, les glaces au lait de chèvre, ou encore les savons.



QUELQUES FROMAGES EMBLEMATIQUES



Le Chabichou du Poitou AOP

Il possède une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Il est produit sur une zone délimitée correspondant au Haut-Poitou calcaire. Il est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre cru et entier de la zone d'appellation. De forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit bonde, c'est un fromage au goût subtil et onctueux en début d'affinage (10 jours au minimum) puis de saveur plus marquée après quelques semaines.

Le Mothais sur feuille AOC

Il vient d'obtenir une reconnaissance en AOC et sera bientôt auréolé du label européen AOP.

Ce chèvre rond à pâte molle lactique est affiné sur une feuille de châtaignier, elle permet au Mothais de développer des saveurs uniques, ainsi qu'une pâte onctueuse et fondante. C'est un fromage traditionnel sur les tables du Poitou, qui a su séduire bien au delà.



La Feuille du Limousin (marque collective)

Ce fromage est une création des producteurs fermiers du Limousin pour montrer leur savoir-faire fromagère dans une forme symbolisant le Limousin : la feuille de Châtaignier.

Sa forme originale & unique, facilement identifiable grâce à son étiquette, lui a permis de devenir une marque collective.

Uniquement au lait cru entier, ce fromage à pâte molle lactique se consomme frais, tendre et moelleux, ou plus affiné selon le goût de chacun. Il se fabrique exclusivement dans les fermes du Limousin, pays de l'arbre et de l'eau.



La Tomme fermière du Limousin (marque collective)

Ce fromage à pâte pressée au lait cru produit relève d'un affinage plus long qui leur donne un goût spécifique et une croûte fleurie lavée ou frottée.

Elles ont des formes différentes, une taille plus ou moins grande, une pâte plus ou moins souple, en fonction du savoir-faire de chaque producteur. Une marque collective existe sur ce produit et garantit au consommateur l'origine du terroir Limousin et une fabrication fermière.





Le Cabécou du Périgord (marque collective)

Protégé par une marque collective qui regroupe environ 120 éleveurs, sa production, qu'elle soit fermière ou fromagère, doit répondre à un cahier des charges.

Ce fromage doit être fabriqué en Périgord avec du lait provenant exclusivement de la zone.

Crémeux et fondant en bouche, de saveur équilibrée, il s'adapte très bien aux saisons et aux modes de consommation. Il peut être servi sur un plateau de fromages ou peut être cuisiné, servi chaud.

La Tomme des Pyrénées IGP

Cette tomme au lait de chèvre est produite par environ 75 éleveurs caprins en Pyrénées-Atlantiques.

Peu connue dans la région, c'est une pâte pressée non cuite. Cette Tomme a obtenu récemment l'IGP au sein de la famille « Tomme des Pyrénées ».

Traditionnellement, cette Tomme peut également être faite à partir de laits de mélange : vache & chèvre ou chèvre & brebis.



Le chèvre-boîte



La naissance est fortement liée au mouvement coopératif laitier qui s'est développé en Charentes-Poitou au début du XXe siècle. Pour valoriser la tradition fromagère locale et pouvoir transporter les fromages, il fût conditionné dans une boîte afin de préserver son goût et ses qualités. Ce fromage de la famille des pâtes molles, cache sous sa croûte fleurie et blanche une pâte onctueuse à la flaveur chèvre marquée, mais sans excès.

Le chèvre frais

Familial le chèvre frais remplace la crème fraîche pour quiche originale, un cake de poisson...

Complice des mélanges créatifs sur le pouce comme les mousses et farces !



La bûche

Sous sa fine croûte douce et veloutée, le cœur de chèvre frais qu'il soit onctueux ou friable est très apprécié. Sous le grill, elle croustille et fond sur les tartines, pizzas, gratins ou tartes.



VIANDE ET CHARCUTERIES CAPRINES



Viande de chevreau, une viande au multiple bienfaits

Une viande maigre, à forte valeur nutritive :

- 50 à 65 % moins grasse que la viande de bœuf (à cuisson similaire), pour un contenu en protéine équivalent
- une teneur en cholestérol faible
- apport en vitamines B
- un taux de matière grasse faible en acides gras saturés adapté pour les régimes
- plus faible teneur en cholestérol qu'une viande classique (35 mg pour 100 g contre 60 à 100 mg pour 100 g)

Le chevreau est à consommer en toute saison.

La viande de chevreau peut se cuisiner de multiples façons (grillée, braisée, en ragoût ou tout simplement cuite au four). Elle a un goût peu marqué aux saveurs douces.

Le cabri convient parfaitement aux personnes qui n'aiment pas les viandes saignantes, dans la mesure où il est recommandé de le savourer bien cuit. Toutes les parties avant du cabri sont des parties délicieuses en braisé, que l'on peut déposer au four dans une marinade et oublier pendant quelques heures pour une cuisson lente.



Charcuteries

La viande de chèvre a fait son apparition sur les étals de la boucherie sous forme de jambon, de saucisson, de saucisse sèche, de pâtés, de rillettes. Ces charcuteries sont le fruit de l'innovation des producteurs qui veulent diversifier la consommation de la viande caprine.