

Nous sommes allés visiter l'élevage de chèvres de notre village.

La race

Ce sont des poitevines, de la région Poitou-Charentes. Cette race est en voie de développement, cela veut dire que ces chèvres sont encore rares en France. Elles sont environ 3000. Leur pelage est foncé. Elles sont familières et calmes.



L'élevage de Rouffignac compte 41 chèvres et 3 boucs. Les mâles sont plus gros que les femelles.

La reproduction

Le bouc sent très fort pendant la période du rut, deux mois dans l'année. Pourquoi ? Pour séduire les chèvres, il fait une chose très particulière : il fait pipi dans sa barbe ! L'odeur de sa barbe attire les chèvres. Après l'accouplement, la chèvre est en gestation pendant 5 mois. Au printemps, les chevreaux naissent.

Dans l'élevage de Rouffignac, 45 chevreaux sont nés ce printemps 2014.



Les cornes

Le mâle a des cornes plus développées, le bout est arrondi.

Celles de la femelle sont beaucoup plus pointues.

Les cornes sont creuses à l'intérieur.



Un bouc.

Après la naissance

Les chevreaux sont enlevés à leur mère dès la naissance pour deux raisons :

- si le petit tète à la mamelle de sa mère, il ne voudra plus boire au biberon ; donc, dès la naissance, l'éleveur lui donne le lait de sa mère dans un biberon.

Cela permet de traire la chèvre pour récupérer son lait et faire des fromages.

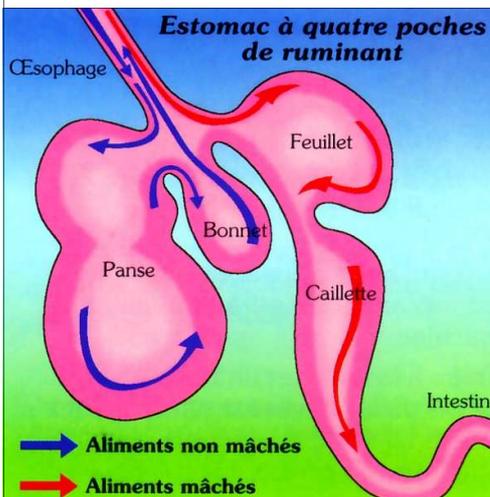


- si l'éleveur enlève le petit à sa mère au bout de quelques semaines, la chèvre est malheureuse, elle peut être dépressive et se laisser mourir.

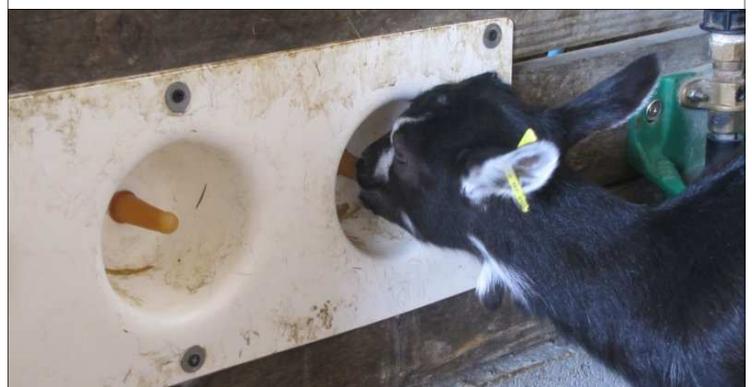
La rumination

La chèvre est un ruminant, comme la vache, le chamois, le lama

Son estomac est constitué de quatre poches.



L'herbe qu'elle avale part dans sa panse. Puis elle remonte dans sa bouche pour être mastiquée : la chèvre rumine. La nourriture repart ensuite dans le feuillet et la caillette.



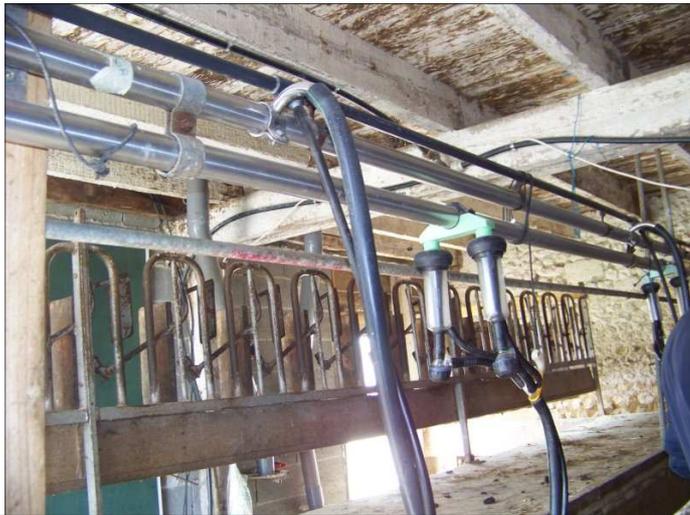
À deux mois, les chevreaux commencent à manger du foin en plus du lait.

Petit à petit, leur panse s'adapte à cette nourriture. Ce n'est qu'à 4 mois qu'ils mangent de l'herbe.

Un élevage de chèvres

La traite

La traite s'effectue deux fois par jour, à 6 h et 16 h. Elle dure environ une heure.



Le fromage

Le fromager fait cailler le lait de ses chèvres avec de la présure. Cette présure est un liquide qui se trouve dans la caillette des chevreaux.

Quand le lait est caillé, le fromager enlève le jus.



Ce jus s'appelle du petit lait. C'est un liquide très nourrissant donné aux poules, aux cochons...

Puis, à l'aide d'une louche, le fromager met le caillé dans des moules. Cela forme les fromages.



Ils y restent deux jours pendant lesquels le fromager les retourne et les sale.

Quand ils sont secs, ils sont démoulés et mis dans des armoires d'affinage.

Les fromages peuvent y rester 3 semaines.

C'est pendant ce temps que la pâte du fromage change progressivement de goût, de couleur, de texture.

Trois semaines en affinage donnent un goût plus fort.

Les fromages sont vendus directement aux clients.

Durée de vie

Une chèvre que l'on traite toute l'année vivra 4 à 5 ans.

Si elle a 2 à 3 mois de repos dans l'année, sans traite, elle vivra 10 ans.

Une chèvre qui n'est jamais traitée peut vivre 15 à 20 ans.

Faire des petits et du lait fatigue beaucoup. C'est pour cela que les chèvres d'élevage vivent moins longtemps.



Notre participation

Nous avons essayé de traire une chèvre !

La mamelle est allongée et possède deux pis assez gros.



Le lait de la chèvre poitevine est doux et assez gras.

Elle en produit environ 550 litres par an, ce qui est inférieur à la production d'autres races.

Mais ce lait a de grandes qualités fromagères.

Essayez de trouver les différentes races de chèvres en France. Pour chacune, faites un dessin et notez ses particularités.

Vous pouvez aussi trouver d'autres races de chèvres dans le monde.



Tu peux écouter des compléments sonores et vidéos à cette FTJ sur Encycoop, tu peux lire la [BTJ419](#) « Les chèvres », la [BTJ522](#) et ses compléments sonores « Le fromage de chèvre », le [JMagazine223](#) « Les moisissures », le [GrandJ24](#) « Le lait », et plus encore en allant sur Encycoop.

