



# Bouche à oreille caprin

VOL. 4 NO 1 • FÉVRIER 2025

## MOT DE LA TABLE FILIÈRE CHÈVRES DE BOUCHERIE

PAR CATHERINE CHAPUT, AGR., M. SC.  
AGENTE DE CONCERTATION POUR LE SECTEUR CAPRIN

Cette dernière année a été particulièrement active en termes de projets et d'initiatives en tout genre. Les producteurs et productrices caprins, ainsi que les intervenants œuvrant au sein de ce secteur, ont été très sollicités dans le cadre de plusieurs projets. Peut-être l'avez-vous vous-même été? Je tenais donc, en mon nom, ainsi que de celui de la Table filière chèvres de boucherie, à vous remercier pour le temps que vous avez consacré afin de répondre à nos nombreux questionnaires et entretiens téléphoniques. Ça a été tout un travail de sollicitation au sein de la filière, mais nous réalisons tout cela pour être en mesure de cibler vos besoins et d'y répondre efficacement!

L'année 2025 sera particulièrement occupée, notamment puisque la majorité des projets en cours devront être terminés, mais la Table de concertation ainsi que ses membres sont prêts à répondre aux défis de cette nouvelle année!

Bonne lecture!

*Les images utilisées au sein de cette édition sont la gracieuseté de Sylvère Vandemoortèle, Jade Pinel, Sylvie Dionne, Sonia Gagnon et Canva.*

### **Page 2**

Membres de la Table filière

### **Pages 3 et 4**

Des nouvelles de la Table filière

### **Page 5**

Évènements et formations

### **Page 6**

Info RECBQ

### **Page 7**

Entreprise d'ici

### **Pages 8 et 9**

Du côté de l'encan de Saint-Hyacinthe

### **Page 10**

Évènements et formations

### **Pages 11 à 13**

Capsule santé

### **Page 14**

Coin recette

### **Page 15**

Questionnaires

# Membres de la Table filière chèvres de boucherie du Québec

**Maxim Beauregard**, Ferme de l'Étang

**Amélie Blanchard, agr., Stéphanie Dion, agr., M. Sc.** et **Pierre Rhéaume**,

Centre d'expertise en production ovine du Québec

**Dany Cinq-Mars**, Université Laval

**Catherine Chaput, agr., M. Sc.**, Centre d'expertise en production ovine du Québec, agente de concertation de la Table filière chèvres de boucherie

**Sonia Gagnon**, Regroupement des éleveurs de chèvres de boucherie du Québec (RECBQ)

**Laurie-Anne Gendron**, Productions Front d'Bœuf

**Marie-Pier Huot, agr.**, DDSA, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

**Stéphanie Landry, agr.**, DRBSL, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

**Patrick Lemire**, Financière agricole du Québec

**Catherine Michaud, agr.**, Association canadienne de la chèvre de boucherie (ACCB), présidente de la Table filière chèvres de boucherie

**Indira Moudi**, Viandes Lafrance

**Frédéric Noreau**, Groupe ADEL

**Sylvie Thévenin**, Agriculture et agroalimentaire Canada

VOUS DÉSIREZ VOUS IMPLIQUER AU SEIN DE VOTRE FILIÈRE ? VOUS AVEZ DES COMMENTAIRES CONCERNANT NOTRE MÉDIA ? DES INITIATIVES À PARTAGER ? VOUS VOULEZ QUE VOS ANIMAUX DEVIENNENT DES SUPER STARS ?

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS REJOINDRE À

[CATHERINE.CHAPUT@CEPOQ.COM](mailto:CATHERINE.CHAPUT@CEPOQ.COM)

## QUOI DE NEUF DU CÔTÉ DE LA TABLE FILIÈRE ?

Articles rédigés par Catherine Chaput, agr., M. Sc., agente de concertation pour le secteur caprin



Le début de l'année 2025 a été marqué par l'organisation de la rencontre annuelle des Tables filières caprines, qui s'est tenue à Drummondville le 29 janvier dernier. La réalisation des projets en cours se sont poursuivis également, notamment celui dédié à l'insémination artificielle, dont le rapport du Groupe AGÉCO devrait être disponible au courant du printemps 2025. À l'heure actuelle, il ne manque plus qu'à réaliser quelques entretiens individuels auprès des producteurs de caprins dédiés à la fibre. De plus, une rencontre de suivi s'est tenue le 27 février 2025 dans le cadre du projet dédié à la mise en marché et la collaboration des acteurs de la filière, afin de présenter les derniers résultats en provenance de l'industrie dans son ensemble. Les prochaines étapes permettront de peaufiner les données obtenues et de rassembler les différents partenaires d'affaires afin de mieux définir la production.

Ensuite, peu avant la période des Fêtes, la Table filière chèvres de boucherie a reçu une réponse positive concernant le projet visant à réaliser huit capsules vidéo, qui a été déposé au dernier appel du Programme de développement territorial et sectoriel (PDTs). Ce dernier permettra de diversifier l'offre de formation au sein de l'ensemble des filières caprines en mettant l'accent sur les bonnes pratiques à adopter en chèvrerie, ainsi que de leurs impacts économiques pour le producteur. Nous recherchons d'ailleurs un **conseiller ou une conseillère technico-économique** dans le but de **réaliser les différents scénarios** dans le cadre de ce projet. De plus, si vous êtes intéressé à **ouvrir les portes de votre entreprise**, nous **recherchons une entreprise caprine laitière ainsi qu'une entreprise caprine de boucherie** situées dans les grandes régions de la **Capitale-Nationale ou de Chaudière-Appalaches**. Pour plus d'informations ou pour proposer votre candidature, vous pouvez contacter la responsable du projet, Madame [Caroline Brunelle](#).

Enfin, l'agente de concertation a assisté à la rencontre de travail sur l'actualisation de la Politique bioalimentaire du Québec, qui s'est tenue le 21 février 2025, où près de 200 personnes étaient présentes afin de convenir d'une vision commune et des orientations pour la Prochaine politique bioalimentaire (2025-2035). Il est possible de consulter la [page dédiée](#) à la Politique bioalimentaire afin d'en connaître davantage.

## PRÉSENCE DES PETITS RUMINANTS AU SEIN DE LA TABLE DE CONCERTATION DU SECTEUR FOURRAGER

L'agente de concertation du secteur caprin, Madame Catherine Chaput, a été invitée à intégrer la **Table de concertation du secteur fourrager**, une instance officielle du Pôle d'expertise en plantes fourragères du Québec, afin d'y représenter le secteur des petits ruminants, malheureusement souvent négligé.



# Des nouvelles de la Table filière

Cette initiative, fruit de plusieurs années de réflexion et de travail, vise à regrouper des intervenants clés pour exprimer des besoins, des projets de recherche, des collaborations et des idées qui puissent mener à une accélération du développement du secteur fourrager. En plus du secteur caprin, la Table de concertation regroupe un bon nombre de producteurs, de scientifiques et de conseillers de première et de deuxième ligne issus du public et du privé, et ce, dans le but d'assurer une compréhension complète de la réalité du terrain.

La première rencontre de la Table de concertation s'est tenue le 4 novembre 2024 à Drummondville. Pour l'occasion, une vingtaine d'organisations se sont rassemblées avec le désir d'avoir un impact significatif sur les instances décisionnelles et les programmes de financement en recherche et développement ainsi qu'un transfert de connaissances.

Cette initiative ouvre ainsi la porte à une collaboration active entre le secteur des petits ruminants et celui des plantes fourragères, notamment par le développement de projets conjoints répondant aux besoins des producteurs du Québec.

## RETOUR SUR LA RENCONTRE DES TABLES FILIÈRES CAPRINES

Le 29 janvier 2025 se tenait la rencontre conjointe des Tables filières caprines où les membres représentants ont pu y assister en mode hybride. Plus d'une dizaine de ceux-ci y étaient présents sur place, au centre communautaire de Drummondville-Sud, malgré le mauvais temps, la balance y assistant en ligne. Pour l'occasion, la présidente de la Table filière caprine laitière, Madame Caroline Brunelle, ainsi que la présidente de la Table filière chèvres de boucherie, Madame Catherine Michaud, ont présenté le bilan de l'année 2024 à l'ensemble des participants. L'agente de concertation, Madame Catherine Chaput, a ensuite passé en revue l'ensemble des projets ainsi que des initiatives de la filière, tout en présentant comment ceux-ci répondent à la planification stratégique caprine 2023-2028. Au total, c'est près d'une trentaine de projets et d'initiatives qui ont été entamés, poursuivis ou terminés au courant de la dernière année, et ce, au sein de l'ensemble des secteurs caprins.

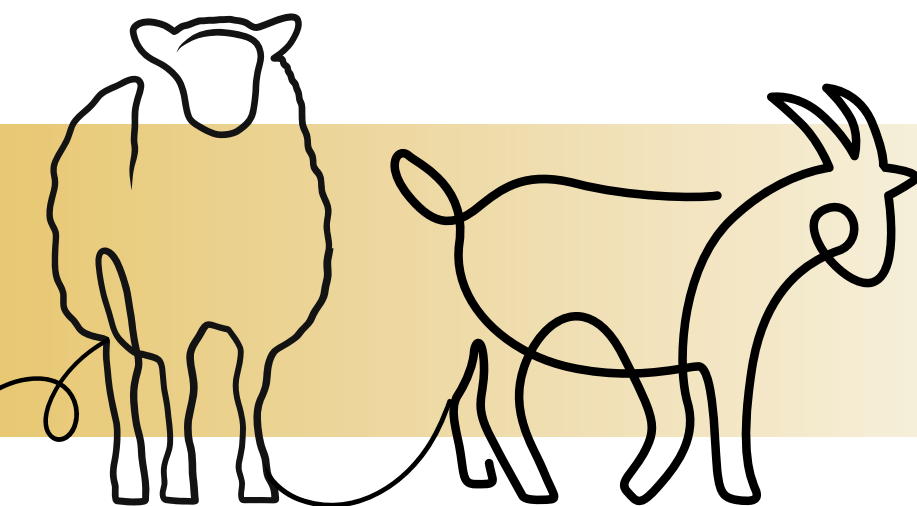
Pour débiter l'après-midi, Madame Geneviève Béland a permis aux membres des Tables filières caprines de démystifier la gouvernance. Un élément essentiel qui a ensuite donné l'occasion aux membres représentants de réfléchir sur comment inclure celle-ci aux objectifs des Tables filières caprines pour l'année à venir. La journée s'est terminée en réalisant les plans d'action pour l'année 2025, selon les objectifs et les axes prioritaires respectivement par la Table filière caprine laitière ainsi que la Table filière chèvres de boucherie.

En somme, la journée a permis aux membres de se rencontrer dans la convivialité, de prendre connaissance des nombreux projets et initiatives en cours au sein des secteurs caprins et d'échanger sur les différents défis auxquels la filière fait face ainsi que de la meilleure stratégie pour les résoudre.

## Rendez-vous annuel du CEPOO



Le 24 avril prochain se tiendra à La Pocatière, le  
Rendez-vous annuel du CEPOO



**Réservez  
cette date et  
restez à  
l'affût !**



### LES WEBINAIRES **GRANDES CULTURES**

21 ET 28 FÉVRIER

21 MARS ET 4 AVRIL

### WEBINAIRES GRATUITS

Assistez à des conférences de conseillers experts et de chercheurs en grandes cultures en vous inscrivant dès maintenant à une ou à plusieurs séances.

POUR VOUS INSCRIRE



Article rédigé par Sonia Gagnon, Présidente

Bonjour à tous,

Le 15 février dernier se tenait l'assemblée générale annuelle (AGA) du RECBQ. Ce fut une très belle AGA, qui fut diffusée via Zoom. Plusieurs membres y étaient présents ainsi que Mme Catherine Chaput, agr., M. Sc., agente de concertation pour le secteur caprin de boucherie, qui a fait un très beau retour sur tous les projets en cours, Mme Marie-Pier Huot, agr., conseillère responsable des secteurs ovin et caprin au sein du MAPAQ, qui est toujours disponible et à l'écoute de notre réalité, y était aussi, ainsi que Mme Isabelle Charron, agr., M. Sc., associée et conseillère principale au sein du Groupe AGÉCO. Cette dernière est d'ailleurs mandatée pour deux projets en cours, soit : le projet d'insémination artificielle ainsi que celui sur la mise en marché et la collaboration. Elle est venue écouter les producteurs et les a invités à communiquer avec elle pour l'avancement des projets. Plus d'une douzaine de producteurs ont accepté l'invitation.

Autre fait saillant, nous sommes revenus sur les nouveautés du site internet et des changements qui y ont été apportés. L'un de ceux-ci est l'utilisation de la plateforme *Partage d'animaux de boucherie* disponible sur le site web. Que dire de la nouvelle *ZONE MEMBRE* où vous pouvez visionner l'ensemble des capsules réalisées jusqu'à maintenant. Dès mars, vous aurez d'ailleurs la chance de consulter également la capsule dédiée à la valorisation des carcasses. Ce projet est une fierté pour tous les gens qui y ont travaillé. Pour en savoir plus, vous pouvez nous contacter en utilisant notre [adresse courriel](#).

Le RECBQ tient à remercier Mme Marie-Pier Morin, ancienne éleveuse et présidente du RECBQ il y a quelques années, pour avoir retravaillé et amélioré le site internet, et ce, BÉNÉVOLEMENT!

À la suite de l'AGA, voici notre nouveau conseil d'administration : Mme Sonia Gagnon (qui est demeurée à la présidence), Alexy Brien (au poste de vice-président), Mme Josée Messier (qui demeure au poste de trésorière). Il nous fait également plaisir d'accueillir Mme Réna Thivierge (au poste de secrétaire), M. Francis Brochu (au poste d'administrateur) ainsi que M. Sylvère Vandemoortèle (au poste d'administrateur). Nous accueillons au sein du CA un nouveau membre additionnel, car au lendemain de l'AGA, M. Francis Ouellette nous remettait sa démission.

Nous restons à l'écoute de vos besoins. Faites-vous entendre ! ENSEMBLE ON VA ESSAYER D'AVANCER.

Restez à l'affut en consultant notre [page Facebook](#) pour suivre les projets et les nouveautés à venir.

Pour terminer, je vous dis à bientôt pour une mise au point importante et nécessaire sur la mission du RECBQ, car on entend encore dire que le regroupement est dédié au volet exposition du secteur. Je peux vous confirmer que ce volet représente une infime partie du travail accompli par le RECBQ, et ce, depuis plusieurs années. Vous pouvez également me contacter par courriel où il me fera plaisir de vous en parler.

Merci,

Votre CA du RECBQ,

*Sonia Gagnon*



## FERME CHÈVRE NATURE

Sylvère Vandemoortèle

Sherrington, Québec

### PRÉSENTATION GÉNÉRALE

**Nombre de bâtiments et capacité** Un bâtiment aménagé en trois sections | **Terres et cultures** 57 acres, dont 20 acres en culture pour les fourrages | **Nombre de têtes** 35 chèvres | **Race** Savannah pur-sang | **Marché visé** Vente de sujets reproducteurs aux éleveurs et à l'encan | **Ration type donnée** Foin de 2e coupe, moulée à 16 % pour les chèvres et à 20% pour les chevreaux et accès aux pâturages | **Moyenne de chevreaux par portée** 2,3 | **Reproduction** 3 mises bas sur une période de 26 à 27 mois |

### COMMENT AVEZ-VOUS DÉBUTÉ DANS LA CHÈVRE DE BOUCHERIE ?

*L'aménagement du bâtiment a été réalisé en 2012 afin d'assurer une division de ce dernier avant l'achat de chevrettes Boer. Deux boucs Savannah ont ensuite été importés de la Caroline du Nord, avec l'objectif de produire des chèvres hybrides (F1) avec ces deux races.*

*En 2013, nous avons acheté des chèvres Savannah en provenance de la Saskatchewan afin d'accroître le troupeau.*



### POURQUOI AVOIR CHOISI LA SAVANNAH ?

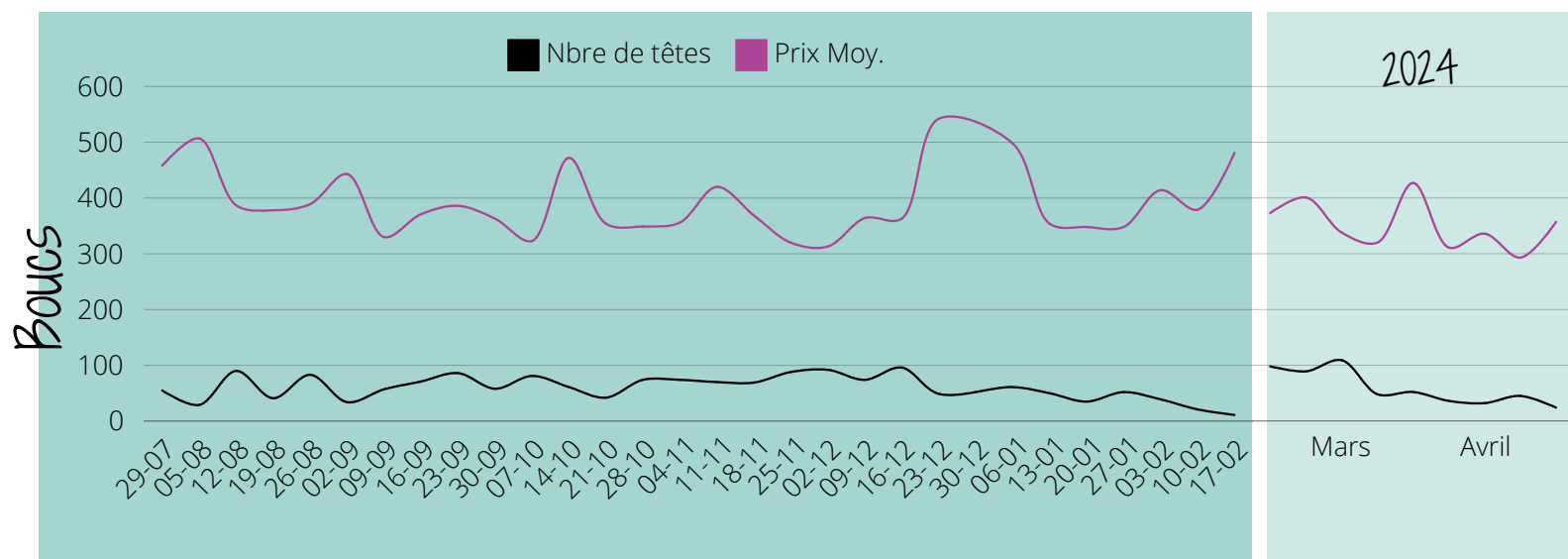
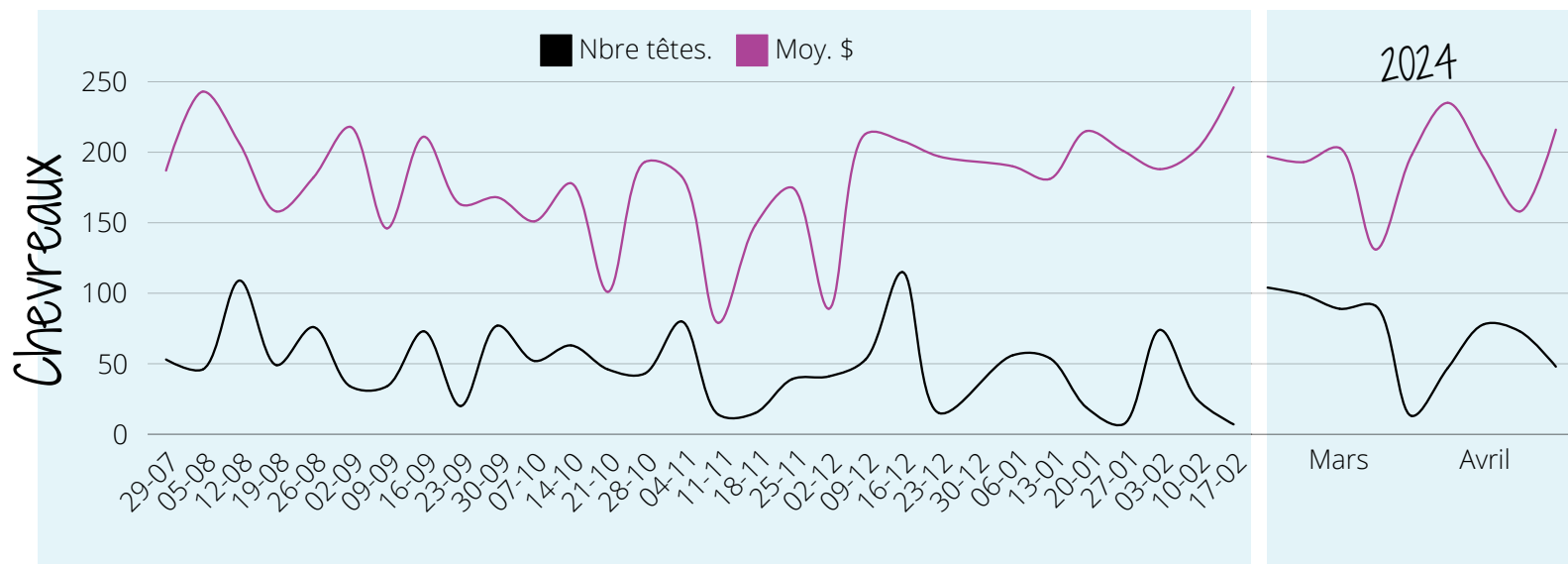
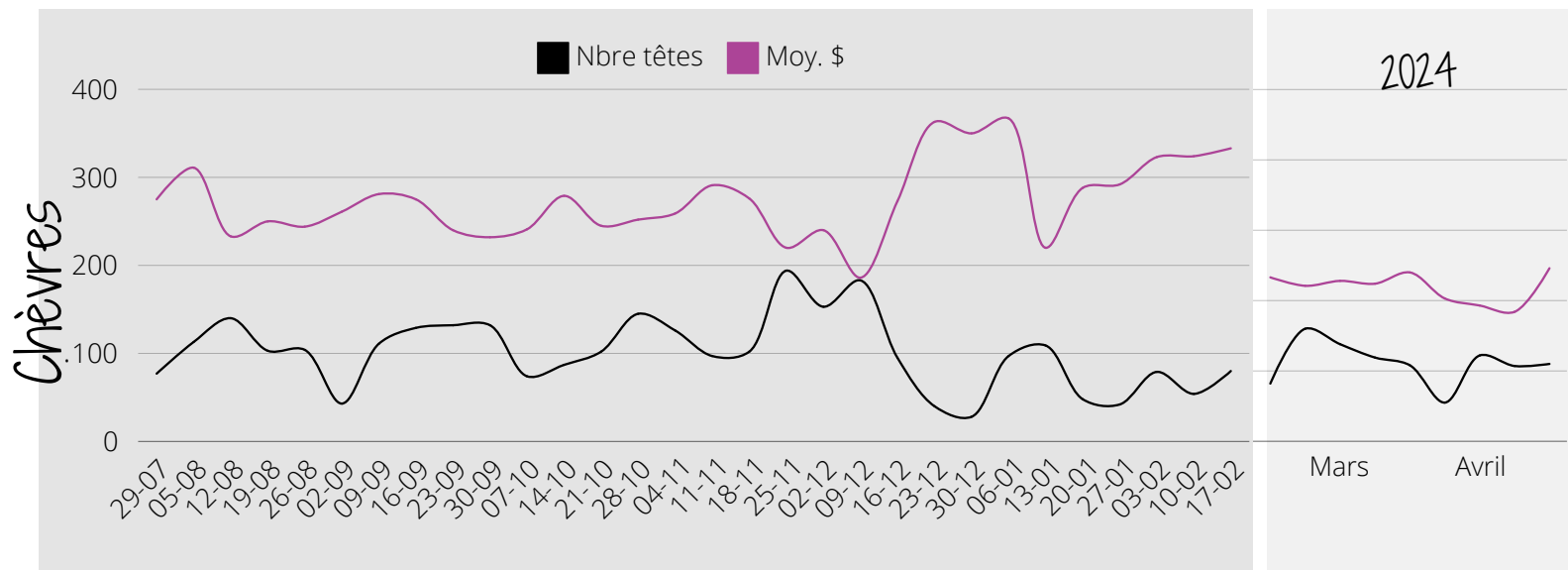
*Ce sont de belles et bonnes chèvres. Elles sont très maternelles, résistantes aux parasites, rustiques et capables d'évoluer dans des conditions particulièrement difficiles. La Savannah est également une race prolifique et leurs chevreaux ont un bon gain pondéral quotidien. Les carcasses se comparent très avantageusement aux autres races.*

*Les éleveurs commerciaux ont tout avantage de croiser des Savannah avec d'autres races afin de produire des F1 pour améliorer la vigueur hybride de leur troupeau.*

### UN MOT POUR TERMINER ?

*Au cours de l'année, l'ACCB reconnaîtra vraisemblablement la race Savannah et on pourra alors enregistrer nos animaux au Canada plutôt qu'aux États-Unis. Nous espérons également qu'Agriculture Canada assouplira ses règlements afin d'avoir accès à des animaux d'autres pays.*

# Du côté de l'encan de Saint-Hyacinthe





# Du côté de l'encan de Saint-Hyacinthe

## EN 2024 !

### Chèvres

| Moyennes par semaine  |        |
|---|--------|
| Bas.\$  | 184 \$ |
| Haut.\$   | 353 \$ |
| Moy.\$  | 256 \$ |
| Top.\$  | 399 \$ |
| Moyennes par mois   |        |
| Prix Moy.\$ Janvier   | 236 \$ |
| Prix Moy.\$ Février   | 213 \$ |
| Prix Moy.\$ Mars  | 226 \$ |
| Prix Moy.\$ Avril   | 213 \$ |
| Prix Moy.\$ Mai   | 239 \$ |
| Prix Moy.\$ Juin  | 253 \$ |
| Prix Moy.\$ Juillet   | 355 \$ |
| Prix Moy.\$ Août  | 260 \$ |
| Prix Moy.\$ Septembre   | 258 \$ |
| Prix Moy.\$ Octobre   | 254 \$ |
| Prix Moy.\$ Novembre  | 261 \$ |
| Prix Moy.\$ Décembre  | 282 \$ |
| Plus haut et bas de l'année   |        |
| Top.\$ 2024   | 685 \$ |
| Bas.\$ 2024   | 18 \$  |
| Total de chèvres commercialisées à l'encan de Saint-Hyacinthe en 2024 |        |
| 5 508   |        |

### Chevreaux

| Moyennes par semaine   |        |
|--|--------|
| Bas.\$   | 99 \$  |
| Haut.\$  | 285 \$ |
| Moy.\$   | 182 \$ |
| Top.\$   | 307 \$ |
| Moyennes par mois  |        |
| Prix Moy.\$ Janvier  | 184 \$ |
| Prix Moy.\$ Février  | 174 \$ |
| Prix Moy.\$ Mars   | 181 \$ |
| Prix Moy.\$ Avril  | 201 \$ |
| Prix Moy.\$ Mai  | 192 \$ |
| Prix Moy.\$ Juin   | 184 \$ |
| Prix Moy.\$ Juillet  | 201 \$ |
| Prix Moy.\$ Août   | 197 \$ |
| Prix Moy.\$ Septembre  | 181 \$ |
| Prix Moy.\$ Octobre  | 156 \$ |
| Prix Moy.\$ Novembre   | 146 \$ |
| Prix Moy.\$ Décembre   | 177 \$ |
| Plus haut et bas de l'année  |        |
| Top.\$ 2024  | 480 \$ |
| Bas.\$ 2024  | 10 \$  |
| Total de chevreaux commercialisés à l'encan de Saint-Hyacinthe en 2024 |        |
| 3 041  |        |

### Boucs

| Moyennes par semaine   |        |
|--|--------|
| Bas.\$   | 284 \$ |
| Haut.\$  | 614 \$ |
| Moy.\$   | 396 \$ |
| Top.\$   | 722 \$ |
| Moyennes par mois  |        |
| Prix Moy.\$ Janvier  | 372 \$ |
| Prix Moy.\$ Février  | 399 \$ |
| Prix Moy.\$ Mars   | 358 \$ |
| Prix Moy.\$ Avril  | 345 \$ |
| Prix Moy.\$ Mai  | 461 \$ |
| Prix Moy.\$ Juin   | 472 \$ |
| Prix Moy.\$ Juillet  | 449 \$ |
| Prix Moy.\$ Août   | 415 \$ |
| Prix Moy.\$ Septembre  | 378 \$ |
| Prix Moy.\$ Octobre  | 374 \$ |
| Prix Moy.\$ Novembre   | 366 \$ |
| Prix Moy.\$ Décembre   | 396 \$ |
| Plus haut et bas de l'année  |        |
| Top.\$ 2024  | 900 \$ |
| Bas.\$ 2024  | 150 \$ |
| Total de boucs commercialisés à l'encan de Saint-Hyacinthe en 2024 |        |
| 2 772  |        |


Nous sommes constamment en évolution pour vous offrir de l'information qui vous sera utile. Faites nous part de vos commentaires ou de vos idées pour que votre Bouche à oreille vous devienne un incontournable !

## RENCONTRE EN PRÉSENTIEL! COMMUNAUTÉ DE PRATIQUE



 **26 MARS**  
13H00 - 17H00

 Lieu : Le Rhum Antic et Ferme Péchés Moutons Bonsecours, QC

 **MEMBRES : GRATUIT!**  
**COÛT NON MEMBRE :**  
26-27 MARS : 150\$ + TAXES  
27 MARS : 120\$ + TAXES

\*\*\* Repas au frais des participants

### PROGRAMME ALIMENTAIRE


**SHEEPBYTES / OVIRATION / CAS TYPE**


 **PM** | Introduction aux logiciels pour débutants :  
Présentation, formulation & intégration à la ferme

 **27 MARS**  
9H00 - 17H30

### OUTILS DE GESTION & SANTÉ OVINE ET CAPRINE

**TABLEAU DE BORD / FLEX-RFID / HERDWATCH / PROBLÈMES CUTANÉS / COCCIDIOSE-PNEUMONIE**

 **AM** | Conférences et table ronde en salle

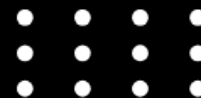
 **PM** | Visite, ateliers & étude de cas  
Ferme Péchés Moutons  
5@7 au resto Le Rhum Antic



**INSCRIPTION AU PLUS TARD LE 13 MARS**



 [WWW.CEPOQ.COM](http://WWW.CEPOQ.COM)



## Le colostrum : ce liquide doré qui vaut de l'or

Article rédigé par Annie Daignault, dmv.



*Les nouveau-nés de ruminants viennent au monde sans anticorps circulant, à cause de la circulation sanguine dans leur placenta lequel est du type cotylédonaire. La réussite du transfert d'immunité passive est donc primordiale pour les chevreaux et repose entièrement sur leur consommation de colostrum. Les anticorps, aussi nommés immunoglobulines, permettent de freiner les infections. Les IgG contenus dans le colostrum agissent au niveau des infections sanguines (septicémies), grandement mortelles en jeune âge tandis que les IgA offrent plutôt une protection locale au niveau de la paroi intestinale. Le colostrum contient également de nombreuses facultés nutritives, une grande quantité d'énergie, de minéraux et d'hormones de croissance. Voilà un liquide doré très précieux pour l'éleveur consciencieux. Tellement précieux que l'industrie des suppléments nutritifs pour les humains et pour les soins cosmétiques se sont accaparé du lait coloré et le vendent très cher...*

Pour atteindre ses objectifs de nutrition et de protection, le colostrum doit être offert en **quantité** suffisante. Ceci équivaut à 10 % du poids vif du chevreau en kilogramme transféré en litre (exemple : poids du chevreau = 5 kg, 10 % x 5 kg = 0,5 L = 500 mL de colostrum). Le premier boire devrait offrir au moins la moitié de ce volume dans les six premières heures de vie. Pour vérifier la consommation de colostrum, le biberon est évidemment plus objectif, mais la palpation du remplissage de la caillette est un moyen valable pour les chevreaux élevés sous leur mère. Une caillette bien remplie donne souvent la forme d'une poire à l'abdomen du chevreau repu. Si sa forme de l'abdomen est droite, le chevreau n'a probablement pas bu suffisamment de colostrum. Lorsque le chevreau est trop faible pour avoir une tétée efficace, il est primordial de le gaver à l'aide d'une sonde conçue à cet effet avec un renflement sur le bout pour vérifier sa position et éviter les pneumonies par aspiration.

Le colostrum doit aussi être de grande **qualité**, tant au niveau nutritionnel qu'en concentration d'anticorps. La première traite est celle contenant le plus d'immunoglobulines IgG ; celle-ci diminue rapidement de moitié à chaque repas par dilution avec la production laitière qui augmente. Une étude a mesuré la qualité des colostrums : même dans les meilleures conditions, la moitié des boires n'offre pas une quantité suffisante d'immunoglobulines, surtout dans les races à fort potentiel laitier. Pour mesurer objectivement la concentration du colostrum en immunoglobulines, le réfractomètre de Brix est l'outil de choix. Il peut être optique ou numérique. C'est un outil régulièrement utilisé dans l'industrie acéricole pour la préparation du sirop d'érable. Une valeur minimale de 24 % (viser 30 %) doit être obtenue.

Un colostromètre peut aussi être utilisé pour une évaluation qualitative du colostrum (cylindre gradué avec poids flottant pour mesure indirecte de la densité du liquide). Le colostromètre est beaucoup moins précis que le réfractomètre, puisque la viscosité et la couleur du colostrum sont surtout influencées par la proportion de gras dans ce premier lait. Une banque de colostrum de qualité peut être créée à la ferme pour usage si le colostrum d'une mère n'obtient pas une mesure de Brix satisfaisante. Il suffit de congeler rapidement et à plat de petites quantités de colostrum trait de mères bonnes productrices dont le colostrum est de qualité supérieure et de les conserver dans des sacs utilisés pour le lait maternel humain ou dans de petites bouteilles de plastique. Les petits volumes doivent être favorisés pour faciliter la décongélation au moment de les utiliser. Les gros volumes de colostrum congelé sont problématiques, car ils peuvent favoriser la prolifération de bactéries par concomitance d'un glaçon de colostrum dans un volume de colostrum réchauffé. En effet, le colostrum doit être libre de tout pathogène provenant de l'environnement. Le lavage des mamelles avant la première tétée, bien qu'il peut paraître laborieux pour l'éleveur, réduit grandement les microbes se retrouvant sur les trayons après le chevrotage, surtout si la litière est souillée, et ce, que la chèvre soit traite ou allaitante. De plus, la **thermisation** permet de détruire des virus et bactéries dans le colostrum ou le lait trait et limite la transmission de pathogènes également transmis par la mère via le colostrum, comme le virus de l'arthrite-encéphalite caprine. La thermisation consiste à chauffer le colostrum durant 56 °C durant une heure manuellement sur la cuisinière ou à l'aide d'un thermiseur commercial. Cette mesure préventive implique d'utiliser des biberons (propres) et de retirer rapidement les petits d'avec leur mère pour réduire au maximum le risque de contact avec les agents pathogènes visés, dont ceux sur les chèvres adultes et l'environnement. Le colostrum trait peut être conservé pendant une semaine au réfrigérateur s'il a été récolté dans les conditions optimales et un an congélateur. Toutefois, sa décongélation doit être progressive dans un contenant style bain-marie contenant de l'eau chaude, changée régulièrement. Le micro-ondes est à éviter complètement, car la chaleur intense qu'il procure chauffera trop les protéines, les dénaturant, et détruira les propriétés protectrices des immunoglobulines.

Le **temps** est également un facteur de réussite important dans le transfert d'immunité passive. En effet, le colostrum doit être ingéré dans les 6 premières heures de vie du chevreau. Après ce délai, la paroi intestinale devient graduellement imperméable aux anticorps colostraux. Dans les premières 24 heures de vie, les intestins ne laissent plus passer d'immunoglobulines vers la circulation sanguine. Lorsqu'un chevreau n'a pas reçu suffisamment de colostrum, les conséquences peuvent être très graves, mais sont davantage visibles lorsque des agents pathogènes sont présents ou s'il est dans de mauvaises conditions d'élevage. Le **transfert d'immunité passive**, c'est-à-dire les anticorps du colostrum absorbés par le chevreau, peut être mesuré grâce à une prise de sang. La concentration sérique (dans le liquide du sang) en IgG doit être supérieure à 10 g/L. Concrètement, le médecin vétérinaire peut mesurer facilement les protéines totales sériques, représentatives des immunoglobulines (qui sont des anticorps) par une analyse sanguine régulière. Ce transfert d'immunité passive est réussi si la concentration du sérum en protéines est supérieure à 49 g/L. L'idéal, pour vérifier si les habitudes de distribution du colostrum sont bonnes et que le colostrum est de bonne qualité, est de faire des prises de sang sur quelques chevreaux représentatifs (dans la moyenne) et âgés de 24 à 48 heures, jusqu'à cinq jours d'âge.

De plus en plus d'immunologistes recommandent d'offrir un mélange de colostrum de moins bonne qualité ou de lait de transition (premières traites après le colostrum) aux chevreaux qui seront nourris à la bouteille ou à la louve, car ceux-ci apportent des facteurs de protection locale actifs dans l'intestin, les protégeant contre certaines bactéries. Le colostrum congelé de vaches peut aussi être utilisé, pourvu que sa qualité et sa conservation soient bonnes. Même chose pour le colostrum déshydraté vendu commercialement, souvent composé de colostrum bovin. Évidemment, il est idéal d'offrir du colostrum caprin puisqu'il contiendra des immunoglobulines spécifiques de chèvres; le colostrum bovin offrira quand même logiquement une immunité croisée de même que des facteurs de protection locale.

**Le colostrum vaut de l'or. Vos chevreaux aussi : traitez-les avec soins!**

## Références

*L'élevage des chevrettes : recommandations techniques pour une croissance réussie, GAC, 2023*

*CIMON Marie-Josée, Le colostrum, l'assurance-vie profitable pour vos agneaux, Ovin Québec, 2020*

*L'élevage de chevreaux laitiers mâles, OMAFRA, 2017*



## Recette de cubes à tagine à la sauce sucrée à l'ail

La recette est d'une gracieuseté de Sonia Gagnon. Inspirée de la [recette de côtes levées](#) par Nénille (Recettes du Québec).


### Ingrédients

- 2 lbs de cubes à tagine de chevreau de boucherie
- 3 ½ tasses d'eau froide
- 3 cuillères à table de sauce soya
- 1 ½ tasse de cassonade
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à thé d'herbes salées
- 3 à 4 gousses d'ail
- 1 échalote française coupée finement
- 2 cuillères à table d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à table de fécule de maïs



### Préparation

1. Mettre l'huile, l'ail, l'échalote et les herbes salées dans une grande casserole ou un chaudron et faire chauffer à médium-élevé.
2. Saisir les cubes à tagine de tous les côtés pour ensuite y ajouter l'eau et les feuilles de laurier. Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite et facile à détacher de l'os.
3. Égoutter et réserver le bouillon et la viande dans un plat séparé. Prendre environ 2 ½ tasses de bouillon et y ajouter la cassonade. Faire mijoter afin de faire fondre la cassonade et y rajouter les cubes. Faire mijoter environ 30 minutes pour y faire imprégner la viande. Pour épaissir la sauce, ajoutez la fécule diluée au préalable. Servir avec riz, sauté de légumes, egg rolls et macaroni chinois.



Sur quel sujet  
aimeriez-vous  
lire ?



LAISSEZ-NOUS SAVOIR VOTRE  
OPINION EN CLIQUANT ICI

## VOUS ÊTES FIER(E) DE VOTRE ENTREPRISE ?

SI VOUS VOULEZ QUE LE PORTRAIT DE  
VOTRE ENTREPRISE AINSI QUE VOS  
RÉUSSITES SOIENT PRÉSENTÉS DANS  
CE BULLETIN, N'HÉSITÉS PAS À  
L'INDIQUER À LA RESPONSABLE DU  
MÉDIA



## VOUS VOULEZ QUE VOS CHÈVRES DEVIENNENT DES VEDETTES ?

ENVOYEZ-NOUS VOS PHOTOS !

et nous les publierons dans les prochaines éditions du Bouche à oreille caprin !