



# Bouche à oreille caprin

VOL. 4 NO 4 · AOUT 2025

## MOT DE LA TABLE FILIÈRE CHÈVRES DE BOUCHERIE

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

L'été tire déjà à sa fin, et ce, après un bon épisode de canicule. Je ne pense pas que Mère Nature ait cependant dit son dernier mot, alors restez à l'affût du confort de vos animaux, dont le bien-être peut être fortement affecté par la chaleur. Un article avait d'ailleurs fait le tour de la question dans votre précédente édition du *Bouche à oreille caprin*. N'hésitez pas à aller consulter celle-ci à nouveau !

Cette édition est plus légère que les précédentes, en raison de la période de vacances à laquelle nos auteurs ont également droit. Vous serez toutefois heureux de constater que nous n'avons pas coupé dans le contenu pertinent. Enfin, n'oubliez pas que plusieurs événements se tiendront cet automne, notamment la formation sur la ventilation et les conditions ambiantes (16 octobre) et la troisième édition de la Journée caprine (24 octobre). En espérant vous y voir !

Bonne lecture !

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

### **Page 2**

Membres de la Table filière

### **Page 3**

Des nouvelles de la Table filière

### **Page 4**

Info RECBQ

### **Pages 5 et 6**

Capsule santé

### **Page 7**

Événements et formations

### **Pages 8 et 9**

Du côté de l'encan de Saint-Hyacinthe

### **Page 10**

Coin recette

### **Page 11**

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'Boeuf

**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

**Handan Zhang**, DDSA, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

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'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER À

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

# Des nouvelles de la Table filière

## *Quoi de neuf du côté de la Table filière ?*

Article rédigé par Catherine Chaput, agr., M. Sc., agente de concertation pour le secteur caprin



Bien que les membres de la Table filière chèvres de boucherie ne se soient pas rencontrés au cours des derniers mois, vous serez rassuré d'apprendre que les initiatives ne se sont pas mises sur pause ! Vous pourrez en apprendre un peu plus sur celles-ci au sein des paragraphes suivants. La Table de concertation en profite également pour inviter les producteurs et productrices, ainsi que toute personne intéressée à proposer sa candidature afin de la rejoindre. Il est possible de souligner votre intérêt à tout moment en communiquant avec l'agente de concertation à l'adresse suivante : [catherine.chaput@cepoq.com](mailto:catherine.chaput@cepoq.com).

Le projet portant sur l'insémination artificielle s'est terminé le 29 août 2025. Pour l'occasion, l'équipe de pilotage ainsi que certains représentants du CEPOQ se sont rencontrés afin de discuter des prochaines étapes concernant ce projet. Vous serez d'ailleurs heureux d'apprendre que les données récoltées dans le cadre de ce projet ont fait naître plusieurs types d'initiatives, notamment la création d'une formation sur cette technique de reproduction, qui se tiendra le 11 septembre 2025, au Centre-du-Québec. Plusieurs d'entre vous sont d'ailleurs inscrits ! Cet évènement exclusif aux producteurs caprins du Québec regroupe des volets théorique ainsi que pratique. Au plaisir de vous y voir et de pouvoir échanger avec vous !

Votre comité organisateur se retrouve au courant du mois de septembre afin de poursuivre les diverses préparations quant à la troisième édition de la Journée caprine. Exceptionnellement, pour cette année, les sujets seront communs pour l'ensemble des secteurs. Il faut dire que les sujets sont tous aussi pertinents les uns que les autres, alors il était difficile de choisir ! Nous espérons que vous êtes aussi emballés que nous à l'idée de participer à cette troisième édition !

Enfin, la chèvrerie des Belles Amours recevra une équipe de tournage lors du 24 septembre 2025, et ce, dans le cadre du projet portant sur la réalisation de capsules vidéo. Plusieurs experts se dévoileront alors devant la caméra afin de vous en apprendre un peu plus sur les bonnes pratiques à adopter à la ferme, ainsi que leurs impacts technico-économiques. Les capsules seront normalement disponibles d'ici à la fin de l'année.



Articles rédigés par Sonia Gagnon, présidente et son conseil d'administration

### Projet technico-économique

Pour cette édition du BAOC, le RECBQ tient à vous informer que le projet technico-économique a été déposé le mois dernier. Ce projet a pour but notamment d'élaborer le coût de production du chevreau de boucherie. Les derniers documents portant sur le sujet datent de 2015. Nous estimons qu'il sera possible d'obtenir des nouvelles au cours des prochaines semaines. Dans le cas d'une réponse positive, la firme responsable du projet aura besoin de l'appui des producteurs correspondants aux critères de sélection pour l'obtention des données. Nous vous communiquerons les coordonnées de la firme pour les intéressés, car le tout sera sur une base volontaire et confidentielle. Votre participation est nécessaire afin d'obtenir un portrait juste et fidèle.

### Membres

Le RECBQ est très fier de vous annoncer que ce dernier compte 36 membres à ce jour, pour l'année 2025. À titre de comparaison, en 2024, le RECBQ comptait 22 membres actifs. Je prends d'ailleurs quelques instants, au nom du conseil d'administration, pour souhaiter la bienvenue aux nouveaux membres et remercier les anciens pour leur soutien année après année.

### Projet de développement et promotion de la filière chèvre de boucherie au Québec

Le rapport du Groupe AGÉCO a été obtenu, ainsi que l'ensemble des résultats. Le projet sera terminé officiellement en date du 2 septembre 2025. Vous aurez bientôt accès au rapport complet au sein de la page web de la Table filière chèvres de boucherie du Québec sur le site du RECBQ.

### Expositions et représentation du secteur

Le RECBQ a profité des jugements des chèvres boers aux diverses expositions agricoles afin d'aller à la rencontre des gens, futurs éleveurs et consommateurs. Cette vitrine a également permis de faire connaître les différentes races de chèvre de boucherie ainsi que le goût fin et délicat de cette viande, de ses valeurs nutritives ainsi que de ses bienfaits pour la santé.



## Un virus qui est moins caché qu'avant est maintenant bien installé au Canada : le virus de la Vallée Cache

Article rédigé par Annie Daignault, dmv.



Ce virus est présent aux États-Unis ainsi que dans plusieurs régions du Canada depuis plusieurs années. Au Québec, il a été diagnostiqué pour la première fois en 2013, puis dernièrement dans les régions de la Beauce-Appalaches et des Laurentides, ce qui suggère une progression du virus.

Le réchauffement climatique pourrait expliquer l'expansion de son aire de répartition puisque le virus de la Vallée Cache est un *Bunyavirus* transmis principalement aux moutons et aux chèvres par les moustiques et, parfois, par les culicoïdes. Ces moustiques sont très présents lors des étés chauds et humides.

En raison des pertes d'agneaux et de chevreaux importantes qu'il peut entraîner, voici les signes à surveiller sur vos chèvres gestantes qui sont allées au pâturage cet été : **avortements, infertilité, malformations fœtales et anomalies congénitales.** Les malformations les plus fréquentes chez les agneaux sont situées au niveau du développement des membres, des muscles et des nerfs comme l'arthrogrypose, la scoliose et l'hydrocéphalie. Selon le stade de gestation de la chèvre au moment de la piqûre par le moustique et la transmission de ce virus, les conséquences seront différentes. En effet, les infections précoce (moins d'un mois de gestation) causeront des mortalités embryonnaires, puis celles ayant lieu entre un mois et 45 jours causeront des malformations. Les infections ayant lieu plus tard dans la gestation passeront inaperçues. Les femelles infectées en dehors d'une gestation vont développer une immunité qui protégera les prochaines grossesses.

Il n'existe aucun traitement spécifique. Toutefois, il est possible que la mise-bas soit difficile compte tenu de l'arthrogrypose et de la scoliose du chevreau, ce qui pourrait nécessiter une césarienne.

Il est préférable d'éviter les accouplements pendant les périodes où les moustiques sont actifs. Cela peut s'avérer difficile, surtout en production intensive (photopériode artificielle) où les périodes de reproduction sont déjà bien définies. On peut également tenter de réduire la « population » de moustiques en éliminant les eaux stagnantes, connues pour être un lieu de prédilection pour la reproduction des moustiques, dans l'entourage des chèvres, surtout en période d'accouplements.

Toutefois, deux cas du virus de la Vallée Cache ont retenu l'attention des médecins vétérinaires l'an dernier. Dans le premier cas, quelques avortements avaient été notés, mais les brebis affectées n'avaient jamais eu accès à l'extérieur, remettant en question l'hypothèse que seules les femelles au pâturage étaient à risque.



# Capsule santé

La présence de moustiques à l'intérieur via des ouvertures et due à la présence d'étangs à proximité des installations doit désormais être considérée. Dans le second cas, sur un groupe de 30 brebis, près de 100 % des fœtus ont présenté des malformations, ce qui démontre un niveau élevé de moustiques infectés dans l'environnement des brebis.

Selon le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), des cas humains ont été rapportés aux États-Unis, mais aucun encore au Québec. **Le virus peut causer chez l'humain des méningites, encéphalites et malformations congénitales.** De plus en plus, pendant la saison des moustiques, même en sol québécois, il faut être prudent et se protéger contre les moustiques puisqu'ils peuvent aussi être porteurs d'autres virus anciennement absents comme celui du Zika. Heureusement, le virus ne se transmet pas directement entre les animaux, ni aux humains. Les moustiques sont les seuls vecteurs.

*Le PISAQ supporte le diagnostic (nécropsies d'avortons ou d'agneaux malformés ou analyses sérologiques) et la mise en place d'un plan de contrôle des maladies abortives chez les petits ruminants. Parlez-en à votre médecin vétérinaire !*



## Références

Western Canadian Animal Health Network (WeCAHN)  
Ovin Québec



Évènements et formations

# FORMATION VENTILATION & CONDITIONS AMBIANTES



Ateliers en après-midi à la Ferme Les Deux L  
Saint-Félix-de-Kingsey



**JEUDI 16 OCTOBRE 2025**

📍 CENTRE-DU-QUÉBEC (salle à confirmer)



Partenariat canadien pour  
une agriculture durable

Québec

Canada

## JOURNÉE CAPRINE

24 octobre 2025  
Saint-Samuel



Table filière  
caprine laitière

TABLE FILIÈRE  
CHÈVRES DE  
BOUCHERIE  
DU QUÉBEC

RECBQ

REGROUPEMENT DES ÉLEVEURS  
DE CHÈVRES DE BOUCHERIE DU QUÉBEC

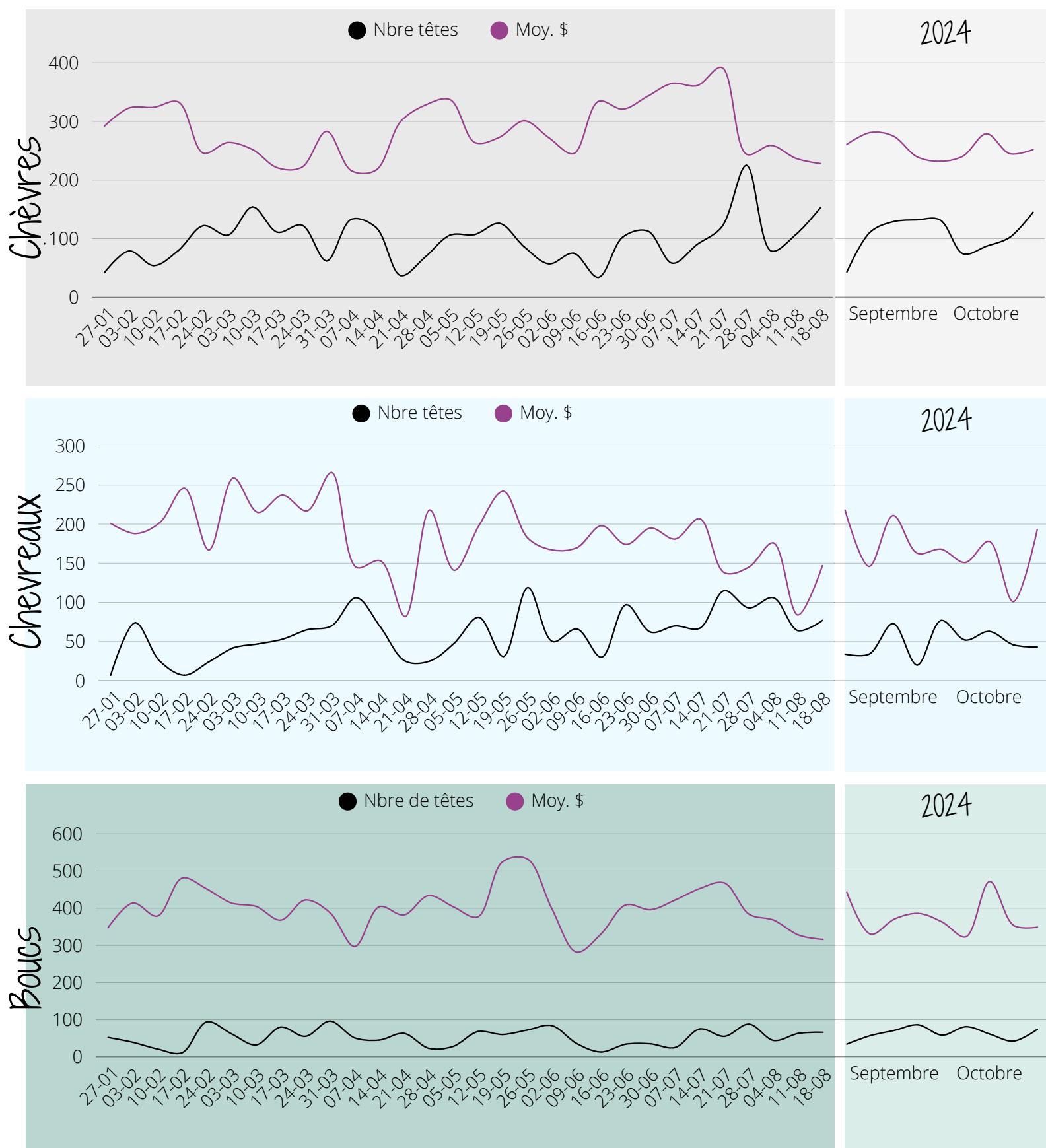
Lactanet

RÉSEAU CANADIEN POUR L'EXCELLENCE LAITIÈRE

réseau  
agriconseils  
Centre-du-Québec

Québec

# DU CÔTÉ DE L'ENCAN DE SAINT-HYACINTHE



# DU côté de l'encan de Saint-Hyacinthe

## Récapitulatif de l'année 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 !

## Collier de chèvre à l'italienne

La recette est proposée par une cliente de la Ferme de l'Étang

### Ingédients

- 1 kg de collier de chèvre, coupé ou entier
- 3 gousses d'ails hachées
- 12 feuilles de basilic
- 10 à 12 tomates italiennes, la peau retirée
- Parmesan
- Huile d'olive
- Poivre et sel
- Flocons de piment, au goût

### Préparation

1. Faire bouillir des tomates italiennes afin d'en retirer ensuite la peau, en préparation.
2. Ajouter une fine couche d'huile d'olive dans une marmite, afin de faire suer l'ail et le basilic pendant 2 minutes. Ajouter ensuite les tomates, le sel et le poivre et laisser mijoter pendant 2 minutes, à couvert.
3. Déposer les morceaux de collier et badigeonner avec un peu de sauce produite au cours des étapes précédentes. Couvrir à nouveau et laisser mijoter pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
4. Une fois la cuisson terminée, retirer la viande et réserver.
5. Ajouter 30 ml de parmesan frais à la sauce.
6. Ajouter vos pâtes préférées, une fois cuites et égouttées, dans la sauce et mélanger.
7. Effilocher la viande de collier et la mélanger également à la sauce.



UNE BELLE FAÇON DE VALORISER  
VOS CHÈVRES DE RÉFORME !

SERVIR AVEC DES PÂTES FRAÎCHES POUR UN REPAS ENCORE PLUS SAVOUREUX !



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'HÉSITEZ PAS À  
L'INDIQUER À LA COORDINATRICE DU  
MÉDIA



## VOUS VOULEZ QUE VOS CHÈVRES DEVIENNENT DES VEDETTE ?

**ENVOYEZ-NOUS VOS PHOTOS !**

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