

Votre actualité du secteur de la chèvre de  
boucherie!

# le bouche à oreille caprin

VOL. 3 NO 2 · JUILLET 2024



## Mot de bienvenue

PAR JADE PINEL

Bonjour et bienvenue à ce bulletin d'informations pour le secteur de la chèvre de boucherie. Je me présente, Jade Pinel, agente de développement pour le secteur. Votre Table filière a pris l'initiative de lancer ce média afin d'assurer une meilleure communication entre les différents maillons du secteur, que ce soit producteurs, intervenants, acheteurs ou transformateurs. La production caprine de boucherie est actuellement en pleine structuration et beaucoup de projets sont en chemin afin de l'aider dans sa lancée. Vous serez ainsi informés sur les différentes initiatives de votre Table filière en plus de retrouver des articles sur différentes thématiques. Comme votre opinion et vos besoins sont la clé, vos suggestions sont également plus que bienvenues. Pour toutes propositions, avis, conseils ou demandes de partenariat, ou pour tout autre sujet ne concernant pas le bulletin, vous pouvez écrire à l'agente de développement caprin au: [catherine.chaput@cepoq.com](mailto:catherine.chaput@cepoq.com)

Je vous souhaite une agréable lecture!

## Dans ce numéro

### Page 2

Les projets de la Table filière

### Page 3

Info RECBQ

### Page 4

Du côté de l'encan de Saint-Hyacinthe...

### Pages 5-6

Capsule Santé - La quarantaine

### Page 7

Témoignage - J'ai essayé le Caprilog

### Page 8

La bonne nouvelle du secteur

### Page 9

Coin recette

### Page 10

La journée caprine 2024

### Page 20

Questionnaires

Abonnez-vous au  
bulletin juste ici!

photo MAPAQ

# Les projets de la Table filière

PAR CATHERINE CHAPUT

Découvrez  
sur quoi se  
penche  
présentem  
ent votre  
Table  
filière



xx Catherine



Bonjour à tous, j'espère que vous allez bien et que vous profitez du beau temps! Depuis la dernière parution du Bouche à oreille...

- Le projet d'agent de développement pour le secteur de la chèvre de boucherie a été accepté de manière officielle par le MAPAQ, de sorte que le mandat est renouvelé pour trois ans.
- Le projet concernant la réalisation d'une capsule formative sur les découpes des carcasses de chevreaux a également été accepté par le MAPAQ. Le tournage devrait être amorcé d'une semaine à l'autre.
- Trois projets ont été déposés dans le cadre du dernier appel de projets du Programme de développement territorial et sectoriel (PDTs), se terminant le 30 avril, dont un projet collaboratif entre les trois secteurs caprins. Ces derniers ciblent les axes de recherches prioritaires par la Table filière, soit la prise de données, la collaboration au sein du secteur mise en marché ainsi que l'insémination artificielle. Ce dernier a déjà obtenu une réponse positive du programme de financement et une première rencontre est prévue au courant de l'été.
- Il s'est tenu quatre rencontres de Table filière chèvres de boucherie, trois rencontres dans le cadre du sous-comité encan et abattage, une rencontre dans le cadre du sous-comité prise de données ainsi que deux rencontres de travail afin de réaliser la modernisation de la plateforme d'Agri-Réseau.
- La rencontre générale annuelle s'est tenue le 31 janvier 2024, à Drummondville. Cet événement a permis de réunir les membres représentant des deux Tables filières caprines afin d'échanger notamment sur les priorités d'actions pour l'année 2024 ainsi que des enjeux à adresser. Les commentaires ont été globalement très positifs et il est évident que cette formule sera réitérée pour la prochaine année.
- Une page dédiée à la production caprine est en cours de réalisation au niveau du site web du CEPOQ. Il sera ainsi plus facile pour les producteurs et intervenants de trouver l'information relative à leur production ainsi que leurs enjeux. Une première phase sera lancée rapidement au cours des prochaines semaines.
- Le comité organisateur de la Journée caprine s'est déjà rencontré à plusieurs reprises, afin de planifier la prochaine édition de 2024. L'annonce officielle sera normalement diffusée au courant de l'été. Restez à l'affût!
- Les fiches techniques individuelles pour le projet de fertilité en contre-saison sont actuellement en rédaction. Si vous avez participé à ce projet, vous recevrez dans les prochaines semaines un document résumé spécifique à votre entreprise.
- Le caprin a rejoint l'un des comités consultatifs du CEPOQ lors du dernier Rendez-vous annuel. En effet, Madame Catherine Michaud, une agronome très engagée dans le secteur caprin, rejoint le comité consultatif sur le développement des compétences.

C'est tout pour cette édition, ne manquez pas les nouvelles de la Table au prochain BAOC!

## VOTRE REGROUPEMENT TRAVAILLE POUR VOUS!

Bonjour chers éleveurs, j'espère que l'année 2024 est clémente pour vous et votre entreprise jusqu'à présent et que de magnifiques chevreaux sautillent dans tous les sens! Depuis la dernière parution du BAOC, plusieurs choses se sont passées!

Premièrement, de nouveaux visages ont joint le conseil d'administration! Dites bonjour à:

**Jade Pinel**, Présidente - **Mathieu Trudel**, Vice-Président - **Josée Messier**, Trésorière - **Francis Ouellette**, Secrétaire et siège de la relève - **Sonia Gagnon**, Administratrice - **Alexy Brien**, Administrateur

Nous avons le plaisir de vous annoncer que le projet visant à valoriser les carcasses des chevreaux a été accepté. Ce projet visait à filmer un boucher qui découperait une carcasse de chevreau en vous offrant des trucs pour limiter au maximum les pertes et optimiser vos revenus selon la popularité des découpes. Un projet très attendu!

De plus, nous souhaitons vous offrir une journée de formation pour cet automne, qui porterait sur l'alimentation et la gestion de la nouvelle réglementation sur la traçabilité qui arrive à grands pas! Vous ne voudrez pas rater ça. D'ailleurs les membres du regroupement bénéficieront d'un tarif exclusif! Restez à l'affut sur notre page Facebook et lors des prochaines parutions du BAOC pour tous les détails.

Nous allons également procéder à la mise à jour de notre site internet! Celui-ci se verra refaire une beauté et sera beaucoup plus convivial, en plus de permettre une section membre qui contiendra du contenu exclusif aux membres actifs.

N'oubliez pas, la carte interactive est toujours active et utile pour les clients qui souhaitent se procurer de la viande caprine locale, partagez la au maximum!

En plus de tout ça, les membres du CA s'impliquent sur les divers projets externes tels que la Journée caprine 2024, le projet commun avec les chèvres laitières sur l'insémination artificielle et les rencontres de la Table filière chèvres de boucherie du Québec. Tout pour nos éleveurs!

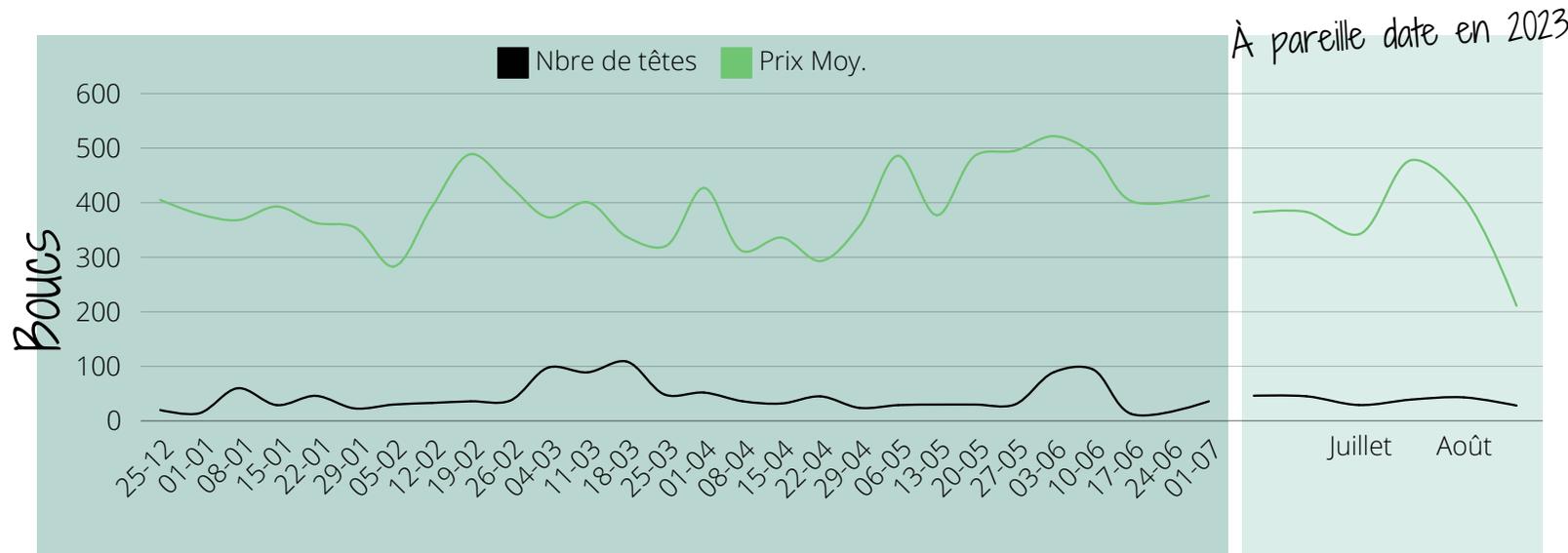
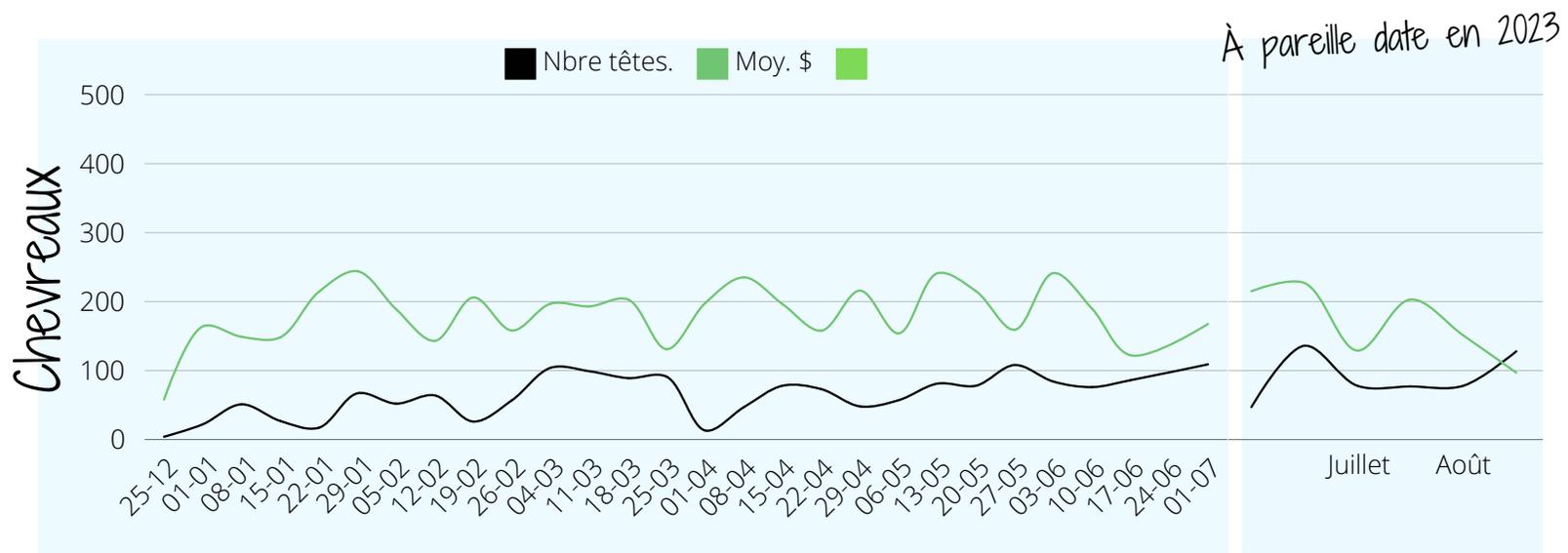
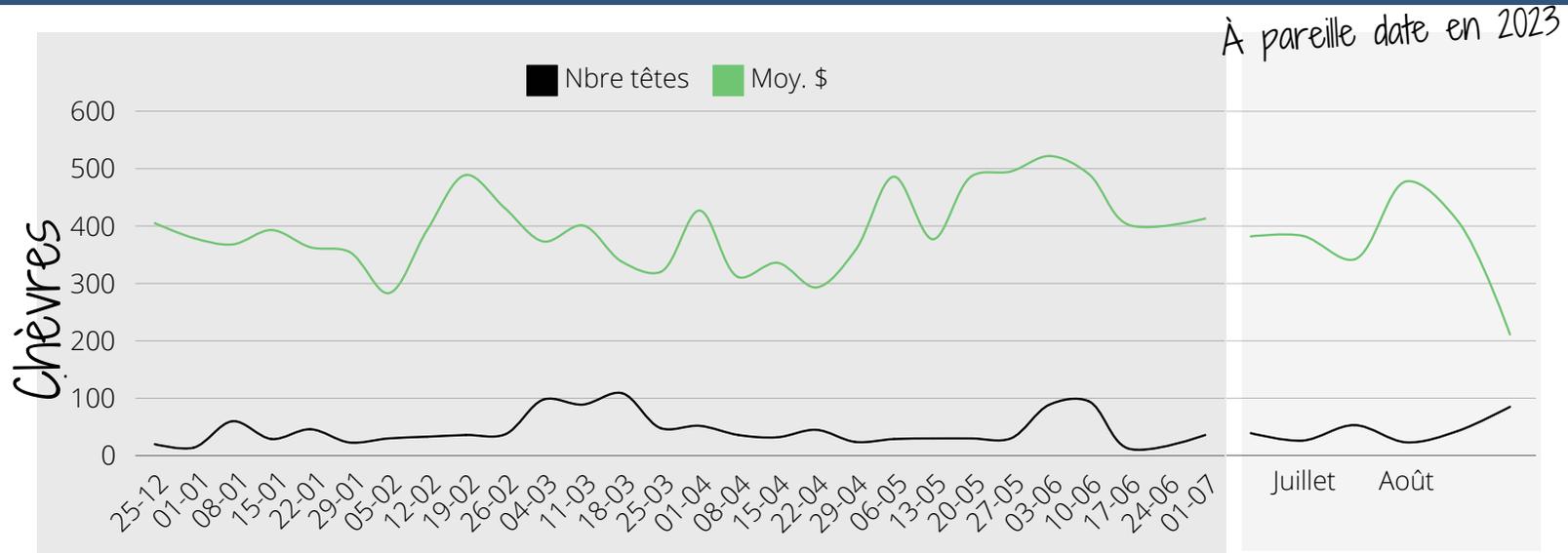
Finalement, la saison d'expositions bat son plein avec L'Exposition agricole de Saint-Hyacinthe du 1er au 3 août et L'Expo Brome du 30 août au 2 septembre. La période d'inscription pour Saint-Hyacinthe est passée, mais venez dire bonjour aux exposants et échanger avec eux. Qui sait, prendrez-vous envie d'exposer à Brome?

[Suivez-nous sur Facebook](#) pour toutes les nouvelles, des outils et de l'information utile pour les éleveurs de chèvres de boucherie! À la prochaine xx



*Jade Pinel*

# Du côté de l'encan de Saint-Hyacinthe...





Nous connaissons tous quelqu'un qui a mal vécu la transition vers ce nombre fatidique du 40. Malheureusement, nous connaissons peut-être aussi tous quelqu'un qui a mal vécu la quarantaine avec un de ses animaux, et ceci peut lui avoir coûté cher... peut-être aussi cher que sa crise de la quarantaine?

Plus sérieusement, en élevage et en épidémiologie, la quarantaine consiste à isoler des animaux en provenance de l'extérieur de son troupeau et pouvant être contagieux, même s'ils ne présentent pas de signes cliniques. Elle consiste aussi à l'isolement et l'observation des animaux réintroduits dans cet élevage comme ceux qui reviennent d'une exposition agricole, d'une hospitalisation, d'une pension ou d'une période de saillies dans un autre troupeau. **La quarantaine doit s'échelonner sur une période minimale de deux semaines (idéalement quatre).** L'idée du nombre 40 comme période décisive de temps serait celle d'Hippocrate (médecin grec et philosophe vivant au Ve siècle av. J.-C., considéré le 'père de la médecine'), qui indique qu'une maladie aiguë se manifeste normalement en 40 jours. La période de quarantaine permet de dépister rapidement les signes cliniques des maladies et d'intervenir avant que la condition ne s'aggrave ou ne s'étende au reste du troupeau. Durant cette période d'observation, l'appétit, le niveau de stress et la consommation d'eau peuvent s'ajuster après une acclimatation. On peut aussi ajuster la ration, donner les vaccins souhaités et faire les tests d'admission souhaités (AEC, coprologie, etc.) s'ils n'ont pas été faits avant l'arrivée à la ferme.

Une quarantaine doit être observée pour un animal jusqu'à la fin de son propre isolement. Ce qui signifie qu'il faut prévoir l'espace nécessaire pour séparer des animaux qui arriveraient en quarantaine à différents moments pour des durées variées. En effet, il ne faut pas mélanger des animaux qui ont déjà entamé leur quarantaine avec ceux qui la débutent. Autrement, ceux-ci constituent un nouveau groupe de quarantaine. Surtout si l'isolement n'est pas pour la même raison visée... L'espace nécessaire à la quarantaine doit donc être jugé suffisamment grand et pouvoir être subdivisé au besoin.

### **Voici quelques principes de base de la quarantaine qui devraient être respectés :**

- 1- Éviter tout contact physique entre les animaux en quarantaine et ceux de l'élevage
- 2- Éviter que les aérosols et les déjections puissent contaminer les autres chèvres
- 3- Prévoir la ventilation indépendante, sinon prévoir une circulation d'air passant par la chèvrerie, puis vers la quarantaine pour passer ensuite vers les sorties d'air
- 4- Éviter la circulation d'animaux (et d'humains si possible) près de la quarantaine. Notez bien que la même recommandation est faite pour la ségrégation d'animaux testés positifs à l'AEC qui sont gardés et isolés en attente d'être réformés plus tard. Il faut éviter la circulation d'animaux près d'eux pour réduire le risque de contacts directs avec d'autres individus et aussi prévoir une ventilation près des sorties d'air



La circulation du personnel dans la quarantaine doit toujours se faire après les autres sections de l'étable de façon à éviter la contamination du troupeau à partir de la quarantaine. Des vêtements et des couvre-chaussures spéciaux devraient y être portés. Évidemment, aucun visiteur ne devrait y circuler. A moins de ne pas avoir d'autre alternative, la quarantaine ne doit pas servir d'hôpital. Si tel est le cas, la vocation de l'espace ne peut être partagé pour deux fonctions simultanément. Une désinfection rigoureuse de la zone quarantaine devra être faite après chaque usage. Le matériel d'élevage nécessaire à la quarantaine ne devrait servir que pour les animaux de cette zone. Dans le cas contraire, nettoyer et désinfecter le matériel. Les outils d'alimentation et d'écurage devraient être différents, bien identifiés et leur usage devrait être connu de tout le personnel de la chèvrerie.

Afin de réduire le stress engendré à l'animal placé en quarantaine, il faudrait éviter d'en placer un unique. Si un seul animal doit être mis en isolement, il est recommandé de l'accompagner d'un chevreau lourd qui sera vendu pour la viande à la fin de son isolement (aucun retour vers l'étable possible). Cet animal servira de compagnie à l'individu en quarantaine, qui souvent, doit subir l'adaptation à un déménagement, un nouvel environnement, une nouvelle alimentation; déjà bien des situations stressantes. C'est un fait bien connu que le stress rend plus vulnérable aux maladies.

Pour éviter qu'ils ne soient des vecteurs supplémentaires de maladies, un bon contrôle de la vermine, des animaux de compagnie et des insectes nuisibles est indiqué partout dans l'étable et surtout dans la quarantaine.

La quarantaine, c'est parfois une dure étape à passer. Mais comme toute chose, mieux vaut entrer dans la quarantaine la tête basse et en sortir sain et fringant.

Je vous laisse sur cette citation de Hugo Lamarck (Myrtille, 2020) : ' J'ai mis mon âge en quarantaine parce que vieillir c'est contagieux'... Pas fou, non?!!! Ça donne envie d'être en crise de quarantaine!

*Annie Daignault, m.v.*

**Tel : (418) 856-1200 poste 247**

**Fax : (418) 856-6247**

**[annie.daignault@cepoq.com](mailto:annie.daignault@cepoq.com)**



Références :

Fiche technique 'Aménagement biosécuritaire Zone de quarantaine'

Participants au programme  **AEC**

L'objectif du Programme est de présenter un protocole facile d'application pour la certification sanitaire des troupeaux de chèvres québécois pour l'AEC (Arthrite encéphalite caprine). Il propose des procédures à mettre en place pour établir un plan de lutte contre le virus de l'AEC, procédures qui sont efficaces, fiables et réalisables techniquement et économiquement.

# J'ai essayé le Caprilog

Par Jade Pinel

Depuis quelques mois déjà, Monsieur Jacques Kirouac a commercialisé Caprilog, une application pour téléphones et tablettes Android permettant aux producteurs de chèvres de boucherie de saisir les données d'élevage à la ferme. Un outil fort apprécié sachant qu'il s'agit à ce jour du seul logiciel de prise de données dédié entièrement à la chèvre de boucherie et ses technicalités.

## Entrée de données

J'utilise l'application depuis quelques mois, principalement pour les données de saillies, confirmations de gestation, mises bas (les morts-nés inclus) et poids des chevreaux (ce que j'aime le plus, c'est que le GMQ se calcule tout seul lors de la saisie). J'adore la facilité d'utilisation, qui ne nécessite que de quelques clics pour gérer les données à saisir. On peut également consulter la carte d'un animal, qui donnera toute l'information de sa dernière portée, ainsi que son statut de reproduction et ses GMQ avec les dates de pesées. J'utilise généralement un bâton de lecture Bluetooth pour lire les tags de traçabilité (le modèle de tag avec la puce électronique est tellement plus agréable à travailler que les tags visuels!), mais il est tout à fait possible de créer des alias pour chercher un animal par son nom ou numéro de régie.

## Export et travail des données

Les données prises avec l'application sont exportables en fichier .csv, donc travaillables avec Excel! Pour moi qui est une très grande fan de chiffres, c'est une excellente nouvelle!

## Traçabilité

Il est également possible de faire vos déclarations de naissances, mortalités et déplacements de vos animaux à CLTS!

## Coût

L'application coûte 100\$ par année, ce qui fait de cette application selon-moi un véritable incontournable, ne serait-ce que pour gérer les déclarations de traçabilité et connaître vos forces et faiblesses dans votre propre ferme!

En conclusion, le Caprilog est un bon outil pour se familiariser avec l'entrée de données et les possibilités d'analyse sont infinies. De plus, si vous souhaitez migrer vers Capriciel (BerGère) pour bénéficier des rapports générés automatiquement, il est très facile de faire la transition, alors que la base de données CapriLog est exportable vers le logiciel BerGère. Sachez aussi que le programme d'évaluation génétique CapriGen s'en vient et que vous voudrez sans doute un outil pour fournir vos données efficacement au système qui calculera les valeurs génétiques de vos chèvres!

Pour vous procurer l'application, rendez-vous **sur le site internet du logiciel BerGère** et demandez votre clé d'activation directement dans l'application!

**VOICI UN VIDÉO EXPLICATIF DE L'APPLICATION!**





# Lecteur RFID de poche **gratuit**(\*)

Se connecte en Bluetooth sur tout appareil  
Lecture de tag direct dans Caprilog

**Avec un abonnement de 2 ans à Caprilog**

## Caprilog pour toute PME Caprine

- Plusieurs rapports
- Export de vos données
- Déclarations avec CLTS (CCIA)
- Abonnement annuel de \$100 seulement
- Pour tout téléphone ou tablette Android
- Connexion Bluetooth avec les lecteurs



[www.logicielbergere.com](http://www.logicielbergere.com)

On ne peut gérer ce qu'on ne mesure pas

(\*) Plus les frais de poste. Offre sujette à la disponibilité des appareils et peut être annulée sans préavis  
Le lecteur est compatible uniquement avec les boucles RFID « FDJX ». Commandez chez CCIA no de produit SH2010572

## BONNE NOUVELLE DU SECTEUR

**LE JOURNAL DE  
MONTREAL  
PARLE DU  
CHEVREAU!**



### UNE RENCONTRE INNATENDUE

C'est lors d'un marché fermier comme tant d'autres que madame Sonia Gagnon faisait la promotion et la vente de découpe de chevreaux issus de son élevage qu'elle a fait la rencontre de monsieur Philippe Lapointe, chroniqueur au journal de montréal! Celui-ci est littéralement tombé sous le charme d'une viande méconnue mais si bénéfique pour la santé et intéressante à cuisiner!

### DE LA VISIBILITÉ À GRANDE ÉCHELLE



Grâce à cette rencontre, un article dans le journal de montréal a été publiée le 21 juin dernier, offrant à notre secteur une visibilité auprès des consommateurs. L'article présente non seulement l'entreprise de madame Gagnon, mais aussi le chevreau lui-même, en prenant bien soin de nommer les qualités nutritives du produit et sa saveur délicate. On retrouve à la fin de l'article une recette de carré de chevreau, présentée à la page suivante. [L'article intégral se retrouve ici.](#)

**VOIR  
L'ARTICLE  
INTÉGRAL ICI**

Par Philippe Lapointe



# Coin recette



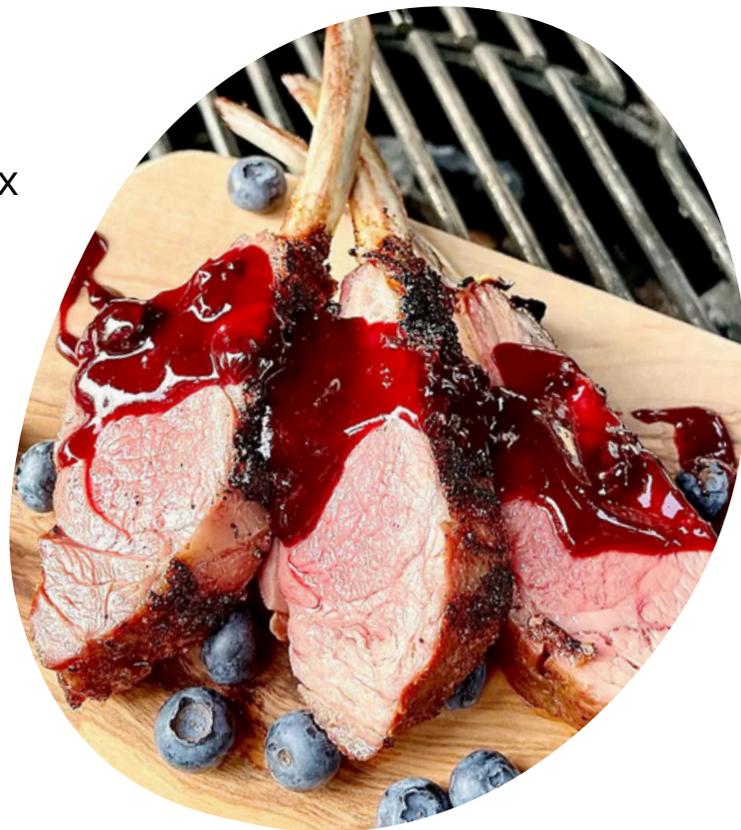
## Carré de chevreau sauce aux bleuets

### Ingrédients

- 1 carré de chevreau
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 1/2 c. à soupe d'épices BBQ au choix

### Sauce BBQ aux bleuets

- 1 t. de ketchup
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1/4 t. de cassonade
- 1 c. à soupe de mélasse
- 1 t. de bleuets frais
- 1/2 c. à thé de poudre de chili
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût



Crédit photo & recette: le journal de Montréal

### Préparation

1. Préchauffer le BBQ en cuisson indirecte à puissance moyenne à 350°F.
2. Enduire le carré de chevreau avec la moutarde de Dijon et saupoudrer les épices BBQ sur la surface de la viande. Mettre le carré de chevreau en cuisson indirecte pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 130°F pour une cuisson rosée.
3. Pendant ce temps, dans un petit chaudron, mettre tous les ingrédients de la sauce et faire chauffer à feu doux. Remuer régulièrement jusqu'à ce que la sauce épaississe, soit environ 10 minutes.
4. Lorsque la cuisson du chevreau est terminée, le retirer du gril et le laisser reposer 5 minutes avant de le trancher.
5. Servir les côtelettes de chevreau accompagnées de sauce aux bleuets.

# Cet automne - LA JOURNÉE CAPRINE EST DE RETOUR!



Lactanet et ses partenaires sont heureux de vous annoncer que la Journée caprine sera de retour pour une nouvelle édition l'automne prochain! Tous les détails sur la programmation, les tarifs et les inscriptions seront affichés dans le calendrier des événements du MAPAQ, sous peu. Nous vous invitons à ajouter cet événement à votre agenda dès maintenant!

**Quand?** Vendredi 25 octobre 2024

**Où?** Saint-Samuel (Centre-du-Québec)

**Vous souhaitez être partenaire de l'événement? Pour plus de détails**



**Caroline Brunelle**

Conseillère provinciale  
en production laitière

caprine, Lactanet

1-800-266-5248,

poste 7860

Cell : 418 906-1982

[cbrunelle@lactanet.ca](mailto:cbrunelle@lactanet.ca)



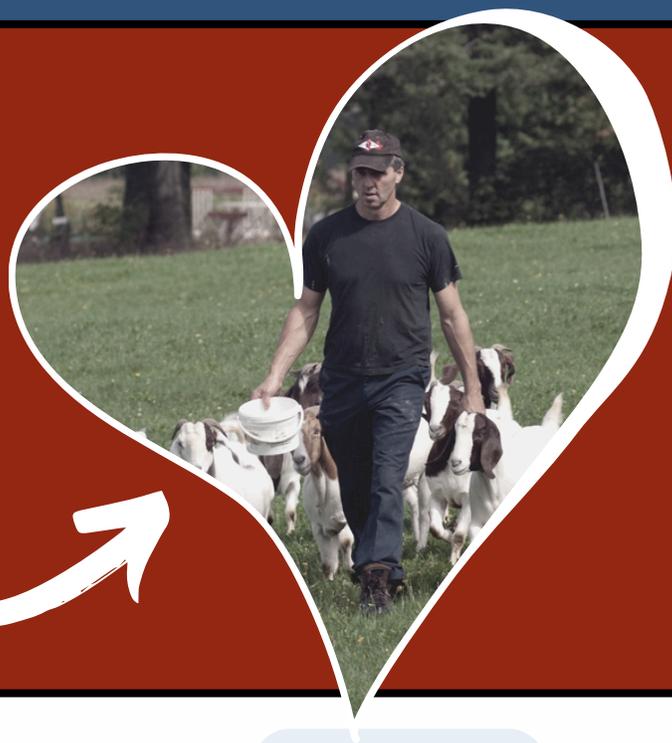
Sur quel sujet  
aimeriez-vous  
lire?



LAISSEZ-NOUS SAVOIR VOTRE  
OPINION EN CLIQUANT ICI

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

SI VOUS AIMERIEZ QUE LE PORTRAIT DE  
VOTRE ENTREPRISE AINSI QUE VOS  
RÉUSSITES SOIENT PRÉSENTÉS DANS  
CE BULLETIN CLIQUEZ ICI



**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!

*Prioriser les photos à haute résolution et bien éclairées. Cliquez ici  
ou sur le texte en rouge pour faire parvenir vos photos!*