



CHEVRE FEUILLE n° 35 janvier 2021



Chers amis,

Nous voici arrivés aux débuts d'une année neuve et force est d'avouer que nous ne verserons pas de larmes sur 2020. Son lot de déceptions que nous vécûmes, confinés et reconfinés au gré de l'humeur de ce maudit virus, nous laissera un goût amer, dont il ne fait guère de doutes qu'un nouveau millésime n'escamotera pas, comme par magie, pour voir surgir un lapin du couvre-chef de Mandrake...

2020 semblait exhausser nos espoirs : Notre projet consacré à réaliser un beau livre sur les chèvres des fossés, allait prendre enfin corps. Sa parution manquera, cependant de peu, sa cible première, le Salon de l'Agriculture. Rien de grave, sinon un signe avant-coureur... Le grand rendez-vous des campagnes, à Paris, écourté d'un week-end, victime de son succès populaire, augurait, avec prémonition, les rendez-vous manqués qui allaient remplir les feuillets de notre agenda. Annulée, l'excellence Normande du FENO de Rouen qui nous avait déjà offert à Caen, une si belle fenêtre de visibilité... gâché, l'enthousiasme de la fringante équipe de « Tous paysan » à Alençon, qui comptait sur notre présence et notre rituel concours caprin pour apporter du sang neuf à ce salon en quête de renouveau... révoquées les rencontres professionnelles de la filière caprine de CAPR'INOV à Niort. Toutes ces dates, biffées de nos calendriers seront des occasions manquées de se retrouver et déjà, nos espoirs de vous retrouver au printemps, à la porte de Versailles, resteront vains

Quand on a bien cherché le bonheur, on ne le trouve que dans sa propre maison, écrivait, à juste titre, Voltaire... 2020 aura trouvé son salut dans l'enthousiasme qui vous a animé... Votre présence virtuelle, gommée de toutes ces retrouvailles manquées, imprimera de ses couleurs, cette annus horribilis. Vous fûtes nombreux, alors à désirer être les premiers à posséder cet ouvrage qui, il faut bien le dire, est un petit bijou dont nous ne sommes pas peu fiers...

Du coup, votre geste du cœur sera aussi un geste solidaire ... nos espoirs les plus téméraires, ont été plus qu'exhaussés par nos adhérents qui ont répondu présents... D'un ciel chargé de nuages sombres, le souffle de vos élans a balayé la dépression que votre absence aurait pu imposer. Tous ces petits cailloux que vous avez semés, ont balisés notre chemin ; nous savons maintenant où il doit nous conduire. A nous, tous ensemble, maintenant d'y associer le plus grand nombre à notre sauvegarde et notre promotion, des chèvres des fossés.

Tous les membres du bureau de l'ASP Chèvre des Fossés, s'associent à moi pour vous souhaiter, du fond du cœur, une belle et heureuse année 2021

Christian Burel

Président de l'ASP chèvre des fossés



Cette année baptise nos chèvres avec un S...

Petit lexique de nom pour chèvres passionnées

Voyageuses et voyageurs.

Suède, Shara, Salvador,
Sahel, Soudan, Suisse, Syrie,



Sénégal, Samoa, Singapour,
Sardaigne, Sicile, Santorin

Jardinières et jardiniers.



Sabine, Safran, Sagittaire, Sainfoin, Salsepareille, Saponaire
Sauge, Saule, Saxifrage, Scabieuse, Scolopendre, Scrofulaire, Seigle, Seneçon
Seringa, Serpolet, Soleil, Souci, Spirée, Stramoine, Sureau, Sycomore

Stars et vedettes.

Seigner, Sardou, Shakira, Sade,
Stone, Streisand, Stromae,



Shy'm, Sinatra, Sinclair, Sinclar, Souchon,
Seal, Sheilla, Scheinder, Steevy, Simon



Marques.



Skip, Sun, Sabena, Seb,
Signal, Saurin,
Samsung, Saturn,



Singer, Sodebo, Suma, Salomon, Sephora,
Speedo, Skoda, Saab, Saupiquet, Smart, Scoot,
Smart, Seat.

Ou des prénoms tout simplement.



Shannon, Sidonie, Sylvie, Sarah, Selim, Séverine, Simon, Sophie, Sunny, Snoopy,
steffie, Salomé, Solène, Sabrina, Serge, Suzanne, Sophia, Soane, Sophiane

NOUS VOUS SOUHAITONS POUR 2021

*BEAUCOUP DE PETITS **S** A BAPTISER*



Une question que beaucoup d'éleveurs se posent : ma chèvre est –elle pleine ?

Tout d'abord il faut savoir que la période de reproduction des caprins est saisonnière, cela signifie que l'activité de reproduction des chèvres est restreinte à une période de l'année.

Les caprins sont sensibles à la photopériode, c'est-à-dire aux changements de la durée d'éclairement quotidien.

L'activité sexuelle se déclenche en automne lorsque la durée du jour diminue, après le solstice d'été, c'est pourquoi l'espèce caprine est appelée une espèce de « jours courts ». L'activité diminue ensuite pour s'arrêter lorsque les jours augmentent au printemps.

Même si les chèvres atteignent leur maturité sexuelle vers 6 mois il est important d'attendre 15 à 18 mois pour les faire reproduire.

Les jeunes boucs sont quant à eux pubères vers 5-6 mois. Il est cependant conseillé d'attendre l'âge de 7 mois pour une première mise à la reproduction (attention de jeunes chevreaux peuvent saillir les jeunes chevrettes).

La durée moyenne de la gestation est de 5 mois (140 à 152 jours). Il est possible d'effectuer une échographie à partir du deuxième tiers, pour confirmer la gestation.

Vous pouvez en observant votre chèvre voir si elle est en gestation, mais il faut savoir que certaines chèvres ne montreront aucun ou peu de signe de prise de poids.

Vous pouvez faire faire une échographie à partir de 35 jours

Le fait de prendre donc en compte uniquement cet aspect n'est pas la meilleure solution.

Attendez-vous à 145 ou 155 jours pour observer une période de gestation normale.

Regardez la grosseur de l'animal. Comprenez que le fait de mesurer quelque chose d'un coup d'œil ne fonctionne pas chez toutes les chèvres, car certaines peuvent paraître grosses comme si elles étaient enceintes, ce qui n'est en fait pas le cas.

Pourtant, dans certains cas, la grosseur d'une chèvre et d'autres signes de grossesse peuvent indiquer que cela est en cours ou confirmer la gestation.

Sachez que le ventre de l'animal ne paraîtra pas gros avant les trois mois de grossesse.



Vérifiez sa vulve. Cela consiste à examiner la zone de l'anus et de la vulve de l'animal pour constater un changement de forme. Pour ce faire, soulevez sa queue. Si la chèvre est enceinte, l'anus sortira de la zone de la queue et la vulve paraîtra plus longue comme une larme.

Veillez à bien prendre soin de la chèvre en gestation. Elle ne doit pas être stressée, car elle risque de faire avorter les chevreaux si elle subit du stress

Nourrissez correctement la chèvre.

Au cours des trois premiers mois : les rations d'entretien sont préférables.

À partir du 4^{ème} mois, augmentez de moitié sa ration habituelle.

Vous pouvez lui donner des concentrés pour lui fournir plus d'énergie mais attention le mieux est mieux est l'ennemi du bien ! Ayez la main légère.

Débarrassez la chèvre de tous les parasites internes. Pour ce faire, servez-vous d'un vermifuge adéquat que votre vétérinaire vous a prescrit.

Maintenant vous voulez savoir si votre chèvre va bientôt mettre bas.

Surveillez ses changements d'humeur. La chèvre peut mal se comporter et paraître grincheuse lorsqu'elle se rapproche de la mise-bas.

Vérifiez une présence de mucus visqueux. Certaines chèvres en produisent, mais d'autres non. Si vous observez la présence du mucus visqueux à l'arrière de l'animal, cela veut dire que la mise-bas peut se produire à tout moment après quelques heures ou jours.

Surveillez les pis. Lorsque la mise-bas approche, la taille des mamelles de l'animal tend à accroître. Cela se produira plusieurs heures à plusieurs jours avant la mise-bas, et ce en fonction de l'âge et de l'individualité de la chèvre. Le pis devient globalement beaucoup plus tendu et ferme.

Surveillez son comportement. Si elle commence à errer et à bêler doucement ou bruyamment comme si elle cherchait quelque chose, sachez qu'il est temps qu'elle s'apprête à accoucher. Le fait de chercher le chevreau, bien qu'il ne soit pas encore né, est un acte inné chez la chèvre.

Sachez qu'il est normal que l'animal donne naissance à plusieurs chevreaux.



Quelques conseils sur...



LA SELECTION DES CHEVREAUX

MALE

De Mathias Clémence

Membre du conseil d'administration de l'ASP chèvre des fossés

La saison des mise bas est toujours un moment riche en émotion pour l'éleveur, les petits attendus depuis 5 mois pointent enfin le bout de leurs nez et l'éleveur peut enfin se rendre compte du résultat des accouplements de l'été dernier.





Les conserver entier et les vendre comme reproducteurs ? Pas toujours facile surtout si ils sont nombreux, il ne faut pas oublier que chaque éleveur, même si il a plusieurs chèvres n'a bien souvent qu'un ou deux boucs (un bouc en pleine possession de ses moyens suffit pour 30 à 40 chèvres)

Le plus simple consiste généralement à en castrer une bonne partie après leurs naissances avec un élastique pour les vendre pour l'éco pâturage ou la compagnie, il est bien souvent plus simple de vendre des mâles castrés qu'entier et il faut garder à l'esprit que les chevreaux entiers ne pourront pas rester trop longtemps avec le troupeau en effet ils sont fertiles vers l'âge de 4-5 mois et si l'on veut éviter les naissances indésirables il faut les séparer de leurs mères avant cet âge.



Comment procéder dans le tri des chevreaux à garder entier ?

Tout d'abord, il faut conserver des chevreaux avec un bon gabarit à la naissance, les parents doivent tous deux être conformes au standard de la race, avec le moins de défauts physiques possibles (bons aplombs, pas trop petits, allures générales ...).



Plusieurs générations (qu'ils soient livre A ou B cela importe peu), essayer de garder ses chevreaux issus de bonnes laitières ; en effet le potentiel laitier que transmettra le futur bouc à ses filles lui viendra en bonne partie de sa mère.

La couleur de la robe importe peu, par expérience il est difficile de vendre des boucs tout blanc et les mâles de couleurs panachés se vendent généralement plus facilement que les unicolores (mais cela n'est pas une vérité).

Un autre point important c'est la variabilité génétique,...

En effet dans une race à faible effectif, il est toujours bon de conserver des mâles d'origines différentes et variées afin de favoriser une bonne variabilité dans la race, une réduction de cette variabilité génétique favoriserait une consanguinité plus importante dans la population source de problèmes importants (baisse de la production laitière, baisse de la fertilité, troubles et malformations diverses...). C'est pourquoi il est parfois intéressant de garder entier des petits mâles parfois moins jolis mais d'origines rares ou originales dans la race.

Chacun est bien sûr libre de procéder comme bon lui semble et d'opérer la sélection qui lui convient au sein de son élevage, les choix personnels sont bien sûr un critère important !!!



Cet article vise juste à essayer d'aider l'éleveur dans ce qui s'avère être parfois un véritable casse-tête !!!



VOUS, les chèvres et l'art...



Dominique Pouchain

La tradition et la modernité...

Depuis un an, votre Chèvrefeuille a survolé, en compagnie de nos chèvres les univers caprins de Pablo Picasso, Marc Chagall et Rosa Bonheur.

IXème, XXème siècle... Il était temps de consacrer un numéro à un artiste qui nous soit contemporain.



Artiste pluriel né en 1956, à Dieulefit. Nous vous invitons à découvrir son univers aux travers de ses bronzes, de ses céramiques et de ses nombreux dessins...



BRONZE, PEINTURES & CERAMIQUES



Le geste est simple. C'est celui des potiers de toujours. C'est un geste archaïque. Ce n'est pas lui qui a séduit la terre, mais la terre qui l'a progressivement conquis... Le tour, l'estampage, l'engobe, l'alquifoux : il a utilisé tous les outils et tous les matériaux à sa disposition. La ligne épurée de ses œuvres dit assez sur quelle crête intérieure son travail se situe. Entre ombre et lumière, pour lui qui sait que l'une appelle inévitablement l'autre. Et réciproquement...



Il s'inscrit comme artisan à la Chambre des métiers en 1977 et produit alors de la poterie utilitaire; rapidement, il abordera ses premières sculptures animalières.

Le jus d'oxyde qu'il utilise est l'une des particularités de son ouvrage, une signature.

Pièces d'un noir mat, profond qui absorbe la lumière.





La recherche, Dominique Pouchain la mènera dans la lumière puis dans la matière. Passionné, il travaille sans relâche, son bestiaire s'agrandit, tandis que les expositions se succèdent. Le voilà présent dans de nombreuses collections privées en France et à l'étranger. Il commence alors à rêver ses pièces en bronze. En 2003, trois bronzes sont coulés à la Fonderie Barthélémy, c'est le début d'une collaboration qui perdure. Toujours aussi curieux, il choisit les monotypes comme nouvelle piste de recherche, monotypes qui sont invités à rejoindre les céramiques et les bronzes exposés à la Galerie Glineur dont il est l'un des permanents depuis 2006.





Vous, les chèvres et la cuisine...

Feuilletés aux épinards et au chèvre



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g d'épinards
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 2 crottins de chèvre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pâte feuilletée
- Sel et poivre

Mettre le four à préchauffer à 180°C

- 1 Si vous avez des épinards frais : les faire blanchir quelques minutes, bien les égouttez puis les hacher et ajouter la crème. Si vous utilisez des épinards surgelés, il suffit de les décongeler.
- 2 Etaler la pâte feuilletée et la couper en 4. Répartir les épinards (environ 2 bonnes cuillères), ajouter 1/2 crottin et replier la pâte pour former des petits "paquets".
- 3 Dorer les feuilletés au jaune d'oeuf.

Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

Choisissez de préférence des crottins de chèvre frais, chez un producteur ou chez un fromager, plutôt qu'en grande surface ... Ils ne vous coûteront pas forcément plus cher et seront plus goûteux.



BREVES DE L'ASSOCIATION

Malheureusement l'année 2021 commence comme s'est terminée 2020 et il est difficile de prévoir des rendez-vous

Assemblée générale.

Nous envisageons de refaire une visite d'élevage plus un repas pour notre assemblée générale.

Si cela n'est pas possible nous ferons une AG en vision conférence ou téléphonique.

Rassemblements 2021 :

Même si nous avons plein de projets dans les cartons, pour l'instant et en raison à la pandémie de COVID nous ne pouvons pas donner encore de dates.

Adhésion 2021

Vous trouverez annexé au chèvrefeuille un bulletin d'adhésion à retourner à notre trésorière



Anthony CRESPIN

Une Passion

Un Projet

Notre association fourmille de talents qui ont mis leur passion au service d'un ambitieux projet... Choisir parmi toutes ces figures de l'ASP n'est pas aisé... Nous ne sommes pas TIMES MAGAZINE et ne cherchons pas à sacrer « The man of the year 2020 » ... en vous présentant Anthony Crespin et son épouse,



Anthony et son jeune fils Simon.

Qui est Anthony?

A ses vingt ans, en 2005, Anthony Crespin était convaincu de consacrer sa vie professionnelle à une association de protection de la nature. Son cursus scolaire, un BTA Gestion de la faune sauvage, attestait son choix. La vie se chargera de rebattre les cartes... Anne, qui a passé son enfance au milieu des 80 chèvres de son père, rentra dans sa vie et devint son épouse par la suite.

Anthony est adhérent de l'ASP chèvre des fossés depuis 2014 et a rejoint le bureau d'administration de l'association en février 2018.



Anthony a adhéré à l'association de sauvegarde et de promotion de la chèvre des fossés en 2014.

Son parcours...



En 2006, après 2 années passées à Morlaix et le BTS "Gestion et Protection de la Nature" en poche, il a suivi Anne en Alsace où ils ont suivi une Licence pro "Agriculture Durable". Ils pensaient alors que pour parler de protection de la nature avec des agriculteurs, ils devaient comprendre les enjeux de ce métier.

Anthony a poursuivi en travaillant, quelques années sur des réserves naturelles. Cette expérience lui a fait voir de plus près, le long processus administratif qu'implique la gestion d'un milieu en vue de protéger une espèce animale.

Au fil de ses expériences et discussions quotidiennes avec Anne qui s'était engagée pour 3 années supplémentaires dans des études agricoles à Dijon, le projet de devenir agriculteur s'est imposé à lui comme une évidence. L'activité d'élevage lui est apparu être un bon compromis puisqu'une faune et une flore peuvent très bien prospérer en cohabitant avec un élevage valorisant des prairies, un bocage...

Devenir agriculteur s'est montré à lui comme une évidence...



Son C.V...

Anthony passe alors un Certificat de Spécialisation caprin « Elevage, transformation et vente des produits », qu'il a obtenu à Mâcon en 2010.

Cette formation d'un an a ajouté une dimension professionnelle à son désir de devenir paysan.

De retour dans la Manche, Anne et Anthony Crespin constituent un petit troupeau de chèvres des Fossés dès 2011. Il n'y a aucun hasard dans ce choix : c'est en premier lieu, la seule et unique race caprine normande mais son destin n'a rien d'anodin puisqu'elle fut sauvée de justesse au début des années 2000. Bien adaptée à son terroir, son lait possède un rendement fromager supérieur aux grandes races ultra productives. Avec l'Association de Sauvegarde et de Promotion de cette race de chèvres, le couple contribue à développer les effectifs de ces belles chèvres. Après des recherches pour tenter de trouver une ferme pour l'installation d'Anthony, le couple a finalement acquis une très ancienne ferme avec 3 ha, se disant que, l'installation agricole ne resterait probablement qu'un projet ...



Demain...

Aujourd'hui, Anthony travaille sur 26 ha, en agriculture biologique. Un agriculteur voisin lui a cédé un bail d'un ilot de parcelles, faciles à convertir en bio, afin de lui permettre de s'installer ! Après 2 ans de démarches, Anthony a engagé les travaux nécessaires pour faire sortir de terre une chèvrerie cet automne. Depuis quelques mois, la préparation est donc intense pour être prêt à fabriquer du fromage à partir du mois de mars 2021. Mais d'ici là, il y a encore du travail en perspective : finition du montage de la machine à traire, aménagements intérieurs du laboratoire, accueil de nouvelles chèvres, suivi des mises-bas et plus tard au printemps mise en place de clôtures supplémentaires...





La fabrication de fromages de chèvre débutera en mars 2021, avec une petite cinquantaine de chèvres des fossés...

En conclusion....



Faire du fromage est un beau projet, à condition de le partager. L'ASP chèvre des fossés s'est impliquée dans le projet d'Anthony Crespin, en lui attribuant une partie de la pépinière de chevrettes en 2018. L'association adresse tous ses encouragements, ses compliments à ce projet réfléchi et prometteur en satisfaction de tout ordre. La sensation de procurer du plaisir aux consommateurs et leurs retours seront une très belle récompense. La commercialisation sera réalisée avec la vente en circuit court, qui se traduira par de l'accueil à la ferme le Mercredi après-midi, un marché dans un des gros bourgs

du secteur, puis la livraison d'un collectif d'achat, intégrant exclusivement des paysans bio. Cette livraison servira également à ravitailler les magasins à la ferme de 3 collègues bio.



Nous demandons à tous nos adhérents demeurant dans les parages de MAGNEVILLE ou en déplacement dans la Manche de donner un coup de pouce au beau défi relevé par Anne et Anthony, en privilégiant vos achats de fromages de chèvres, à la Ferme des Ptits Clos, dès qu'ils seront en vente.



Nous saisissons l'occasion pour demander à nos adhérents qui commercialisent des produits de notre belle chèvre des fossés, de contacter Christian BUREL lafermemarguerite@neuf.fr, afin de leur consacrer un article au gré des parutions du CHEVREFEUILLE



Anthony CRESPIN, 50260 MAGNEVILLE www.facebook.com/LaFermedesPtitsClos



À Berrien (Finistère), notre adhérente Lætitia Benoit a obtenu la médaille d'Or pour son fromage

Son crottin cendré affiné bio a récemment obtenu la médaille d'or au concours international de Lyon, où neuf pays étaient représentés. C'est une première avec un fromage fabriqué à partir de lait de Chèvre des fossés.

Cette récompense qui vient valoriser le travail accompli ces huit dernières années par notre adhérente, qui travaille seule.

Le député et président de l'Assemblée nationale, Richard Ferrand, lui a récemment adressé une lettre de félicitations et a prévu de visiter sa ferme.

À cela s'ajoute la reconnaissance des fromagers spécialisés de l'Hexagone, qui sont de plus en plus nombreux à distribuer ses produits, qu'ils soient basés à Brest, Paris, ou Bordeaux. Un fromager du Bordelais a d'ailleurs comparé son fromage à un Château Petrus.

Mais Laetitia reste humble. « C'est sûr que ça requinque, tous ces compliments, parce qu'il y a eu aussi des moments de découragement. J'ai mis ma vie privée de côté. En définitive, je suis d'abord contente pour mes chèvres ! »





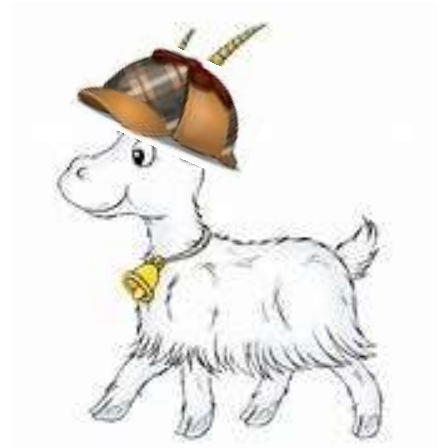
INSPECTEUR CHEVRE HOLMES

Recherche...

L'ASP chèvre des fossés recherche pour son conseil d'administration des personnes prêtes à s'investir pleinement dans leur tâche....

Si vous avez envie d'être acteur de votre association devenez membre du conseil de l'ASP chèvre des fossés. Envoyez votre candidature à notre président, Christian BUREL à l'adresse mail suivante

lafermemarguerite@neuf.fr.



Vous avez du temps à consacrer à votre association (quelques heures par semaine et 4 rendez-vous physiques aux conseils d'administration) et à vous impliquer pleinement dans cette nouvelle tâche.

Vous avez envie d'écrire des articles pour le chèvrefeuille

Représenter votre association dans différentes réunions

Vous avez un sens du consensus et un esprit de groupe.

Vous savez des connaissances en informatique et en site internet.

Et ou bien d'autres cordes à votre arc

Nous comptons sur vous...