CHEVRE FEUILLE

N° 33 Avril 2020

Chers amis,

A courir après le temps, qui n'a pas songé, au moins une fois, de dire stop, d'arrêter cette frénésie contemporaine et de savourer le moment présent ? *Carpe Diem,* c'est la tentation de Venise… Une douce utopie qui n'arrivera jamais.

Et puis un jour, l'impensable se produit, tout s'arrête, nous le vivons… *Come trista Venezia,* les gens des villes rêvent de vivre près de nos chèvres.

Et si nous avions les clefs du bonheur ?

Votre CHEVREFEUILLE vous offre un trousseau de bien-vivre chez vous et de bien vivre ensemble…

Puisqu'il faut rester chez soi, autant y adjoindre nos passions et de les partager ensemble…

Partager… Le succès, sans précédent de notre rendez-vous à la ferme, à l'occasion de l'assemblée générale nous conforte dans notre volonté de renforcer les liens avec tous les adhérents à notre association. L'ASP chèvre des fossés est avant tout, un cercle d'amis…

Puisque on ne jouit que des biens partagés, nous vous invitons à nous suivre dans cette aventure humaine en ***échangeant***, plus encore, la richesse qui nous lie : les chèvres des fossés.

La principale richesse est le partage…alors partageons !

Rendez-vous partagé dans votre cuisine… Envoyez-nous les photos de vos réalisations culinaires, dans ce voyage virtuel entre Bruxelles, Moscou, Istanbul et Londres…

Rendez-vous partagé dans votre jardin… Dévoilez-nous les jeux que vous avez imaginés pour vos biquettes ….

Rendez-vous partagé dans votre cabinet de curiosités et faites-nous découvrir vos trésors de cœur et de goûts…

Je vous laisse découvrir les rubriques de votre chèvrefeuille

Se réunir était un début ! Embarquons maintenant nos passions poussées par le vent commun du partage.

ON GARDE
CONTACT… EN ATTENDANT DE NOUS RENCONTRER

Bonne lecture

Christian BUREL

Président de l'ASP Chèvre des Fossés

NEWS...NEW...NEWS...NEWS...NEWS...NEWS

TOUT CE QUE

VOUS DEVEZ SAVOIR

Dates à retenir :

Jeudi 7 mai 2020 :

Date limite de retour pour les dossiers de candidature pour l'acquisition de la pépinière de chevrettes

Mercredi 25 novembre et jeudi 26 novembre 2020 :

Salon Capri'Inov à Niort. Ce salon caprin réunit l'ensemble des acteurs de cette production : éleveurs de chèvres, fabricants de matériel, d'aliments, … Cette année les races à petits effectifs seront mises à l'honneur. L'ASP aura un stand avec nos chèvres.

Du vendredi 23 au dimanche 25 octobre 2020

Fêno (salon de l'Excellence Normande) au Parc des Expositions de Rouen. La « crème » de la Normandie a rendez-vous pour la deuxième édition de Fêno. Expositions de produits gastronomiques, artisanat d'art, fleurons de l'économie, organisateurs de grands événements… et surtout une ferme regroupant tous les animaux normands vous pourrez nous rencontrer sur notre stand. La première édition, organisée en 2019 à Caen, avait attiré 25 000 visiteurs.

Autres informations :

Cette année l'ASP ne fera pas son rassemblement-concours par contre vous pourrez nous rencontrer et, ou participer aux salons annoncés ci-dessus.

Notre livre sur la chèvre des fossés est imprimé *(voir l'article plus loin).*

Avis aux procrastinateurs, tête-en-l'air et autres étourdis,*

Pensez à régler votre cotisation 2020. Son montant est toujours de 20 euros. Sans vos cotisations notre association ne peut mener à bon terme tous les projets en route. De plus le montant des diverses subventions que nous recevons dépend souvent du nombre d'adhérents. Enfin pour bénéficier des différents services (petites annonces, chèvre feuille, pédigrée, pointage …) il faut être à jour de sa cotisation.

Sans vous l'association ne peut exister.

Alors si ce n'est pas encore fait, vous pouvez envoyer votre règlement accompagné de la feuille d'adhésion ou de ré-adhésion complétée à notre Trésorière :

Annick Haudry

56, rue Saint-Pierre

85420 MAILLEZAIS

Merci

****Le procrastinateur est une personne ayant tendance à différer, à remettre au lendemain une décision ou l'exécution de quelque chose.***

Composition du bureau :

En raison du confinement dû au coronavirus l'élection du bureau a eu lieu par mail

Président :
Christian BUREL

Vice-Présidente :
Karine GUERIN :

Trésorière :
Annick HAUDRY

Vice Trésorière :
Laetitia BENOIT

Secrétaire :
Céline NAFTEUX

Vice-Secrétaire :
Mathias CLEMENCE

Administrateurs :
Olivier VEILLE, Jacky HAMIOT, Anthony CRESPIN, Yann VARIN, Jean-Paul CILLARD, Christophe VARIN, René MOREL

Tous ont été élus à l'unanimité

Représentants Régionaux :

- ***Mayenne, Ile et Vilaine :*** Olivier Veillé
- ***Sarthe, Maine & Loire, Vendée :*** Jacky Hamiot
- ***Bretagne :*** Jean-Paul Cillard
- ***Calvados, Manche*** *:* Yann Varin
- ***Eure, Orne et Seine Maritime*** : Christian BUREL

Représentant Crapal:

Jacky Hamiot

Représentant Fédération Races de Bretagne:

Laetitia Benoit & Karine Guérin

2020…

La chèvre est dans l'

du temps…

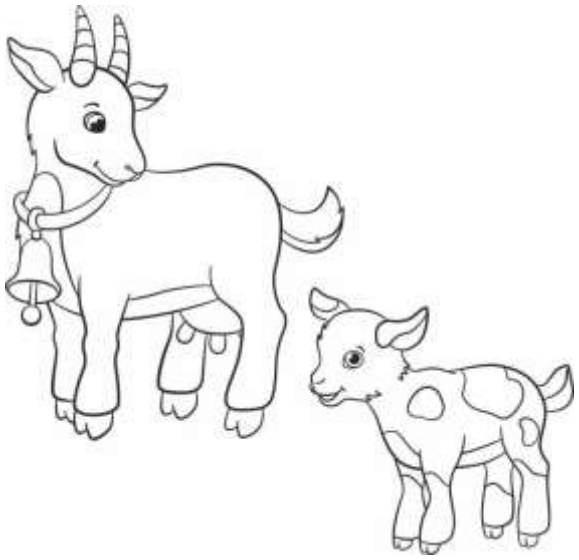
Non, désolé Monsieur Seguin, pas de Blanquette cette année ! Voici une liste exhaustive de petits noms aussi sympathiques que nos chevreaux et commençant bien sûr par la 18ème lettre de notre alphabet…

CHEVRES

RACINE, RACLETTE, RADIANCE, RADIANTE, RADICELLE, RADIEUSE, RADINE, RADIO, RADOTEUSE, RAFALLE, RAFIA, RAFINEE, RAFLE, RAGEUSE, RAINA, RAINETTE, RAISON, RALENTINE, RALEUSE, RALLONGE, RAME, RAMETTE, RAMINE, RAMONA, RAPSODIE, RAQUETTE, RARE, RASCASSE, RATAFIEUSE, RATATA, RAVAGEUSE, RAVANAISE, RAVIE, RAVIOLE, RAVISSANTE, RAYONNANTE, RAZZIA, REALITE, REBELLE, REBELOTE, RECEPTIVE, RECETTE, RECOMPENSE, RECRUE, REDINGOTE, REDUITE, REELLE, REFLEXION, REGATE, REGLISSE, REGULIERE, REINE, REINETTE, RELEVE, RELIQUE, RELUISANTE, REMANENCE, REMOULLADE, RENANE, RENOMEE, RENONCULE, RENOUEE, REPLIQUE, REPONSE, REPUBLIQUE, REPUTATION, REQUETE, RESCOUSSE, RESERVE, RESINE, RESISTANTE, RESSOURCE, RETINE, REUSSITE, REVANCHE, REVERANTE, REVERENCE, REVERENTE, REVERIE, REVEUSE, REVOLTE, REVOLUTION, REVUE, REXINE, RHAPSODIE, RHENANIE, RHUBARBE, RIANNE, RIANTE, RIBAMBELLE, RIBELLE, RICANE, RICARDE, RICHE, RICHESSE, RICINE, RICOLA, RICOTTA, RIDELLE, RIDICULE, RIETTE, RIEUSE, RIGIDE, RIGOLADE, RIGOLOTTE, RIKITA, RIME, RINGARDE, RIPOSTE, RIPOUILLE, RIZIERE, RITA, RITUELLE, RIVALLE, RIVE, RIVIERE, ROCHE, ROCHEUSE, ROCKEUSE, ROMA, ROMANCE, RONCE, RONDE, ROQUETTE, ROSACE, ROSEE, ROSETTE, ROSINE, ROUILLE, ROULETTE, ROUPINE, ROYALE, RUADE, RUCHE, RUMBA, RUMEURE, RUSE, RUSEE, RUSTIQUE

BOUCS

RABANE, RABIOT, RACING, RADAR, RADIEUX, RADIN, RAFFUT, RAFLEUR, RAGEUR, RAGONDIN, RAGOT, RAGOUT, RAID, RAIFORT, RAINBOW, RAISIN, RAKI, RALEUR, RAMADA, RAMBO, RAMEAU, RAMONEUR, RAMSES, RANTANPLAN,RAOUL, RAPACE, RAPIDO, RAPLAPLA, RASPOUTINE, RATON, RAVAGE, RAVELO, RAVENE, RAVI, RAVIOLI, RAVISSANT, RAVISSEUR, RAZMOCKET, RAZMOT, REACTIF, REBEL, REBLOCHON, REBOND, REBUS, RECITAL, RECORD, RECTO, REFLET, REGAIN, REGENT, REGGAE, REGIMENT, REGRET, RELAX, RELIEF, REPTILE, REQUIN, REVE, REVEILLON, REVEUR, REX, RHESUS, RHINOCEROS, RHONE, RHUM, RIC, RAC, RICARD, RICHELIEU, RICIN, RICOCHET, RIDICULE, RIED, RIESLING, RIEUR, RIFIFI, RIGIDE, RIGOLETTO, RIGOLO, RIGOUREUX, RIKIKI, RINGARD, RINGO, RINTINTIN, RIO, RIPOSTE, RIPOU, RIRI, RISLING, RISOTTO, RITOURNEL, RITUEL, RIVAGE, RIVAL, RIZOTTO, ROBOT, ROBUSTE, ROBY, ROC, ROCHER, ROCK, ROCKY, RODEO, ROGNON, ROI, ROITELET, ROMARIN, ROMEO, ROMINET, RONCHON, RONGEUR, ROQUEFORT, ROSBIF, ROSEAU, ROSIER, ROSSIGNOL, ROSSINI, ROTARY, ROTHSCHILD, ROUBLARD, ROUCKY, ROUDOUDOU, ROUDY, ROUGALA, ROUGET, ROUILLAC, ROUKY, ROULEAU, ROUQUIN, ROUSSO, ROXY, ROYAL, RUBAN, RUBENS, RUBIS, RUFUS, RUGBYMAN, RUISSEAU, RUMEX, RUPIN, RUSSELL, RUSTIQUE, RUSTRE, RUSTY, RYTHME



Jeux pour chèvres

Les chèvres sont des animaux joueurs et curieux
Les chèvres aiment grimper et se percher nous pouvons profiter du confinement pour leur fabriquer des installations afin qu'elles grimpent dessus.

Avec des palettes (non traitées) faites leur un jeu qu'elles s'amuseront à monter et descendre.
3 tourets reliés par des planches seront un plaisir pour elles.

Pourquoi pas un pont suspendu réalisé avec des planches de palettes entre deux pneus usagés de tracteur ou plus sophistiqué avec des rondins de bois, un basting et 4 morceaux de chaînes.

Dans la nature, les chèvres aiment se frotter et se gratter contre les arbres. C'est cet instinct qui les incite à se frotter contre les brosses ce qui stimule et active la circulation du sang. L'utilisation de brosses contribue significativement au bien-être des chèvres. Les animaux sont plus calmes, se sentent mieux et ont une robe plus brillante.

Sur le modèle ci-dessous elles pourront même grimper dessus

Il ne vous reste plus qu'à laisser libre cours à votre imagination et si vous le voulez, nous envoyer les photos de vos réalisations (*elles seront publiées dans le prochain chèvrefeuille*).

Assemblée générale de l'ASP

Cette année nous avions innové en changeant un peu le déroulement de notre Assemblée Générale.
Vous avez été très nombreux à ce rendez-vous annuel de votre association qui s'est tenu dans un bel endroit, la Chèvrerie de la Hubaudière que nous avons eu le plaisir de visiter l'après-midi.
En effet vous avez été plus d'une cinquantaine à répondre présent.
Cela a permis de nous rencontrer et d'échanger.
Merci à Aurore et Antoine Serrant pour leur accueil.

ASP CHEVRE DES FOSSES			BUDGET : REALISE AU 31/12/2019	
CHARGES	**€**		**PRODUITS**	**€**
frais de gestion courante				
Adhésion Crapal 2019	209,62 €	626	**Adhésions et Produits de l'association**	
Adhésion Races de Bretagne 2019	100,00 €	626		
		626		
Participation Fédération Races Bretagne 2018	486,00 €	626	Adhésions 2019 : 237	4 740,00 €
Adhésion Capgenes	70,00 €	626	Adhésions 2018 :3	60,00 €
Adhésion Pronatura	75,00 €	626	Ventes Posters / Ventes Cartes Postales	28,00 €
Adhésion La Chèvre	83,00 €	626	Vente Chevrettes Lot3 (15)	3 300,00 €
Timbres	208,60 €	626	Vente Boucs Pépinière	150,00 €
Bulletins avec envoi	89,58 €	623	Trop perçu Assurance Axa	9,07 €
Souscription Parts Sociales	69,92 €	626	Soutien Adhérents	190,00 €
Petit Matériel	15,92 €	601-1		
Frais Bancaires	15,00 €	626	Intérêts Parts Sociales + Épargne	229,08 €
Site internet	73,40 €	623	**Remboursements et participations :**	
Frais réception AG :	94,35 €	602		
Fournitures Bureau + Petit Matériel Ordinateur		601	Participation Capgènes Réunion Caprine	250,00 €
Fournitures Bureau	282,36 €	601	Participation Hébergement PNRA	450,00 €
Déplacements et Frais : réunion bureau et manifestation	3 417,37 €	625		
Divers : Déplacement Crapal + Région Normandie	186,72 €	625		
			Subventions :	
Total gestion courante	**5 476,84 €**		Solde Région Normandie 2017 – 2018	960,00 €
			Région Bretagne 2019	5 000,00 €
			Capgènes – Organisme de Sélection	700,00 €
			Solde Aide CRAPAL 2017	753,27 €
			Avance Aide CRAPAL 2019	1 827,00 €
			Région Normandie 2019	0,00 €
Pépinière Chevrettes				
Assurance Chevrettes	193,12 €	616		
Nourriture - Lot 3 2018 – 2019	332,93 €	618-4		
Frais Kilométriques - Lot 3 2018-2019	54,00 €	625-4		
Typage Caséine – Lot 3 (17 Chevrettes)	455,40 €	618-4		
Frais vétérinaires – Lot 3	34,80 €	618-4		
Vermifuge – Lot 3 (2 derniers passages)				
Coprologie – Lot 3 (2 derniers passages)				
Parasitisme – Lot 3	201,19 €	618-4		
Prise de Sang – Lot 3	135,00 €	618-4		
Achat Chevrettes Lot 3 2018-2019		618-2	Reste à Payer3 x120 Arche de la Nature	
Divers petit matériel	101,50 €	601-1		
Frais Kilométriques - Lot 4 2019 – 2020	27,00 €	625-3		
Achat Chevrettes Lot 4 2019 – 2020 (16)	1 920,00 €	618-3		
Frais Vétérinaires – Lot 4	114,99 €	618-3		
Prophylaxie d'entrée Chevrettes Lot 4 2019-2020	651,08 €	618-3		
Vermifuge – Lot 4 (premier passage)		618-3		
Coprologie – Lot 4 (premier passage)	33,74 €	618-3		
Prise de Sang – Lot 4		618-3		
Total Pépinière Chevrette	**4 254,75 €**			
Promotion race				
Fete PNRA Septembre 2019	519,68 €	623		
Fete PNRA Septembre 2019	897,06 €	625		
Féno Caen 2019	554,44 €	625		
Journées Petites Races Caprines 2019	795,73 €	625		
Livre Chèvre des Fossés	4 764,20 €	623-1	Reste à payer 990 + 362 Ecrivain = 1352	
			Reste à payer Editeur : 11 532 Euros	
Total promotion race	**7 531,11 €**			
Suivi génétique				
Bouc en prélèvement pour IA (Bouc pépinière)				
Prise en charge testage Caséine éleveurs	75,90 €	617		
Tournées terrain (1par région)	159,64 €	625-5		
Total suivi génétique	**235,54 €**			
Report à Nouveau pour 2020	**1 148,18 €**			
(si Produits > Charges)				
Autofinancement sur Fonds Propres				
(si Produits < Charges)				
TOTAL CHARGES	**18 646,42 €**		**TOTAL PRODUITS**	**18 646,42 €**

ASP CHEVRE DES FOSSES			BUDGET PREVISIONNEL 2020	
CHARGES	€		**PRODUITS**	€
frais de gestion courante				
Adhésion Crapal 2020	250,00 €	626	**Adhésions et Produits de l'association**	
Adhésion Races de Bretagne 2020	100,00 €	**626**		
		626		
Participation Fédération Races Bretagne 2019	500,00 €	626	Adhésions 2020 : 200	4 000,00 €
Adhésion Capgenes	80,00 €	626	Vente Livre Chèvres des Fossés – Ecomusée	3 600,00 €
Adhésion Pronatura	80,00 €	626	Vente Livre Chèvres des Fossés – Gd Public	2 000,00 €
Adhésion La Chèvre	90,00 €	626		
Timbres	250,00 €	626	Vente Chevrettes Lot 4 2019-2020 (15)	3 000,00 €
Bulletins avec envoi	100,00 €	**623**		
Site internet	1 500,00 €	**623**	Intérêts Parts Sociales + Épargne	75,00 €
Frais réception AG :	300,00 €	**602**		
Fournitures Bureau + Petit Matériel Ordinateur	1 500,00 €	**601**	**Remboursements et participations :**	
Fournitures Bureau	400,00 €	601	Participation Capgènes Réunion Caprine	250,00 €
Déplacements et Frais : réunion bureau et manifestation	4 000,00 €	**625**		
Divers : Déplacement Crapal + Normandie + Fédé	250,00 €	**625**		
Total gestion courante	**9 400,00 €**		**Subventions :**	
			Région Bretagne 2020	3 000,00 €
Pépinière Chevrettes			Capgènes – Organisme de Sélection	700,00 €
Assurance Chevrettes	250,00 €	616	Solde Aide CRAPAL 2019	0,00 €
Nourriture - Lot 4 2019 – 2020	400,00 €	618-4	Région Normandie 2020	3 000,00 €
Frais Kilométriques - Lot 4 2019-2020	100,00 €	625-4	Avance CRAPAL 2020	1 075,00 €
Frais vétérinaires – Lot 4	100,00 €	618-4		
Vermifuge – Lot 4 (2 derniers passages)	200,00 €	618-4		
Coprologie – Lot 4 (2 derniers passages)	100,00 €	618-4		
Prophylaxie Sortie – Lot 4	250,00 €	618-4		
Divers petit matériel	100,00 €	601-1		
Frais Kilométriques - Lot 5 2020-2021	80,00 €	625-3		
Achat Chevrettes Lot 5 2020 – 2021 (20)	2 400,00 €	618-3		
Prophylaxie d'entrée Chevrettes Lot 5 2020 – 2021	650,00 €	618-3		
Vermifuge – Lot 5 (premier passage)	100,00 €	618-3		
Coprologie – Lot 5 (premier passage)	60,00 €	618-3		
Total Pépinière Chevrette	**4 790,00 €**			
Promotion race				
Rassemblement SEPTEMBRE 2020 Normandie	1 200,00 €	625		
SIA 2020 – Promotion Livre	1 500,00 €	625		
Matériel Tentes, Baches, Logo, Stickers	1 800,00 €	**601-1**		
Journées Petites Races Caprines 2020	1 500,00 €	**625**		
Feno – Rouen 2020	800,00 €	**625**		
Livre Chèvre des Fossés – Promotion / Vente – Expo	500,00 €	**625**		
			Reste à payer 990 + 362 Ecrivain = 1352	
Total promotion race	**7 300,00 €**		Reste à payer Editeur : 11 532 Euros	
Suivi génétique				
Prise en charge testage Caséine éleveurs	200,00 €	617		
Tournées terrain (1par région)	300,00 €	**625-5**		
Total suivi génétique	**500,00 €**			
Report à Nouveau pour 2019				**1 148,18 €**
(si Produits > Charges)				
Autofinancement sur Fonds Propres				**141,82 €**
(si Produits < Charges)				
TOTAL CHARGES	**21 990,00 €**		**TOTAL PRODUITS**	**21 990,00 €**

Rassemblement petites races caprines

Cette année le rassemblement des races caprines à petits effectifs s'est déroulé à Pringy (proche du lac d'Annecy) les 10 et 11 janvier 2020 en Haute-Savoie

Nous avons été accueillis par l'Association de Sauvegarde de la Chèvre de Savoie

Lors de ces journées de travail et de convivialité nous avons échangé sur les problématiques de chaque association de races, leurs évolutions et l'avancement du RZE (Règlement Zootechnique Européen).

Avec Capgènes et l'institut de l'élevage nous avons échangé sur la génétique, la professionnalisation des éleveurs et la communication.

Nous avons également visité des élevages de chèvres de Savoie ainsi que la pépinière de l'association de la Chèvre de Savoie.

Ces rencontres sont aussi l'occasion de renforcer le lien entre les 9 associations de races caprines à faibles effectifs qui ont toutes la même ambition : la sauvegarde des races caprines locales adaptées à leurs terroirs.

Association de Sauvegarde et de Promotion de la
Chèvre des Fossés

Il était une fois dans l'Ouest
La Chèvre des Fossés.

Un de nos projets pour 2019 était d'éditer un livre sur « la chèvre des fossés ».
Tout ce que nous savions sur cette dernière, son histoire, son présent et son évolution reposait sur des témoignages oraux, divers documents iconographiques et nous avions très peu de bibliographies sur elle.

Nous avons voulu mettre la barre haute, faire un livre de référence dans son domaine, ne rien négliger de la forme et du fond, privilégier le beau en demeurant, avant tout accessible.

Notre projet aurait dû voir le jour, courant 2019 et le livre devait être commercialisé au Salon International de l'Agriculture de Paris.

C'était sans compter sur le temps qui se rétrécit à mesure qu'approche la date du but à atteindre.

Notre volonté de bien faire nous a amené à plus de rencontres, de réunions de relecture, de corrections et d'entretiens téléphoniques avec les différents intervenants, que ce soient l'écrivain François de Beaulieu, le photographe Hervé Ronné et la maison d'édition Le Révérend.

Cette exigence de notre part a donné ses fruits aujourd'hui : le livre est édité et est de qualité.

Ce livre sera en vente à 20 euros lors de nos différentes manifestations.

Dès que la vie reprendra son cours il pourra aussi vous être envoyé par la poste moyennant les frais d'envoi.

La chèvre & le collectionneur

Nous vous invitons à vous dévoiler et à nous dévoiler votre passion caprine… Beaucoup d'entre nous, ont un bijou, un objet ou une photo, d'hier ou d'aujourd'hui, consacré aux chèvres. De grande ou de moindre valeur, peu importe, c'est son histoire, votre histoire qui nous importe…

Pour essuyer les plâtres de cette nouvelle rubrique, c'est notre président, qui s'est plié au jeu… A votre tour, pour les prochains Chèvrefeuilles, envoyez-nous les photos et l'histoire de vos jardin-secrets !

J'ai une très belle collection de chevaux de bois… Cette attirance conjugue mes goûts pour les jouets anciens et tout ce qui a trait à l'art populaire.
Un week-end de janvier, il y a 7 ou 8 ans, nous sommes allés à la grande brocante de Rouen… Nous avions hésité car la météo annonçait une tempête de neige. Ce sera l'unique fois où j'ai rencontré une chèvre ! Et la neige ne nous a pas oubliés au retour …

Chiner est une passion qui vient de ma mère…

Ma collection de cloches a commencé, bien avant l'acquisition de ma première chèvre. J'ai d'ailleurs, dans un premier temps, privilégié les cloches pour vaches. Choisir est toujours un crève-cœur ! Ce qui me plait dans cette cloche, c'est qu'elle traduit bien la richesse de l'art populaire…

J'avoue ne plus me souvenir, le nom de l'artisan qui présentait dans une petite galerie d'Alençon, un éléphant et un caribou, en meuble pour chambre d'enfants. Il n'avait jusqu'ici, jamais fait de chèvres… En tous les cas, ma chèvre-étagère a trouvé sa place dans mon bureau !

Marc Chagall

Le peintre qui aimait les chèvres

Marc Chagall, né Moïche Zakharovitch Chagalov, est un peintre et sculpteur, né le 7 juillet 1887 à Liozna, près de Vitebsk, en Biélorussie, naturalisé français en 1937, et mort le 28 mars 1985, à Saint-Paul-de-Vence, où il est enterré. Marc Chagall peignait dans un style atypique. Ses peintures et ses tableaux sont inclassables. Il a notamment peint le plafond de l'opéra Garnier.

Le musée d'Orsay et le Centre Georges Pompidou sont fermés. Les week-end en escapade du printemps nous sont interdits. Offrons nous la poésie- et le surréalisme de Chagall, en admirant quelques-uns de ses tableaux représentant nos amis caprins … Bon voyage !

Les saltimbanques

spring

Le bonheur ne serait pas le bonheur sans une chèvre qui joue du violon

Le printemps

Le vieillard et le chevreau

Le monstre de Notre-Dame

La chèvre qui fume (cirque Vollard)

Le rabbin et la chèvre

la chèvre sur le toit

La rubrique de Mlle Biquette l'infirmière

Les coccidies

Les coccidies sont des protozoaires microscopiques.
Elles sont caractérisées par des capacités de survie très importantes dans le milieu extérieur (litière, pâturages, aliments, eau de boisson…), protégés par une paroi très résistante, les oeufs ou ookystes survivent plusieurs mois, voire plusieurs années, dans le milieu extérieur.

Les coccidies sont très spécifiques d'espèce animale et les contaminations inter-espèces (bovins, ovins, caprins ou volailles) sont impossibles.

La coccidiose est une affection parasitaire d'allure contagieuse, due à la multiplication, dans la muqueuse intestinale principalement, de coccidies. Les coccidies sont présentes dans tous les élevages, mais l'importance de l'infestation et l'intensité des symptômes sont très variables.

Les chevreaux se contaminent dès les premières heures de la vie par ingestion d'ookystes présents dans le milieu : un simple contact buccal avec la litière, le sol ou du matériel contaminé suffit ! Cette contamination précoce est inévitable car tous les animaux, jeunes ou adultes, excrètent des parasites. Les chevreaux présentent des infestations en général élevées entre 1 ½ mois et 5 mois. A partir de 5 à 6 mois, le parasitisme par les coccidies diminue et devient très faible, mais jamais nul, chez les animaux adultes.

Les analyses coprologiques sur des fèces d'animaux âgés de moins de 3 semaines ne révèlent jamais la présence d'ookystes.

Les symptômes dépendent de l'importance de la contamination et de son ancienneté.

La coccidiose se manifeste le plus souvent sous une forme subclinique, se traduisant par un simple retard de croissance, un poil ébouriffé (on dit quelquefois que les chevreaux ont « une tête de mouton »), voire un amaigrissement et un mauvais état général.

La forme clinique, plus rare, se traduit par une diarrhée importante, parfois hémorragique, entraînant une déshydratation rapide et la mort de l'animal. Elle survient soit lors d'une infestation massive à partir de parasites présents dans le milieu extérieur, soit lors de stress important des chevreaux entraînant une multiplication intense dans l'intestin des coccidies

Comment lutter contre la coccidiose ?

La lutte contre la coccidiose repose sur l'utilisation, de façon préventive ou curative, de médicaments anti-coccidiens. Les anti-coccidiens possédant une A.M.M. (Autorisation de Mise sur le Marché) pour l'espèce caprine sont peu nombreux.
Les protocoles varient selon l'âge des animaux, les conditions d'hébergement et l'importance des signes cliniques.
Peu de désinfectants sont efficaces pour les bâtiments.
La contamination des jeunes est inévitable en raison de la présence des coccidies dans l'environnement, On peut toutefois en limiter les conséquences par :

- Une bonne hygiène de l'élevage :
  - Paillage et enlèvement régulier des litières pour maintenir un milieu sec et propre.
  - Nettoyage des auges et des abreuvoirs pour limiter les souillures des aliments et de l'eau de boisson par les matières fécales.
  - Respect des normes de densité animale (ne pas surcharger les lots).
  - Bonne aération pour réduire l'humidité et la chaleur ambiante dans les locaux.
  - Rotation des pâtures pour empêcher de brouter les herbes trop courtes...

A titre préventif, vous pouvez faire des cures de vinaigre de cidre bio dans l'eau de boisson

Renseignez-vous auprès de votre vétérinaire afin d'adapter le traitement aux conditions d'élevage et d'identifier les périodes à risque.

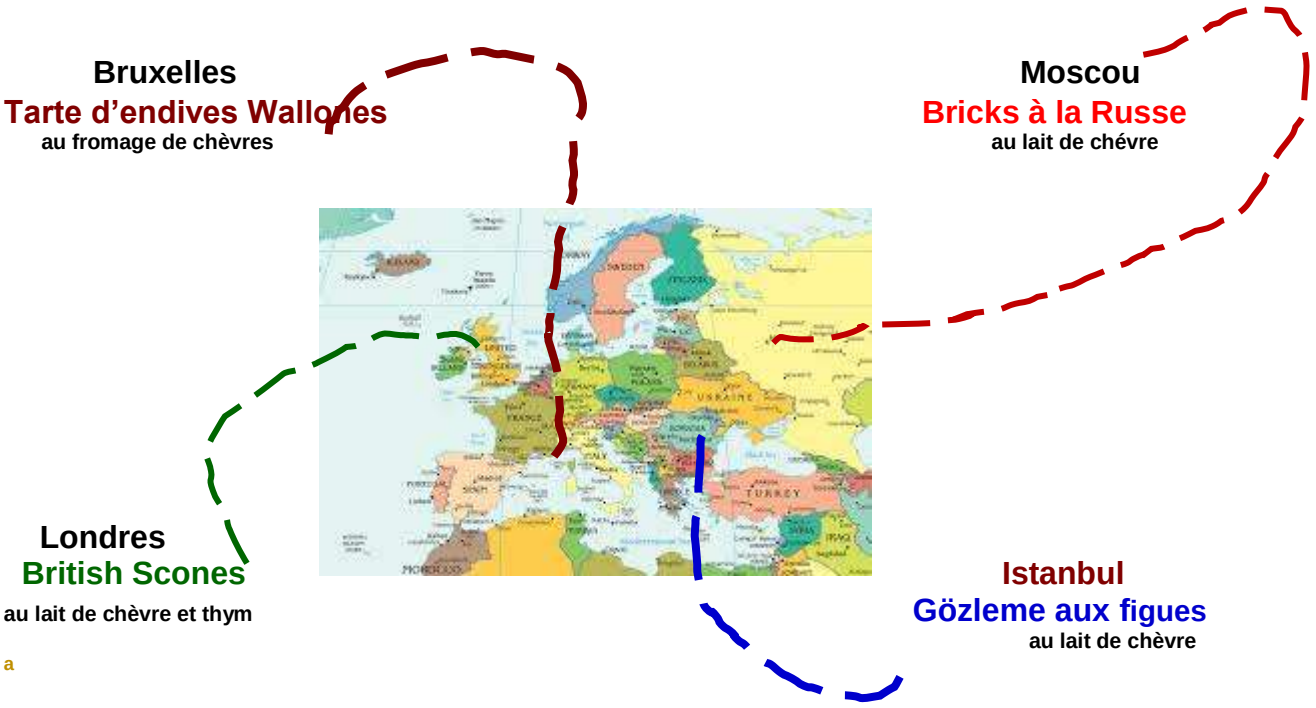
Quand les chèvres nous évadent…

En cette période de confinement, le chèvrefeuille vous invite à un tour d'Europe, sans sortir de sa cuisine !

Le fromage de chèvre est très certainement le plus ancien fromage du monde.

C'est lors des invasions arabes que les premières chèvres sont venues fouler le continent européen. En 732, après la bataille de Poitiers, les Sarrasins envahissent le Sud de la France et s'installent dans le Poitou en compagnie de leurs chèvres.

Mais déjà à l'Antiquité, les hommes élevaient des chèvres pour leur lait et commencèrent à en faire du fromage. Au Moyen Âge, on utilisait d'ailleurs ce fromage comme monnaie d'échange, et il nourrissait les pèlerins sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Il existe plus d'une centaine de variétés de fromages de chèvres…



a

Tarte d'endives Wallones au chèvre

4 endives ... un peu de sucre ... 20 g de beurre ... 6 tranches de fromage de chèvre ... De la pâte feuilletée ... sel et poivre…

Couper les endives assez finement en ôtant le tronc pour éliminer l'amertume
Dans une poêle faire fondre le beurre avec un peu de sucre
Ajouter les endives.
Faire cuire jusqu'à la caramélisation des endives environ30 min.
Saler et poivrer.
Dans des moules à tartelettes mettre un peu de sucre dans le fonds des tartelettes
Ajouter les endives puis une tranche de fromage
Recouvrir de pâte feuilletée. Cuire 15 min à 200°.
Démouler et servir chaud avec une salade verte.

British scones au lait de chèvre **& thym**

210 g de farine ...1 cuillère à soupe de poudre à lever ... 60 g de beurre froid ... 1/2 cuillère à café de sel ... 160 ml de lait de chèvre + pour badigeonner.

Éplucher et émincer finement les oignons.
Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Y ajouter les oignons. Saler., couvrir, cuire une dizaine de minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps. Préchauffer le four à 200°C. Dans le bol d'un robot mixeur, mettre la farine, le sel, le thym effeuillé, la poudre à lever et le beurre coupé en petits morceaux. Mixer, ajouter le lait et mixer à nouveau jusqu'à formation d'une boule. Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.
Étaler la pâte en carré d'1/2 cm d'épaisseur. Répartir les oignons cuits à la surface. Plier la pâte en 3, en portefeuille. L'étaler à nouveau sur une épaisseur d'1 cm. Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce, ou d'une tasse, de 5 ou 6 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque couverte de papier cuisson. Empiler les chutes et renouveler ces étapes jusqu'à épuisement de la pâte.
Badigeonner la surface des scones avec un peu de lait. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel .
Enfourner et cuire environ 18 minutes. La cuisson est à adapter selon la taille des scones.
Laisser refroidir sur une grille.

Bricks à la Russe au fromage de chèvre

8 feuilles de brick… 5 pommes de terre moyennes … 200 g de fromage de chèvre frais… 1 oignon… 10 cl de crème fraîche liquide entière… sel… poivre

Tailler les pommes de terre en dés. Les placer dans une casserole remplie d'eau salée et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres (une vingtaine de minutes).
Les égoutter et les placer dans un saladier. Écraser à l'aide d'une fourchette.
Incorporer la crème et le fromage de chèvre, saler, poivrer et bien mélanger.
Éplucher et tailler l'oignon en petits dés.
Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans un peu de beurre. Le confire sans le colorer.
Verser l'oignon dans la préparation aux pommes de terre. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
Couper une feuille de brick en deux. Placer la farce au bord. Rabattre les deux bords puis rouler la feuille de brick en cigares.
Faire de même avec les autres feuilles de brick.
Placer chaque cigare sur une plaque de four préalablement recouverte de papier cuisson.
Enfourner jusqu'à ce que les bricks prennent une belle couleur dorée.
Sortir les bricks du four, les laisser tiédir quelques minutes avant de servir en accompagnant d'une salade verte.

Gözlemes aux figues et au chèvre :

Pour la pâte à Gözleme : 180g Farine … Yaourt grec …Sel …Pour la garniture des gözlemes : 4 Figues… 200g Chèvre frais… 1 poignée de noix… Miel

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel

Faire un puits au centre et verser le yaourt au centre

Mélanger avec les mains jusqu'à former une boule de pâte homogène

A l'aide de film alimentaire étirable, filmer la pâte

Réserver au frais pendant la préparation de la garniture

Couper les figues en rondelles concasser les noix

Peser la pâte et divisez-la en quatre boules de pâte égales

Fariner votre plan de travail Étirer vos pâtons en galettes très fines

Étaler le chèvre frais au centre des galettes et déposer des rondelles de figues par-dessus Parsemer de noix et arroser d'un filet de miel. Plier votre gözleme en rabattant deux bords opposés sur la garniture et faites de même avec les deux bords restants.

Dans une poêle, sans ajouter de matière grasse cuire les gözlemes 2 minutes sur chaque face