



Parlons chevreaux !

Quels sont les leviers pour créer de la valeur ?

Jérôme NORMAND, Institut de l'Elevage, Emma VERRIERE, Interbev AuRA
Valérie BEROULLE, Syndicat Caprin Drôme Ardèche



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

Liberté
Égalité
Fraternité





Parlons chevreaux ! Quels sont les leviers pour créer de la valeur ?

Jérôme NORMAND, Institut de l'Elevage

Valérie BEROULLE, Syndicat Caprin Drôme Ardèche



Pour commencer ...

- Comment vous sentez-vous par rapport à l'accompagnement des éleveurs sur l'engraissement du chevreau à la ferme ?
- Choisissez votre post-it !



Peu expérimenté



Intermédiaire



Très expérimenté

Contexte : La relance de la filière chevreau

Projet National ValCabri
Relance de l'engraissement à la ferme



2019-2022

2020

Projet Régional Top Cabri 1
Chevreau lourd 18-28 kg à 60 - 85 jours
Nature des aliments d'allaitement & sevrage

2021-2023



Plan de filière caprin ovin lait régional
40 chevreaux lourds sevrés abattus à 80 jours

2024

Projet Régional Top Cabri 2
Chevreaux lourds sevrés de 22 kg à 80 jours
Test sur l'alimentation solide

2025



Pourquoi étudier le sevrage des chevreaux de boucherie ?

Opportunités :

- Diminution des coûts de production ?
- Diminution des achats d'intrants ?
- Étalement de la production ?

Questionnement :

- Quelles conséquences du sevrage sur la qualité des carcasses et des viandes ?

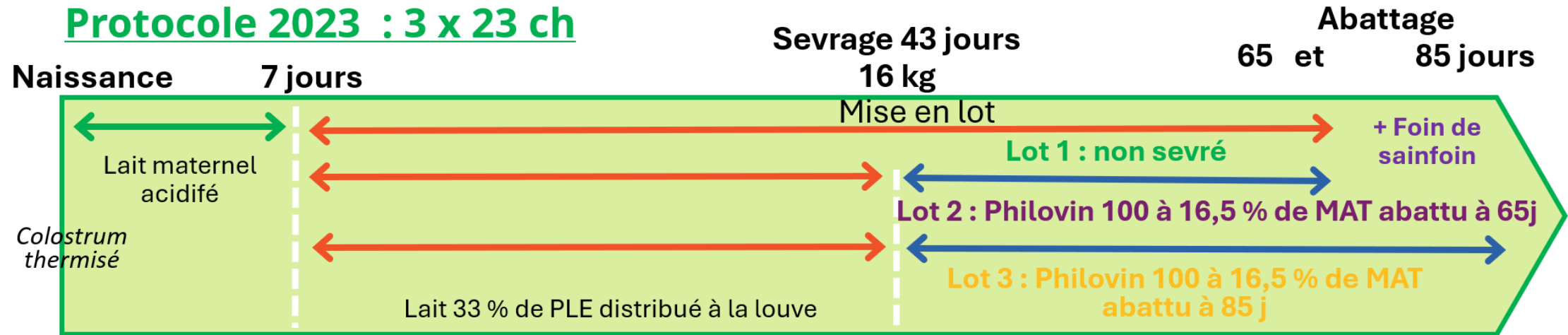
Essais au Pradel 2023, 2024, 2025

Effet du sevrage et de la nature de l'aliment solide sur la qualité de la viande de chevreaux lourds

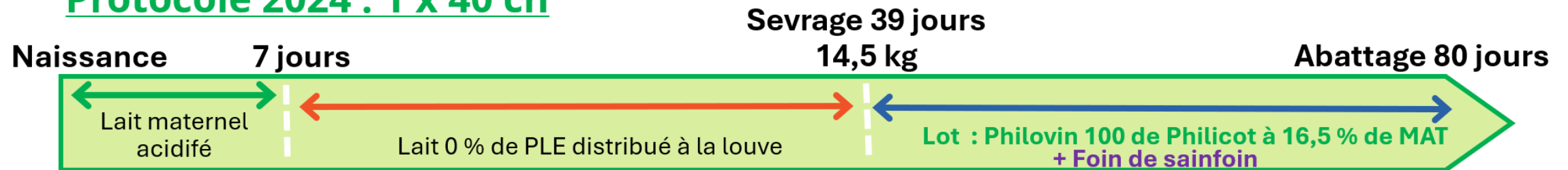
Performances zootechniques



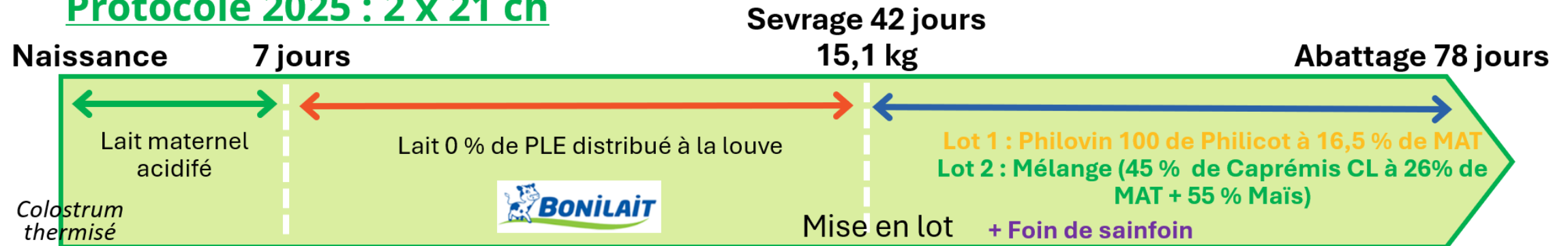
Protocole 2023 : 3 x 23 ch



Protocole 2024 : 1 x 40 ch



Protocole 2025 : 2 x 21 ch



Mesures expérimentales

En élevage



- Pesée hebdomadaire des chevreaux
- Pesée quotidienne des aliments distribués et des refus (fourrages / concentrés)



A l'abattoir

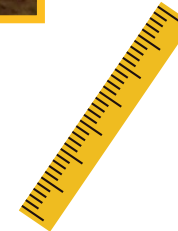


Jour 1 (jour de l'abattage)

- Poids chaud
- Notes conformation et état d'engraissement
- Mensurations

Jour 2 (le lendemain)

- Poids froid
- Mensurations
- Epaisseur de gras
- Couleur bavette
- pH-métrie



Au laboratoire

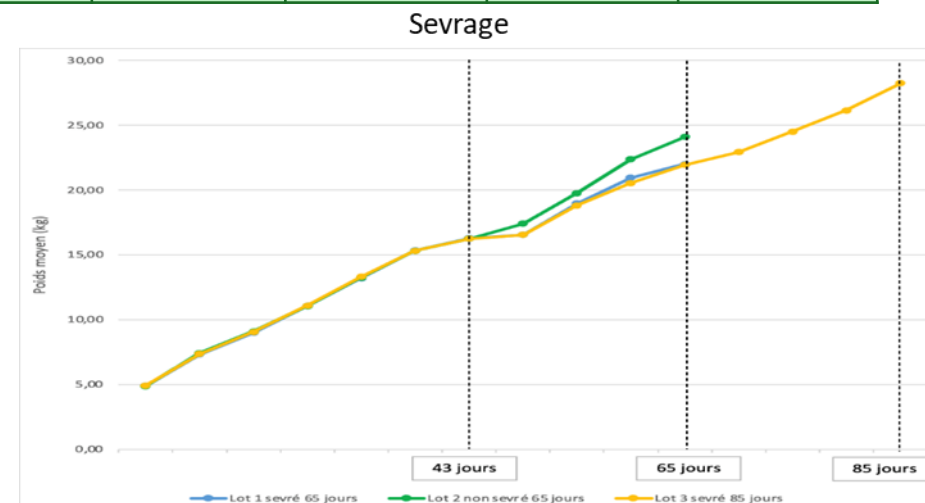
- Qualités nutritionnelles (*lipides et acides gras*)
- Jutosité
- Tendreté
- Intensité odeur + flaveur
- Intensité aromatique



Croissances des chevreaux – Essai 2023

LOT	NB	Poids naissance (en kg)	Poids à 32 jours (en kg)	GMQ Naissance - 32 jours	Poids au sevrage à 43 jours (en kg)	Age Abattage (en jours)	Poids Abattage (en kg)	GMQ Naissance - Abattage
Non sevré, abattu à 65 j	23	4,90	13,30	260	16,25	65	24,1	300
Sevré, abattu à 65 j	23						22,0	267
Sevré, abattu à 85 j	23					85	28,2	274

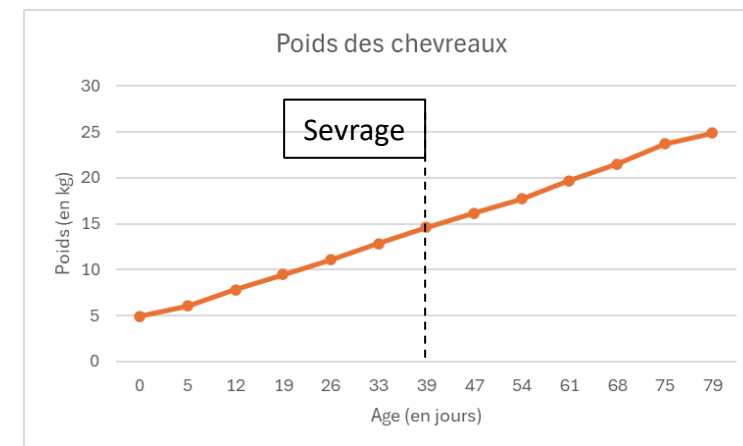
- La croissance des lots sevrés stagne pendant 1 semaine
- Bons GMQ, supérieurs à 260 g/j



Croissances des chevreaux – Essai 2024

LOT	NB	Poids naissance (en kg)	Poids à 33 jours (en kg)	GMQ Naissance - 33 jours	Poids au sevrage à 39 jours (en kg)	Age Abattage (en jours)	Poids Abattage (en kg)	GMQ Naissance - Abattage
Lot sevré à 39 jours et abattus à 80 jours	40	4,93	12,80	240	14,6	79	24,9	252

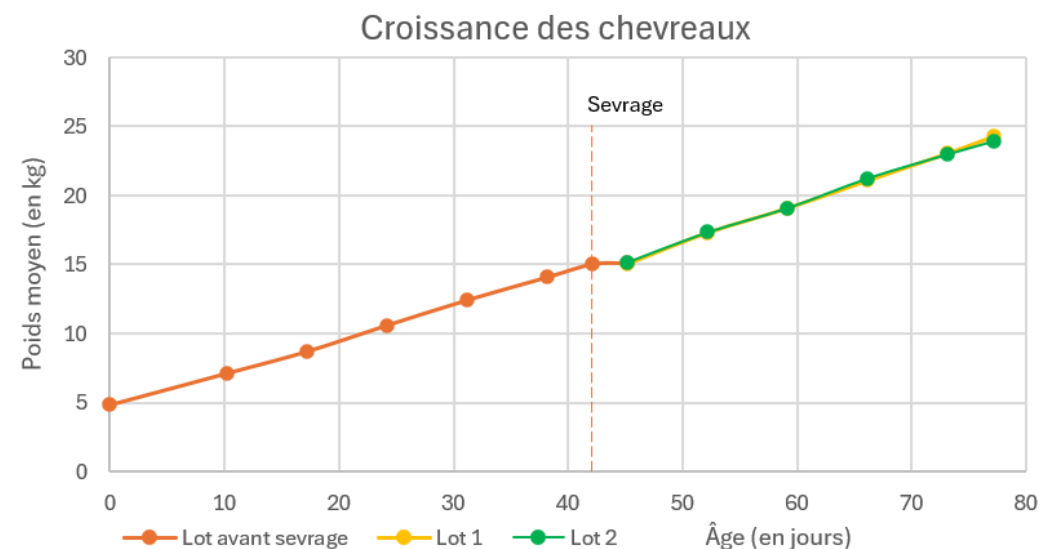
- Le sevrage a ralenti la croissance sur 2 semaines avec un GMQ de 200 g/j
- GMQ plus faible qu'en 2023 :
 - Croissance plus faible sur le 1er mois
 - Sevrage réalisé à un poids plus faible (< 15 kg)



Croissances des chevreaux – Essai 2025

LOT	NB	Poids naissanc e (en kg)	Poids à 31 jours (en kg)	Poids au sevrage à 42 jours (en kg)	Age Abattage (en jours)	Poids Abattage (en kg)	GMQ Naissance - Abattage
Concentré du commerce	21	4,8	12,4	15,1	78	24,3	252
Mélange fermier	21					23,9	247

- Le sevrage a ralenti la croissance sur 1 semaine
- Croissance plutôt stable sur la période d'engraissement
 - GMQ de 250 g/j



Consommations de lait – Essai 2023

- Indices de Consommation (kg lait / kg gain PV) : **1,17** / **1,12** / **1,12**
- Quantités d'aliment d'allaitement consommées par chevreau : **22,4 kg** / **12,7 kg** / **12,7 kg**
- Coûts d'alimentation lactée par chevreau : **62,4 €** / **35,3 €** / **35,3 €**

Lot non sevré, abattu à 65 j

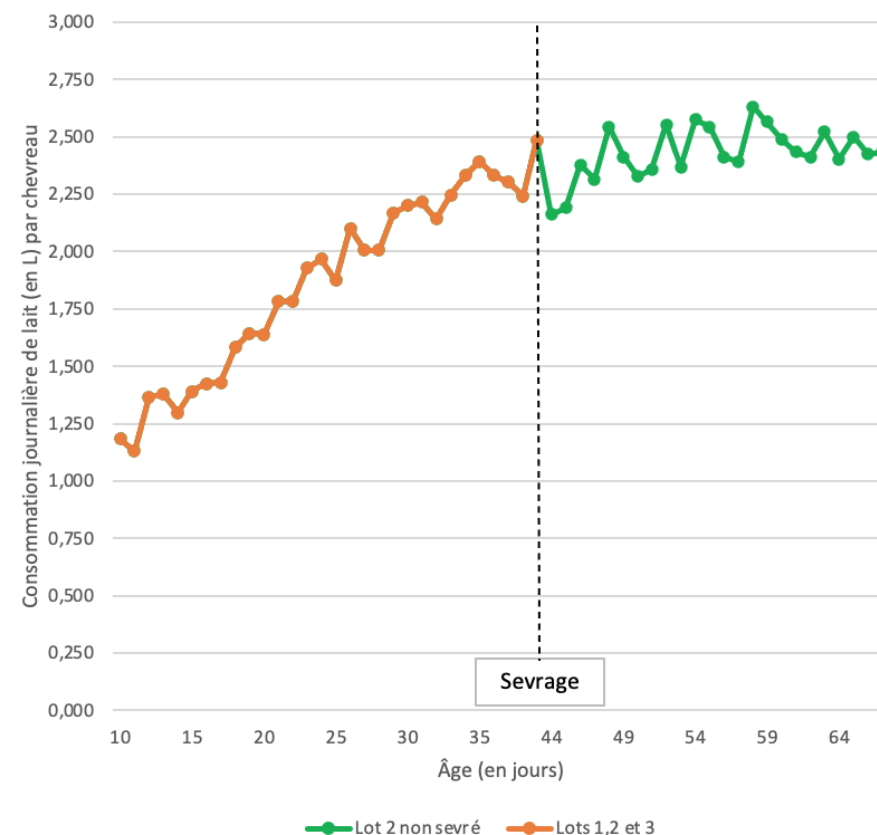
Lot sevré à 43 j, abattu à 65 j

Lot sevré à 43 j, abattu à 85 j

Prix Poudre Lait = 2785 €/Tonne

Aliment d'allaitement à 33 % PLE

Consommation de lait journalière par chevreau

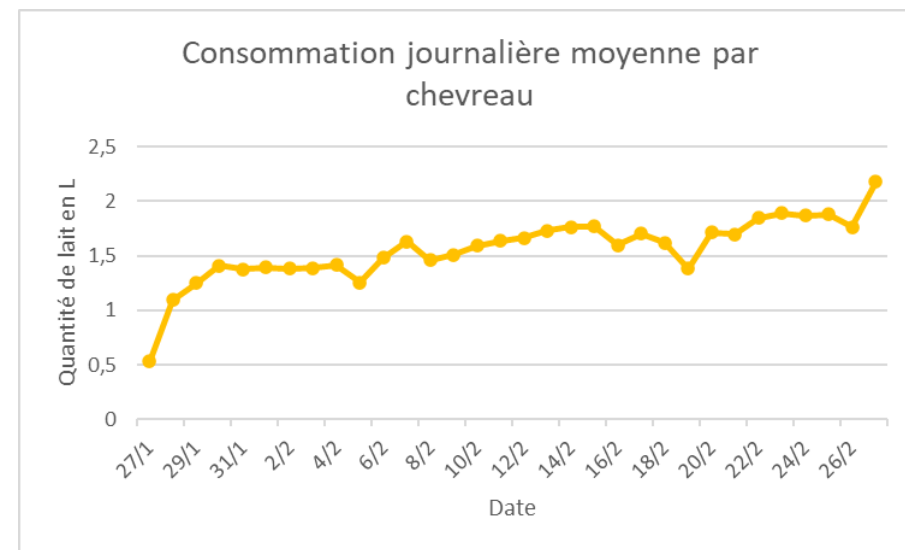


Consommations de lait – Essai 2024

- Indice de Consommation (kg lait / kg gain PV) : **1,03**
- Quantités d'aliment d'allaitement consommées par chevreau : **10,0 kg**
- Coûts d'alimentation lactée par chevreau : **24,0 €**

Lot sevré à 39 j, abattu à 80 j

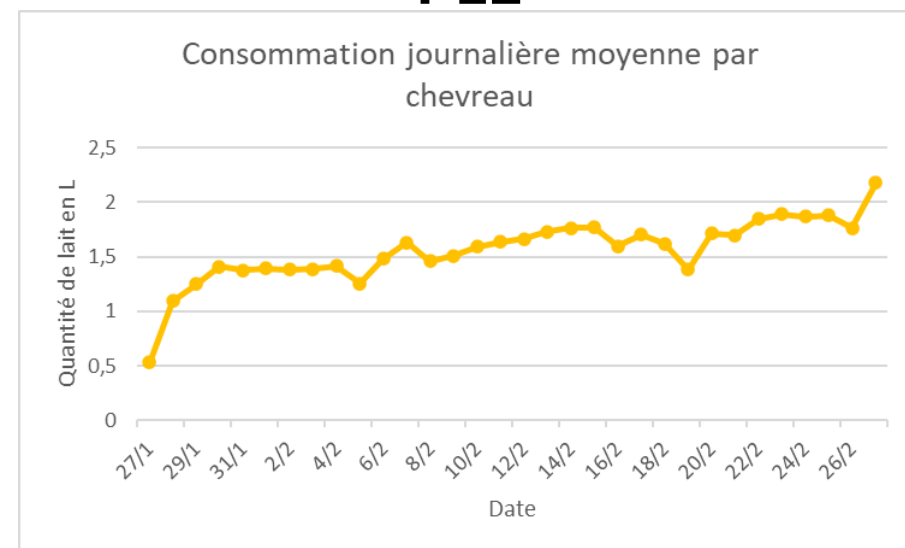
Aliment d'allaitement à 0 % PLE



Consommations de lait – Essai 2025

- Indice de Consommation (kg lait / kg gain PV) : **1,1**
 - Quantités d'aliment d'allaitement consommées par chevreau : **11,2 kg**
 - Coûts d'alimentation lactée par chevreau : **25,8 €**
- ➔ Consommation de 1 kg de plus par chevreau par rapport à 2024 : sevrage 3 jours plus tard

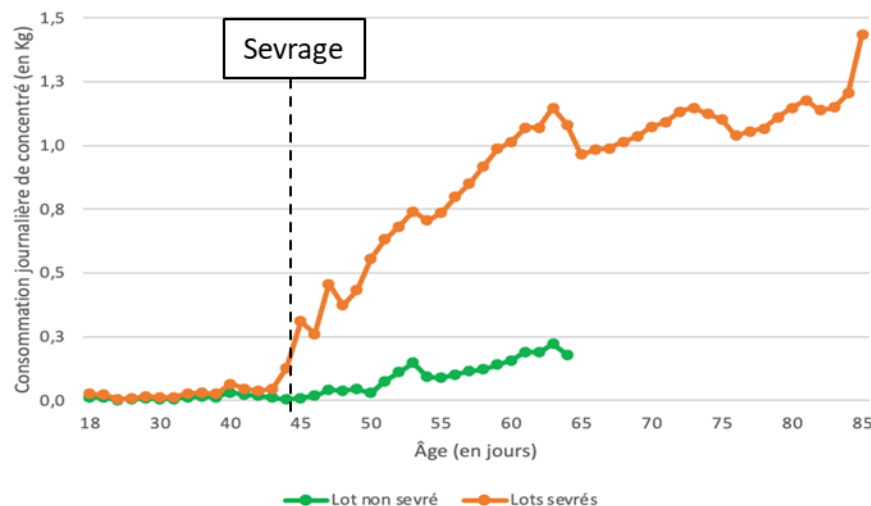
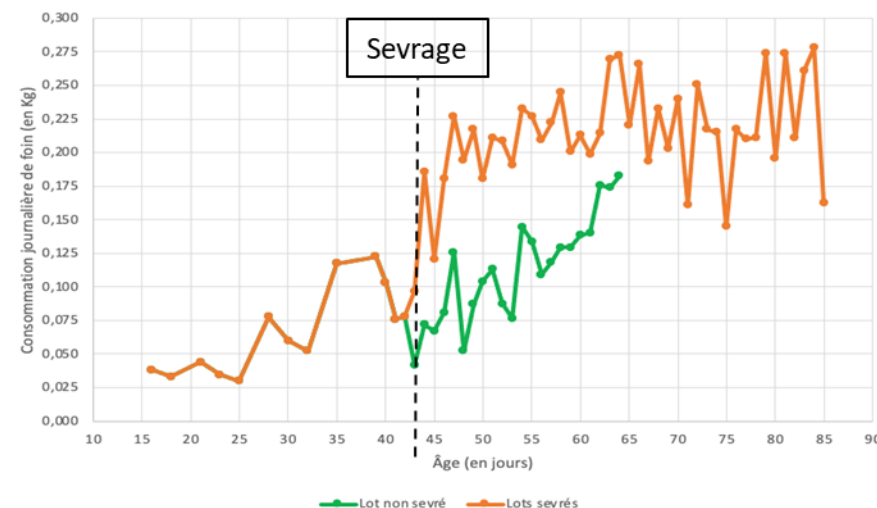
Aliment d'allaitement à 0 % PLE



Ensemble des chevreaux conduits ensemble avant sevrage

Prix Poudre Lait = 2400 €/Tonne

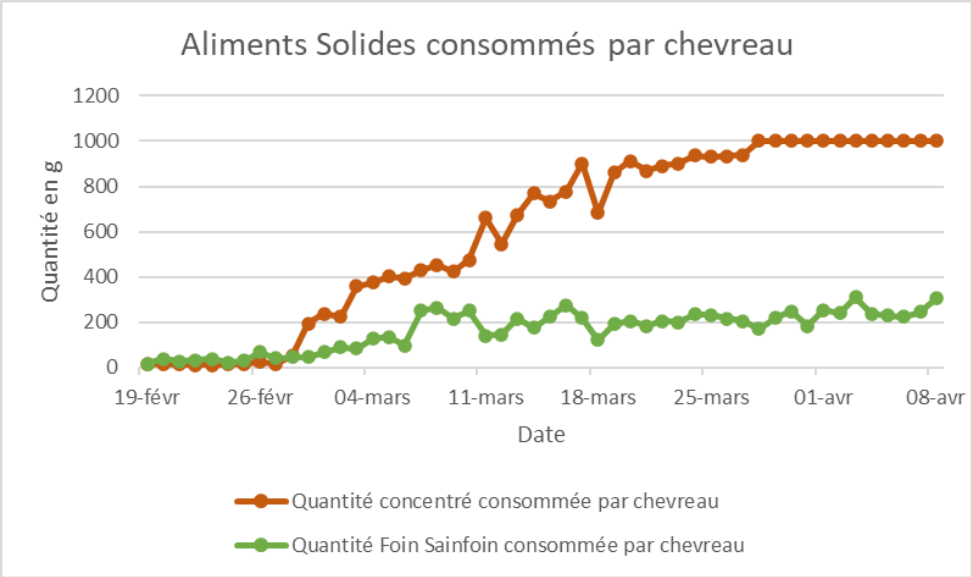
Consommation d'aliments solides (concentrés et sainfoin) – Essai 2023



Prix concentré
(en sac) :
588 €/Tonne
Prix sainfoin :
250 €/Tonne

Lot	Concentrés		Sainfoin	
	Consommation kg/chevreau	Coût €/chevreau	Consommation kg/chevreau	Coût €/chevreau
Non sevré, abattu à 65 jours	2,6 kg	1,5 €	4,7 kg	1,2 €
Sevré, abattu à 65 jours	12,9 kg	7,6 €	7,2 kg	1,8 €
Sevré, abattu à 85 jours	36,8 kg	21,65 €	11 kg	2,75 €

Consommation d'aliments solides (concentrés et sainfoin) – Essai 2024



Palier des 1 kg/j atteint à 70 jours en moyenne

Prix concentré (en sac) :

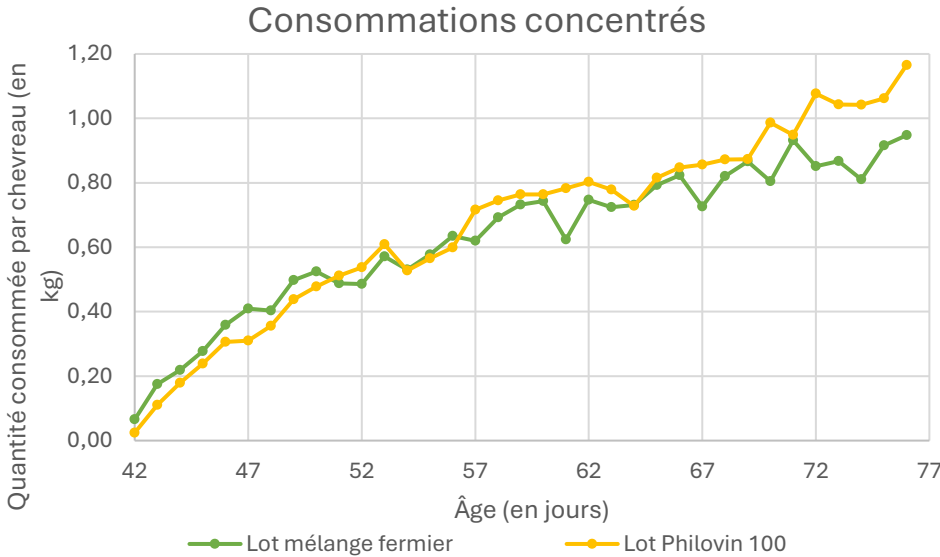
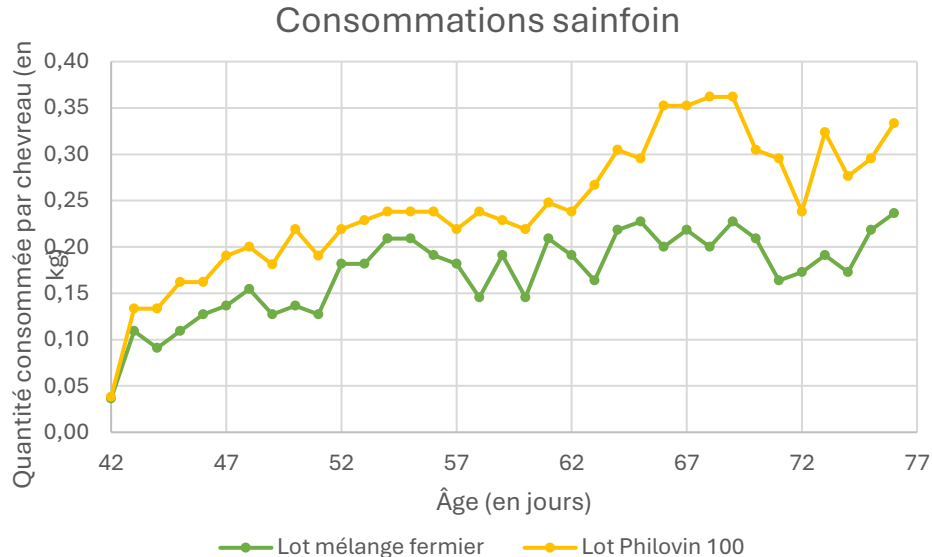
495 €/Tonne

Prix sainfoin :

250 €/Tonne

Lot	Concentrés		Sainfoin	
	Consommation kg/chevreau	Coût €/chevreau	Consommation kg/chevreau	Coût €/chevreau
Sevré à 39 j, abattu à 80 jours	30,0 kg	14,9 €	8,3 kg	2,1 €

Consommation d'aliments solides (concentrés et sainfoin) – Essai 2025



Prix concentré (en sac) :
495 €/Tonne

Prix maïs (en sac) :
450 €/Tonne

Prix Caprémis (en vrac) :
520 €/Tonne

Prix sainfoin :
250 €/Tonne

Lot	Concentrés		Sainfoin	
	Consommation kg/chevreau	Coût €/chevreau	Consommation kg/chevreau	Coût €/chevreau
Concentré du commerce	24,5 kg	12,1 €	8,8 kg	2,2 €
Mélange fermier	23,6 kg	11,8 €	6,4 kg	1,6 €

Coût alimentaire 2023

<i>Lot</i>	<i>Coût alimentaire total/lot (€)</i>	<i>Coût alimentaire total/chevreau (€)</i>	<i>Coût alimentaire pour produire 1 kg de carcasse (€)</i>
Non sevré, abattu à 65 jours	1 498 €	65 €	4,9 €
Sevré, abattu à 65 jours	1 028 €	45 €	4,2 €
Sevré, abattu à 85 jours	1 373 €	60 €	4,3 €

Coûts totaux alimentaires (alimentation lactée + solide)

- **Lot non sevré > Lot sevré (85 jours) > Lot sevré (65 jours)**
 - Alimentation lactée (2785 €/tonne) plus chère que les concentrés (588 €/tonne) et le sainfoin (250 €/tonne)
- ➔ **Coûts alimentaires réduits avec le sevrage**

Coût alimentaire 2024

<i>Lot</i>	<i>Coût alimentaire total/lot (€)</i>	<i>Coût alimentaire total/chevreau (€)</i>	<i>Coût alimentaire pour produire 1 kg de carcasse (€)</i>
Sevré à 39 j, abattu à 80 jours	1 640 €	41 €	3,5 €

Coûts totaux alimentaires (alimentation lactée + solide)

- Alimentation lactée (2400 €/tonne) plus chère que les concentrés (495 €/tonne) et le sainfoin (250 €/tonne)
- ➔ Coûts alimentaires en baisse en 2024 et réduits avec le sevrage

Coût alimentaire 2025

<i>Lot</i>	<i>Coût alimentaire total/lot (€)</i>	<i>Coût alimentaire total/chevreau (€)</i>	<i>Coût alimentaire pour produire 1 kg de carcasse (€)</i>
Concentré du commerce	843 €	40,1 €	3,4 €
Mélange fermier	823 €	39,2 €	3,3 €

Coûts totaux alimentaires (alimentation lactée + solide)

- Peu de différence de coût entre les 2 lots
- Mais tri plus important sur le mélange d'aliments avec distribution à volonté

Conclusions sur l'essai

- Sevrer les chevreaux à partir de 39 jours pour 14,5 kg de poids vif, assure une bonne croissance : GMQ supérieur à 250 g/j
- Laisser du temps entre le sevrage et l'abattage → récupération d'une croissance normale
- Le sevrage est un très bon moyen de réduire les coûts alimentaires et de rendre l'atelier d'engraissement plus rentable
- Le mélange d'aliments entraîne du tri d'aliment mais n'est pas limitant : consommation du chèvre laitière puis du maïs
- Peu d'impact de la nature de l'aliment solide après sevrage :
 - concentré du commerce ou mélange d'aliments de la ferme
 - Sur les croissances
 - Sur les résultats économiques de l'atelier

Essais au Pradel 2023, 2024, 2025

Effet du sevrage et de la nature de l'aliment solide sur la qualité de la viande de chevreaux lourds

Qualités des carcasses et des viandes



Caractéristiques des carcasses 2023 - 2024

<i>Moyenne</i>	Non sevré Abattu 65 j	Sevré 43 j Abattu 65 j	Sevré 43 j Abattu 85 j	Sevrés 39 j Abattus 80 j
Effectif (mâles)	23	23	23	40
Age abattage (j)	65	65	86	80
Poids vif abattage (kg)	24,1	22,0	28,2	24,9
Poids carcasse froid (kg)	13,3	10,5	13,9	11,8
Rendement carcasse (%)	55,3	47,9	49,1	47,6

- Attention à l'âge à l'abattage si recherche d'un poids de carcasse minimal de 10 kg
 - 6 carcasses entre 8 et 10 kg, dans **le lot sevré et abattu à 65 j**
- Meilleur rendement carcasse pour le **lot non sevré** (en lien avec le poids du contenu digestif des chevreaux sevrés)

Poids de carcasse



Y-a-t-il une différence de poids de carcasse entre les lots « concentré du commerce » et « mélange fermier » ?



Non, il n'y a pas de différences significatives



Oui, les carcasses du lot « concentré du commerce » sont plus lourdes



Oui, les carcasses du lot « mélange fermier » sont plus lourdes

Poids de carcasse



Y-a-t-il une différence de poids de carcasse entre les lots « concentré du commerce » et « mélange fermier » ?



Non, il n'y a pas de différences significatives



Oui, les carcasses du lot « concentré du commerce » sont plus lourdes



Oui, les carcasses du lot « mélange fermier » sont plus lourdes

Caractéristiques des carcasses 2025

(Moyenne)	Concentré du commerce	Mélange fermier
Effectif (mâles)	21	21
Age abattage (j)	78	78
Poids vif abattage (kg)	24,3	23,9
Poids carcasse froid (kg)	11,8	11,9
Rendement carcasse (%)	48,1	49,3

- Pas de différence de poids de carcasse entre **concentré du commerce** et **mélange fermier**
- Rendement carcasse un peu plus élevé pour le lot **mélange fermier** (en lien avec la moindre consommation de sainfoin ?)

Conformation et état d'engraissement 2023 et 2024

<i>Moyenne</i>	Non sevré Abattu 65 j	Sevré 43 j Abattu 65 j	Sevré 43 j Abattu 85 j	Sevré 39 j Abattu 80 j
Conformation¹	3,1	2,7	3,4	3,2
Etat d'engraissement²	3,2	1,9	2,5	1,6

¹Notation en 4 classes, de 1 pour une carcasse mal conformée à 4 pour une carcasse bien conformée.

²Notation en 4 classes, de 1 pour une carcasse maigre à 4 une carcasse grasse.

■ Conformation

- Meilleures conformations pour **le lot sevré abattu à 85 j**

■ Etat d'engraissement

- Les carcasses **du lot non sevré** sont les plus couvertes
(pas de perturbations liées au sevrage)

Conformation et état d'engraissement 2025

<i>Moyenne</i>	Concentré du commerce	Mélange fermier
Conformation¹	2,9	2,9
Etat d'engraissement²	1,3	1,5

¹Notation en 4 classes, de 1 pour une carcasse mal conformée à 4 pour une carcasse bien conformée.

²Notation en 4 classes, de 1 pour une carcasse maigre à 4 une carcasse grasse.

- Bonne conformation, classique pour des chevreaux lourds
 - 70 % des carcasses présentent des notes supérieures à 3
- Les carcasses sont assez maigres (choc du sevrage)
 - 95 % des carcasses présentent des notes inférieures à 2

Couleur de la viande (bavette de flanchet) 2023 et 2024

<i>Moyenne</i>	Non sevré Abattu 65 j	Sevré 43 j Abattu 65 j	Sevré 43 j Abattu 85 j	Sevré 39 j Abattu 80 j
Notation visuelle¹	3,0	3,0	3,7	4,0
Luminance (L*)²	44,4	45,5	42,5	42,4
Indice de rouge (a*)²	15,5	16,5	17,6	16,6
Indice de jaune (b*)²	7,0	8,4	7,3	7,4

¹ Notation visuelle de la couleur sur une échelle en 4 classes de 1 pour une viande très claire à 4 pour une viande rouge.

² Mesure instrumentale de la couleur à l'aide d'un chromamètre Minolta CR400.

La couleur est décomposée suivant 3 paramètres : la luminance (L*) variant de 0 pour le noir à 100 pour le blanc, l'indice de rouge (a*) variant de -60 pour le vert à +60 pour le rouge et l'indice de jaune (b*) variant de -60 pour le bleu à +60 pour le jaune.

- Pas de différence de couleur de viande entre les lots sevré et non sevré, abattus à 65 j
- Une viande logiquement plus foncée pour les lots abattus à 80 et 85 j

Couleur de la viande (bavette de flanchet) 2025

<i>Moyenne</i>	Concentré du commerce	Mélange fermier
Notation visuelle ¹	3,1	3,1
Luminance (L*) ²	43,7	44,0
Indice de rouge (a*) ²	15,8	15,7
Indice de jaune (b*) ²	7,7	8,5

¹ Notation visuelle de la couleur sur une échelle en 4 classes de 1 pour une viande très claire à 4 pour une viande rouge.

² Mesure instrumentale de la couleur à l'aide d'un chromamètre Minolta CR400.

La couleur est décomposée suivant 3 paramètres : la luminance (L*) variant de 0 pour le noir à 100 pour le blanc, l'indice de rouge (a*) variant de -60 pour le vert à +60 pour le rouge et l'indice de jaune (b*) variant de -60 pour le bleu à +60 pour le jaune.

- Pas de différence de couleur de viande entre **concentré du commerce** et **mélange fermier**
- Une viande un peu plus claire que les années précédentes ?

Qualités sensorielles de la viande



Le jury d'experts a-t-il mis en évidence une différence de flaveur entre les entre les viandes des 3 lots ?



Oui, les viandes du lot « sevré et abattu à 85 jours » ont une flaveur plus forte



Oui, les viandes des 2 lots « sevrés » ont une flaveur plus forte



Non, il n'y a pas de différences significatives

Qualités sensorielles de la viande



Le jury d'experts a-t-il mis en évidence une différence de flaveur entre les entre les viandes des 3 lots ?



Oui, les viandes du lot « sevré et abattu à 85 jours » ont une flaveur plus forte



Oui, les viandes des 2 lots « sevrés » ont une flaveur plus forte



Non, il n'y a pas de différences significatives

Qualités sensorielles de la viande 2023

Qualités sensorielles de la noix de gigot <i>Moyenne</i>	Non sevré Abattu 65 j	Sevré Abattu 65 j	Sevré Abattu 85 j
Effectif (mâles)	10	10	10
Intensité odeur globale	5,9	5,9	6,0
Intensité flaveur globale	6,1	6,1	6,2
Tendreté	6,8	6,9	5,8
Jutosité	6,3	6,2	6,3
Persistance aromatique	6,2	6,1	6,2

- Une viande sans défaut gustatif
- Pas de différence de qualités organoleptiques entre les lots sevré et non sevré, abattus à 65 j
- Une viande un peu moins tendre pour le lot abattu à 85 j : lien avec l'âge à l'abattage ? différence perceptible par le consommateur ?

Qualités sensorielles de la viande 2025

Qualités sensorielles de la noix de gigot <i>Moyenne</i>	Concentré du commerce	Mélange fermier
Effectif (mâles)	10	10
Intensité odeur globale	5,3	5,2
Intensité flaveur globale	5,4	5,5
Tendreté	5,5	6,2
Jutosité	6,1	6,4
Persistance aromatique	5,5	5,5

- Une viande sans défaut gustatif
- Pas de différence de qualités organoleptiques entre les lots **concentré du commerce** et **mélange fermier**

Conclusions sur les essais

- Avec le sevrage, abattre à minimum 22 kg de poids vif pour obtenir des carcasses de plus de 10 kg (baisse du rendement carcasse)
- La nature de l'aliment solide après sevrage, concentré du commerce ou mélange d'aliments de la ferme, n'a pas d'impact sur la qualité des carcasses et des viandes
- **Le sevrage n'a pas d'effet majeur sur la qualité des carcasses et des viandes**
- Avec le recul de l'âge à l'abattage (80 ou 85 j), la viande a une couleur plus foncée

Le sevrage en bref

- Une technique pertinente pour diminuer les coûts alimentaires tout en maintenant la qualité de la viande...
- ... mais qui demande à être vérifiée dans des suivis en exploitations commerciales (2026 27)
- Le sevrage des chevreaux doit être certainement réservé à des élevages ayant de bonnes croissances ou ayant des engraissements longs
- Cette méthode doit être appliquée pour obtenir des poids de carcasse supérieurs à 10 kg, sinon le « choc » du sevrage est trop impactant



Cabri + : Accompagner les acteurs des territoires dans le développement de l'engraissement des chevreaux à la ferme

Projet CASDAR Démultiplication



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**
Liberté
Égalité
Fraternité

CABRI+ : Les grandes lignes du projet

- Projet CASDAR démultiplication (2024 – 2027)
- Objectifs : Favoriser le développement de la filière d'engraissement du chevreau à la ferme, pour améliorer sa valorisation de l'éleveur jusqu'au consommateur, tout en répondant aux attentes sociétales
 - Objectiver les freins et repérer les réussites au développement de l'engraissement du chevreau à la ferme dans les territoires
 - Identifier et coconstruire des leviers d'actions (outils d'aide à la décision, démonstrations de terrain...) permettant de lever les freins
 - Mettre ces outils à la disposition des acteurs, structurer l'accès à ces ressources et en assurer une diffusion optimisée
 - Fédérer les acteurs de terrain dans les territoires afin de favoriser les échanges

CABRI+ : Les grandes lignes du projet

- 9 groupes de travail territoriaux : Bretagne, Grand Est (2), Nouvelle-Aquitaine, Bourgogne, Auvergne-Rhône-Alpes (2), Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Projet multi-partenarial, piloté par l'Institut de l'Elevage
 - EPLEFPA Olivier de Serres (Le Pradel)
 - GIE Elevage Occitanie
 - Interbev Auvergne-Rhône-Alpes
 - Syndicat Caprin Drôme Ardèche
 - Chambre d'Agriculture Interdépartementale Charente
 - Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire
 - Chambre d'Agriculture de région Bretagne
 - Chambre d'Agriculture de Moselle
 - Chambre d'Agriculture d'Alsace
 - MRE – PAC
 - FNEC

Action 1 : Animation et coordination générales du projet

Action 2 : Construction de zones de démultiplication

Volet 2.1 : Construction des groupes de travail dans les territoires

Volet 2.2 : Etat des lieux territorial et plan d'actions de démultiplication

Volet 2.3 : Inventaire des ressources documentaires

Action 3 : Mise en œuvre des plans d'actions de démultiplication

Volet 3.1 : Mise en œuvre de solutions relatives à l'engraissement des chevreaux à la ferme

Volet 3.2 : Mise en œuvre d'actions visant à promouvoir la viande de chevreau engraisé à la ferme

Action 4 : Transfert et diffusion

Volet 4.1 : Cohérence et partage des travaux des groupes territoriaux

Volet 4.2 : Construction d'un réseau de techniciens

Volet 4.3 : Transfert et diffusion des outils, documents et expériences

CABRI+ : Les plans d'actions des groupes territoriaux

- Un plan d'actions de démultiplication pour chaque groupe, issu des échanges lors de la 1^{ère} année du projet
 - Tenant compte des spécificités territoriales
 - Différentes thématiques identifiées, communes ou non à différents groupes
 - Technique, rentabilité, abattage-transformation, commercialisation, promotion, communication...
 - Des actions menées par chacun des groupes et des actions nationales
- ➡ Mise en place d'un réseau national de personnes ressources sur l'engraissement du chevreau en ferme



Des exemples d'actions

Projet CASDAR Démultiplication



Inventaire des ressources documentaires

BIENVENUE

L'inventaire des ressources de Cabri+ comprend **71 documents indexés, organisés en 6 thématiques**, pour faciliter votre parcours et vos recherches.

Cliquez sur la thématique de votre choix pour accéder aux éléments associés !

Cliquez sur « Retour au sommaire "Ressources" », en bas de chaque section thématique, pour revenir au choix des différentes thématiques.

Cliquez sur « Retour au choix des sous-thématiques », en bas de chaque section thématique, pour revenir en haut de la page, au niveau du choix des sous-thématiques.



Forum Trucs & Astuces

“ Comment faciliter le transport des chevreaux de la chèvrerie à l'espace dédié à l'engraissement ? ”

Pour transporter les chevreaux de la chèvrerie à l'espace d'engraissement, avez- vous pensé à :



Un caddie aménagé ?
Crédit : P. Gauthier,
Chambre
d'agriculture de
Charente



Un pallox sur roulettes tiré à la main ?
Crédit : H. Chartri



Un chariot électrique ?
Crédit : B. Poupin,
Seenovia

- Pour accéder au forum : <https://idele.fr/cabri-plus/trucs-astuces>
- N'hésitez pas à nous partager vos idées pour alimenter le forum !

BIENVENUE SUR LE FORUM "TRUCS & ASTUCES"

PROPOSER UN TRUC & ASTUCE

CONTRIBUER

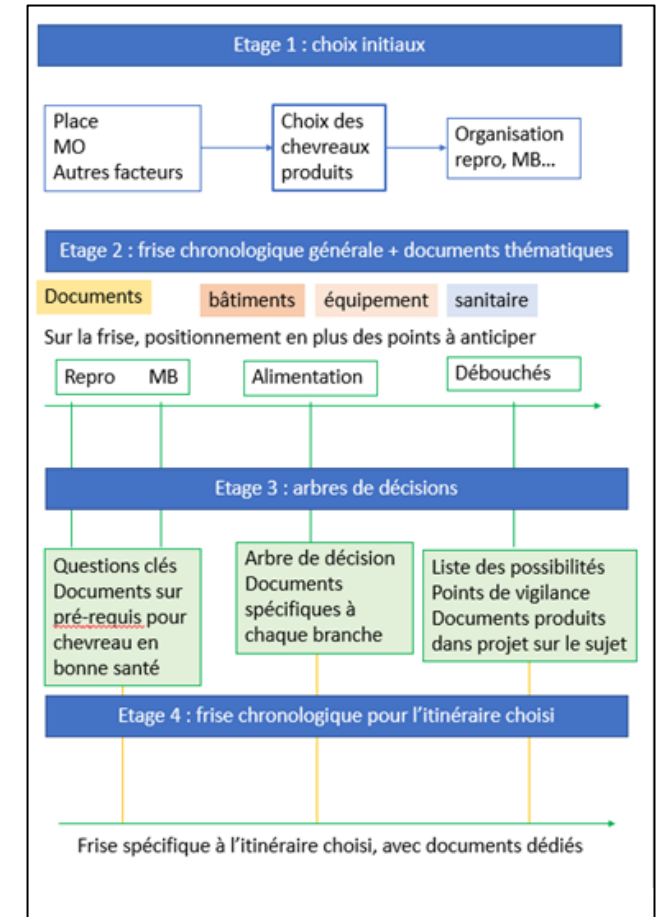
Accompagnement technique des éleveurs

- Accompagnements selon les besoins des éleveurs
 - Préparation des Mères
 - Agencement du lieu d'engraissement,
 - Les 1^{ers} soins
 - Alimentation
 - Croissance
 - Sanitaire



Outil interactif sur l'engraissement des chevreaux

- Un outil web à destination des conseillers et éleveurs
- Sous forme d'aide à la décision/frise chronologique interactive
- En cours de construction, disponible prochainement sur le site Cabri+



Des fiches techniques sur l'allaitement des chevreaux

- Allaiter ses chevreaux au lait post-colostral
- Distribution de lait à la gouttière
- Distribution du lait au multibiberon
- Distribution automatisée à la louve
- Incorporer du lactosérum
- Allaiter ses chevreaux sous les mères
- En cours de construction, disponible prochainement sur le site Cabri+

Allaiter ses Chevreaux

Distribution automatisée : la louve



La louve est un outil d'élevage qui permet de mélanger et de distribuer le lait reconstituer à partir d'aliment d'allaitement en poudre et d'eau.

Distribution :

Automatisée avec une louve

Point de vigilance :

Nettoyage quotidien et régulier du bol mélangeur et des tuyaux de dérivation

Vérifier régulièrement les quantités par des pesées de poudre de lait et d'eau (à l'aide d'une balance).



Intérêts

- Lait à bonne température en continue
- Libre service au cours de la journée
- Bonne posture de tétée
- Peu exigeant en main d'œuvre
- Alimentation pour 40 à 600 chevreaux selon la taille de la louve
- Aliment d'allaitement constant sur la qualité sanitaire, pas de transmission de pathogène si l'hygiène est respectée

Inconvénients

- Surveillance fréquente des réglages techniques et de la source électrique
- Vérification des quantités eau et poudre de lait au démarrage puis chaque semaine
- Entretien régulier des pièces d'usure
- Coût d'investissement initial à l'achat
- Consommation électrique
- Accès à l'eau, point de surveillance sur l'arrivée d'eau et sa température
- Vérifier la tétée individuelle de chaque chevreau
- Risque d'obstruction des tuyaux par les mouches

Ces fiches techniques sont issues d'un travail réalisé en 2022 du Comité Cabri+

Partenaires techniques
Partenaires financiers

Rentabilité : outil de calcul du coût de production du chevreau



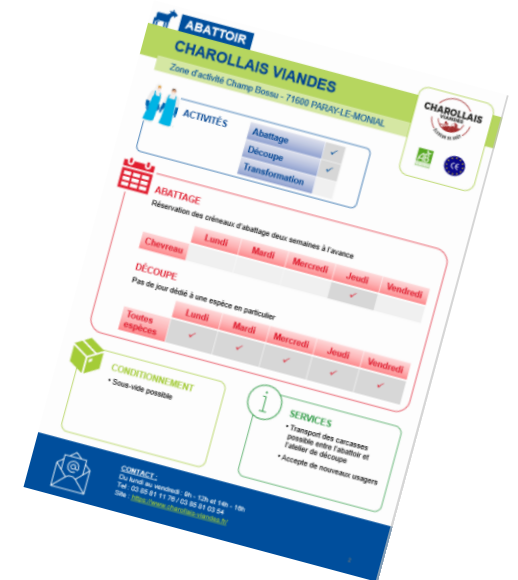
Le point réglementaire sur le transport

- Une **synthèse complète** sur la réglementation en vigueur :
 - Aménagement des véhicules de transport
 - Durées légales de transport
 - Densité de chargement
 - Bientraitance animale
 - Etc.
- Disponible sur le site Cabri+



Recensement des outils d'abattage – découpe – transformation

- Des fiches informatives **synthétiques** avec :
 - Adresse de l'établissement
 - Type d'agrément
 - Détail des prestations
 - Conditionnement des produits
 - Modalités pratiques
 - Contact
- Une action démultipliée sur plusieurs groupes territoriaux (Saône-et-Loire, Puy-de-Dôme, Bretagne...)
- En Bretagne, création de cartes interactives



Formation à la découpe du chevreau

- Identifier les morceaux de découpe d'une carcasse de chevreau : localisation dans la carcasse, valorisation et destination culinaire
- Réaliser pratiquement les différentes étapes de la découpe d'une carcasse de chevreau lourd : coupe de gros, désossage, découpe, parage, préparation des morceaux...
- Proposer différentes voies de valorisation de la carcasse de chevreau (découpe simple / découpe élaborée)
 - Formation sur une journée
 - Destinée aux éleveurs des groupes Cabri+
 - Dates prévues fin 2026 et début 2027, dans le Puy-de-Dôme et dans le Rhône
 - Se rapprocher du partenaire local



Essais de fabrication de plats cuisinés en Saône-et-Loire et de rillettes en Occitanie

- Développer des recettes en valorisant aussi les parties moins nobles (collier, poitrine, carré de côtes...)
 - Disposer d'un produit standardisé, facile à faire déguster et bon
 - Fournir un protocole de fabrication aux éleveurs, pour une transposition dans les ateliers de transformation agroalimentaire
 - Travail de groupe sur le choix des recettes :
 - Bolognaise de chevreau (446 mL)
 - Tajine de chevreau (750 mL)
 - Curry de chevreau (750 mL)
 - Rillettes 100% chevreau (nature, citron confit, oriental, au Rocamadour)
 - Rillettes à la graisse de canard
- ➡ Fabrication avec des éleveurs
- ➡ Calcul de rentabilité



Module de formation destiné aux lycées d'enseignement agricole

- Un module de 19 heures d'enseignement décliné en 4 séances, à la disposition des intervenants en formation agricole
 - La filière de la viande de chevreau : **quelle structuration** pour quels débouchés ?
 - Quelles faisabilités **techniques de l'engraissement** des chevreaux ?
 - Engraisser ses chevreaux, comment **organiser son travail** en lien avec la **rentabilité de l'activité** ?
 - Comment **valoriser le produit viande de chevreau** ?

➡ **Un webinaire le 19 janvier 2027, de 11h à 12h pour découvrir le module**

Support grand public sur le lien entre le fromage de chèvre et la viande de chevreau

- Un argumentaire à disposition des éleveurs proposant du chevreau en circuit court
- Une **explication vulgarisée** du cycle de la chèvre et de la production de chevreau

Cabri+ Pourquoi mon producteur de fromages de chèvre vend-il de la viande de chevreau ?

Pour faire du lait, il faut des chevreaux !

Comme chez tous les mammifères, chez la chèvre, la sécrétion de lait se déclenche à la mise-bas. La production de lait dure 10 mois et est dégressive. La chèvre va ensuite naturellement revenir en chaleurs et être mise à la reproduction pour produire à nouveau un chevreau et du lait.

En raison du cycle saisonnier de la chèvre, des chevreaux disponibles seulement à un certain moment de l'année !

La chèvre est en chaleurs en septembre ou bien en mai. C'est à ce moment qu'elle est mise avec un bouc pour la reproduction. La gestation dure ensuite 5 mois.

De janvier à mars ou de septembre à octobre, la chèvre met bas d'un chevreau qui sera :

- soit conservé pour le renouvellement du troupeau (femelle),
- soit destiné à la vente comme reproducteur (mâle ou femelle),
- Soit engraisé pour sa viande (mâle ou femelle).

Suite à cette mise-bas, la chèvre produira alors du lait à partir de la naissance du chevreau et pendant environ 10 mois, permettant notamment la fabrication de fromage.

Et la lactation longue ? Il est possible qu'une chèvre continue de produire du lait sur plusieurs années, en raison d'une absence de gestation donc de mise bas. Que ce soit volontaire ou subi par l'éleveur, cette méthode constitue un levier pour réduire une partie de la production de chevreaux.

Pour en savoir plus :

Code renvoyant vers liste recettes mini-site

Le cycle de la CHÈVRE

Fin de lactation et préparation de la suivante de novembre à janvier

Gestation

MISE AU BOUC en septembre

MISE BAS de janvier à mars

Engraissement des chevreaux sur une durée d'environ 6 semaines

LACTATION De janvier à octobre

Schéma inspiré de <https://chevre-les-venezes.org/fr/pratique-delevage/les-lactations-longues-chez-la-chevre/>

La viande de chevreau est une **viande maigre, au goût subtil**, et qui présente de **nombreuses qualités nutritionnelles**. Savez-vous que 100 g de viande crue de chevreau couvrent 36% des apports quotidiens recommandés de vitamine B12 ? **Pour en savoir plus :**

Et comment la cuisiner ?

Demandez des idées de recettes à votre producteur ou bien découvrez différentes recettes à base de viande de chevreau en scannant ce QR code :

Code renvoyant vers liste recettes mini-site

Projet initié par le réseau local avec la contribution financière du Comité d'Action Locale pour le Développement Agricole et Rural (CALDAR) de la Communauté de l'Agroalimentaire et de la Vallée de la Garonne.

Credits photos : Jérôme Normand, Damien Hardy (JPO)

Participation à des événements grand public et collaboration avec les métiers de bouche

- Rencontre avec le syndicat des bouchers de Bretagne
- Participation au festival de l'Elevage de Parthenay
- Participation au salon des Agricultures de Provence
- Évènement « Tablée à la ferme » en AURA
- Concours de préparation de viande de chevreau par les bouchers lors du festival de l'Elevage de Parthenay
- Participation à la fête de la Transhumance
- Participation à Terre'Attitude et au SPACE



Merci de votre attention !

Retrouvez toutes les informations disponibles sur le projet sur
<https://idele.fr/cabri-plus/>

