

LE KÉFIR

UNE BOISSON FERMENTÉE AUX MULTIPLES USAGES EN ÉLEVAGE



LE KÉFIR

AUX ORIGINES

Les avis divergent sur l'origine exacte de cette boisson, néanmoins l'histoire est assez ancienne. Le mot kéfir serait dérivé d'un mot caucasien pour nommer cette boisson fermentée qui serait connue depuis l'antiquité.

DÉFINITION

Le kéfir est un complexe de levures et de bactéries (dont des lactiques et des acétiques). Ces micro-organismes sécrètent une matrice de polysaccharides, qui en séchant, crée des grains qui ont l'avantage de se conserver longtemps. En le diluant dans de l'eau sucrée ou dans du lait, on crée une boisson fermentée, acide et alcoolisée, aux multiples usages. Le pH de la boisson obtenue est aux alentours de 2,5 à 3. Cela crée un milieu très réducteur. L'alcoolisation de la boisson reste en revanche très faible (autour de 1%).



USAGES & INTÉRÊTS

L'intérêt du kéfir est de coloniser un milieu avec une population de micro-organismes non pathogènes, qui vont ainsi limiter la prolifération d'organismes pathogènes.

Les grains de kéfir ont une durée de vie potentiellement illimitée, s'ils sont conservés dans de bonnes conditions et déshydratés.

ENSEMENCEMENT DU TUBE DIGESTIF

EN PRÉVENTIF

Dans ce cas, le kéfir est administré à la naissance, en prévention des diarrhées pour ensemer le tube digestif. Il est préférable de l'administrer après la phase de colostrum, car ce dernier contient des substances antibactériennes.

Dans certains élevages laitiers, il est distribué en routine dans la ration de lait, pour favoriser la digestion.

EN CURATIF

Si du kéfir n'est pas distribué aux jeunes en continu, il peut être distribué avec les mêmes dosages lors de phases de diarrhées, pour ré-ensemencer la flore digestive.

ENSEMENCEMENT DU MILIEU

POUR LES LITIÈRES

Le principe est de créer un environnement « bactérien » sain pour les jeunes animaux. Il est recommandé d'intervenir après le curage ou la désinfection d'un bâtiment, car une fois la surface désinfectée, elle constitue une porte ouverte à la prolifération de micro-organismes pathogènes.

DOSAGES PAR ANIMAL DE LA NAISSANCE AU SEVRAGE

- 100 mL/j pour les veaux
- 10 mL/j pour les agneaux et chevreaux

RECETTE



- Mélanger 1 L de kéfir de sucre à 5 L d'eau à 25°C
- Pulvériser sur environ 200 m², 2 à 3 fois/semaine.

POUR LA CONSERVATION DES ENSILAGES

Le principe est le même que celui présenté pour l'ensemencement d'une litière.



RECETTE



- 15 jours avant la date prévue de la récolte, préparer : 4 bidons de 3L avec des grains de kéfir + sucre (40 g/L d'eau) + eau à 20°C.
- Au bout de 3 jours : transvaser chaque bidon dans un tonneau de 100 L, remplir d'eau et ajouter 4 kg de sucre (diluer le sucre avant de mettre le pied de cuve)
- Attendre 10 jours et le mélange est prêt. Dosage : 100 L de kéfir de sucre pour 60 tonnes de matière verte.

BASES DE KÉFIR

KÉFIR DE SUCRE

- Mélanger 100 g de grains de kéfir avec 1 litre d'eau et 40 g de sucre en poudre. Couvrir et entreposer à 20°C minimum, pendant 2 jours.
- Pour développer la production : prendre 1 L de cette base et la mélanger dans 5 L d'eau avec 200g de sucre. Couvrir et entreposer à une température minimale de 20°C pendant 2 jours.

KÉFIR DE LAIT

La recette est la même. On substitue simplement l'eau par du lait.

QUI CONTACTER ?

MARION ANDEAU

Conseillère technique élevages

07 63 21 67 38

m.andreau@bionouvelleaquitaine.com



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

CE DOCUMENT A ÉTÉ RÉALISÉ
AVEC LE SOUTIEN DE



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Pour en savoir plus :

- BOURGEOIS S. Le kéfir pour hygiéniser le tube digestif des veaux, 11/08/2020
<https://www.reussir.fr/bovins-viande/le-kefir-pour-hygiener-le-tube-digestif-des-veaux>
- CROUZOLON J. Le Kéfir artisanal, fiche technique 2018, Alterelev
- LAVELLE C. Qu'est-ce que le kéfir, et d'où vient-il ? Consulté le 11/12/24
<https://www.mnhn.fr/fr/qu-est-ce-que-le-kefir-et-d-ou-vient-il>