

LE VINAIGRE CONTRE LA COCCIDIOSE

Le vinaigre est un produit tout à fait naturel qui trouve, ou qui doit trouver sa place, dans la "pharmacie" de nos élevages.

Couramment, pour traiter les coccidioses de nos lapins, nous avons recours à ce que nous appelons des " anticoccidiens ".

Ces " anticoccidiens " sont des produits vétérinaires qui se révèlent être relativement efficaces dans le traitement des coccidioses que chaque éleveur que nous sommes est amené à rencontrer.



Les coccidioses les plus couramment rencontrées sont :

La coccidiose hépatique (traces de petits kystes blanchâtres sur le foie), non mortelle et qui a un effet, réellement, néfaste sur le développement de nos sujets (réduction de la croissance); la coccidiose intestinale, très souvent mortelle et qui se traduit par de fortes diarrhées.



L'éleveur devant ce genre de problèmes, se tourne, tout naturellement, vers son vétérinaire, un vétérinaire qui aura tôt fait d'identifier la cause de ses soucis. Il préconisera des anticoccidiens qui, très vite, viendront à bout de la plus tenace des coccidioses.

Le problème que pose ce genre de médication est, en fait, un problème d'accoutumance. L'éleveur au bout d'un à deux ans d'utilisation de ce genre de produit, risque donc, que

dis-je, risque, à coup sûr (l'expérience le prouve), de se retrouver à la case départ, la seule solution pour lui étant, alors, de retourner voir son vétérinaire.

Celui-ci viendra à lui prescrire de nouveaux produits à base de sulfamides ou je ne sais quelle substance ; enfin ce qui est certain, c'est que l'éleveur aura tôt fait de se consoler, en se disant que, finalement, il fait au moins vivre, honorablement, son vétérinaire !

Bien évidemment, l'éleveur se doit de trouver une autre alternative à ses problèmes. Cette alternative a un nom, cette alternative répond au nom de : **vinaigre**.



La coccidiose est en fait une flore microbienne qui ne peut, réellement, se développer que dans un milieu peu acide.

L'astuce, pour l'éleveur, va donc consister à acidifier le milieu intestinal de ses animaux.

Rappelons, pour mémoire, que le lapin a près de 4 mètres d'intestin et que dans ces conditions, le problème d'une bonne acidification du milieu intestinal est tout naturellement posé.

Il faut aussi savoir que, sans exception aucune, tous les lapins ont la coccidiose. Devant cette affirmation je pense que nous ne pouvons pas, nous ne pouvons, nous ne devons plus parler de " maladie ".



La coccidiose, les coccidioses font partie intégrante de notre animal favori.

La femelle au travers de la lactation immunise temporairement ses lapereaux. En fin de lactation c'est à dire vers 3 à 4 semaines, les éleveurs remarquent, bien souvent, que

leurs lapereaux présentent des signes de diarrhée. Cette diarrhée est bien souvent la traduction de la coccidiose.

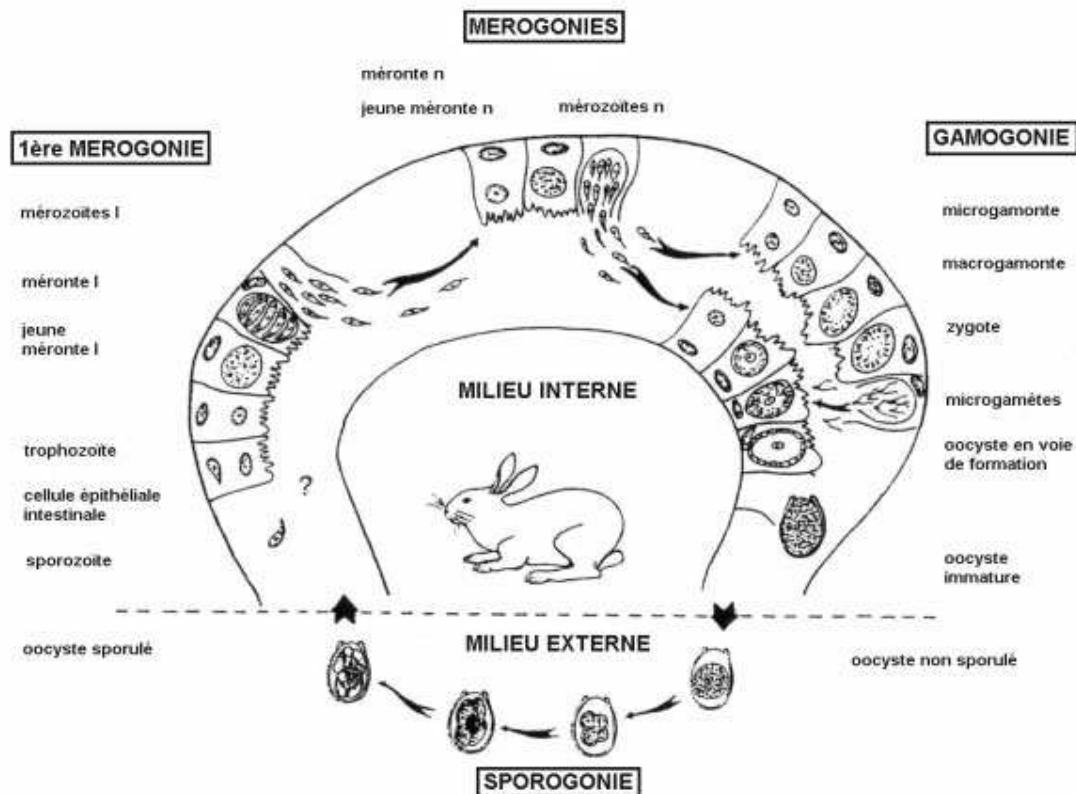
Dés l'âge de 3 semaines, il faut, donc, appliquer, en quelque sorte, un "traitement" qui, puisque nous n'avons pas à faire à une maladie, n'est en fait, à mon sens, qu'un correctif alimentaire ; ceci à l'instar des vitamines.

Pour cela, chacun de nous se doit, donc, de donner du vinaigre à ses animaux.

En appliquant ce correctif alimentaire, dès l'âge de 3 semaines, alors que la femelle est encore avec ses lapereaux, présente un énorme avantage ; sans trop le savoir nous faisons d'une pierre, deux coups : nous apportons ce correctif alimentaire aux lapereaux, mais nous l'apportons, aussi, à la femelle reproductrice.

Peu à peu, en pratiquant de la sorte, nous allons assainir le milieu intestinal de la femelle reproductrice. Elle ne rejettera que très peu de kystes ou oocystes.

Les kystes ou oocystes rejetés dans les excréments de la femelle reproductrice ne sont pas infectants ; ils le deviennent après au moins 48 heures passées dans le milieu extérieur dans certaines conditions de chaleur et d'humidité, en donnant des kystes "sporulés" (reproduction par spores) infectants et donc capable de se développer, à nouveau, dans l'intestin de l'animal qui l'absorbe. Un seul oocyste peut donner plusieurs dizaines de milliers d'oocystes infectants.



Pour en revenir au vinaigre, on peut affirmer que tous les vinaigres sont bons.

Mais quitte à donner du vinaigre il est toujours préférable de cumuler les avantages et l'idéal, le summum des vinaigres est celui dit de **cidre**, suivit par celui dit de **vin**, tous deux contenant de l'acide acétique dilué, fort utile au développement des lapereaux.

L'acide acétique, acide organique de formule CH_3COOH , est le membre le plus important de la famille des acides carboxyliques. Il joue avec ses dérivés un rôle essentiel dans de nombreuses synthèses et dégradations biologiques accompagnant le métabolisme des aliments et la formation des tissus. Le vinaigre contient aussi une multitude d'oligo-éléments essentiels ainsi que des vitamines. Le vinaigre de cidre, par exemple est bourré d'acides aminés essentiels et d'enzymes salutaires.

La formation de ces protéines complexes a lieu pendant la fermentation. En fait, le vinaigre est un liquide acide qui est fait à partir du vin, du cidre, de la bière (ou de la plupart des boissons modérément alcoolisées) suite à une fermentation acétique.

C'est-à-dire que l'alcool se mélange à l'oxygène contenu dans l'air. Puis l'alcool "disparaît" ; il se transforme en acide acétique et en eau.

L'acide acétique est ce qui donne au vinaigre ce goût caractéristique âpre et piquant. La fermentation acétique qui produit le vinaigre est due à un micro-organisme minuscule, le bacille du vinaigre.

Cette bactérie est naturellement présente partout dans l'air.

Entre toutes les sortes de vinaigres, le vinaigre de cidre contient à lui seul plus de trente éléments nutritifs importants, une douzaine de minéraux et plus d'une demi-douzaine de vitamines et acides essentiels ainsi que plusieurs enzymes. De plus, il contient une bonne dose de pectine, ce qui est bon pour le cœur.

La composition exacte d'un vinaigre dépend de ce dont il est fait.

Même le vinaigre de cidre varie en fonction de la variété de pommes utilisée et de leur état.

C'est une des raisons pour lesquelles les hommes de science médicale ne savent pas toujours pourquoi ou comment le vinaigre favorise la guérison.

Ils savent en tout cas que c'est à la fois un antiseptique (il tue les microbes qu'il touche) et un antibiotique (il contient des bactéries qui sont les "ennemies" des micro-organismes infectieux).



Le vinaigre se révèle plus efficace à détruire les bactéries que certains produits du commerce.

Le vinaigre de cidre est très semblable aux substances chimiques sécrétées naturellement dans l'estomac. C'est pourquoi on l'a traditionnellement vanté de pouvoir faciliter la digestion.

On pense donc que s'il facilite la digestion, une amélioration du métabolisme devrait en résulter.

D'autre part beaucoup considèrent que le vinaigre est capable d'attaquer et de tuer les bactéries nuisibles ayant envahi le tube digestif. Ce qui peut diminuer les risques de toxémie et autres infections sanguines.

Il faut aussi savoir que le vinaigre aide à digérer la cellulose. Un rapport traitant de l'aptitude du vinaigre à tuer les bactéries se trouvant dans les légumes comestibles, mentionne : "... une solution de vinaigre pendant un quart d'heure exerce un effet bactéricide prononcé contre cet organisme.

L'Université d'Addis-Abeba, en Ethiopie, rapporte qu'elle est en train de tester le vinaigre pour détruire les parasites des aliments. Les résultats préliminaires obtenus indiquent que le vinaigre détruit ces parasites plus rapidement que tous les autres moyens testés !

Historiquement, les infections du visage, des oreilles et des yeux se traitaient avec une solution de vinaigre et d'eau.

Les médecins sont en train de considérer la possibilité de traiter certaines infections oculaires avec du vinaigre dilué.

En ce moment même, il est utilisé comme désinfectant hospitalier. Par exemple, à l'hôpital de Yale-New Haven, les infections oculaires postopératoires étant devenues un problème, leur Service Bactériologique l'a résolu avec du vinaigre ordinaire. Les lavabos où les chirurgiens se brossent les mains avant une opération furent régulièrement nettoyés avec une solution de 0,5% de vinaigre ordinaire.

Le vinaigre s'est avéré plus efficace à détruire les bactéries que le produit du commerce qu'il a remplacé.

L'éleveur peut aussi donner du vinaigre d'alcool, coloré ou non, qu'il soit à 6 ou 8 degrés. Le choix de l'éleveur, en matière de vinaigre, réside en fait dans des histoires de coût.

Ce vinaigre est à donner à la dose de **45 cm³** par bouteille plastique de **1,25** litre de plus, cela va plus vite, à doser, en remplissant d'eau cette bouteille et en laissant en partie haute de celle-ci, un espace libre d'une hauteur de 6 cm à partir du goulot de cette bouteille que vous complerez par le vinaigre.



En fait, le dosage préconisé est celui actuellement utilisé dans mon élevage, un dosage

apparemment satisfaisant (les animaux ne présentent plus aucun signe de diarrhée) ; un dosage obtenu au fil des ans.

Dans mon élevage, les lapereaux commencent à boire ce breuvage, à l'âge de 3 semaines et jusqu'à l'âge de 4 mois.

Il est important de donner cette boisson, à base de vinaigre, de façon continue, pendant les 5 premières semaines de " traitement ", c'est à dire jusqu'à ce que le lapereau ait atteint l'âge de 8 semaines.

Le sevrage étant intervenu à l'âge de 6 semaines.

Vous pouvez suspendre ensuite ce "traitement" une semaine par ci, une semaine par là et vérifier, tout à loisir, l'efficacité de ce breuvage : absence de diarrhée.

De plus, si vos lapereaux sont sur paille et pour éviter tous problèmes de contamination entre sujets, il est fort judicieux d'utiliser le **superphosphate**.

Ce **superphosphate** qui, lui aussi, est un produit acide, complète, de façon significative, la prophylaxie de la coccidiose, la prophylaxie des coccidioses.

Le mot prophylaxie étant, je le reconnais, sans doute, un mot un peu fort, puisque celui-ci, dans sa définition, indique qu'il vise à protéger contre une maladie ou à prévenir celle-ci et que j'ai indiqué, précédemment, que ces coccidioses ne sont à mon sens, aucunement, des maladies.

Daniel NOLD

Support de référence : le Livre du Vinaigre d'Emily Thacker

