

L'année 2016 se termine avec une demande importante de lait de chèvre de la part des laiteries. Mais, malgré un prix qui est remonté, peu d'éleveurs s'installent ou augmentent leur production. Cela devrait faire prendre conscience à la filière caprine que, sans vision à long terme avec des prix rémunérateurs pour les éleveurs, on ne retrouvera pas la confiance. Quand on s'endette sur quinze ou vingt ans et que l'on a une visibilité sur deux ou trois ans sur le prix du lait, et encore s'il n'y a pas de retournement des marchés, il est difficile de s'engager. Malgré tout, nous devons tout faire pour installer ou conforter nos élevages caprins. C'est pour cela aussi, que nous avons développé la valorisation de la viande de chèvre, et c'est aussi pour cela que nous travaillons sur les chevreaux à travers diverses manifestations: la fête du Picodon, ou la foire du Dauphiné de Romans, afin de faire découvrir ou redécouvrir cette viande que l'on a très longtemps laissée de côté.

D'autres actions sont également menées avec le PEP caprin et d'autres organismes afin de redonner de la valeur ajoutée aux chevreaux.

Bien sûr, cela n'avance jamais assez vite, mais une dynamique s'est mise en place.

Nos formations ont été assez suivies sur les thèmes proposés, les aspects fromagerie et surtout diversification sont toujours très appréciées, malheureusement, la fabrication n'est pas toujours un long fleuve tranquille et quand les problèmes arrivent, nous sommes souvent démunis; c'est pour cela que nous avons souhaité faire une formation sur les accidents de fabrication. Malgré tout, si vous rencontrez des problèmes, n'hésitez pas à nous solliciter, c'est notre rôle de vous accompagner.

Je vous souhaite ainsi que le conseil d'administration et les salariées du syndicat caprin d'excellentes fêtes de fin d'année à vous et vos proches.

Christian NAGEARAFFE

## S o m m a i r e

- Rappel GBPH P 2
- Cap'Inov P 3
- Rendement Carcasse p 4
- Mono Traite p 6
- Formations p 8
- Étiquetage p 10
- P'tites Annonces p 12



# Rappel

## Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Le GBPH pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers **s'adresse à tous les producteurs fermiers.**

Les trois espèces laitières : bovin, ovin et caprin sont traitées dans le guide, de la production du lait à la commercialisation des produits.

Le GBPH a été validé en 2004 et il demeure l'outil privilégié pour la construction du PMS des ateliers laitiers fermiers et petits ateliers, quel que soit leur statut sanitaire (**agrément, dérogation à l'agrément ou remise directe**).

Vous devez faire **régulièrement une actualisation de vos pratiques et des fiches techniques**  
Il doit être disponible en permanence avec **vos résultats d'autocontrôles** sur les 4 germes.  
(Listeria monocytogenes, Salmonella spp., Staphylococcus aureus et E.coli).

Pour ceux qui sont équipés d'internet vous pouvez retrouver les protocoles à suivre sur [www.scaprin26.com](http://www.scaprin26.com)  
onglet : **LE SYNDICAT**  
**allez sur.** Élevage Fromagerie et à la fin de page vous avez tous les PDF nécessaires

**N'oubliez pas que vous pouvez faire appel à nous pour vous aider à mettre à jour vos documents ou pour faire le point en fonction de vos besoins par rapport à votre situation.**

Ce message a un air de redite mais au final...il semblerait que non...



Le 22 et 23 novembre dernier, une délégation du Syndicat Caprin (Christian Nagearaffe, Président, Damien Brunet et moi-même) s'est rendue à Capr'Inov, le salon professionnel de la filière caprine. Nous voilà partis sur les routes de France, direction Niort pour découvrir les dernières nouveautés en élevage de chèvre.

Au niveau matériel, c'est riche : les brosses rotatives qui permettent aux chèvres de se gratter, les divers systèmes de traite avec décrochage automatique, les louves, et les nombreuses maisons d'aliments et de semenciers en sainfoin, trèfle, luzerne et prairies multi-espèces.

Ce salon, vitrine de la filière caprine met plus en avant les modèles d'élevage du grand ouest, les élevages laitiers avec de gros troupeaux. En tant que fromagers fermiers, on ne s'y reconnaît pas forcément, notamment parce qu'il y a peu d'exposants sur la matériel de fromagerie. Malgré cela, nous avons pu admirer quelques chèvres à faible effectif : Boer, Lorraine, Pyrénées, Poitevine...

Et les conférences organisées sur des thèmes très généraux telles que la transmission, l'actualité réglementaire en produits laitiers fermiers, le rôle et les missions de l'interprofession de la viande caprine et celles sur des thèmes plus techniques : préparation à la mise bas, insémination artificielle, mycoplasmes, s'adressent à tous les éleveurs.

Il est très intéressant qu'un petit syndicat comme le nôtre soit présent à ce salon, cela apporte une visibilité plus importante auprès des instances nationales telles que la FNEC, l'interbev et l'ANICAP : le Syndicat Caprin de la Drôme existe ! Et il est dynamique !

C'est aussi l'occasion d'échanger avec des chevriers de tous horizons. Généreusement accueillis sur le stand de la Fresyca, les chevriers Drômois et Ardéchois bien représentés autour d'une dégustation de viande de chevreau à la plancha. On a pu partager de la Tremblotte (conserves de chevreau en gelée) de l'EARL Gilibert, préparée par Troupéou, en présence de Jacky Salingrade, président de la FNEC.

Merci au stand des Chevriers de la Nouvelle Aquitaine Vendée qui proposait sur leur stand, notre livre de recettes «Laissez vous surprendre par la Viande de Chèvre»



Emilie BRUGIERE (Administratrice du Syndicat)





## Croisement Boer - Anglo Nubien

Désirée, notre chèvre Boer a été saillie par un bouc anglo-nubien en aout 2015. Merveille et Monsieur sont nés le 21 janvier 2016. Lorsque les chevreaux sont nés, nous les avons trouvés petits mais en fait ils avaient des poids plus que corrects, 3.5kg pour la chevrette et 4kg pour le mâle. Nous les avons pesés toutes les semaines pendant un mois. Le mâle a été laissé avec sa mère et la chevrette élevée avec nos autres chevrettes à la poudre de lait. Nous voulions laisser quand même 2 chevreaux à Désirée et nous avons réussi à lui faire adopter un petit mâle croisé alpin/anglo-nubien mais au bout de quelques jours une autre chèvre le lui a "volé", nous voulions voir quelle serait la différence de croissance entre 2 chevreaux de races différentes élevés sous la mère mais ça n'a pas été possible.

Nous avons pesé les 2 chevreaux toutes les semaines pendant 1 mois, puis seulement le bouc pendant le second mois.

Le 31 mars, soit à un peu plus de 2 mois, Monsieur pesait 21 kg. Pour arriver au même poids, il faut que nos alpins aient 3 mois environ. Les Boers ne sont pas conformés de la même façon que les alpins, ils ont plus une forme de brebis, plus courts sur pattes que les autres races de chèvres et plus "ronds" aussi.

Désirée a eu du lait pendant environ 3 mois puis elle s'est tarie même si elle laissait son chevreau téter encore régulièrement, même si elle n'avait plus de lait!

L'intérêt pour nous serait d'avoir quelques chevreaux croisés à la croissance rapide pour nous permettre de faire un peu de transformation (plats cuisinés pour l'instant et peut-être plus de choses dans l'avenir).

Quand aux animaux en race pure, nous allons essayer de les vendre pour la reproduction, enfin les mâles dans un premier temps, car nous allons garder les premières chevrettes!

Nous venons d'acquérir une chevrette et un jeune bouc en race pure, la chevrette est née en mai et le bouc en janvier. En aout de cette année, Désirée a été inséminée en race pure, nous avons pu avoir une dose par Capgènes. Lors de l'échographie, nous avons vu 2 chevreaux, mise-bas prévue autour du 17 janvier! Nous sommes impatients de voir comment vont être les chevreaux!



Céline BRES  
Pour le GAEC de brette Vieille



### Croisement Boer - Saanen

Après une visite d'éleveurs de chèvres Boers, sur notre exploitation, nous avons voulu essayer de faire du croisement de races.

Pour la saison 2016 sur notre exploitation, l'EARL GILIBERT, 15 chèvres Saanen ont été inséminées avec des boucs Boer . Notre volonté est de faire des croisements de Saanen laitières avec un bouc Boer pour améliorer nos cabris gras morphologie viande et qualité de la viande de chevreau.

En gardant cette année des chevrettes croisées Boer et en les inséminant avec des Boers en 3 générations nous pourrions avoir un bouc presque Boer sachant que le gène viande s'exprime beaucoup plus vite que celui du lait.

Nous ne voulions pas acheter un bouc de race Boer à cause des problèmes sanitaires, nous n'achetons jamais de bouc quel qu'il soit.

Sur 15 chèvres inséminées Boer le 24/06/2016, le 2/08/2016 à l'échographie seulement 8 étaient pleines. Le 18/11/2016 les mises bas sur les croisements ont commencé . Nous avons eu 16 « cabris F1 » : 12 mâles et 4 femelles

Ils sont très beaux 6 ou 7 sont vraiment typé Boer tête marron et grandes oreilles pendantes, corps très trapu, poil doux; les autres sont moins marqués. Ils ont un caractère proche du mouton, ce sont les premiers aux tétines, ils ne laissent pas la place aux autres, ils sont très joueurs et familiers.

Les poids de naissance vont de : 2,5 et 3kg pour les triplets, jusqu'à 5,2kg , pour le suivi du poids ils ont un GMQ de 197 g, mais ils sont trop jeunes pour donner une conclusion!..... à suivre dans le prochain numéro une courbe vous sera présentée.

Nous pourrions comparer le cabri issu de croisement dans environ 2 mois.

Pascal, Benoît , et Isabelle GILIBERT



âge	9 j
poids moyen	5.9 kg
GMQ moyen	197 g/j

Merci aux 2 exploitations d'avoir bien voulu communiquer leurs résultats et leurs ressentis

**A suivre ....**



# Monotraite

## Pour se dégager du temps. Ne traire qu'une fois par jour attire de nombreux éleveurs

Au-delà du temps gagné, c'est surtout une astreinte qui disparaît. C'est l'organisation du travail qui peut être revue : on peut commencer une tâche l'après-midi sans se soucier de la traite du soir. C'est aussi la vie familiale et sociale qui peut retrouver un peu de place...

Une perte variable en fonction du potentiel des chèvres

Traire qu'une fois, pourquoi pas, mais comment évaluer la perte de lait ? Ce fut une question centrale de la formation organisée par le Syndicat Caprin à Divajeu le 21 novembre.

A la ferme du Pradel, une perte de 15 % de lait a été enregistrée en moyenne. Alain Pommaret, technicien à la ferme du Pradel alerte sur la variabilité entre les élevages. On remarque que finalement, ce sont avec les chèvres ayant un fort potentiel laitier que les pertes (en %) sont moins importantes.

Quant aux primipares, les pertes sont plus élevées la première année de lactation; mais dès la deuxième année, on estime qu'elles ont rattrapé leur potentiel de départ.

Afin de limiter la perte de lait, passer en monotraite sur la deuxième moitié de la lactation est une piste à explorer. C'est celle qu'a choisie, l'éleveur visité à l'occasion de cette formation : *« J'ai fait un essai, d'abord deuxième partie de lactation, ça m'a bien convenu ».*

«Alors, l'année d'après, je me suis lancé pour la monotraite toute l'année mais j'ai eu trop de perte à mon goût. Du coup, maintenant je passe en monotraite à partir de début juillet donc après 5 mois de lactation».

Ce que l'on retient de cette journée, c'est que la chèvre est un animal qui s'adapte. Certains éleveurs pratiquent la monotraite pendant une période de deux mois pour faire face à une charge de travail importante, et repassent ensuite en bi-traite.

Faire varier les amplitudes entre les deux traites peut être aussi une solution pour revoir son organisation. Alain Pommaret témoigne : *« on peut s'éloigner du 12h-12h, notamment pour faire face à des chantiers importants. J'ai vu des éleveurs traire à 15h00 de l'après-midi notamment lors des périodes chaudes pour profiter des créneaux du soir pour le pâturage ».* Apparemment, jusqu'à une amplitude de 15h00/9h00 entre les deux traites, la perte laitière est quasiment nulle, par contre les taux (TB et TP) seront très différents entre les deux traites».

On entend parfois dire qu'en monotraite, il y a moins de lait, mais plus de rendement fromager.

C'est peut-être vrai pour certaines fermes, mais les essais au Pradel montrent que l'augmentation du taux protéique est liée à l'augmentation des protéines solubles. Alain Pommaret conseille : *« Pour prendre une décision, il vaut mieux être prudent, et partir sur le fait que le rendement ne sera pas plus élevé ».*



La santé mammaire : rester vigilant !

La Ferme du Pradel n'a pas trouvé de différence significative sur la concentration cellulaire sur les adultes, mais un niveau sensiblement plus élevé sur les primipares lorsque la monotraite est appliquée dès la mise bas. « On n'a pas vu de différence sur les mammites cliniques, explique Alain Pommaret, mais il faut être prudent, cela n'améliore pas les conditions sanitaires : il faut rester très concentré au moment de la traite : on est moins réactif, on ne voit les chèvres plus qu'une fois par jour, au quai de traite ».

Certains éleveurs font remonter l'apparition de quelques mammites, d'autres n'ont pas observé ces phénomènes. Il est vrai qu'il y a une certaine appréhension de voir les mamelles très tendues, un certain inconfort des fortes laitières. Mais les mamelles et les mammites n'ont jamais explosées !

Au niveau alimentation, il est conseillé de maintenir le même niveau d'alimentation et de maintenir le repas de la traite supprimée, notamment en distribuant les concentrés en deux fois. Des études en vaches laitières montrent qu'ajuster le niveau de concentré au niveau de production accentue les chutes, car on pénalise les meilleures laitières. Conclusion : il n'y a pas tellement d'économies à réaliser sur les concentrés.

En monotraite, le temps de la traite restante est bien plus long, estimé à 30% plus long. Mais globalement, les éleveurs qui sont en monotraite ne retourneront jamais en arrière !

### Quelques repères

Production laitière	Baisse entre 15 et 20 % Tendance : baisse moins prononcée sur les fortes productrices
Condition de travail	Gain de 1h00 en moyenne par jour Une astreinte en moins par jour
Durée de traite	Augmentation moyenne de 30 %
Alimentation	Il est conseillé de maintenir le même système d'alimentation Éviter de distribuer plus de 400 g de concentré en une fois Possibilité d'augmenter le temps de pâturage
Technologie fromagère	Pas de changement entre les laits Impossible de faire de la pré-maturation Vérifier capacité de stockage et de refroidissement



### Comprendre et résoudre ses problèmes de caillage à l'affinage

C'est un mélange de nouveaux et «d'anciens éleveurs» qui ont pu échanger sur leurs problèmes rencontrés durant l'année.

Beaucoup de dialogues autour de la table durant ces 2 jours, où tout éleveur peut se rendre compte que travailler du vivant reste par moment source de questions diverses et variées, cela malgré parfois les années d'expérience



Entre les 2 journées, un essai de flores présentes ou pas dans les fromageries a été fait par les éleveurs...en voici quelques retours (photo ci contre)

Ce test est effectué avec du St Moret pour évaluer l'ambiance des locaux et définir l'origine des problèmes des flores de vos fromageries

Il met en évidence l'origine d'une contamination de flores. Ces contaminations peuvent être diverses sur une exploitation, l'objectif du test est de trouver des pistes pour mettre en place l'action corrective correspondante.

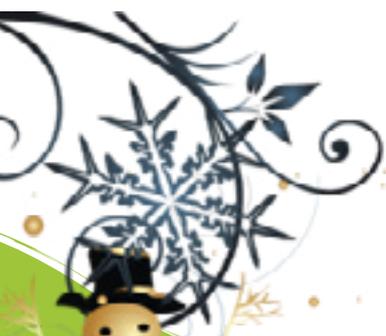
N'oubliez pas qu'une fiche téléchargeable décrit cette astuce sur le site du PEP.

### Diversification fromagère: Pâtes Pressées ...Pâtes Molles...

Cette formation s'est adressée aux éleveurs qui ont envie de diversifier leur gamme ou plutôt de s'orienter sur une fabrication un peu atypique de notre région afin de se démarquer de ses voisins.

Cette formation avait pour but de faire des essais grandeur nature entre les 2 jours de formations avec comme soutien pédagogique un tutoriel sous forme de vidéo réalisé spécifiquement pour cette occasion.

Quelques semaines ont séparé les 2 journées, et les éleveurs s'en sont donné à cœur joie avec des essais très concluants et prometteurs ..encore quelques petits paramètres à changer ou pas ...



# remportent le succès

## Yaourt et Desserts Lactés



Inutile de dire que cette formation attire les plus gourmands d'entre vous et donne des idées.

Depuis cette journée, la gamme de produits s'élargit chez des éleveurs.

Des dégustations sans limite ont conclu ces essais.... Avec des commentaires d'éleveurs tels que:

*« Je vais essayer un peu tout ça. Cela permet d'avoir des idées : panacotta, flan aux œufs, j'aimerais proposer d'autres choses que du fromage, notamment dans un marché de producteurs chez l'habitant où les gens viennent acheter, mais aussi se restaurer sur place »*

*« Enchantée, ça donne plein d'idées pour les desserts pour l'accueil à la ferme. Ce qui m'intéressait, c'était d'avoir les retours sur les goûts des crèmes fabriquées, c'est génial de pouvoir déguster ! »*

*« J'étais venue chercher les informations sur la réglementation, et toute la partie techno : c'est parfait »*

## Cosmétiques à base de lait

Une belle découverte pour les éleveurs présents : la saponification à froid est un procédé qui respecte les matières premières utilisées comme le lait, et les autres graisses : associées à des huiles essentielles, les produits ont une belle qualité. Les participants étaient enchantés de fabriquer en direct des savons.

La deuxième journée, moins ludique étudiait le cadre réglementaire : même si cela demande de faire des démarches administratives plus ou moins lourdes, il est possible de faire ses savons à la ferme. !

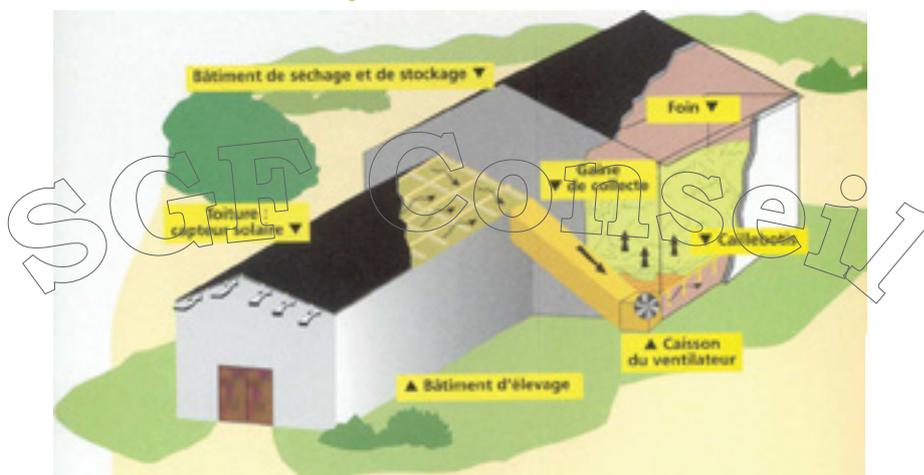


## Séchage en grange

Suite aux 2 journées très riches de renseignements techniques, économiques et agri environnementales organisées le 12 et 13 décembre et à la demande de plusieurs éleveurs présents nous vous proposons des visites d'installations finies et en cours, accompagnées et commentées par Yann CARRIER, SGF conseil sur le département de la Loire.

Si des éleveurs qui ne faisaient pas parti du groupe initial veulent y participer, n'hésitez pas à nous contacter pour faciliter l'organisation de la logistique

### Journée prévue le 06 février 2017



SGF Conseil  
– Yann CARRIER –

## Valoriser ses Cabris ... un revenu supplémentaire

Elaborer des **recettes créatives** relevant les saveurs de la viande de cabri et valoriser un **produit innovant** en **circuits courts** avec une DLC longue

Au programme :

- assemblage des assaisonnements et des accompagnements
- dégustation des plats réalisés
- mise en bocaux des recettes choisies par les éleveurs
- réglementation et valorisation des plats cuisinés en bocaux

#### Intervenants :

Alain BERNE (Cuisinier, Meilleur Ouvrier de France)  
Morgane CADARIO (Responsable de Troupéou)  
Valérie BEROLLE (Technicienne Syndicat Caprin)

### Journées prévues le 17 et 26 janvier 2017



### Étiquetage nutritionnel:

#### Une dérogation possible pour les produits laitiers fermiers :

Vous êtes nombreux à nous interroger sur la question de l'étiquetage nutritionnel de vos produits.

L'étiquetage nutritionnel découle de la mise en œuvre des normes européennes sur l'étiquetage **INCO** (information consommateurs) règlement européen n°1169/2011 paru au JO UE le 22 novembre 2011.

La norme prévoit notamment un affichage obligatoire de la déclaration nutritionnelle pour les denrées préemballées à partir du 13/12/2016.

Nous savions déjà, d'après le texte, que :

- l'étiquetage n'est pas obligatoire pour les denrées non préemballées (ex : fromage vendu à l'unité et emballé devant le client),
- l'affichage de valeurs moyennes est possible,
- et surtout, que le texte européen avait prévu une dérogation possible pour les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités de produits au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

C'est sur ce dernier point que l'**Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers (A.N.P.L.F)** a demandé plus de clarté et a interpellé la **DGCCRF**.

Nous sommes encore en attente du texte officiel mais compte tenu du fait que nous avons maintenant dépassé la date du 13/12/16 il nous paraît indispensable de vous transmettre le résultat de nos échanges.

#### **Il serait possible de déroger à l'étiquetage nutritionnel, pour des produits préemballés, dans les conditions suivantes :**

- **produits fermiers ou artisanaux vendus localement, directement au consommateur (marché, vente à la ferme, AMAP, ...) ou avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final (ex : détaillants, restaurant,...) et grandes surfaces livrées en direct**
- **dans un rayon de 100 km autour du lieu de production**
- **pour les micro-entreprises : entreprises de moins 10 salariés et un chiffre d'affaire < 2 millions d'euros**

#### **ATTENTION : Il faut bien remplir les trois conditions à la fois pour que la dérogation s'applique !**

##### **Quelques précisions supplémentaires, pour bien comprendre :**

- C'est le circuit des produits qui compte. Dans le cas de la grande distribution, même si on est référencé nationalement, on bénéficie de la dérogation si on livre chaque magasin et que les produits ne passent pas par la centrale
- Si on livre à un grossiste, qui lui, redistribue les produits à d'autres magasins, même locaux, il n'y a pas de dérogation
- En résumé : pas de dérogation dès qu'il y a plus d'un intermédiaire dans le circuit des produits entre le producteur et le consommateur

##### **Pour les producteurs fermiers qui ne rentrent pas dans l'un des critères de la dérogation, l'administration tient à préciser qu'elle ne sera pas très exigeante quant à la précision des valeurs annoncées sur les étiquettes et qu'il y a plusieurs moyens de satisfaire à ces obligations, sans passer nécessairement par les analyses :**

- à l'aide des tables Ciqual sur lesquelles sont indiquées la plupart des produits AOP ou IGP, par exemple, ou d'autres produits bien définis : beurre, yaourt, ...
- en réalisant quelques analyses en commun, lorsqu'il s'agit d'un produit couramment fabriqué dans une zone déterminée
- etc.

Nous n'avons toujours pas la confirmation officielle de ces informations mais nous vous invitons à considérer ces points comme acquis. Il s'agit de faire bloc pour être sûr que l'administration ne revienne pas sur ses promesses. **Nous invitons donc nos adhérents concernés à ne pas réaliser d'analyses nutritionnelles ni modifier leurs étiquettes s'ils peuvent rentrer dans le cadre de cette dérogation.**

Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers  
54 avenue Roger Salengro 62 223 ST LAURENT BLANGY  
anplf.info@gmail.com

**N°01/12**

Cherche dans un rayon d'une 100aine de km autour de Luc en Diois :

- un silo à grain étanche pour un stockage de céréales en extérieur. Capacité souhaitée de 6 à 12 m3.

- une longueur de cornadis automatique caprin de 8 chèvres sur 2.50 m, avec auge

**04-75-21-66-05** (laisser un message avec coordonnées ou par mail: pauline.perdrix@gmail.com)

**N°02/12**

Vends vitrine réfrigérée année 2000

dimension 1 mètre/2 mètres

vitres bombées - prix 900 E à débattre

**04 75 71 52 80 ou 06 07 37 04 65**

**N°02/12**

Vends 2 boucs Alpins de 2 ans et demi.

**06 25 37 47 41**

**N°04/12**

Vends 250 faisselles Picodons et 2 réparateurs: 1 inox de chez coquard 28 trous quinconces ,et un en alu 24 trous quinconce également .

vitrine réfrigérée HS avec groupe froid à changer.

**06.66.75.98.96**

**N°05/12**

Chevrettes et jeunes boucs à naître la deuxième 15aine de janvier, puis vers le 10 février et fin février-début mars. Issus d'IA en alpin, Saanen et peut-être en Boer. Issus de saillies naturelles en Alpin, croisés Provençales, croisés et croisés Anglo-nubens (de 50% à plus de 90% de sang anglo-nubien).

Élevage au contrôle laitier et Capgènes.

**06 07 34 89 23**

**N°06/12**

A réserver: Boucs alpins écornés ou non, issuent IA, croisement issue père A x mère B ou C, références sur demande (suivant le bouc recherché!) ou Gêne Avenir, à 15 jours ou sevrés.

A vendre chevrettes alpines écornées ou non (à dire rapidement...), née entre mi février et début mars, références sur demande

Elevage adhérent à Drôme conseil élevage, Capgène et Gén+.

**04 75 46 83 12**



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

Elles seront mises également en ligne sur notre site pendant 6 semaines.

<http://www.scaprin26.com/>

**ANNONCES PUBLICITAIRES**

Pour continuer à vous envoyer les lettres d'info gratuitement, nous proposons à des entreprises des encarts publicitaires

Tarifs pour les 4 parutions :

1/6 <sup>ème</sup> de page	180€
1/3 de page	250€
1/2 page en 4 <sup>e</sup> de couverture	350€

Mise en page : Valérie BEROUILLE

Impression : Imprimerie SOUQUET

Crédit photos : Fanny JORDA-INIGUEZ SYNDICAT CAPRIN 26



**Passez de Bonnes Fêtes**