



L'année 2016 a permis à la filière caprine laitière de se redresser avec un prix du lait qui a évolué favorablement et des charges qui ont un peu diminués. Malgré tout, il n'y a pas ou peu d'installation, la crise a laissée des traces et la confiance n'est pas encore totalement revenue.

L'évolution de Valcrest qui est devenue Eurial puis Agrial laisse quand même à penser que l'on perd en proximité et surtout dans l'objet même d'une coopérative ou l'on se demande à quel niveau les décisions seront prises et avec quelles orientations.

Cela me donne l'occasion de parler de la fromagerie des trois becs qui a obtenu une médaille d'or au concours général et que je félicite. Voici le parfait exemple qui nous démontre qu'avec de la volonté, on peut arriver à recréer de nouveaux outils qui répondent aux attentes des éleveurs.

Le programme régional sur les chevreaux nous permet de mettre en place des actions de promotion et de travailler sur la valorisation des chevreaux en circuits courts que ce soit en carcasse ou bien en plats cuisinés, l'expérience acquise par le syndicat sur la valorisation de la viande de chèvre nous permet de mener de manière efficace ces actions.

Nous continuons aussi les travaux avec le FIBL qui vient d'ouvrir une antenne sur le site de la MFR de Divajeu et à qui nous souhaitons la bienvenue.

Les missions du syndicat sont nombreuses et sont là pour vous accompagner dans votre métier et dans son évolution, en gardant toujours à l'esprit que nous devons avant tout répondre à aux besoins de nos adhérents,

C'est avec votre soutien et votre participation à nos travaux que vous contribuez à faire vivre votre syndicat.

Christian NAGEARAFFE

S o m m a i r e

- Les tarifs P 2
- Bilan 2016 P 3
- Les actions du Syndicat p 4-7
- Valorisation des chevreaux P 8-9
- Rappel Auto-contrôles p 10
- Formation GBPH p 11
- Géotrichum Poisseux p 12
- FIBL Antenne France p 13
- Concours de charcuterie p 14
- Futures Formations p 15
- Analyses Coprologiques p 16
- P'tites Annonces P 16

Les tarifs adhérents seront réservés aux éleveurs qui sont à jour de leur cotisation depuis plus de 3 ans consécutifs (à l'exception des nouveaux installés)..

Prestations	Adhérent	Non adhérent
Conseils techniques	une ½ journée gratuite	300€
Plan de fromagerie	100€	300€
Agrément sanitaire	150€	500€
Réalisation GBPII Individuel	150€	500€
Accompagnement diversification	100€	300€

A cela se rajoutent les frais kilométriques (aller-retour du bureau situé à la MFR de Divajeu au lieu de l'exploitation visitée).

Un devis vous sera envoyé après votre accord de principe et devra être retourné, signé et accompagné d'un chèque du montant.
(chèque encaissé après visite du technicien)

Après réception du chèque un rendez-vous, vous sera proposé.

Le Conseil d'Administration



l'année 2016, c'était..

de l'accompagnement technique

61 éleveurs accompagnés dans leurs questionnements techniques,
43 appuis techniques avec un déplacement sur le terrain.

de l'information et de la communication

Comme chaque année, nous avons diffusé la première lettre d'information (N°82) à l'ensemble des éleveurs caprins.

265 envois postaux et plus de 300 envois mail, pour la lettre d'info

Communication également à travers le site internet (scaprin26.com), en communiquant sur les actualités du Syndicat Caprin, mais en diffusant également les petites annonces des éleveurs.

65 publications sur la page Facebook

de la formation

14 sessions de formation organisées, représentant 23 jours de formations avec la participation d'une cinquantaine d'éleveurs ont participé à ces journées.

de la promotion de la viande de chevreau ou de chèvre

13 actions de promotion (SIA à PARIS, Tour de France, Bienvenue à la Ferme, Foire de Romans , Émissions Radio France Bleu Drôme Ardèche, Foire du Dauphiné, Capr'Inov.....=

Aromathérapie et phytothérapie

un forum d'échange sur notre site internet

Pour poursuivre la dynamique d'échanges entre les éleveurs sur leurs pratiques en phyto-aromathérapie, le Syndicat Caprin a mis en place une interface sur son site internet dédiée à la phytothérapie en élevage caprin avec un forum ouvert à tous les éleveurs caprins, ovins et bovins.

Partenariat avec le FiBL

Le Syndicat Caprin est venu en appui du FiBL pour la mise en place d'un essai sur la gestion du parasitisme avec des feuilles de chêne et de noyer.



Fromagerie

pour tous les fromagers (caprins, ovins, bovins...)

Conseille lors de visites sur le terrain

Conseille par téléphone

Assure l'interface avec la DDPP

Réalise votre plan de fromagerie

Réalise votre dossier d'agrément communautaire

Aide à la mise en place de votre GBPH

Met à jour votre agrément communautaire et votre GBPH

Accompagne pour réaliser une nouvelle technologie

Aide pour l'approvisionnement des collègues

Accompagne pour résoudre vos problèmes de fabrication



Problèmes Sanitaires sur les fromages

pour vous éviter d'être seul

Accompagne et soutien

Assure l'interface avec la DDPP

Met en place le plan d'intervention et les outils nécessaires



Valoriser la viande

pour développer une plus-value sur vos fermes

Réalise votre plan d'atelier de transformation ou de découpe multi espèces

Assure l'interface avec la DDPP

Met en place votre PMS

Conseille pour l'approvisionnement des collègues

Conseille sur les recettes

Fait connaître les produits aux consommateurs

Aide à la réalisation des étiquettes conformes

Réalise une étude économique pour valoriser vos chèvres de réforme et vos cabris



Appuis en Élevage

Conseille lors de visites sur le terrain

Conseille par téléphone

Monte votre dossier Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Exploitations Agricoles

Conseille en technique d'élevage

Conseille sur l'élevage des chevreaux

Accompagne l'agencement des bâtiments





Nos actions...

Actions collectives

pour développer et promouvoir la filière caprine



Aide à la structuration de la filière chevreaux de boucherie

Structure la filière viande de chèvre

Fait la promotion des produits caprins (viande et fromages)

Participe au PEP Caprin

Favorise le développement de la phytothérapie en élevage caprin

Collabore avec le FIBL pour la réalisation d'essais appliqués

Accompagne la mise en place des ateliers collectifs et assure l'interface avec la DDPP

Porteur de projet

pour vos idées de changements sur vos exploitations



Aide les personnes ayant un projet d'installation

Conseille sur la mise en place d'une nouvelle production

Conseille lors d'une reconversion

Réalise des études technico-économiques

Partage avec d'autres départements sur la filière viande

Informations et Formations

pour vous

Organise et anime des formations pour répondre à vos besoins

Veille sur les actualités réglementaires et de la filière

Publie une lettre d'info

Anime le site internet du Syndicat

Fait vivre une page Facebook

Assure une permanence téléphonique



Un Conseil d'Administration

pour

Vous représenter au Niveau National et Régional
(Commission viande caprine de la FNEC)
(Groupe régional viande caprine)

Servir d'interface avec la DDPP

Gérer le Syndicat et l'Équipe Technique

Rechercher des financements

Réprésenter la filière dans les différentes structures



Dans la lettre d'info 84 des éleveurs ont témoigné sur leur essai de croisements pour améliorer le rendements carcasses et à nous avons dit que vous aurez des nouvelles

Croisement Saanen-Boers

Voici des images pour des chevreaux issus de ce croisement

Une dégustation de cette viande a été faite à la plancha lors de la formation transformation chevreau et il en est ressorti que la viande est plus tendre que celle d'un cabri saanen



Poids naissance 4,25 kg	poids vif à 2 mois 21,50 kg	poids carcasse 13,60 kg
rdt carcasse 63,34%	poids épaule 1,17kg	poids gigot 1,79kg



IA Boer-Boer

Des nouvelles de Désirée ...Mise bas de triplets 2 femelles et 1 mâles

GMQ du mâle

Age	naissance	20 jours	30 jrs	80 jrs
Poids moyen	3 kg	8.3 kg	13 kg	25 kg
GMQ moyen	265 g/j	333 g/j	240 g/ j	275 g/j

Quelques chiffres

Grâce à un quinzaine d'éleveurs volontaires nous avons pu faire quelques moyennes, nous les remercions car sans eux, ils nous seraient difficile d'avancer dans la valorisation du chevreau

KG	Moyenne	Maximum	Mini
poids vif	16,92	22,75	10,50
poids carcasse	10,95	14,00	8,00
rendement carcasse	63,94	78,57	47,52

TTC	moyenne	Maximum	Minimum
prix vif	8,46	11,00	5,65
prix cabri entier	14,50	17,00	10,00
prix 1/2 cabri	14,29	15,00	13,00
gigot1	7,50	22,00	14,00
épaule	15,38	18,00	14,00

Plats cuisinés à base de chevreau.....Une formation à fort succès

Une dizaine d'éleveurs Drômois accompagnée par une éleveuse du Cantal et une de l'Ain (merci à elles pour leurs déplacements à chaque fois) ont participé à 3 journées autour de la valorisations du chevreau

La 1^{ère} journée, c'est déroulée à Hostun dans les locaux de Terre Gourmande, atelier d'Alain BERNE qui a créé 11 recettes ayant pour but de pouvoir faire des bocaux pour proposer des plats cuisinés en circuits courts

- A la moutarde à l'ancienne et au miel
- Couquelo de cabri
- A la Provençale
- Sauce au citron
- Sauce pain brûlé et petit pois
- Ail et safran
- Sauce à la bisque
- Blanquette à la fève Tonka
- A l'italienne
- Au chou et au fruits secs
- Aspic aux légumes

Les recettes ont été dégustées le jour même par les éleveurs, ils en ont sélectionnés 4 pour la seconde journée, ou 2 chevreaux ont été abattu à Die, et transformé et mis en bocaux par eux même dans l'atelier de transformation de Troupéou mise à disposition ce jour là.

Ail safran - Moutarde à l'ancienne - Sauce Citron - Sauce à la bisque.

La troisième journée était une dégustation des produits finis avec une grille organoleptique et après une demie journée plus studieuse avec des calculs de coûts de production, des réflexions communes sur les calculs des prix de vente, sans oublier la réglementation de ce style de produits.

Paroles d'éleveurs présents

Les trois journées étaient très enrichissantes, techniques (recettes avec les poids...) et précises, Alain et Morgane ont très bien répondu aux questions; nous attendons la réponse des consommateurs !!!»

«Cette formation si riche tant gustativement qu'en rencontre entre éleveurs et le monde de la gastronomie nous apporte une ouverture sur le devenir de nos chevreaux mais aussi permet une vraie réflexion sur le coût de sa valorisation»

Découverte de nouvelles recettes mais à simplifier pour faire en plus grande quantité!

Formation très enrichissante tant au niveau gastronomique, technique, qu'humain.

Merci à Alain Berne pour son accueil toujours aussi agréable et à Morgane de nous avoir prêté son labo.

Le travail d'équipe a permis de faire un maximum d'essais de recettes afin de pouvoir tester et décider, après la dégustation finale, lesquelles seraient les plus adaptées pour nos lieux de vente et public.

Ces essais nous auront décidé à en commercialiser prochainement





Auto contrôle

Les critères microbiologiques

Le lait, matière première, et les fromages au stade de leur mise en marché doivent faire l'objet d'autocontrôles qui sont sous la responsabilité du producteur.

**Les autocontrôles concernent tous les producteurs :
Agrés, avec dérogation d'agrément, et vente directe.**

Les auto-contrôles sont obligatoires **sur le lait et le fromage**

- **Sur le lait** pour les critères d'hygiène des process
Staphylocoques et E.coli
- **Sur les fromages**
Listeria : Absence dans 25g
Salmonelle : Absence dans 25g
Staphylocoque : dans la Drôme (analyse sur broya) = Résultat < 10 000 germes
E.coli : Non obligatoire mais recommandé < 1000 germes

En pratique :

Pour l'échantillon de lait :

Prélever le lait dans un flacon stérile qui peut être pris au Syndicat : Dénombrement des staphylocoques, E.coli

Pour les fromages lactiques :

Pour les Staphylocoques, E.coli, Salmonelle, Listeria : Prélèvement de 3 à 5 fromages entiers, âgés de J+2 à J+5 (J0 = date emprésurage)

Prendre 5 à 3 fromages d'un même lot de fabrication en prenant toutes les précautions d'hygiène (mains propres, pince ou autres ustensiles désinfectés).

Mettre chaque fromage dans un sachet stérile (ces sachets peuvent être pris au bureau du Syndicat)

Pour le « foujou » donner un échantillon dans un petit pot

Pour les fromages style tomme (pâte pressée) :

Prélèvement d'un échantillon de 100g minimum (ne pas enlever la croûte)

Pour les yaourts :

Faire un DLC et une recherche en entérobactéries

Et si non connaissance du pH faire un recherche en listeria

FAIRE UN AUTO CONTRÔLE POUR CHAQUE TECHNOLOGIE

Pour ceux qui sont équipés d'internet vous pouvez retrouver les protocoles à suivre sur

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...Et au vu du terrain, il semblerait que non...

Donc, pour toutes questions n'hésitez pas d'appeler au bureau 04.75.76.78.75

Formation au GBPH



Dates à retenir

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 votre statut sanitaire (**agrément, dérogation à l'agrément ou remise directe**).

Pour les personnes qui n'ont pas encore faite cette formation ou pour ceux qui ont besoin de se la remémorer, exceptionnellement une formation GBPH va être organisée en fin du 1er semestre 2017,

Si vous êtes intéressés inscrivez vous, car cette formation ne sera plus organisée tous les ans.

Construire une démarche qualité en production fromagère fermière

Cette formation se déroulera **à la MFR de Divajeu**, elle s'adresse à tous les producteurs de fromage fermiers

le LUNDI 26 JUIN et le LUNDI 3 JUILLET 2017

L'inscription sera effective à la réception d'un chèque de caution de 60 EUR, qui vous sera remis le premier jour de formation.

La formation sera gratuite

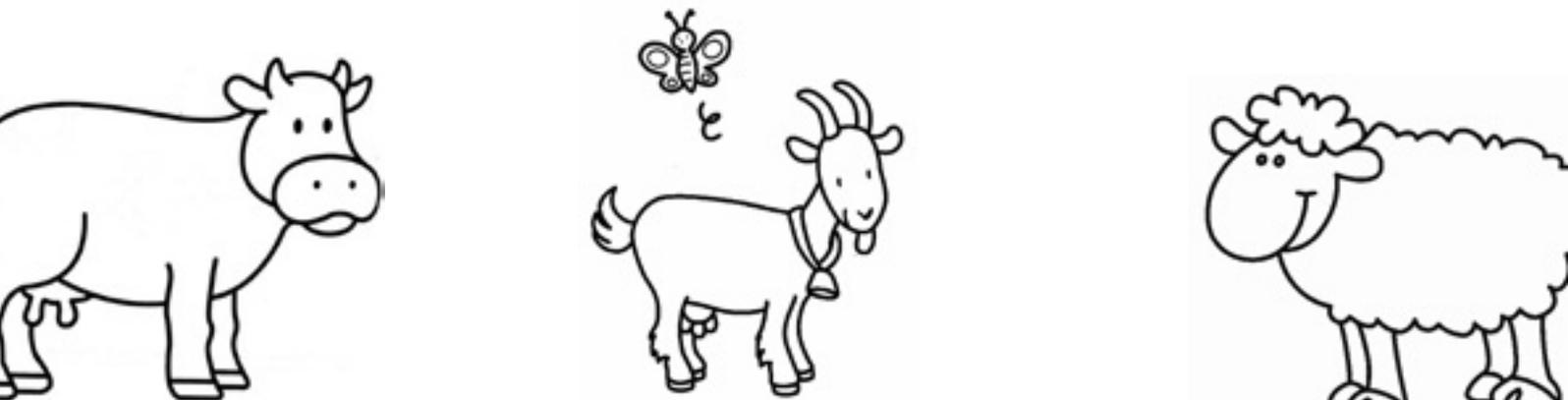
- Si vous êtes chef exploitant, conjoint collaborateur, cotisant solidaire à condition que vous soyez **à jour de vos cotisations MSA.**
- Si vous êtes en démarche d'installation : (Il faut être muni d'une attestation du point info installation, chambre d'agriculture, organismes publics qui soutient l'installation, de la copie de l'agrément du PPP signé par le Préfet).

Par contre, si vous êtes salarié : la formation est payante à hauteur de 180 EUR par jour.

Une grande partie de ces frais peuvent être pris en charge. Contactez-nous pour en savoir plus.

Pour tous les autres statuts, la formation est payante à hauteur de 180 EUR par jour.

Si vous ne pouvez pas assister à ces 2 jours collectifs (obligatoires) une formation individuelle est possible, se référer à la page 2 de cette lettre d'info.





Le «Géo poisseux»

Dans le cadre des études du PEP caprin, nous avons décidé, sur 2017, de nous pencher sur un problème de flore de surface des fromages lactiques.

Voici un descriptif du problème : la surface du fromage est recouverte de « **géo** » **mais poisseux**, filmant, huileux, avec des « picots », brillant, de sensation au toucher toujours humide, et une surface ayant du mal à sécher.

Le but de l'étude est d'aller mesurer des paramètres dans votre fromagerie, de mener une enquête exhaustive sur l'élevage-bâtiment, machine à traire et fromagerie pour trouver les causes et surtout à terme les remèdes à cette contamination.

Nous vous guiderons bien sûr pour la mise en place d'actions de résolution.

Si ce genre de fromage débarque sans prévenir dans votre fromagerie

(sur fromage lactique en caprin, bovin ou ovin, ne soyons pas restrictif sur l'espèce laitière)

Prenez contact avec nous au 04.75.76.78,.75 nous viendrons mener l'enquête !!

Merci pour vos futures contributions à l'avancée de la science fromagère.



FIBL Antenne France

En 2017, l'Antenne FiBL France a été créée, son siège social est sur la MFR de Divajeu. Elle y a installé ses bureaux ainsi qu'un laboratoire pour y effectuer les analyses liées aux expérimentations sur le territoire.

L'Antenne FiBL France a pour objectif de travailler au service de l'agriculture biologique du territoire français et drômois, en complémentarité avec les structures françaises de recherche et de développement agricole.

Ses domaines principaux de travail actuels sont : la santé animale des petits ruminants, le compost pour la santé des plantes et la qualité du sol, la biodiversité fonctionnelle (cas de la lavande), la viticulture.



L'équipe

Félix Heckendorn :

Chercheur spécialisé en parasitologie animale pour les ruminants.

Responsable de l'Antenne FiBL France.

Florence Arsonneau :

Ingénieure agronome.

Animatrice territoriale et développement des partenariats pour l'Antenne FiBL France.

Amélie Lèbre :

Ingénieure agronome.

Responsable du laboratoire, suivi terrain des expérimentations.

Le laboratoire :

L'Antenne FiBL France a pour but premier de réaliser des expérimentations de terrain, avec les agriculteurs et sur leur exploitation. Les essais sont appliqués et destinés à apporter des solutions pratiques aux agriculteurs, pour le développement de l'Agriculture Biologique.

Pour pouvoir suivre les expérimentations, l'Antenne FiBL France a installé un laboratoire de terrain. L'Antenne est en constante relation avec la maison mère du FiBL à Frick (Suisse), où les analyses complémentaires peuvent y être réalisées.



Le FiBL :

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL est un centre de compétences leader en matière de recherche et de vulgarisation en agriculture biologique. Il est situé en Suisse alémanique, à Frick (Canton de Argovie). Plus de 160 chercheurs y travaillent.

Une antenne Romandie pour la Suisse francophone est basée à Lausanne.

Il existe aussi un FiBL en Allemagne et en Autriche.

www.fibl.org/fr



SAOÛ 2017..

Le Syndicat Caprin réédite, pour une 4^{ème} année le concours de charcuterie caprine à l'occasion de la Fête du Picodon à Saoû,

le 16 juillet 2017

Cette année, vous pouvez présenter à l'occasion de ce concours aussi bien des charcuteries **à base de viande de chèvre**, qu'à base de **viande de chevreau**.

Ce concours de « Charcuterie Caprine » (saucissons, terrines, pâtés, viande séchée...) est pour tous les Producteurs fermiers caprins Drômois et Ardéchoise.

Nous prévenir de votre participation avant le 24 juin

Les lauréats ont droit à des étiquettes autocollantes pour mettre sur leur pots ou les étiquettes de leur produits pimés signifier



Pour info...

Nos futures formations

G.B.P.H. 26 juin et 3 juil
Démarche qualité en transformation fromagère

Les Bases du Lactiques 19 oct et 7 nov
Pour ne pas oublier le b.a.- ba

Diversification fromagère
Pâtes persillées

Féta et Mozzarella
Proposer des produits nouveau

L'alimentation en parcours *date à définir*
Comment valoriser au mieux son parcours

Le petit lait et l'élevage de porcs *date à définir*
Utiliser un sous produit pour se diversifier

Céréales et fourrages pour les zones sèches *date à définir*
Comment être en autonomie alimentaire en zone difficile

Phytothérapie et aromathérapie en élevage 17 oct et 21 nov
Soigner autrement avec des plantes et des huiles essentielles

Élevage des chevreaux *date à définir*
et autres techniques de séchage, pour un foin de qualité

Les bases de l'informatique 18 déc
Pour faciliter son quotidien et communiquer

Proposer des recettes pour ses clients *date à définir*
Développer une gamme de produits innovants avec vos fromages et la viande de votre troupeau

Ces sujets sont issus de propositions d'éleveurs
Si vous avez d'autres sujets dont vous souhaiteriez aborder, où si vous êtes plusieurs dans votre secteur à avoir les mêmes envies n'hésitez de nous contacter.

N°01/17

Urgent - Recherche salarié pour traite et alimentation élevage caprin sur la commune de Marches (26300), matin et soir, soit 21H par semaine, 6 jours sur 7. SMIC horaire.

Possibilité de rajouter 3H de fromagerie 2 matins par semaine.

CDD d'avril à novembre. Possibilité de loger sur place en dépannage.

Tél : 04.75.47.21.84

N°02/17

A vendre un monte ballots 7m50 Aiglon 75 et 2 palettes pour charger les petites bottes

Tél; 06.82.55.13.70



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

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

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

Mise en page :
Valérie BEROULLE

Impression :
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :
Fanny JORDA-INIGUEZ
Sylvie MORGE
Amandine DUC
SYNDICAT CAPRIN 26



Rappel.....Pourquoi faire des analyses coprologiques?..

Connaître le niveau d'infestation de votre troupeau est essentiel pour agir efficacement contre les parasites.

Les principaux moments clés sont :

- 1 à 2 mois après la mise à l'herbe
- après un traitement pour en vérifier l'efficacité
- avant la rentrée en chèvrerie à l'automne

Ces analyses coprologiques peuvent être remboursées plusieurs fois par le GDS.

Le protocole et la feuille d'accompagnement sont téléchargeables sur notre site internet (rubrique fromagerie et élevage),

Pour les personnes qui n'ont pas internet nous téléphoner au 04 75 76 78 75.