

Avec l'automne et l'arrivée de l'hiver, certains d'entre vous ont commencés les mises bas, pour d'autres, c'est bientôt la fin de lactation.

Les formations du syndicat ont démarré, c'est un excellent moyen de se perfectionner mais aussi d'échanger avec d'autres éleveurs.

Nous continuons à travailler sur la viande caprine en organisant des dégustations lors de diverses manifestations et l'on note un intérêt grandissant des consommateurs pour cette viande.

De nouvelles fiches recettes sont disponibles, n'hésitez pas à nous les demander.

Le syndicat caprin est aussi là pour vous aider au quotidien en cas de problèmes de transformation fromagère ou de développement de nouveaux types de fabrications, par ailleurs, le nouveau GBPH européen vient de sortir et nous vous tiendrons informés de sa mise en place dans vos exploitations.

Pour vos projets et pour toutes questions que vous vous posez, n'hésitez pas à nous contacter.

Passez de bonnes fêtes

Christian NAGEARAFFE

S o m m a i r e

- Nouvelles du Syndicat P 2
- Les formations P 3
- Les Portes Ouvertes PEP p 4
- Enquête «Géo Poisseux» p 6
- Agrilien p 7
- Collecte de chevreaux p 8
- Programme Chevreaux p10
- Saoû 2017 p 14
- GBPH p 15
- Agri Emploi 26 p 16
- Phyto Thérapie p 17
- Infos GDS p 18
- FNEC p 20
- Equarrissage p 22
- P'tites Annonces P 24



Le Syndicat

Cette lettre d'information est l'occasion pour moi d'annoncer mon départ du Syndicat Caprin de la Drôme où j'ai travaillé pendant 8 ans en tant qu'animatrice.

J'ai vraiment acquis une belle expérience parmi vous, parfois très centrée sur les démarches administratives, mais heureusement, enrichie par les formations techniques et l'accompagnement du groupe d'échange en phytothérapie. J'ai beaucoup appris sur le monde caprin et j'ai vraiment apprécié le contact avec les éleveurs, et plus particulièrement l'ambiance chaleureuse lors des moments collectifs, que ce soit en conseil d'administration ou en formation.

Je remercie tout particulièrement Christian Nagearaffe, qui a été un président vraiment à l'écoute et toujours présent pour porter les projets, accompagner les salariées et gérer les difficultés.

Un grand merci également à Valérie, ma collègue pour son dynamisme, son soutien à toute épreuve, sa générosité ! Je remercie également les éleveurs du conseil d'administration, qui s'est bien renouvelé depuis mon arrivée, une belle dynamique est en cours ! Longue vie au Syndicat ! Et enfin, je souhaite bon courage à Aurélie qui me remplace depuis maintenant juin 2017.

Elina HARINCK

Une nouvelle salariée : Aurélie Charrasse

Recrutée au mois de mai, j'ai pris mon poste le 27 juin. Dioise depuis bientôt dix ans, je suis drômoise de souche. J'ai eu des expériences professionnelles très variées, dans le social, le tourisme ou l'artisanat. Je suis issue d'une école de commerce mais j'ai travaillé longtemps dans le domaine associatif.

Fille, sœur, cousine de paysan, je connais bien ce secteur et les structures qui tournent autour.

Mon travail au syndicat consiste à coordonner les actions de l'association.

Mes missions sont quasi les mêmes qu'Elina Harinck :

- j'assure des tâches administratives,
- je m'occupe du suivi et du montage des dossiers de financements : contrats avec la région, le département ou encore la CCVD,
- je mets en œuvre des projets : actuellement le projet Agrilien
- je participe à l'animation de l'association : tenue de stand, relation avec les autres partenaires...

Cet automne vous avez pu me croiser sur certaines formations ou sur des salons.

Actuellement, je prépare une Validation des Acquis d'Expériences dans le développement local. Je suis aussi élue dans un petit village à Aucelon.

Je suis contente d'avoir rejoint le Syndicat Caprin de la Drôme en remplacement d'Elina qui a démissionné de son poste pour aller agrandir l'Equipe du FIBL France

Vous pouvez me contacter au Syndicat du mardi au vendredi de 9h à 16h30.

Aurélie CHARASSE



Les Formations à venir..

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

7 décembre et 14 décembre

Mettre en place **une démarche qualité** adaptée à la réglementation en vigueur et **à vos pratiques fromagères**

Acidification et maîtrise des Flores en lactique

3 avril 2018 et 2^{ème} date à définir

Reconnaître les **principaux accidents** de caillage et de flore et appliquer un plan d'action pour **résoudre vos problèmes** avec les fondamentaux

Yaourt et Desserts Lactés

le 15 janvier 2018

Maîtriser ces technologies pour **diversifier** vos produits

L'alimentation en parcours

2018

Comment valoriser au mieux son parcours

Le petit lait et l'élevage de porcs

2018

Utiliser un sous produit pour se diversifier

Céréales et fourrages pour les zones sèches

2018

Comment être en autonomie alimentaire en zone difficile

Phytothérapie et aromathérapie en élevage

21 novembre et 18 janv 2018

Pour soigner autrement

Élevage et valorisation des chevreaux

11 et 16 janvier 2018

Valoriser la viande de cabri pour un revenu supplémentaire

Proposer des recettes pour ses clients

le 28 mars 2018 et 2^{ème} 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.



Les travaux de rénovation de la ferme caprine du Pradel sont lancés !

Avec plus de 400 visiteurs, la Journée Portes-Ouvertes organisée à la ferme expérimentale caprine du Pradel (Ardèche), le 12 octobre dernier, a connu un véritable succès.

Rendez-vous incontournable des éleveurs et techniciens caprins de la région Auvergne-Rhône-Alpes, mais pas seulement, cette journée technique, organisée tous les 2 ans par le PEP Caprin, l'Institut de l'Élevage et le Domaine Olivier de Serres, se veut avant tout un lieu d'échanges et de partage des savoirs et savoir-faire. Pari réussi de nouveau pour cette édition qui avait une saveur particulière : celle du renouveau avec le lancement officiel des travaux de rénovation de la ferme!

Une fréquentation remarquable

Jeudi 12 octobre 2017, à l'occasion de sa journée Portes-Ouvertes, la ferme expérimentale caprine du Pradel a accueilli, sous un soleil éblouissant, plus de 400 visiteurs intéressés par la production caprine. Parmi eux, 120 techniciens, 150 éleveurs, 30 porteurs de projet d'installation et une centaine d'étudiants, venus parfois de très loin, ont participé aux différentes animations proposées : conférences plénières, apéro-posters, visite de la ferme, ateliers techniques ont rythmé cette journée.

L'avenir se construit au Pradel... avec de nouvelles installations d'ici début 2019

Parmi ce programme chargé, une parenthèse a été aménagée pour le lancement officiel des travaux de rénovation de la ferme du Pradel, attendus depuis près de 10 ans. Tous les partenaires techniques et financiers associés à ce projet d'agrandissement de la station, dont la Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'Institut de l'Élevage (impliqué au Pradel depuis 30 ans) et l'EPLEFPA-Domaine Olivier de Serres, ont témoigné de la nécessité de redonner du souffle au Pradel :

- en doublant le potentiel expérimental de la station : le troupeau passera ainsi de 120 chèvres de race Alpine actuellement à 240 chèvres dans un peu plus d'un an, ce qui permettra de constituer 4 lots expérimentaux de 48 chèvres chacun (+ 1 lot de chèvres hors essai) ;
- en modernisant les équipements de traite : une nouvelle salle de traite 2 x 24 postes, avec compteurs à lait et décrochage automatique, un tank à lait de 2600 litres ;
- et en s'équipant de matériels connectés : chariot peseur (pour la mesure de l'ingestion par lot), distributeurs automatiques de concentrés, pesée électronique des animaux, centrale d'enregistrement des consommations en électricité et en eau.

La fin des travaux de rénovation du Pradel est prévue pour fin 2018-début 2019.

Côté Transformation, rien ne change pour l'instant ! La moitié du lait produit sera donc orientée vers la fromagerie présente sur le site du Pradel (soit 100 000 litres de lait qui seront transformés en 200 000 Picodons) tandis que l'autre moitié sera livrée en laiterie.



Avec ces nouvelles installations, Le Pradel se donne des ambitions nationales

Les expérimentations à venir porteront sur 4 thématiques principales qui intéressent non seulement les éleveurs caprins du Sud-Est mais aussi ceux de l'Ouest :

- la maîtrise des coûts de production, à travers l'optimisation de l'alimentation et la gestion du pâturage ;
- la maîtrise de la transformation du lait cru, en lien avec la qualité du produit ;
- l'amélioration de l'empreinte environnementale de l'élevage caprin ;
- la valorisation des nouvelles technologies : capteurs.

Une journée Portes-Ouvertes durant laquelle on a parlé technique, savoir-faire et bonnes pratiques

La journée a été découpée en trois temps forts.

1) Les conférences plénières

Trois interventions étaient au programme :

- Le pâturage des chèvres ; Rémy Delagarde (INRA) et Yves Lefrileux (Institut de l'Élevage) sont revenus en détail sur les derniers résultats acquis par la recherche dans ce domaine. Ont notamment été abordés la complémentation au pâturage en fonction de la nature des prairies, le temps d'accès des chèvres au pâturage, la durée d'ingestion des chèvres au pâturage ou encore l'abreuvement au pâturage.
- Connaître et améliorer ses rendements fromagers ; Sylvie Morge (PEP Caprin) et Alexane Dorléac (Ferme caprine du Pradel) ont présenté la nouvelle équation de prédiction du rendement fromager développée par la ferme du Pradel ;
- Alimenter les cabris avec du lait maternel acidifié ; Benjamin Deltour (GDS 26) et Anne Eyme-Gundlach (Chambre d'agriculture de la Drôme) ont dévoilé les premiers résultats du programme de recherche PEI-TALC sur les Techniques d'Allaitement des jeunes Caprins. Appuyé par le témoignage d'un éleveur distribuant du lait acidifié à ses chevreaux, ils ont rappelé toute l'importance à accorder à l'allaitement des chevreaux du fait de ses impacts sur la croissance et la santé des jeunes caprins.

2) L'apéro-posters

Une douzaine d'affiches ont été présentées, traitant pêle-mêle d'alimentation du troupeau, de reproduction, de risques sanitaires, de transformation fromagère, d'amélioration et diversification des revenus...

3) Les ateliers techniques

Ces ateliers, se focalisant sur des sujets techniques très précis, ont permis aux participants de mettre à jour leurs connaissances, de glaner des conseils pratiques et d'acquérir les bons gestes techniques.

Quatre thèmes étaient proposés :

- Le taux d'urée du lait : nouvelle aide au rationnement (Alain Pommaret, Ferme caprine du Pradel - Solenne Legros, FIDOCL Conseil Elevage - Hélène Jolais, Eleveurs des Savoie) ;
- Maîtriser l'étape du salage en transformation fromagère (Sylvie Morge, PEP Caprin) ;
- Réussir l'installation d'un séchoir en grange sur son élevage caprin (Jérémy Jost, Institut de l'Élevage/RedCap) ;
- L'allaitement des chevreaux au lait acidifié (Laura Jacquet, CFPPA du Pradel).

Les diaporamas et supports d'intervention de ces ateliers sont disponibles

<http://bit.ly/2Aekddj>

ou, pour ceux qui n'ont pas internet, nous le dire et nous vous ferons suivre les documents désirés

Source et Crédits photos





P.E.P. Caprin

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 et pour le coup cette étude se prolonge sur 2018.

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.



Utilisation d'une machine type « Roll'Food », installation d'un séchoir en grange ou encore mise en place d'un système de phyto-épuration, voici quelques unes des initiatives qui seront présentées sur la future plateforme Agrilien.

Le projet né en 2015 est piloté et animé par la Communauté de Communes du Val de Drôme. Les objectifs sont de valoriser les initiatives innovantes des agriculteurs du territoire et de faciliter les échanges entre agriculteurs afin d'impulser des changements de pratiques agricoles, notamment dans le cadre de l'agroécologie. Ce site permettra aussi de regrouper des outils : météo, actualités, formations, petites annonces, fiches techniques...

Pour réaliser cette plateforme Internet le Syndicat et d'autres structures agricoles comme les CIVAM, la Fédération des CUMA de la Drôme, Agribidrome ou l'ADEAR ont été mobilisées. Durant toute l'année nous sommes allés sur le terrain à la rencontre des agriculteurs pour les interviewer sur leurs pratiques.

Les vidéos d'environ trois minutes permettront d'avoir pour chacune, un aperçu simple et concret de l'innovation, elles seront accompagnées de photos, d'une courte description et de documents techniques des organismes agricoles.

L'outil de réseau social Twitter proposé sur le site apporte une nouvelle forme innovante d'échanges dans le secteur agricole, qui se développe peu à peu aujourd'hui.

La plateforme sera la plus fonctionnelle possible, simple d'utilisation, moderne et originale. Elle sera mise en ligne à la fin de l'année avec un lancement officiel le jeudi 21 décembre à 18h à l'amphithéâtre à l'Ecosite de Eurre, vous y êtes bien sûr invité !

Le Syndicat Caprin s'est engagé à réaliser 13 interviews, neuf ont été faites en 2017.

Si vous souhaitez faire part d'une expérience sur votre ferme ou si vous connaissez une pratique innovante expérimentée chez un voisin, n'hésitez pas à nous contacter au 04 75 76 78 75.





Arrêt d'une collecte de chevreaux de 8 jours

Suite à la nouvelle de l'arrêt de collecte de Lionel Seigner (4500 chevreaux) le Syndicat Caprin de la Drôme a décidé de réunir toutes les personnes concernées par la filière des chevreaux de 8 jours pensant que cela aller poser certains problème aux seins des exploitations caprines

La réunion a eu lieu le 12 juillet à la MFR

Tous les abatteurs et engraisseurs étaient présents, par ailleurs nous tenons à les remercier de leur participation, **reste à déplorer malheureusement le nombre réduit d'éleveur à croire que ce sujet là ne les concerne pas... contrairement aux échos du terrain...**

Les engraisseurs se sont définis sur la possibilité ou pas de prendre les chevreaux qui étaient collectés par L Seigner . AGRIAL se dit prêt à prendre les chevreaux de ses adhérents, un bémol cependant pour la tournée de Saint Nazaire le Désert, il faudrait que les chevriers livrent leurs chevreaux en même temps. Chose qui d'après Eliane Brés est impossible du fait que les mises bas sont en septembre- octobre pour 2 élevage et , l'autre c'est en janvier- février. AGRIAL ne peut pas d'après son statut prendre des chevreaux à des non-adhérents.

Christian Nagearaffe dit qu'il serait bien de mutualiser les tournées ce qui semble retenu par les engraisseurs. Lors de cette réunion, on nous a informé qu'il resterait 45 000 chevreaux en stock dans les congés.

Les chevreaux nés à l'automne jusqu'en janvier- février intéressent les engraisseurs, ceux nés après vu le grand nombre, beaucoup moins.

Tout le monde sait qu'après Pâques la viande de chevreaux est au plus bas financièrement.

Christian NAGEARAFFE clôture relativement tôt vu le manque d'éleveurs présents.



Proposition de collecte des petits chevreaux de M Seigner, par la société DISDIER :

Ils achètent toute l'année aux chevriers qui travaillent avec eux

- De Janvier à Avril une collecte est réalisée toute les semaines.
- Le Jeudi sur la commune de Laragne
- Le Vendredi sur le plateau de Sault, à la commune du Resvest du Bion (collecte déjà existante).

Il y a possibilité de rajouter le lundi un ramassage sur le secteur de Loriol jusqu'à Die (à définir des points de collecte en fonction de la situation géographique des éleveurs).

De Mai à Décembre vue s'il y a moins de petits chevreaux la collecte est géré au cas par cas avec les éleveurs.

Dernière possibilité, vous pouvez livrer sur l'exploitation directement. Mais il faut toujours nous prévenir avant.

Prise de rendez-vous

Appeler Mr DISDIER au 06.09.91.38.16

Il faut le contacter :

- Samedi pour la collecte du jeudi
- Dimanche pour la collecte du vendredi
- Mercredi pour la collecte du lundi

Si ça ne répond pas veuillez laisser un message il sera pris en compte et on vous rappellera.

Attention pas de texto, ni de mail !

Cahier des charges

Les conditions :

- Prise du colostrum
- Élevés à la tétine
- Bon état sanitaire
- Double tic-tac (de préférence)
- Attestation sanitaire de brucellose de l'élevage
- Mentionner les numéros de tic-tac de chaque chevreau sur le bon de circulation correctement remplie.

Les prix

Il y a trois tranches de prix :

- Du 1er septembre au 10 décembre
- Du 10 décembre jusqu'à 15 jours avant Rameaux
- De cette date jusqu'au 31 Aout

Les prix sont ceux du cours du marché dans la région et ils vous seront communiqués début septembre.

Pour les livraisons sur notre exploitation une participation au transport est prévue.

Le poids

La pesée est réalisée avec les éleveurs lors de la ramasse, un bon d'enlèvement avec la date, le poids et la quantité lui est fourni.

Le règlement

Les règlements sont effectué par chèque toutes les fin de mois.

Pour tout problème administratif veuillez contacter le 04 90 47 58 04 ou envoyer un mail.

Société DISDIER

Mas des Alpilles

13930 AUREILLE

04 90 47 58 04

06 09 91 38 16

e-Mail: disdier.alphonse@wanadoo.fr

«PS : Si nous travaillons ensemble, pour la pérennité de notre collaboration il est indispensable d'avoir des petits chevreaux sur la période de septembre à décembre.»



Société DISDIER



Programme Chev

Dans le cadre du Programme Filière Émergente du chevreau financé par la Région Auvergne Rhône Alpes vous avez à disposition au bureau des fiches recettes à base de viande de chevreau
Vous pouvez offrir à votre clientèle des idées de plats à base de viande chevreau.



Gigot de Chevreau à l'Ail d'Ours
Sauté de Chevreau au Fenouil
Yassa de Chevreau
Pounti de Chevreau
Gigot de Chevreau et sa Jardinière
Chevreau à la Crème
Chevreau en Pâté de Pâques
Collier de Chevreau au Gingembre
Chevreau Coco
Chevreau au Parmesan et aux Herbes
Chevreau au Miel



Grâce à des financements du Conseil Départemental de la Drôme vous aurez également en ligne à télécharger avant la fin de l'année sur le site internet du Syndicat une quinzaine de recettes à base de viande de chevreau ou de chèvre

L'intitulé sera **Osez la Viande Caprine sur vos Tables**

Carbonade de chèvre à la bière locale
Daube orientale
Friands à la viande de chèvre et aux champignons
Gigot à l'aneth
Navarins à la provençale
Potée de chèvre aux châtaignes et miel
Ragoût de chèvre à la Saint-Gilloise
Sauté de chèvre au chorizo et haricots
Sauté de chèvre aux olives de Nyons

Aspic de cabri aux légumes
Chevreau Ail et Safran
Chevreau à l'Anchoyade
Chevreau à la Moutarde
Chevreau sauce écrevisses pommes grenaille
Gigot à la Clairette
Sauté de chevreau à l'Anis
Sauce au pain brûlé et petits pois
Soupe de chevreau



Toutes ces recettes sont toutes des créations d'Alain BERNE Meilleur Ouvrier de France



A retrouver sur **scaprin26** dans l'onglet Recettes

N'oubliez pas que si vous voulez être référencé sur l'onglet «Où trouver nos produits»

Envoyez par mail
scaprin26@wanadoo.fr
votre texte

avant le 18 décembre

Merci



Ces 6 derniers mois, le Syndicat Caprin a eu plusieurs occasions pour faire la promotion de la viande de chevreau

Fête de Saoû

Voir page 14, descriptif de l'événement et résultats des concours.

Fête du Bleu

La Fête du Bleu, lancée à l'initiative du Parc naturel régional du Vercors, transhume chaque année sur un village différent du Parc du Vercors. Cette année, le rendez-vous avait lieu à Saint Eulalie.

Le Syndicat était présent durant les deux jours pour faire connaître la viande caprine : merguez et chevreaux à la plancha.

Notre partenaire Cuisine et Plaisir en Royans dirigé par Alain Berne, meilleur ouvrier de France, proposait également de déguster des minis burgers à la viande de chèvre et au bleu.

L'objectif est de valoriser cette viande autrefois consommé et aujourd'hui si méconnue et pourtant toute en subtilité.

Le Syndicat a conçu fiches recettes et livre pour apprendre à la cuisiner.

Le stand du Syndicat était dans l'espace agricole.

Le rendez-vous est déjà fixé pour l'année prochaine à Lans-en-Vercors pour fêter les 20 ans de l'AOC Bleu du Vercors-Sassenage.



Marché Bienvenue à la Ferme le 16 aout à Brette

Un marché de producteurs s'organisent depuis plusieurs années, l'été à Brette, dans la vallée de Roanne. C'est la ferme de Brette Vieille qui accueillait les agriculteurs du réseau «Bienvenue à la ferme». Le réseau est à l'échelle du département et l'offre des agriculteurs affiliés est vaste.

Cette marque lancée par les chambres d'agriculture recouvre 4 champs d'activités : les produits fermiers ou produits du terroir, l'hébergement à la ferme : séjour et loisirs et la restauration, 8 000 agriculteurs sont labellisés Bienvenue à la ferme en France.

Au programme : dégustation et vente de produits locaux (savon, huile, clairrette, miel, fruits et légumes, pâtes...) et d'artisanat. Les petits et les grands pouvaient découvrir la traite de 17h à 18h directement à la ferme. 250 personnes ont pu déguster 2 recettes de chevreaux cuisinés, un franc succès lorsqu'on connaît la route pour accéder au village.



Félicitations aux organisateurs !



Programme Chev

Fromaniac le 24 septembre en Ardèche

Première édition d'un concours régional de TOUS les fromages de la région Auvergne Rhône-Alpes. Il s'est tenu lors d'une foire en Ardèche, à Saint-Agrève le 24 septembre dernier.

Tout au long de la journée, les visiteurs ont pu voir de nombreux stands de fromages d'appellation et rencontrer des producteurs de la région venus faire partager leur passion. Des animations ont été également proposées autour de la dégustation de vin, de miel, de chocolat et des eaux minérales. Le concours a été parrainé par Fabien Degoulet, champion du Monde des fromager 2015 et responsable d'une fromagerie au Japon à Tokyo.

Une centaine de jurés venus de toute la France et même de l'international ont jugé 148 fromages de la région Auvergne Rhône-Alpes. Cette première édition a été un véritable succès par la présence du soleil toute la journée mais aussi avec la «pluie» de médailles attribuées: 18 médailles d'Or - 27 médailles d'Argent - 18 médailles de Bronze. Un stand du Syndicat était là pour mettre en avant la viande caprine, les personnes présentes pouvaient déguster 6 recettes de plats cuisinés. Une deuxième édition est déjà programmée le 8 et 9 septembre 2018



Savourez un dimanche à la ferme le 24 sept à Loriol

Pour ses 10 ans, Savourez un dimanche à la ferme, organisé par Bienvenue à la ferme, a eu lieu le dimanche 24 septembre à la Ferme de l'Autruche Drômoise.

L'objectif de la journée était de valoriser l'agriculture locale, et de promouvoir les produits du département. 1200 visiteurs ont pu acheter ou découvrir les produits de 12 exploitations drômoises et participer à 4 stands de dégustations, le Syndicat une fois de plus a fait goûter des plats cuisinés de viande caprine. L'animation phare de la journée était bien sur la visite de la ferme, les visiteurs ont pu approcher les autruches et découvrir les caractéristiques de ces animaux, peu courant dans nos contrées.



Foire du Dauphiné de Romans du 30 sept au 8 oct

Chaque année, ce sont près de 120 000 visiteurs qui sont comptabilisés pour environ 500 exposants. Le public peut découvrir des produits, de toutes types d'activités : de la voiture au mobilier, en passant par les cuisines, salle de bains, vérandas, piscines, spa, constructeurs de maison...

Cette année, le G.A.E.C de Brette Vielle (26), le G.A.E.C. de la Ferme Fleurie (26) et le G.A.E.C. des Facéties (07) ont été présents à tour de rôle pour animer le stand du Syndicat et proposer leurs produits à base de viande caprine, mises en commun durant ces 9 jours.

Le but était de faire découvrir cette viande au grand public à travers d'une dégustation de charcuterie et de plats cuisinés élaborés par ces éleveurs et le Syndicat Caprin.





Le chevreau «La région du Goût»

La région du goût est une marque créée par la région Auvergne Rhône Alpes pour promouvoir la richesse la diversité du territoire. Enregistrez bien ce nouveau logo, il vous permettra d'identifier les produits, les recettes régionales, les métiers et savoir-faire qui viennent de chez nous. Cette marque vous offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement.

Vous pouvez ainsi, soutenir les agriculteurs et les produits agricoles de votre région, à travers un acte d'achat durable et citoyen.

La **viande de chevreau** a elle aussi obtenu un agrément de la marque régionale « La Région du Goût »

Si vous souhaitez avoir plus de renseignements sur le cahier des charges de cette marque, nous l'avons à votre disposition sinon vous pouvez également la télécharger sur le site de : <http://rhone-alpelevage.fr/> dans la rubrique filière viande caprine / programme chevreau

Une fiche élevage chevreau de boucherie

Un groupe de travail* s'est réuni pour élaborer une fiche spéciale élevage de chevreau de boucherie. L'objectif est de fournir aux chevriers un maximum d'informations pour élever des chevreaux en bonne santé.

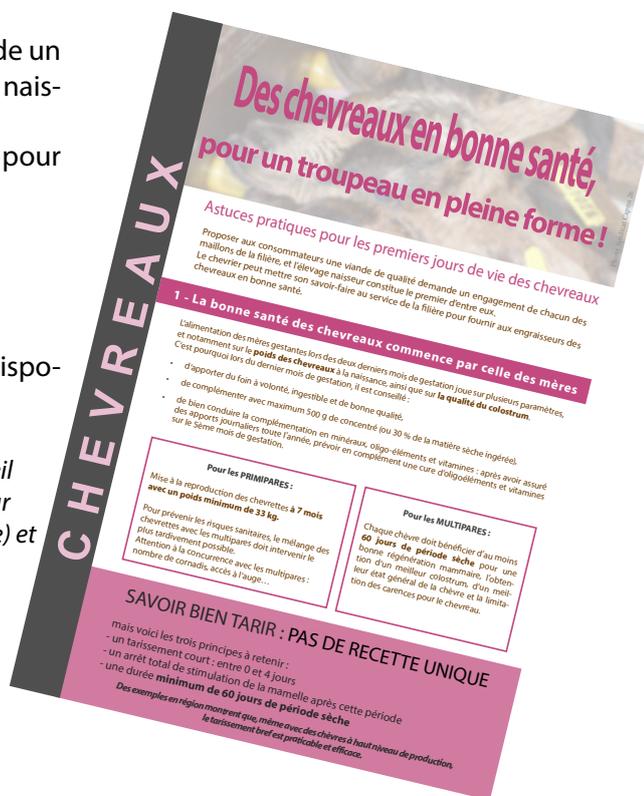
Proposer aux consommateurs une viande de qualité demande un engagement de chacun des maillons de la filière, et l'élevage naisseur constitue le premier d'entre eux.

Le chevrier peut mettre son savoir-faire au service de la filière pour fournir aux engraisseurs des chevreaux en bonne santé.

La fiche technique développe 4 axes :

- la bonne santé des mères
- l'attention à l'hygiène des bâtiments
- la mise-bas : le moment crucial
- l'attention apporté aux premiers jours. La fiche est à votre disposition sur demande au bureau

*Florine Woehl (Ardèche Conseil Elevage), Benoît Desanlis (Isère Conseil Elevage), Alain Pommaret (Ferme caprine du Pradel), Benjamin Deltour (GDS de la Drôme) Nathalie Morardet (Auvergne-Rhône-Alpes Elevage) et Philippe Thorey (PEP Caprin).





SAOÛ 2017

Comme chaque année depuis 46 ans, était organisée la fête du Picodon à Saoû, le 15 et 16 juillet. Ce week-end là, est devenu un événement régional. L'occasion de promouvoir notre fromage de chèvre typique de la Drôme et de l'Ardèche. Pour tous les habitants, c'est aussi la fête du village, un village magique et en liesse pour l'occasion : concerts, marché régional, gastronomie et folklore local, l'événement réunit plus de 10.000 visiteurs chaque année !

Le Picodon a été à l'honneur tout le dimanche avec une vingtaine de producteurs Drômois et Ardéchois et l'organisation de concours pour mettre en avant les productions des chevreries.

Durant la matinée le Syndicat présent sur le marché a organisé pour la quatrième année consécutive le concours de charcuterie et plats cuisinés.

Trois jurys ceux sont répartis la dégustation des saucissons/chorizos, terrines et pâtés et plats chauds à base de viande de chèvre ou de chevreaux.

Cette année **33 échantillons** étaient présentés. Merci aux éleveurs qui ont bien voulu participer. Trois prix étaient en jeu : la charcuterie, l'innovation et le prix enfant.

Encore toutes nos félicitations aux lauréats

Charcuterie

1^{er} prix : EARL de la Cabraire à Salettes (26)

2^{ème} prix : EARL de Pracoutel à Vesc (26)

3^{ème} prix : La ferme des 3 Prés à Gigors et Lozeron (26)

Jury enfant

EARL de la Cabraire à Salettes (26)

Innovation

1^{er} prix : EARL Gilibert à Montmiral (26)

2^{ème} prix : GAEC de Brette Vieille à Brette (26)

3^{ème} prix : GAEC des Faceties à St Félicien (07)



L'AOP Picodon organisait son traditionnel concours du Picodon en voici les résultats :

Picodon A.O.P.

Or : GAEC "Ferme de Pracoutel" à Vesc (26)

Argent : GAEC de Marcelas à Preaux (07)

Bronze : Ferme du Pradel à Mirabel (07)

Picodon " Affiné méthode Dieulefit " A.O.P.

Or : GAEC "Ferme de Pracoutel" à Vesc (26)

Argent : Florent SIMOND à Vesc (26)

Bronze : Société DISTRAL à Valence (26)

Picodon A.O.P. Jury Enfant

Or : GAEC "La Ferme des Cros" à Orcinas (26)

Argent : GAEC "Biquette de la Jaubernie" à Coux (07)

Bronze : Florent SIMOND à Vesc (26)

Le trophée 2017 revient à GAEC "Ferme de Pracoutel".





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

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.





Agri Emploi 26



Vous ne vous êtes pas installés pour faire de l'administratif, laissez vous aider à recruter et à gérer vos salariés !

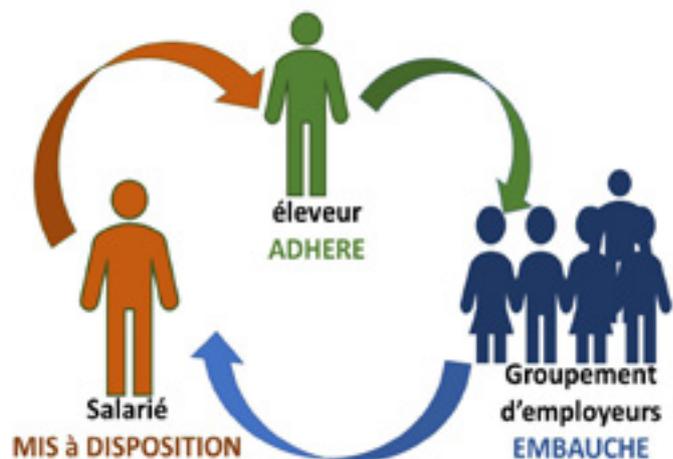
AGRI EMPLOI 26 a été créée par la chambre d'agriculture et les services de remplacement en 2008 pour aider les acteurs du monde rural dans la gestion de leur ressources humaines.

Cette association à but non lucratif a deux objectifs :
- répondre aux besoins en main d'œuvre en mettant à disposition du personnel qualifié,
- réduire le temps consacré aux formalités administratives.

La mission principale d'AGRI EMPLOI 26 est le portage salarial : l'association est l'unique employeur du salarié. Cette organisation permet au groupement de prendre en charge l'intégralité de la gestion du personnel (déclarations d'embauche, contrats de travail, édition du bulletin de paie et des documents de fin de contrat...). AGRI EMPLOI 26 possède des logiciels professionnels et emploie deux gestionnaires de paie, diplômés en gestion du personnel, garantissant la qualité des bulletins de salaire et la confidentialité des informations.

AGRI EMPLOI 26 regroupe plus d'une quinzaine d'éleveurs caprins et leur rend de nombreux services :

- Recrutement et gestion administrative de salariés permanents (agents d'élevage/traite et fromagers),
- Mise à disposition de salariés l'été pour permettre aux éleveurs ou à leurs ouvriers permanents de prendre des congés,
- Mise à disposition de personnel lors des mises bas de printemps et d'automne,
- Mise à disposition ponctuelle (maladie, congés maternité...) pour tous les besoins (installation de parcs, vente sur les marchés...).



Le groupement d'employeur est actif sur l'ensemble du département et fournit des prestations à prix coûtant.

En cas de résultat positif, l'association rembourse ses adhérents au prorata de leur utilisation.

AGRI EMPLOI 26 est là pour vous aider.

Vous pouvez commencer à travailler avec nous à tout moment. Contactez AGRI EMPLOI 26 au 04.75.43.48.22 pour obtenir plus d'information.

AGRI EMPLOI 26, l'emploi salarié clé en main !



Dans le cadre d'un projet global sur la Vallée de la Drôme, sur les changements de pratiques en agriculture et en alimentation, un travail de recherche va s'effectuer par des chercheurs et des structures agricoles. Les freins et les leviers au changement vont être étudiés. Un groupe consommation et un groupe élevage vont se mettre en place. Le Syndicat va animer des travaux de recherches sur la phyto aromathérapie sur des élevages caprins et ovins accompagné par Michel BOUY, vétérinaire et en appui avec le FiBL. Dans le même temps, Agribiodrôme animera un groupe avec des éleveurs porcins.

Ce projet a vu le jour grâce à des cofinancements publics de la Fondation de France, de l'Europe via le programme LEADER et de l'intercommunalité Val de Drôme.

Les travaux à venir

Aujourd'hui les échanges vont pouvoir se poursuivre grâce à ce projet. Les expérimentations vont pouvoir s'étendre, et les éleveurs ovins de la vallée de la Drôme sont invités à rejoindre ce groupe.

Si vous connaissez des amis ou voisins éleveurs ovins, n'hésitez pas à leur en parler.

Participer au groupe est une opportunité de bénéficier d'un appui à la réalisation d'essais avec le FiBL, institut de recherche suisse en agriculture biologique, qui travaille sur la phyto aromathérapie depuis trente ans avec des expérimentations faites avec et par les éleveurs eux-mêmes.

A travers ce groupe, il s'agira de travailler sur l'immunité et sur le parasitisme. Au-delà des essais, l'intérêt de rejoindre le groupe réside aussi dans les échanges d'expériences et de pratiques entre élevages aux profils différents mais qui peuvent rencontrer des problématiques communes.

Des dates ont déjà été fixées, d'autres viendront :
le 11/12/2017, 04/01/2018 et 06/03 2018 de 9h à 17h.

Visite d'éleveurs bourguignons

Le travail du Syndicat Caprin sur la phyto-aromathérapie est reconnu en France et nous avons été contactés par l'association Biobourgogne.

Eux aussi mais depuis moins longtemps, s'intéressent aux pratiques alternatives. Partout il existe un enjeu fort de la réduction de l'utilisation d'antibiotiques et d'antiparasitaires en élevage.

Nous les recevrons donc le vendredi 12 janvier 2018, toute la journée.

Au programme le matin : échanges/discussions entre éleveurs à la MFR de Divajeu et présentation du travail fait par le syndicat et l'après-midi, visite d'une exploitation où des expérimentations ont été faites.





Visite sanitaire obligatoire en élevage caprin

Depuis le début d'année 2017, la visite sanitaire obligatoire concerne aussi les élevages caprins. La thématique adoptée pour cette première période de visite sanitaire petits ruminants (ovins/caprins) porte sur les avortements. Ces visites sont réalisées par votre vétérinaire sanitaire et sont prises en charge par l'Etat. Elles ont pour but de vous sensibiliser à la santé publique vétérinaire et aux moyens d'améliorer le niveau de maîtrise des risques sanitaires dans votre cheptel.

Quelles sont les exploitations concernées ?

Sont concernés les élevages de plus de 25 reproducteurs caprins (lait et/ou viande de plus 6 mois). Cette visite se déroule sur la période 2017/2018 avec du 1er février au 31 décembre 2017 les élevages à n° EDE impairs et du 1er février au 31 décembre 2018 ce sont les élevages à n° EDE pairs.

Un focus sur les avortements

Les avortements sont une dominante pathologique en élevage caprin avec certaines pathologies contagieuses à l'Homme (zoonoses) d'où le choix de cette thématique. L'objectif est, d'une part, de poursuivre les efforts de sensibilisation des acteurs sur les enjeux liés à la sous déclaration des avortements en élevage petits ruminants et, d'autre part, de faire connaître et appliquer les mesures de prévention des risques zoonotiques en cas d'avortement.

Comment se déroule la visite ?

Au cours de la visite, le vétérinaire sanitaire remet à l'éleveur un questionnaire à compléter conjointement. Axées autour des pratiques d'élevage et des connaissances des éleveurs, 18 questions permettent de recenser et de cibler les actions mises en place lors d'apparition d'un épisode abortif. A l'issue de la rencontre, le document est signé par les deux parties en double exemplaires et l'éleveur le conserve 5 ans dans son registre d'élevage.

Le plan avortement du GDS26 pour vous accompagner

Le plan avortement du GDS26 consiste en la prise en charge de la recherche de 3 maladies abortives majeures des caprins : la fièvre Q, la chlamydiose et la toxoplasmose. Pour la recherche de la chlamydiose et de la fièvre Q, des prélèvements de mucus vaginal sur écouvillon sec doivent être effectués sur des femelles avortées depuis moins de 8 jours. La recherche de la toxoplasmose se fait sur un prélèvement d'encéphale du ou des avortons.



Benjamin DELTOUR (GDS26)



Un cas de FCO de sérotype 4 a été confirmé le 6 novembre sur un veau provenant d'une exploitation de Haute-Savoie.

C'est le premier cas de sérotype 4 détecté en France continentale.

Le sérotype 8 est en revanche largement présent en France continentale depuis 2015.

La FCO est une maladie virale des ruminants (ovins, bovins, caprins, ruminants sauvages), transmise par des insectes vecteurs du type Culicoides (moucheron).

Le sérotype 4 de la FCO entraîne très peu de symptômes cliniques pour l'espèce caprine.

Au 4 décembre 2017, des investigations complémentaires ont permis de mettre en évidence **14 foyers de FCO sérotype 4 : 13 dans le département de la Haute-Savoie (74) et un dans le département de l'Ain. (Cf. carte jointe)**

Le département de la Drôme est en zone indemne et ne fait pour l'instant l'objet d'aucune mesure de restriction.

Par contre l'introduction d'animaux en provenance des zones réglementées n'est pas possible.

Un périmètre d'interdiction de 20 km est mis en place par arrêté préfectoral autour des foyers de Haute-Savoie. Pour le foyer de l'Ain le périmètre d'interdiction a été restreint à 2km autour du foyer (au lieu des 20km), étant donné que tous les animaux étaient arrivés depuis peu de temps de Haute-Savoie.

Les mesures au sein du périmètre d'interdiction sont les suivantes :

- Interdiction de mouvement de tous les bovins, ovins et caprins entre exploitations
- La sortie en direction directe des abattoirs est autorisée par dérogation et sous réserve de désinsectisation des moyens de transport, et notification préalable de l'abattoir et abattage sous 24 heures.
- Vaccination d'urgence pour l'ensemble des bovins, ovins et caprins.
- Surveillance par le dépistage (prise de sang pour analyse PCR) de 20 animaux dans tous les élevages bovins, ovins et caprins.

Une zone de protection a été instaurée autour du périmètre d'interdiction des foyers de Haute-Savoie. Elle couvre les départements 01, 25, 39, 73. Les mesures au sein de ce périmètre sont :

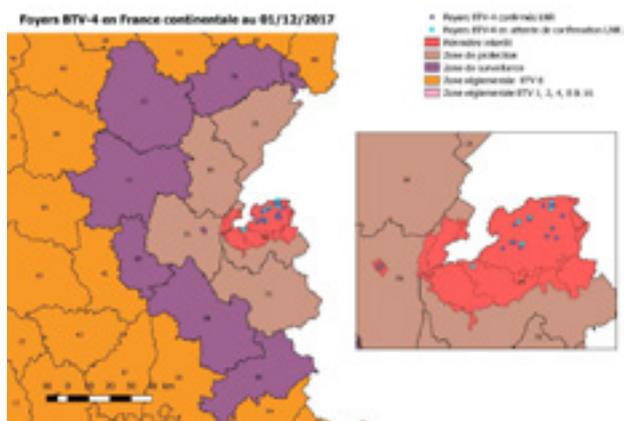
- Limitations de mouvements : Les mouvements à l'intérieur de chacune des zones ne sont pas limités. Les mouvements entre zones ne peuvent se faire que du statut le plus favorable vers le statut le moins favorable,
- Les foires et marchés sont interdits
- Vaccination obligatoire pour l'ensemble des bovins, ovins et caprins.
- Surveillance par le dépistage (prise de sang pour analyse PCR) de 20 animaux dans 45 élevages de bovins par département.

Une zone de surveillance concernant les départements 05, 21, 38, 69, 70, 71 et 90 entoure la zone de protection. Les mesures au sein de cette zone sont :

- Limitations de mouvements : Les mouvements à l'intérieur de chacune des zones ne sont pas limités. Les mouvements entre zones ne peuvent se faire que du statut le plus favorable vers le statut le moins favorable,
- Les foires et marchés sont interdits
- Surveillance par le dépistage (prise de sang pour analyse PCR) de 20 animaux dans 45 élevages de bovins par département.

La révision des zones de protection et de surveillance, consécutive à la découverte des derniers foyers est suspendue à un avis demandé en urgence à l'ANSES.

Si jamais le zonage venait à évoluer, le nord du département de la Drôme pourrait passer en zone de surveillance.



Benjamin DELTOUR Vétérinaire Conseil GDS 26

Publication des résultats des inspections sanitaires officielles

La mise en œuvre de la transparence des résultats des contrôles sanitaires officiels est entrée en vigueur le 1^{er} mars 2017, avec une publication des résultats à partir du 3 avril 2017.

Depuis septembre 2015, la FNEC a participé activement aux réunions de concertation organisées par l'administration pour faire entendre la voix des producteurs laitiers fermiers dans la mise en œuvre de cette transparence des contrôles sanitaires officiels.

1. Le contexte de la mise en transparence des contrôles sanitaires officiels

Dans le prolongement de diverses dispositions européennes et françaises, l'article 45 de la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, pour l'Agroalimentaire et pour la Forêt, promulguée en octobre 2014, prévoit que les résultats des contrôles officiels soient rendus publics.

À cela s'ajoute la demande croissante des consommateurs au sujet de la transparence des entreprises du secteur agroalimentaire.

En vue de cette transparence, sont en vigueur depuis le 1^{er} février 2016 des outils renouvelés (grille d'inspection, guides des inspecteurs - vadémécum, suites administratives) pour les inspections sanitaires officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Attention cependant aux exigences réglementaires qui restent, elles, inchangées.

Plus d'informations dans la note d'information publiée sur notre site internet ou bit.ly/RenovationInspection

2. Qu'est-ce que la mise en transparence des contrôles sanitaires officiels ?

La mise en transparence des contrôles sanitaires officiels est la publication des résultats des inspections sanitaires officielles dans le secteur agroalimentaire, pour les rendre accessibles au grand public.

Depuis octobre 2014, plusieurs études ont été menées par le ministère afin de définir les modalités de mise en transparence des résultats des contrôles.

De plus, une expérimentation a eu lieu durant l'été 2015 dans le secteur de la restauration commerciale au sein des villes de Paris (3125 inspections auprès de 2817 établissements) et Avignon (293 inspections auprès de 223 établissements). Deux études, d'impact et de satisfaction, ont été réalisées suite à cette expérimentation.

La publication des résultats des inspections sanitaires officiels pourrait être lourde de conséquences pour les producteurs laitiers fermiers. Ainsi, la FNEC a insisté de nombreuses fois sur la différence de perception entre un consommateur et un distributeur. En effet, la FNEC a rappelé que ce dispositif risquerait d'orienter les distributeurs, en particulier la grande distribution, à effectuer un tri ou des pressions sur les producteurs fermiers en fonction des notations attribuées.



3. Les modalités de cette publication des résultats des contrôles sanitaires officiels

A partir du **3 avril 2017**, le résultat des inspections sanitaires effectués à compter du 1^{er} mars 2017 sera publié sous forme de smiley accompagné d'une mention d'hygiène **pendant 1 an à partir de la date de réalisation** de l'inspection :

→ Via le site alim-confiance.gouv.fr et l'application **Alim'Confiance**

Sous forme de carte interactive, permettant la recherche par **nom**, **adresse** et **numéro d'agrément**. Une recherche par **activité** sera possible.

Les données publiées seront le nom de l'établissement, la date et note d'hygiène de la dernière inspection.

Les producteurs laitiers fermiers seront classés dans la catégorie « fromagerie ».

→ Via les affichettes apposées **volontairement**

Initialement obligatoire à partir du 1er janvier 2018, la **FNEC a obtenu l'affichage en devanture sur la base du volontariat**.



4. Les différentes étapes suite à une inspection

Étape 1 : Jour J = l'inspection sanitaire

Étape 2 : Réception par courrier de la note et de l'affichette correspondante



En cas de C et D
Envoi du rapport
d'inspection par
recommandé

Étape 3 : **15 jours pour contester le résultat** avant publication (acquis de la FNEC/FNPL)
Possibilité de faire des remarques écrites par rapport l'application du vademécum et de la flexibilité
N'hésitez pas à les consulter [ici](#) ou sur bit.ly/Vademecums

Étape 4 : En l'absence de contestation, publication de la note sur le site et l'application
15 jours après la réception de la note par courrier

En cas de C et D
contrevisite
dans un délai fixé
entre producteur
et inspecteur
(avant ou après
publication)

Étape 5 : J+1 an = suppression de la publication de la mention (site et application)

Suite à une
contrevisite, la
note maximale
publiée sera B

Merci de diffuser cette information largement auprès des producteurs afin qu'ils puissent prendre connaissance des modalités de publication de leur résultat d'inspection et éventuellement de contestation.

Merci également de nous faire remonter tout problème d'application de cette mise en transparence :

- soit lors de l'inspection
- soit dans la publication des résultats
- soit dans les relations commerciales
- pour tout autre raison

Les conditions d'une bonne collecte en élevage

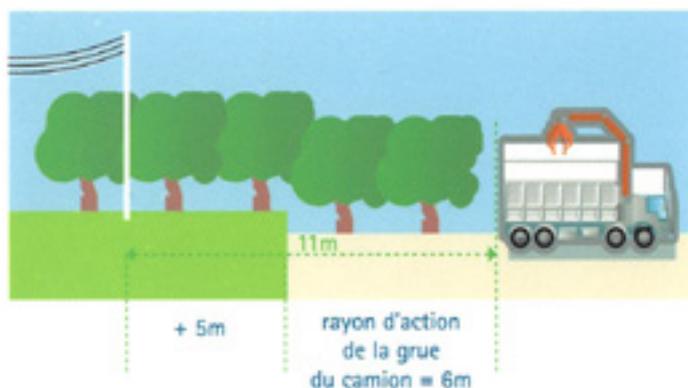
La sécurité de collecte en élevage repose sur le respect des contraintes réglementaires, portant plus particulièrement sur l'aire de stockage, les conditions de stockage, le circuit d'accès et la communication entre l'éleveur et l'agent de collecte.



La sécurité en élevage, une responsabilité partagée

Moyens et précautions pour garantir la sécurité de collecte des animaux trouvés morts (ATM) en élevage





11 mètres pour éviter les arcs électriques

Les lignes électriques moyenne ou basse tension (autres que les lignes isolées sur les façades) doivent être distantes d'au moins 11 mètres de la zone de collecte des ATM. Cette distance empêche tout risque d'arc électrique lors des manœuvres de la grue du camion.

Autoévaluez la conformité de votre surface de collecte des ATM

Aire de stockage	oui	non
Présence d'une dalle bétonnée.		
Présence d'un point d'eau permettant de laver et désinfecter le bac ou la cloche.		
Présence d'abords stabilisés autour de la surface de collecte.		
Respect des distances de sécurité avec les lignes électriques, téléphoniques et les obstacles pouvant gêner les manœuvres (murs, toits, arbres, etc.).		
Maintien des chiens à distance.		
Stockage des ATM	oui	non
Bac muni de roulettes, d'un couvercle et d'un palonnier préhensible.		
Bac entretenu régulièrement.		
Bac réfrigéré en froid négatif si besoin (collecte différée des petits animaux en installation classée).		
Cloche de protection pour les cadavres imposants.		
Nettoyage des outils après utilisation.		
Circuit d'accès au lieu d'enlèvement	oui	non
Accès fléché à l'aire de stockage, visible la nuit.		
Marche en avant obligatoire sur le site.		
Eloignement des zones d'habitation.		
Maintien des personnes à distance des zones de collecte et de manœuvre.		
Accès large et stabilisé pour le passage de camion.		
Echanges entre l'éleveur et l'agent de collecte	oui	non
Mise à disposition dans la boîte aux lettres du carnet de bons d'équarrissage porcin rempli par l'éleveur auprès de l'agent de collecte.		
Boîte aux lettres en bon état pour recueillir les bordereaux d'enlèvement d'ATM.		

- Si vous avez uniquement des "oui", votre installation est conforme aux standards de la sécurité de collecte.
- Si vous avez coché un ou plusieurs "non", votre installation de collecte d'ATM peut présenter des risques pour vous-même ou pour l'agent de collecte. Ces points doivent faire l'objet d'une amélioration. Renseignez-vous auprès de vos techniciens référents.

N°09/17

- Bouc alpin chamoise ne en 2014 très bon améliorateur génétique issu d'élevage indemne caev, Lactation mère en 2016 sur 10 mois 1400 litres TB 38 TP 36.5 qualification A par A, écorné Prix 150 E

- Bouc alpin chamoise né en 2015 indemne CAEV qualification A par B cornu

Lactation mère 2014 sur 10 mois 800 litres TB 38.3 TP 32.7 Prix 250 E

-Bouc alpin chamoise ne en 2015 indemne CAEV qualification père A cornu

Lactation mère 2014 sur 10 mois

760 litres TB 32.5 TP 32 Prix 250 E

Contactez 06 43 89 37 25

N°10/17

Le GAEC des Isles vend un Bouc Saanen A x A d'environ 3 mois d'âge, sevré et cornu. Contactez GAEC des Isles

Portable : 0602114039 ou 0646780072

N'hésitez pas à laisser un message, on vous rappellera.

N°11/17

-Recherche d'une cuve inox sur roulette pour la fabrication de fromage à pâte pressée ou persillée. Capacité 80L avec si possible double paroi et système de chauffe.

-Un chariot en inox pour claies plates sur roulette.

Contactez la Ferme Perret

06.89.41.00.29 ne pas hésiter à envoyer un texto

N° 12/17

-Recherche luzerne 1ère coupe ou foin , grosses bottes en AB

06 80 28 44 40



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 BEROLLE

Impression :
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :
Fanny JORDA-INIGUEZ
Cathy DOREY
Sylvie DUPPERAY
Sylvie MORGE
Amélie LEBRE
SYNDICAT CAPRIN 26

Le Conseil d'Administration,
l'Équipe du Syndicat Caprin,
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes

