



édito

Après de nombreuses années à la présidence du syndicat caprin, Christian NAGEARAFFE souhaitait prendre du recul après ces 8 années de travail pour la filière.

C'est ainsi, que le Conseil d'Administration m'a élu le 18 mai dernier, afin de continuer ce travail de maintien et de développement de l'outil si important qu'est le Syndicat pour la filière caprine départementale.

Je suis installé depuis une dizaine d'années à Saint Sorlin en Valloire dans la Drôme des collines où les coteaux pentus et boisés se prêtent bien au pâturage de mes 125 chèvres. Mon diplôme de fromager, complété par les formations du syndicat, me permet de produire une gamme variée de fromages que je vend essentiellement en direct à la ferme et sur différents petits marchés de village. Pour compléter cela, je commercialise mes chevreaux et de la charcuterie caprine.

Ma prise de fonction s'est accompagnée d'un changement de bureau pour continuer les différents travaux en cours et répondre au mieux à vos attentes et questions

Damien BRUNET

S o m m a i r e

- La vie du Syndicat P 2
- Un Label Rouge P 6
- Communiquez sur vos produits p 7
- Les auto contrôles p 8
- FIBL p 10
- Le National p 12
- Le Fête du Picodon P 13
- Un Livre p 14
- Formations p 15
- P'tites Annonces p 16

Belle journée ensoleillée lors de l'Assemblée Générale

Mardi 17 avril s'est tenue à la MFR l'AG ordinaire de l'association l'occasion de faire un point sur les activités du Syndicat et de faire le bilan de l'année 2017. Une trentaine de personnes s'était déplacée : éleveurs, partenaires, élus ou journalistes ; la journée s'est divisée en deux temps : présentation des actions et des comptes de l'année passée le matin et l'après midi plusieurs structures agricoles sont venues parler de leur travail.

Le rapport d'activités a été présenté par les différents administrateurs :

En 2017, 80 éleveurs ont été accompagnés environ dans leurs questionnements, le Syndicat a réalisé 60 appuis techniques en se déplaçant sur le terrain pour de multiples raisons :

- Accidents sanitaires.
- Plan de fromagerie
- Dossier d'agrément et mise à jour d'agrément
- Mise en place et mise à jour du GBPH
- Accompagnement de projets.....

Pour ces accompagnements, le Syndicat perçoit des financements du conseil départemental de la Drôme et de la région via le CROF Caprin Ovin Lait.

Pour compléter cet appui, un planning de formations a été proposé durant l'année, 11 sessions ont été organisées et environ 70 éleveurs ont participé à ces journées.

Nous avons participé à de nombreux évènements pour valoriser la viande caprine et une fiche technique a été réalisée sur l'élevage des chevreaux.

Le travail sur l'aromathérapie s'est poursuivi en partenariat avec le FiBL et Michel Bouy, vétérinaire. Une partie de ce travail s'inscrit dans un projet plus global financé par la Fondation de France et la Communauté de Communes du Val de Drôme sur les changements de pratiques dans l'agriculture sur notre territoire.

Lors du rapport moral, le président a remercié nos financeurs qui reconnaissent le travail effectué : « sans eux nous ne pourrions pas mener toutes ces actions qui répondent aux besoins des éleveurs. » Mais il a précisé également les incertitudes concernant les financements et qui oblige le syndicat à toujours être plus innovant tout en répondant aux attentes des éleveurs.

Après l'ensemble des votes des rapports, Julie CHEVA et Christian NAGEARAFFE ont été réélus pour 3 ans, une nouvelle élueuse : Vanéssa BELUSSO vient rejoindre les rangs du conseil d'administration.

Suite à cette matinée chargée, le Syndicat a offert le repas : apéritif caprin : saucissons, terrines et picodons ; kebab de chevreau, recette originale et appréciée, et grand plateau de fromages offerts par les administrateurs.



La journée s'est poursuivie avec la présentation de plusieurs structures, l'assemblée générale permet aussi de s'informer :

- Le Service de Remplacement de la Drôme présenté par Corinne ESCAICH, animatrice départementale,
- L'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers par Frédéric BLANCHARD, président voir article page 6 Après sa présentation, il y a eu beaucoup de questions et de discussions sur la reconnaissance de la production laitière fermière
- Le projet Agriliens par Chloé CUGNIET, chargée de mission
- La fédération des CUMAS par un ancien éleveur, Éric MAGNET

Le procès verbal de l'Assemblée Générale est disponible sur demande.

Les orientations pour 2018

Poursuivre l'accompagnement technique des éleveurs

L'objectif est de continuer de répondre à tous les besoins des éleveurs caprins sur les thèmes de l'élevage, de la fromagerie et sur les questions sanitaires. Porteur de projet de création d'atelier caprin, de modernisation, de reconversion et de diversification peuvent faire appel au Syndicat Caprin pour des conseils téléphoniques ou un appui technique sur le terrain.



Poursuivre l'information auprès des éleveurs

Le Syndicat prévoit de diffuser 4 lettres d'information durant l'année 2018, de lancer une newsletter par mail et de poursuivre l'animation du site internet avec la publication des actualités et des petites annonces des éleveurs. Publier le plus possible sur Facebook et Twitter.

Mise en place d'actions de formation

Les éleveurs expriment régulièrement des besoins en terme de formation. Ainsi le Syndicat compte poursuivre la mise en place sur les thèmes demandés. Les adhérents sont invités à exprimer leur besoin et leur envie. En 2018, vous serez formé au GBPH européen, plusieurs sessions seront proposées par secteur. Des formations sont déjà programmées, elles sont en ligne sur le site Internet. (et à la page 15

Aromathérapie

Après un hiver chargé de rencontres nous continuerons notre travail de recherche en phytothérapie avec de nouveaux éleveurs ovins intéressés par ce sujet : expérimentation avec le FiBL sur le chêne.

Le FiBL a répondu à un appel à projet national concernant les pratiques sur l'utilisation des antibiotiques en élevage. Nous sommes associés au projet avec Michel BOUY et l'ITAB. Une réponse sera donnée en juillet.

Suite à une question de l'assemblée sur où en est la législation en phytothérapie, Felix Heckendorn du FiBL présente le travail d'un groupe au niveau national poussé par l'ITAB pour faire reconnaître les vertus des plantes, il serait intéressant qu'un adhérent participe à ce groupe.

Actuellement la législation accepte les plantes sèches dans l'alimentation en élevage mais ne l'autorise pas en médicamenteux sous forme d'huile essentielle.

Félix précise que pour faire avancer la législation, les éleveurs doivent être transparents et assumer l'utilisation de l'aromathérapie pour soigner le troupeau.

Jean Serret Conseiller Départemental précise que sur cette thématique, les élus peuvent appuyer le choix des éleveurs, nous sommes sur un territoire en transition et nous sommes pionniers sur certaines actions.



Les orientations pour 2018, suite

Agriliens

Après son lancement en décembre 2017, nous poursuivons le travail, le Syndicat s'est engagé sur la réalisation de 4 nouvelles interviews pour 2018 : paysan boulanger, soigner son troupeau en kinésiologie ou osthéopathie, cochons élevés avec du petit lait et phyto-aroma en élevage à grande échelle.

Le programme chevreau se transforme en plan filière

- Le programme Chevreau qui a permis de valoriser la viande caprine depuis 3 ans se poursuit mais avec un plan filière. La signature du contrat qui était prévue le 28 juin à Brette, a été annulé pour cause d'accident de M Jean Pierre TAITE vice président de l'Agriculture de la région. Le Syndicat Caprin animera une partie de la coordination régionale, et a déjà validé son calendrier de manifestations extérieures : Fête du Picodon, Du bleu, Foire du Dauphiné, Fromaniac, Capr'Inov et beaucoup d'autres.

Label Rouge

- Le Syndicat va étudier l'opportunité de créer un cahier des charges Label Rouge sur le chevreau lourd, le conseil d'administration y travaille, une réunion avec l'ensemble des financeurs va se faire et une stagiaire, Blanche Deloupy va faire deux mois de stage sur ce sujet, juin et juillet 2018.

- Il y a 40/50 ans dans la Drôme, le chevreau lourd était consommé, une filière existait qui a été perdue. Notre travail sera de la redévelopper.

Nous nous appuyerons sur le travail fait dans le cadre du PIDA et de tous les partenaires de la filière.

Un nouveau bureau élu

Damien BRUNET Président

Emilie BRUGIERE Vice Présidente

Christian NAGEARAFFE Trésorier

Eliane BRES Trésorière Ajointe

Jessica ALAIZE BOMPARD Secrétaire



Visite de la députée européenne républicaine, Françoise GROSSETETE

En visite dans la Drôme, Françoise Grossetête s'est rendu au siège du Syndicat Caprin en compagnie du maire de Crest, Hervé Mariton. Eliane Brès, trésorière, ainsi que d'autres éleveurs ont pu faire part des problématiques de la filière caprine et plus précisément concernant les chevreaux.

Beaucoup d'éleveurs ne rentabilisent toujours pas sa vente, il faut donc poursuivre le travail entamé par le Syndicat sur cette filière viande. Il est nécessaire de travailler aussi bien sur la demande, que sur l'offre. L'essentiel du marché concerne seulement l'Italie, l'Espagne et le Portugal.

En France la demande se fait généralement sur commande. Aujourd'hui sur notre territoire, grâce au travail de sensibilisation, une clientèle apparaît intéressée par cette viande tendre, alternative à l'agneau. La nouvelle filière viande caprine représente 30% des éleveurs drômois soit plus d'une soixantaine d'éleveurs connus.

Les démarches de valorisation entamés par le syndicat caprin sont soutenues à la fois par le département et la région.

Durant la rencontre, nous avons pu aussi évoquer l'utilisation de la phytothérapie en santé animale, la plupart de ces pratiques ne sont pas reconnus au niveau européen et la législation est en retard.

La députée a déclaré que de plus en plus les méthodes alternatives étaient acceptées.

Dans cet esprit, le Syndicat a répondu via le FiBL à un plan pluriannuel national « Eco -antibio », qui propose d'utiliser de manière raisonnée les antibiotiques pour lutter contre l'antibiorésistance.

Sur le travail de l'aromathérapie, le Syndicat perçoit des aides de l'Europe via le programme Leader.

A ce propos cela a été l'occasion d'interpeller la députée sur les retards des versements des aides (deux ans en moyenne) du à des problèmes informatiques. Mme Grossetête a assuré qu'elle se chargera d'y remédier !

M.Mariton, nous a proposé de tenir un stand sur le marché de Crest, l'année prochaine à Pâques.

La rencontre s'est terminée par une dégustation de produits caprins de la Drôme.





Un Label Rouge !

Projet Label Rouge Chevreau

Comme présenté lors de l'Assemblée Générale, le Syndicat a le projet de créer un label rouge sur la viande de chevreau.

L'idée est de remettre aux goûts du jour cette viande qui a été un peu « délaissé ».

La démarche a également pour objectifs de renforcer la durabilité économique des exploitations, leur permettre de se diversifier et d'apporter une garantie de prix.

Cette action s'inscrit par ailleurs dans le travail de valorisation de la viande caprine, engagé par le syndicat caprin depuis plus de dix ans.

La création d'un signe de qualité est un processus long et qui nécessite la réflexion de nombreux éleveurs pour l'écriture d'un cahier des charges précis et complet.

Si vous êtes intéressés par ce sujet, une journée de travail est programmée:

Le 16 août à 10h30 à la MFR de Divajeu, tous les éleveurs sont les bienvenus !



Communiquez sur vos produits

Afin de valoriser la viande caprine, le Syndicat participe depuis plusieurs années à des manifestations grand public.

Venez présenter vos produits aux consommateurs

Sur les stands nous proposons de l'information sur notre travail et sur les problématiques des éleveurs mais surtout nous faisons goûter et découvrir les recettes de viande caprine : émincé de chevreaux, saucisses, saucissons, chorizo, terrines et de multiples plats cuisinés.

Cette année nous allons proposer des kebabs de chèvre après le test réussi de l'Assemblée Générale et aussi des wraps et des brochettes.

La participation à ces marchés/foires permet de présenter vos produits, faire connaître vos fermes, échanger sur votre métier et valoriser l'ensemble de la filière caprine.



Où et quand?

- Fête du Bleu à Lans en Vercors : le 28 et 29 juillet
- Marché de producteurs Bienvenue à la Ferme à Brette : le 21 août après midi
- Fromaniac à Saint Agrève : le 8 et 9 septembre
- Une journée à la ferme à Chateauneuf de Galaure : GAEC des Baratons le 23 septembre
- Foire du Dauphiné à Romans : du 29 septembre au 7 octobre : stand de fromages et de viande caprine
- Le marché du goût à Lyon : le 10 octobre
- Capr'Inov à Niort le 28 et 29 novembre : concours de fromages et de viande, possibilité de déposer vos produits au Syndicat, une délégation les apporteront au concours

Si vous êtes intéressé, merci de nous le signaler par téléphone ou par mail

La Foire du Dauphiné à Romans : nous cherchons des volontaires

Voilà 3 ans que nous participons à la foire du Dauphiné à Romans sur Isère. Cette année nous avons fait le choix de présenter l'ensemble de la production caprine : fromage (tous les types de fromage : picodon, tome, bleu, persillé....) et viande (charcuterie, plats cuisinés.....) et tout autre produit auquel nous ne pensons pas !

Nous aurons donc deux stands cette année du samedi 29 septembre au dimanche 7 octobre dans le chapiteau produits du terroir.

C'est une belle vitrine pour la filière caprine, nous assurerons aussi l'apéritif d'inauguration du salon. C'est aussi l'occasion de faire connaître vos produits.

Pour organiser cela, nous recherchons des éleveurs qui accepteraient de venir tenir un peu les stands au minimum 1/2 journée et qui laisseraient ces produits sur la semaine : fromages ou charcuterie/viande/plats cuisinés.

Tous les bénévoles présents acceptent de vendre les produits des autres éleveurs, nous travaillons tous ensemble pour la promotion de la filière caprine. Sur la foire, les saucissons se vendent très bien, pensez à abattre dès maintenant !

Si vous êtes intéressé, merci de nous le signaler par téléphone ou par mail





N'hésitez pas à nous contacter pour avoir les informations nécessaires.

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'hésitez à appeler au bureau, nous vous donnerons les feuilles des protocoles, les sachets et flacons nécessaires

NOUVEAUTÉS

A partir du second semestre 2018 tout adhérent à jour a possibilité d'avoir une remise de 5% sur les analyses au laboratoire départemental.

Il vous suffit de nous demander **votre attestation** à fournir au moment des dépôts d'échantillons, cette remise marche également pour les analyses d'eau

Pour les tournées qui ont lieu sur CREST vous pourrez également laisser vos échantillons au bureau



LES AUTOCONTROLES SONT OBLIGATOIRE SUR LE LAIT ET LE FROMAGE

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

I. 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.

Sur le lait pour les critères d'hygiène des process :

- Staphylocoques Résultat < 50 germes
- E.coli Résultat < 50 germes

Sur les fromages pour les critères de sécurité et d'hygiène des process :

- Listeria : Absence dans 25g (sur fromage affiné si possible)
- Salmonelle : Absence dans 25g
- Staphylocoque : dans la Drôme (analyse sur broyat) = Résultat < 10 000 germes
- E.coli : Non obligatoire mais recommandé < 10 000 germes

Pour les staphylocoques, le critère est $M = 10\ 000\ \text{ufc/g}$ (fromage au lait cru) et lorsque les valeurs dépassent 100 000 germes, il y a recherche de toxine staphylococcique.

Néanmoins, lorsque le nombre de germes dépasse 1000, il y a lieu de s'interroger sur l'origine de cette contamination.

Sur les yaourts :

Entérobactéries Résultat < 10 germes

Listeria : Absence dans 25g

Faisselle = fromage frais au lait cru et non yaourt.

II. Comment procéder pour réaliser ces autocontrôles.

Pour le lait utiliser des flacons stériles mis à disposition au Syndicat ou directement au laboratoire.

Pour les fromages prendre des sacs stériles mis à disposition au Syndicat ou directement au laboratoire.

Pour l'échantillon de lait :

Prélever le lait dans un flacon stérile, minimum 50 ml. (Si recherche Salmonelle ou listeria ajouter 50 ml)

Pour les fromages : faire un autocontrôle pour chaque technologie (caillé lactique, doux, pâte pressée...)

En prenant toutes les précautions d'hygiène (mains propres, pinces ou autres ustensiles désinfectés).

Pour les fromages lactiques au lait cru prendre de 3 à 5 fromages entiers d'un même lot de fabrication, âgés de J+2 à J+3 (J0 = date emprésurage)

Pour les fromages à pâte pressée (style tomme) ne pas enlever la croûte, prendre un échantillon de 100 g minimum.

- Remplir la feuille de demande d'analyse en précisant le libellé de l'échantillon (dire si fromage lactique, caillé ou doux, si fromage au lait cru ou pasteurisé et si fromage affiné ou non affiné), le n° lot, la date de fabrication.
- Ramener échantillon le plus rapidement possible au laboratoire après la traite ou la fabrication.
- Prendre contact avant avec le préleveur du laboratoire pour qu'il passe collecter vos échantillons sur un point de rendez-vous lors de ses tournées.

III. Que faire en cas de résultat positif.

(Présence de Listeria, de Salmonelle, Staphylocoque > 100 000 ufc/g) : le producteur doit :

1. Avertir les Services Vétérinaires et le Syndicat Caprin.
2. Suspendre la vente, retrait des produits.
3. Mettre en place des mesures correctives

Contact Syndicat Caprin : Valérie Bérroulle Tél : 04 75 76 78 75

Contact Laboratoire: Mme Delphine Forestier: Responsable service microbiologie alimentaire Tél : 04 75 81 70 70
mail : dforestier@ladrome.fr

Pour prendre RDV avec un préleveur

M Christian Martin

06 30 51 59 09 cmartin@ladrome.fr

M Serge Magnet

06 30 51 59 09 smagnet@ladrome.fr

« Dans le cadre de travaux de recherche appliquée en phytothérapie contre les strongles gastro-intestinaux des caprins (SGI), l'Antenne FiBL France et le Syndicat Caprin ont décidé de compléter les essais in vivo réalisés depuis 2014 avec des essais in vitro. En effet la recherche on farm et la recherche en laboratoire sont très complémentaire.

En 2016, un essai on farm a été réalisé pour tester deux essences d'arbres : le Noyer (*Juglans regia*) et le Chêne (*Quercus pubescens*).

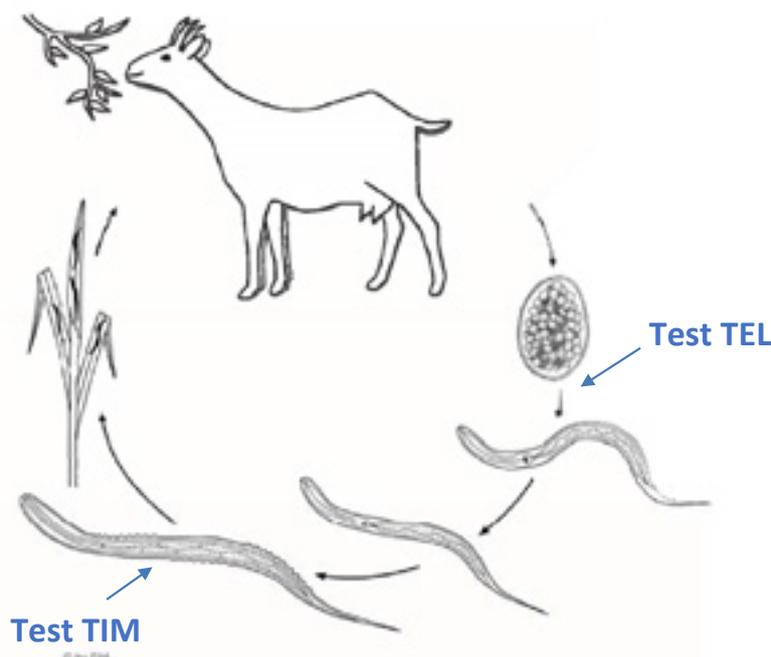
En 2017, des extraits de deux essences d'arbre ont été utilisés pour des tests in vitro. Le FiBL s'est référé à des travaux ethno-vétérinaires rapportant des pratiques et observations empiriques d'usage de chêne et de noyer comme traitement vermifuge, ainsi qu'à des études scientifiques montrant une efficacité de ces deux plantes contre d'autres vers intestinaux que les SGI. Ces plantes ont aussi été choisies car ce sont des essences présentes sur le département.

Deux types d'extraits ont été utilisés dans les essais : un extrait aqueux (H₂O) et un extrait hydro-alcoolique. Ces extraits sont donc des concentrés de principes actifs qui ont potentiellement un effet anthelminthique : les métabolites secondaires.

Pour chaque extrait deux tests ont été réalisés :

- Le test d'éclosion larvaire (TEL): il vise à tester si les extraits ont une influence sur l'éclosion des larves des strongles gastro-intestinaux. Les œufs de SGI sont mis au contact de l'extrait de plante testé pendant 48h à l'incubateur (27°C). L'effet de l'extrait est déterminé en comparant le nombre d'œufs éclos et le nombre d'œufs non éclos.
- Le test d'inhibition de la motilité larvaire (TIM): il vise à tester si les extraits, après incubation avec des larves infestantes, influencent la motilité de ces dernières. Une larve dont la motilité est réduite ne pourra pas s'installer correctement dans l'animal.

Il est intéressant de combiner ces deux tests car ils permettent d'évaluer l'efficacité d'une plante aux stades les plus résistants des SGI.



Les résultats sur le chêne sont plus prometteurs en comparaison du noyer. L'extrait hydro-alcoolique de chêne présente des effets intéressants aux deux stades de développement du parasite œuf et larve. Ils ont observé :

- Une réduction de 36% de la motilité des larves L3 à une concentration d'extrait de 15mg/ml
- Une réduction de 50% de l'éclosion larvaire à une concentration d'extrait de 10mg/ml

L'extrait aqueux de chêne a démontré une réduction de 59.1% de l'éclosion larvaire. Avoir de tels résultats est particulièrement prometteur et encourageant lorsqu'on cherche à développer un contrôle qui se base sur l'alimentation. L'extrait aqueux est un extrait qui se rapproche des conditions du vivant. En effet, lorsqu'une plante est ingérée par un animal, il s'agit bien d'un processus aqueux qui se produit dans l'estomac. La plante pourrait être intégrée au bol alimentaire de l'animal.

Avec ces résultats, l'hypothèse est posée qu'une fois le chêne ingéré par l'animal, les métabolites secondaires seront extraits dans le système digestif et devraient se retrouver dans les fèces au contact des œufs de SGI.

Ces résultats, combinant les facteurs « aqueux de chêne » et « stade œufs des SGI », sont particulièrement intéressants dans une démarche de contrôle préventif du parasitisme car les stades du parasite à l'extérieur de l'hôte seront affectés.

Les tests in vitro réalisés ont permis d'identifier à quel stade extérieur de développement du parasite la plante serait efficace. Cela incite à poursuivre la recherche au champ vers une gestion préventive du parasitisme par l'ingestion de chêne frais.

Un essai on farm est prévu à l'été 2018 afin d'évaluer l'efficacité du chêne administré en frais contre l'éclosion larvaire. Du chêne frais sera proposé matin et soir à un groupe de chèvres et l'essai se poursuivra en laboratoire où les œufs des fèces des caprins testés et témoins seront mis en culture afin de vérifier si les fèces contiennent suffisamment de principes actifs pour empêcher l'éclosion des SGI. »

Extrait du rapport sur les Essais in vitro sur l'efficacité anthelminthique du Noyer et du Chêne de
Felix Heckendorn, Amélie Lèbre, Florence Arsonneau
13 Février 2018





Le National

A l'Assemblée Générale nous avons eu une présentation de l'Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers par son président, Frédéric Blanchard, fromager fermiers en Isère.

L'association regroupe en 2017 : 17 organisations de producteurs laitiers fermiers et 919 producteurs adhérents dont environ 50% en bovin, 40% en caprin et 10% en ovin.



L'association existe depuis août 2016, elle a vu le jour : car les producteurs laitiers fermiers ne se sentaient plus représenter au sein de la Fédération Nationale des Éleveurs Caprins et pour mettre en avant des actions fermières

- réunir les 3 filières laitières et donner du poids à leurs préoccupations communes
- le pluralisme et l'indépendance d'action vis-à-vis des filières industrielles
- garantir une gouvernance qui reflète la diversité et le poids relatif des organisations adhérente.
- a défense des intérêts des producteurs laitiers fermiers.

Ainsi, l'objectif de l'association est de réunir l'ensemble des acteurs et forces vives de la filière laitière fermière française dans un esprit de convivialité et de transparence, dans le respect de chaque organisation adhérente et de son histoire propre, avec la volonté de construire l'avenir de notre production.

L'association a pour objet, la coordination, l'organisation, la représentation et la défense des intérêts des producteurs de produits laitiers fermiers (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis et autres) adhérents, pour tous les problèmes d'ordre réglementaire, sanitaire, technique, économique et social portant sur la transformation laitière fermière.

A ce jour les différents thèmes de travail : Le terme fermier, l'étiquetage nutritionnel, les nouvelles modalités d'inspection sanitaire, la transparence des contrôles officiels (et le vademécum), la gestion des alertes, la diffusion du GBPH européen, la mise en place de services aux producteurs, etc.

Plus d'informations sur l'association : www.anplf.com

Lors de l'adhésion au Syndicat Caprin vous pouvez choisir de cotiser à l'ANPLF pour 50€. Votre cotisation sera versée intégralement à celle-ci. Vous pourrez par la suite recevoir les infos de l'ANPLF via le Syndicat ou directement car un compte vous sera créé.

Vous pouvez aussi faire le choix d'adhérer à la Fédération Nationale des Éleveurs Caprins et votre cotisation sera reversée de la même manière à la FNEC.



Fête du Picodon à SAOU

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 chevriers.

Durant la matinée le Syndicat présent sur le marché pour faire de la dégustation aux consommateurs de la viande caprine a organisé pour la 5^{ème} fois **le concours de Viande Caprine**. 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 **35 échantillons** étaient présentés.

Merci aux éleveurs qui ont bien voulu participer et aux personnes qui ont bien voulu être Jury.

Trois prix étaient en jeux : la charcuterie, l'innovation et le prix enfant.

Encore toutes nos félicitations aux lauréats Voici les médaillés

1 ^{er} Prix Saucisson	Ferme des 3 près à Gigors sur Lozeron
1 ^{er} Prix Chorizo	Gaec de la Cabraire à Salette
1 ^{er} Prix Saucisson Jury enfants	Earl Gilibert à Montmiral
1 ^{er} Prix Terrine chèvre	GAEC de Pracoutel à Vesc
1 ^{er} Prix Terrine chevreau	La chèvre qui Saourit à Saou
1 ^{er} Prix Innovation	Gaec de Brettevieille à Brette
1 ^{er} Prix Plat cuisiné	Earl Gilibert à Montmiral



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



Catégorie Picodon AOP :

Médaille d'Or à la SARL Peytot à Planzolles
Médaille d'Argent au Gaec la ferme des Cros à Orcinas
Médaille de Bronze à Julie Cheva à Menglon

Catégorie Picodon «affiné Méthode Dieulefit» AOP

Or au Gaec de Pitoline à Barsac,
Argent à la Ferme de Pracoutel à Vesc
Bronze à Florent Simond à Vesc.

jury «enfants»

Or au Gaec de Pitoline,
Argent à la Sarl Peytot
Bronze à la fromagerie des 3 becs à Saillans

Le trophée 2018 revient à Sarl Peytot



Un Livre..

Vade-mecum homéopathique - De l'élevage en milieu pastoral

Ce vade-mecum, guide pratique est le résultat du travail collectif d'éleveurs, de bergers et d'un vétérinaire, qui souhaitent partager leur expérience et aider d'autres éleveurs et bergers à soigner par homéopathie.

Le « regard homéopathique » porté aux bêtes conduit au plus profond de leur être, pour y découvrir leur ressentis, leurs émotions et les comprendre dans leur totalité. L'apprentissage des remèdes, tous issus de substances naturelles qui nous entourent, est aussi passionnant que le message qu'ils transmettent.

L'homéopathie est une véritable aventure humaine durant laquelle rencontres, échanges et partages se succèdent dans un esprit de solidarité et d'entraides.

Comme le dit l'une des auteurs de ce livre « D'éleveuse passive, soumise et ignorante, je suis devenue soigneuse réfléchie, responsable et libre. L'homéopathie nous ouvre tous les espaces du possible ! ».

Ouvrage collectif de l'association Homéopathie à la ferme
Edition repas (guide pratique 2018)

160 pages - Prix de vente : 15,00 euros (+ participation aux frais de port si envoi).

Contacts :

Danielle Meurot 06 40 08 65 55 danielle@meurot.com

Agnès Briançon 06 16 60 60 73 agnesbriancon@hotmail.fr

Biodalg 04 75 90 39 90 biodalg@orange.fr



Formations 2018-2019

Résoudre ses problèmes en lactique

22 et 23 oct 2018

Pâte Persillée «Perfectionnement»

9 Oct 2018

Pâte Pressée Non Cuite «Perfectionnement»

16 oct 2018

GBPH Européen

secteur sud 18 et 24 oct 2018

secteur diois 15 et 22 nov 2018

secteur Val de Drôme 31 oct et 8 nov

secteur nord 5 et 13 déc

pour tous les fromagers caprins, ovins et bovins FERMIERS et ARTISANAUX

plus d'infos sur
scaprin26.com

GBPH petite restauration

Pour tous ceux qui font de la restauration à la ferme

date à définir

Formation Sauveteur Secouriste au Travail

date à définir

Remplir son document unique

date à définir

Sortie Botanique

Reconnaissance des plantes

7 sept 2018

Élevage et valorisation des chevreaux

Valoriser la viande de cabri pour un revenu supplémentaire

11 et 18 septembre 2018

Phytothérapie et aromathérapie en élevage

Pour soigner autrement

date à définir

Soins de vos animaux par ostéopathie

date à définir

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 pas à nous contacter.

N° 02.06 N° 02.06

A vendre Suite à un désistement nous vendons 4 chevrettes et 1 bouc cornus nés en 2018 de race Alpine

Élevage au Contrôle Laitier

06 37 08 28 15 ou 06 78 17 98 71

N°02.06

A vendre 2 boucs d'1 an cornus et un autre de 3 ans race Alpine non cornu

Élevage en bio et au Contrôle Laitier

06 25 37 47 41



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 ^{ème} de page	180€
1/3 de page	250€
1/2 page en 4 ^e de couverture	350€

Responsable Publicité

Aurélie CHARRASSE

Mise en page :

Valérie BEROULLE

Impression :

Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :

Fanny JORDA-INIGUEZ

SYNDICAT CAPRIN 26

Morgane GAGNAGE



DENKAMILK

CAPRI BIO

DENKAVIT, LE SPÉCIALISTE DE L'ALIMENTATION DES JEUNES ANIMAUX,



- La production de lait biologique de chèvre ne cesse d'augmenter afin de répondre à la demande des consommateurs. Une des conséquences est l'élevage d'un plus grand nombre de chevrettes. Lorsque le lait entier ne peut être distribué pour des motifs sanitaires ou zootechniques, les nouveaux nés doivent être nourris par un aliment d'allaitement nécessairement biologique.

- Fort de son expérience de plus de 60 ans, Denkavit innove et propose **Capri Bio**, un aliment d'allaitement répondant au cahier des charges biologique (certificat CER-OPT4914-C144362). Il permet de nourrir efficacement les chevrettes de la naissance au sevrage. Composé de lait écrémé biologique, de lactosérum biologique et d'huile de coprah biologique, il apporte l'énergie sous formes de glucides et de lipides ainsi que les protéines nécessaires à leur bon développement. Les teneurs en vitamines et oligo-éléments favorisent un système immunitaire performant.

- **En chevette d'élevage, Capri Bio** se délaye dans l'eau à 50 °C à raison de 175 g/l de buvée. Des plans d'alimentation sont disponibles auprès des **ETS PERRET**.

- Pour tout complément d'information, vous pouvez joindre :

● PERRET SA Agence Chabrillan
Quartier Saint Laurent
26400 CHABRILLAN
Tél. : 04.75.62.81.69
Fax : 04.75.62.61.80

● PERRET SA Agence Lamastre
Rue Henri Roche
07270 LAMASTRE
Tél. : 04.75.06.49.55
Fax : 04.75.06.32.03

● Emmanuel GERMAIN, Chef Produit : 06 47 14 3
e.germain@denkavit.fr

Christian OLLIER : 06.76.09.31.26
collier.perret@groupeperret.fr

Patrice PLATON : 06.38.69.62.49
pplaton.perret@groupeperret.fr

