



édito

Mi-novembre, un groupe d'administrateurs et les salariés du Syndicat Caprin de la Drôme se sont rendus au cœur du pays basque pour échanger avec des éleveurs adhérents au label rouge agneau de lait et à l'IGP agneau des Pyrénées.

L'accueil basque a été parfait et les discussions, sans langue de bois, ont permis de partager sur des pratiques souvent proches malgré la distance.

Les différents échanges ont répondu à nos interrogations sur la mise en place du label rouge chevreau et leur expérience aura permis de cerner aux mieux les attentes des éleveurs qui souhaiteront être labellisés.

Enfin, ce voyage fut l'occasion pour les différents administrateurs présents de mieux se connaître et d'échanger sur leurs pratiques, mais aussi de conforter les relations avec les salariés du Syndicat Caprin pour gérer aux mieux les différents dossiers en cours et répondre aux attentes des adhérents

Et, je profite de cette lettre de vous présenter mes meilleurs vœux pour en début de cette nouvelle année 2020.

Damien BRUNET

S o m m a i r e

- Nos tarifs P 2
- Document Unique p 3
- Ferme du Pradel p 4-5
- Le Terme Fermier P 6-8
- Label Rouge P 9
- Auto contrôles p 10
- Pub p 11
- P'tites Annonces p 12

TARIFS 2019 et Conditions de Prestations

Prestations	Adhérent *	Non adhérent
Conseils techniques	<i>une ½ journée gratuite</i>	300€
Plan de fromagerie	100 €	300 €
Agrément sanitaire	150 €	500 €
Réalisation GBPH individuel	150 €	500 €
Accompagnement diversification	100 €	300 €

Aux prestations payantes 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

***Un adhérent est un éleveur qui est à jour de sa cotisation depuis plus de 3 ans consécutifs à l'exception des nouveaux installés**



Document Unique Comment le remplir? Le mercredi 22 janvier 2020 à la MFR de Diva-

Une formation pour : tous les éleveurs ovins, bovins, caprins

Vous apprendrez à :

- Recenser l'ensemble des risques professionnels sur votre exploitation et élaborer le Document Unique*.

**Pour rappel, il est obligatoire pour toutes les entreprises, associations ou administrations de plus de 1 salarié de mettre en place cet outil en vue de protéger la santé des ouvriers.*

Au programme :

- Un rappel de la réglementation.
- Des réponses aux questions que chacun se pose.
- Les étapes de la démarche de prévention,
- L'élaboration du document unique, son suivi et sa mise à jour.

Pour vous inscrire
04.75.76.78.75
ou
contact@scaprin26.com

**ON NE PEUT
PAS PRÉVOIR
L'AVENIR
MAIS ON PEUT
LE PRÉPARER.**

**Grâce au nouveau compte DEP* fiscal,
épargnez pour protéger votre exploitation
et débloquez votre argent à tout moment
et sans conditions particulières.****



* Déduction pour Épargne de Précaution.

** Offre réservée aux exploitants agricoles, dans les limites et conditions prévues à l'article 73 du Code général des impôts modifié par la loi n°2018-1317 de finances pour 2019 du 28 décembre 2018.

Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Sud Rhône Alpes - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Numéro unique d'identification des entreprises 402 121 958 RCS Grenoble - Code APE 6419 Z. Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 476, dont le siège social est situé 12 place de la Résistance, CS20067, 38041 Grenoble cedex 9. - 12/2019 - Crédits photos : Getty Image et Istock - CRA Sud Rhône Alpes - 402 121 958 RCS Grenoble. DREC / MKT / COM.



La ferme du Pradel

Les nouvelles installations de la ferme caprine du Pradel ont été inaugurées le 8 novembre 2019 par les représentants professionnels et politiques impliqués par le projet. Cet événement a permis de présenter la nouvelle organisation Cap'Pradel, les possibilités offertes par le Pradel et les thématiques de travail.

Près d'une centaine de personnes était réunie au domaine Olivier de Serres dans le Sud Ardèche pour assister à l'inauguration officielle des nouvelles installations de la ferme expérimentale caprine du Pradel.

Avant de couper le ruban, Frédéric Golberg (directeur de l'EPLFPA Olivier de Serres), Laurent Balmelle (Président de Cap'Pradel), Martial Marguet (Président IDELE), Jacky Salingardes (Président FNEC), Gilbert Guignand (Président Chambre d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes), Laurent Ughetto (Président Conseil départemental de l'Ardèche), Fabrice Brun (député de la 3ème circonscription de l'Ardèche), Jean-Pierre Taite (Vice-Président Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes) et Michel Sinoir (DRAAF Auvergne Rhône Alpes) ont pu exprimer l'intérêt pour la profession et le territoire de disposer d'un outil performant pour accompagner les éleveurs caprins.

De nouvelles installations aptes à répondre aux défis de demain

A la fin des années 2000, l'ensemble des parties prenantes ont pointé le fait que la ferme caprine du Pradel était limitée en termes de nombre de lots pour mener à bien des essais d'envergure et que les installations étaient vieillissantes. Il a ainsi été décidé de la rénover en lien avec le Conseil Régional AuRA, propriétaire des lieux. Le projet retenu permet de doubler le nombre de chèvres pour atteindre les 240 mères (5 lots) en doublant la surface de la chèvrerie, de construire un nouvel hangar de stockage de fourrage et remplacer les équipements anciens (abreuvoirs, distributeurs automatiques de concentrés...). La plus grande originalité de ce projet provient de la salle de traite unique en son genre avec l'installation de deux machines à traire identiques montées en parallèle 12 postes et 24 places chacune. Elles permettront de procéder à des essais sur la traite qui étaient impossibles jusqu'à maintenant.

Le tout est financé par le Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes pour près de 2 millions d'euros !

Des thèmes de travail en lien avec les problématiques actuelles

Des posters ayant servi à présenter les thématiques de travail que l'on peut vous transmettre sur demande en PDF : **contact@scaprin26.com**

- la conduite du troupeau : pâturage, élevage des jeunes, alimentation...
- la transformation fromagère fermière et la qualité du lait : technologie lactique, sanitaire...
- l'environnement : impacts environnementaux, gestion des effluents, énergie...
- la traite : sanitaire, qualité du lait, bien-être animal...



Des partenariats repensés pour identifier le Pradel comme LA ferme d'application de profession

La ferme caprine, centre constitutif de l'EPLEFPA Olivier de Serres dont le siège est basé à Aubenas, est au cœur d'un partenariat fort au sein de l'association Cap'Pradel. Elle est ainsi en lien avec la profession via la FNEC et la Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes qui représentent respectivement la dimension nationale et l'ancrage local. Le partenariat depuis les origines avec IDELE est consolidé pour garantir la fiabilité des expérimentations et l'ouverture vers les autres organismes de R&D qui œuvrent pour la filière caprine. Cap'Pradel est également composé de divers organismes techniques et professionnels qui participent à la conception et à la réalisation des essais.

Par et pour les éleveurs

Ce sont bien les éleveurs qui décident des orientations de la ferme du Pradel et du choix des programmes d'expérimentations mis en place pour répondre aux problématiques rencontrées sur les exploitations, aux questions que se pose la société civile et pour anticiper les enjeux de demain. Les résultats des travaux, en plus d'apporter leur contribution à l'avancée de la recherche, sont conçus pour être utilisés directement par les éleveurs. Sous forme de fiches techniques, formations et vidéos, ces diffusions ont vocation à être intensifiées à l'avenir.

Philippe Thorey (Institut de l'Élevage)



**BÂTIMENTS AGRICOLES EN BOIS
POSÉS OU EN KIT**



ROINÉ
Charpentier Constructeur

Représentant dans la Drôme
Michaël SUEUR
07 58 47 63 19





Les députés adoptent de nouvelles dispositions réglementaires qui dévalorisent la mention fermière et sacrifient les producteurs

Les règles d'étiquetage de la mention « fromage fermier » viennent d'être modifiées par une loi votée à l'Assemblée Nationale ce 4 décembre 2019¹. Les députés, poussés par ceux d'entre eux qui avaient porté la Loi EGALIM l'an dernier, ainsi que par le Gouvernement, ont voté le texte suivant :

"Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret."

Ce texte vient donc valider une dérive de plus en plus importante observée dans l'utilisation du terme fermier, par rapport à la définition d'origine, et l'ouvrir encore plus largement. Il aboutira au galvaudage de cette mention fermière et à la destruction de la valeur ajoutée qui lui est attachée. Cela met donc en danger l'avenir d'au moins 5000 producteurs fermiers qui transforment leur production et en assurent la commercialisation mais, au bout du compte, cela pénalisera également les producteurs qui vendent en blanc. C'est en contradiction totale avec les objectifs affichés par les pouvoirs publics et la Loi EGALIM en particulier.

L'ANPLF, seule structure de niveau national ne regroupant que des producteurs fermiers de fromages et de produits laitiers, et de loin la plus représentative du secteur, proposait pourtant depuis des mois des alternatives équilibrées, tenant compte de la diversité de la filière et des situations historiques. Ces propositions ont été comprises et défendues par la commission parlementaire chargée du dossier mais totalement ignorées par le ministre de l'agriculture qui s'y est opposé très fortement.

● Que proposait l'ANPLF ?

L'ANPLF n'a eu de cesse ces derniers mois de rappeler que la très grande majorité des producteurs fermiers (au moins 5 000 sur 5 700) affinent leurs fromages eux-mêmes à la ferme et qu'ils tiennent à cette pratique car elle leur permet de **maîtriser la mise en vente de leurs produits, et d'en retirer une juste valeur économique**. Pour autant, il ne s'agissait pas pour nous d'ignorer les quelques filières AOP qui pratiquaient historiquement l'affinage hors ferme. C'est pour tenir compte des 700 producteurs AOP concernés que **l'ANPLF avait proposé** :

1- que les AOP/IGP pour lesquelles il est traditionnel que la production commence dans une ferme et se termine à l'extérieur de celle-ci, chez un affineur spécialisé, puissent continuer à utiliser le terme fermier. En restant limitée aux AOP/IGP chez lesquelles cela est prévu depuis longtemps dans le cahier des charges, cette ouverture modérée aurait en effet gardé un sens et une valeur au terme fermier.

2- de rendre obligatoire l'indication du nom du producteur sur l'étiquette, dès lors que le terme fermier est utilisé, parce que c'est bien le producteur agricole qui justifie la notion de « fermier ».

● L'ANPLF ne souhaitait pas un trop grand assouplissement de l'utilisation du terme fermier pour éviter la mise sous tutelle industrielle de la production fermière :

➤ **La grande majorité des producteurs fermiers qui vendent en blanc ne peuvent pas négocier leur prix de vente**

De fait, nous constatons sur le terrain que ces producteurs, qui ont le plus souvent à faire à un acheteur unique, se retrouvent dans l'impossibilité de négocier leur juste part de la valeur générée par la vente du produit qu'ils ont pourtant largement contribué à fabriquer. C'est encore plus vrai lorsque ce produit n'est pas identifié par une AOP et qu'il peut donc être fabriqué par n'importe qui. C'est pourquoi, sans empêcher l'existence de ce modèle, l'ANPLF ne souhaite pas qu'il se développe sous couvert du terme fermier.

► **A cause du risque de délocalisation de la production des fromages en blanc, notamment pour les régions montagneuses où la production de lait est difficile**

Des affineurs implantés dans des zones géographiques à fort potentiel touristique, pourraient par exemple proposer du fromage fermier aux touristes, dont le « blanc » ne viendrait pas de leur région, ni même de France. C'est une dérive à laquelle on a assisté déjà ces dernières années durant lesquelles ces pratiques n'ont pas été contrôlées par l'administration des Fraudes.

► **Pour éviter que la mention fermière ne soit accolée à des marques industrielles ou des marques de distributeurs, et finisse par perdre de sa valeur**

La grande majorité des affineurs n'est pas formée par de petits ateliers collectifs mais plutôt par des structures de grande taille, résultant d'achat d'anciennes petites structures d'affinage, coopératives ou privées, par des opérateurs industriels de grande taille qui fabriquent parfois également elles-mêmes des fromages. A leur mise en marché, tous les fromages de ces industries sont commercialisés sous la même marque commerciale, qu'ils aient été fabriqués dans la structure ou achetés en blanc à des fermes. D'où une confusion certaine pour les consommateurs, et à terme, un fort risque de banalisation du produit fermier.

► **Pour ne pas créer plus de concurrence à la grande majorité des producteurs fermiers qui aujourd'hui affinent et commercialisent leurs fromages eux-mêmes**

Les producteurs fermiers restés indépendants n'ont actuellement pas de difficulté à ajuster leurs prix pour couvrir leurs coûts de production. Ces producteurs qui assument cette responsabilité sont parmi les rares agriculteurs à pouvoir vivre correctement de leur activité. Une fois leurs produits amalgamés sous la même mention que ceux d'opérateurs plus industriels, ils ne résisteront pas à la forte pression des prix que ces derniers ne manqueront pas de faire peser sur eux.

► **Pour la transparence due aux consommateurs**

Le développement récent de marques telles que « les éleveurs vous disent merci ! » ou « c'est qui le patron ? », tout comme le développement des marchés et magasins de producteurs, des AMAP et de la vente à la ferme, montrent que les consommateurs ont la volonté de mieux rémunérer les agriculteurs. L'étiquetage « fermier » était pour les consommateurs une garantie d'un faible nombre d'intermédiaires et d'un juste retour vers le producteur, quel que soit le lieu d'achat de leurs fromages. La nouvelle loi casse cette garantie.

► **Pour la reconnaissance du travail des producteurs**

Cela paraît peut-être anecdotique à nos responsables politiques et administratifs mais c'est pourtant une réalité : ne pas galvauder le terme fermier c'est garder la reconnaissance du travail de chaque producteur qui fabrique ces fromages. Ce travail même qui permet de définir le fromage ainsi. C'est important pour chacun d'entre nous

Les oppositions et résistances à la limitation et à la transparence du terme « fromage fermier » font craindre de réelles dérives dans son utilisation dans le futur par certains opérateurs de la filière. Pour l'ANPLF, **il est clair que certaines industries ont poussé pour un changement de réglementation qui leur permette de mettre la main sur la mention valorisante fermier en s'affranchissant autant que possible des contraintes qui lui sont attachées.**

Les producteurs laitiers fermiers qui produisent leur lait, le transforment et vendent leurs produits correspondent à une agriculture d'entreprise et de valeur, prônée dans les discours des pouvoirs publics. Ils devraient être reconnus et soutenus.

Le ministre de l'agriculture a lui-même reconnu l'échec de la loi Egalim dans l'ambition de redonner du revenu aux éleveurs. Il aurait été mieux inspiré, en ce qui concerne la filière laitière fermière, d'écouter ceux qui sont vraiment concernés.

Quoiqu'il en soit, les producteurs fermiers ont l'habitude se prendre en charge, ainsi l'ANPLF continuera son travail pour éviter que la nouvelle loi ne détruise le terme « fromage fermier ».

Plus généralement, cette première bataille pas totalement perdue, nous démontre l'importance pour notre filière de se donner une représentation propre, indépendante et forte, qui soit écoutée par les pouvoirs publics, C'est bien évidemment l'objectif que se donne l'ANPLF.



Communiqué

05/12/2019

Les députés statuent sur le terme fermier en cas d'affinage à l'extérieur de la ferme

Dès 1988, le fromage fermier a été défini par décret comme un fromage produit par un producteur transformant le lait de son troupeau sur son exploitation selon des techniques traditionnelles. Cette définition a été reprise dans le *décret n°2007-628 du 27 avril 2007* (« décret fromage »). Mais, deux recours en 2009 et 2015, supprimant à chaque fois toute indication relative à l'affinage à l'extérieur de la ferme, ont laissé cette pratique d'affinage à l'extérieur de la ferme dans un vide juridique total. Cette pratique existe sur le terrain et sa diversité au sein de nos territoires s'explique par l'histoire et la tradition, et relève du choix de chacun des producteurs d'affiner ou non sur leur ferme, dans leur choix de commercialisation. Il est ainsi nécessaire de remettre un cadre juridique pour encadrer les pratiques d'affinage à l'extérieur.

Afin de respecter l'ensemble des territoires et des producteurs dans leur choix, la FNEC souhaitait revenir à la rédaction initiale de l'article 3 de la proposition de loi n°1786 pour deux raisons :

1. La rédaction initiale est la plus neutre et respectueuse de la diversité des pratiques des producteurs fermiers sur le terrain et renvoie les discussions sur l'étiquetage à des échanges ultérieurs dans le cadre de la rédaction d'un décret d'application.
2. La rédaction initiale de l'article 3 donne un cadre réglementaire pour tous les fromages fermiers (qu'ils soient sous Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine ou non). Car si les fermiers non SIQO sont exclus de cet article, ce vide juridique pourrait donner lieu à plusieurs interprétations pour les fromages fermiers non SIQO : perte de la mention « fermier » et, avec elle, la perte de valorisation pour le producteur liée à cette mention qui le distingue d'un produit industriel ? Ou au contraire, maintien de cette possibilité mais sans aucun encadrement de l'étiquetage ?

Ainsi, la FNEC s'est satisfaite de voir des députés proposer un amendement permettant de revenir à la rédaction initiale de l'article 3. Nos syndicats départementaux ont été nombreux à se mobiliser en interpellant leurs députés avec des exemples concrets de conséquences sur le terrain, montrant l'enjeu du débat.

Lors de son passage à l'Assemblée Nationale hier, l'article 3 sur les fromages fermiers affinés à l'extérieur de la ferme a finalement été adopté avec l'amendement n°138 de M. Moreau, nous permettant de revenir à la rédaction initiale comme nous le souhaitions : « Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret »

« Il est essentiel que cet article 3 concernant nos fromages fermiers affinés à l'extérieur de la ferme soit adopté avec sa rédaction initiale pour mettre fin au vide juridique autour de cette pratique. Cela va nous permettre d'avoir enfin un cadre de discussion pour trouver la meilleure façon d'assurer la bonne information du consommateur. Mais aussi de nous garantir en tant que producteur, qu'on s'y retrouve en termes de valorisation de notre produit et de notre travail », affirme Jean-Philippe Bonnefoy, producteur de fromages fermiers en Saône-et-Loire et vice-président de la FNEC.

Lors des échanges à venir dans le cadre de la rédaction du décret, la FNEC restera très attentive à fournir une information au consommateur qui valorise tout le travail fait par le producteur fermier.

Contacts presse : Jean-Philippe Bonnefoy, vice-président - 06 74 57 11 87
Laurence Gueit, trésorière - 06 65 27 22 56
Estelle Boullu, chargée de mission - 01 49 70 74 33

Plus d'informations dans la rubrique « Le décret fromage et la définition du terme fermier » sur www.fneec.fr

Voyage d'étude pour le Label Rouge

Pour avancer sur notre réflexion de Label Rouge Chevreau, le Conseil d'administration du Syndicat a décidé d'aller à la rencontre d'éleveurs d'ovins laitiers dans les Pyrénées.

En effet ne pouvant pas comparer notre projet à un autre projet chevreau car il n'existe pas de Label Rouge sur cette viande nous avons demandé à l'INAO et à Fil Rouge (Fédération de Label Rouge viande) de nous orienter vers des éleveurs étant proche de notre démarche.

Le Label Rouge Agneau de lait des Pyrénées est né de la motivation d'éleveurs produisant déjà du fromage en AOP Ossau – Iraty de valoriser leur viande. Via ses éleveurs, la filière ovine laitière des Pyrénées Atlantiques s'est organisée depuis plusieurs années pour protéger l'appellation « agneau de lait des Pyrénées », avec l'obtention du Label Rouge en 1992 puis l'obtention de l'IGP en 2012.

Ce long travail a permis de structurer la filière, et doit maintenant permettre l'adhésion et le développement commercial de l'agneau.

Dans un certains sens leur histoire est comparable à celle du projet de chevreau à la différence qu'eux valorisent une viande de lait alors que le Syndicat veut développer un chevreau lourd.

Le Label Rouge et l'IGP sont deux signes de qualité qui se complètent, l'un garantissant une qualité supérieure de la viande et l'autre protégeant une zone de protection : Pays basque et Béarn. Leur objectif reconquérir un marché français, une tradition de consommation locale doit être retrouvé pour sécuriser les débouchés. Cette culture s'est perdue au fur et à mesure que le marché s'est orienté vers l'Espagne. Au dire d'éleveurs « l'agneau de lait est pour les espagnols à Noël comme pour nous la dinde ! ». En quelques chiffres : 720 éleveurs, 250 000 brebis, 150 000 agneaux labellissables, 15% de taux de labellisation, 22 500 agneaux commercialisés en IGP et Label Rouge.

Une des clés de réussite pour eux est le contact avec le consommateur qui est de plus en plus à la recherche de proximité avec le producteur et de transparence. Depuis plusieurs années ils ont beaucoup travaillé à qualifier le mieux leur produit : les qualités gustatives de la viande, les conditions d'élevage. Le développement commercial s'est fait auprès de la restauration gastronomique, en GMS et boucheries artisanales.

Ils ont trouvé des réponses aux questions les plus fréquemment posées : pourquoi la viande est elle aussi chère, quelles garanties sur le bien être animal ? Comment le conserver, comment le cuisiner ?

A toutes ces questions, il faudra que nous aussi nous y répondions. Une formation sur comment déguster le chevreau est prévu au mois de juin ouvert pour tous les éleveurs qui transforment et est organisée par le laboratoire LACO à Suze la Rousse qui a réalisé les tests organoleptiques entre la viande de chevreau lourd que nous souhaitons labelliser et la viande de chevreau léger qui est majoritairement commercialisé et dont beaucoup de vente se font à l'étranger : Portugal, Espagne, Grèce.





Auto contrôle

Suite à une rencontre du Syndicat et le Laboratoire Départementale, il a été évoqué le fait de faire des dépôts dans les collèges.

A cela le labo départemental eu 5 établissements qui leur ont répondu favorablement:

Vous pouvez apporter vos (lait et produits laitier sur le site de plusieurs collèges se sont

BUIS LES BARONNIES au Collège Henri Barbusse
SUZE LA ROUSSE au Collège Do Mistrau
NYONS à la cité scolaire René Barjavel
DIE au collège du DIOIS
ST SORLIN EN VALOIRE au collège Denis Brunet

Une glacière "LADROME LABORATOIRE" contenant si besoin des pots stériles, des sacs, des feuilles de demande vierges va être déposée dès la reprise des tournées de novembre

Cette glacière restera dans la chambre froide BOF de la cuisine (secteur sale), et notre collecteur récupèrera les produits en même temps que les plats cuisinés.

IMPORTANT

Vous devez vous présenter au niveau des livraisons de la cuisine **entre 7h et 10h le jour de collecte ou la veille.**

Sauf pour le collège de **Nyons**; la veille ou de **6h à 8h30** le jour de la collecte car Christian MARTIN passe plus tôt sur ce collège

Les sachets doivent être bien identifiés avec une feuille de demande du laboratoire si possible, ou une feuille reprenant les informations importantes

(nom de l'établissement, le nombre de fromage, les analyses demandés

Nous vous rappelons que vous avez des feuilles à votre disposition sur notre site

scaprin.26.com



**EN VRAI,
UNE EXPLOITATION
ÇA DOIT TOURNER
QUOI QU'IL ARRIVE.**

GROUPAMA CAPITAL SANTÉ

Aux périodes clés de votre activité, vos indemnités journalières peuvent être majorées de 50%.



POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR NOS OFFRES ET SERVICES



Rendez-vous sur :
groupama-agri.fr



Contactez l'agence agricole au :
0 969 365 665
(Service gratuit + prix appel)



Écrivez-nous :
agri@groupama-med.com

Rejoignez-nous sur  

Pour les conditions et les limites des garanties, se reporter au contrat disponible en agence.
* Garanties réservées aux assurés ayant souscrit l'option « indemnité journalière pics d'activité » pour les mois précisés lors de la souscription.
Groupama Méditerranée - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 379 834 906
RCS Aix-en-Provence. Emetteur des certificats mutualistes - Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudenciel et de Résolution - 61 rue Talibout - 75009 Paris. Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurelien Chauvaud. Septembre 2018.



Groupama
MÉDITERRANÉE
la vraie vie s'assure ici



Venez découvrir
notre magasin agricole !



Caprins



Equins



Alimentation
animale



Barrières
Cornadis
Clôtures



89, Zone d'Activité La Plaine 2

26400 CREST

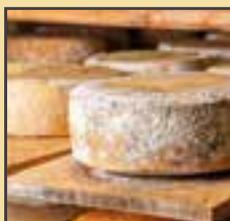
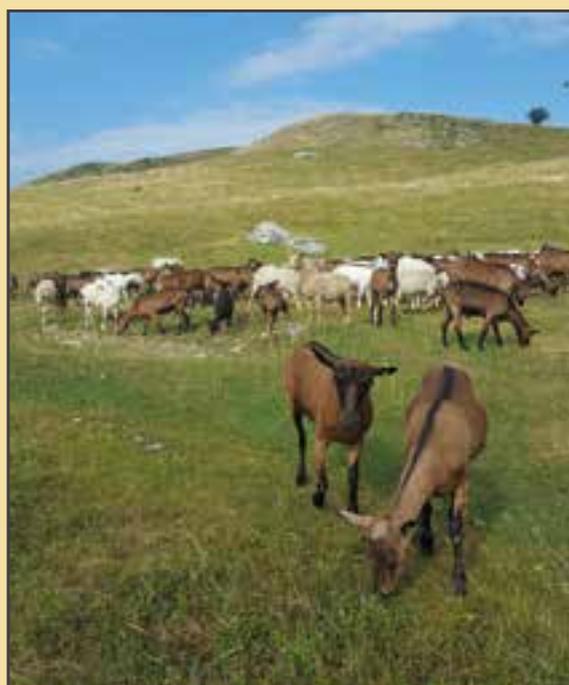
Tél. 04 75 82 70 90

GPS : N 44.73467° E 4.99747°

Ouvert du lundi au vendredi
08h30 - 12h00 / 14h00 - 17h30

AGRIAL

*Cultiver nos racines,
s'ouvrir au monde*



Etablissements
COQUARD

Equipements pour fromagerie fermière

Présures, ferments et additifs
Matériels et emballages
Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait

Tél. : 04 74 62 81 44 - Fax : 04 74 62 81 69

info@coquard.fr - www.coquard.fr

69400 Villefranche s/Saône - FRANCE

N° 01.12 Vends 2 chèvres de 3 ans et 5 de 10 mois, elles sont pleines. Elles ont été échographiées, les mises bas sont prévues pour la mi février. Elles sont blanches ou crèmes. Je les vends 90.00 euros H.T l'une.

Mon troupeau produit en moyenne 800 litres par chèvre à l'année. Vous pouvez me contacter au **06 50 67 57 21**

N° 02.12 Éleveur caprins fromager, vend gros bottes carrées de 3ème coupe de luzerne. Botte environ 300 kg. Prix 185 €/t.

Capri B 06 78 67 61 11

N° 03.12 A vendre 16 chevrettes nées fin octobre 2019 Troupeau adhérent Capgene Indemne CAEV. Elles sont à vendre au sevrage

06 79 94 10 14

N° 03.12 Vente d'un troupeau de 16 chèvres sur Crest, mises bas prévu en janvier, troupeau mixte.

04 75 40 62 06

N° 02.12 Vends troupeau de chèvres à Chantemerle les blés, Nord Drôme

45 chèvres en lactation + 2 boucs T r o u - peau labellisé bio 8 chevrettes + 1 bouc Le troupeau est coloré, mélange de race sanneen, alpine chamoisée, poitevine et un peu rove. Moyenne production du trou-

peau 500-600L en monotraite sur la saison 2019 pour transfo fromagère. Les chèvres sont écornées, pas les chevrettes. L'IA n'a jamais été pratiquée sur le troupeau.

Les chèvres savent manger dehors si elles sont accompagnées, par contre elles n'ont jamais été confrontées à un chien de travail. Le troupeau est soigné en homéo et en phyto. Elles sont suivies depuis 5 ans par le cabinet ANTIKOR à Barbières. Très peu de parasitisme, un peu de strongles gastro-intestinaux, pas indemne de CAEV, problème récurrent d'abcès caséux et arthrite. Aucun vaccin, aucun traitement anti parasite. Détail âge du troupeau :

-10 chèvres nées en et avant 2013

-10 chèvres nées en 2014/2015

-14 chèvres nées en 2016/2017

-11 chèvres nées en 2018 Les 2 boucs âgés de 2 et 4 ans sont issus d'IA et proviennent du GAEC des Maillots à Rochefort Samson.

Le bouc avec les chevrettes provient de notre élevage. Faire offre de prix.

Louise 06 89 41 00 29 loubikette@gmx.fr



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	350€
en 4 ^e de couverture	

Responsable Publicité
Aurélien CHARRASSE

Mise en page :
Valérie BEROUILLE

Impression :
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :
SYNDICAT CAPRIN 26



DENKAMILK

Progres® inside

TESTEZ LE POUVOIR DE LA NATURE

Denkavit enrichit la gamme Denkamilk avec Progres®, un ingrédient nouveau et unique à base de résine de pin. Progres® a été largement testé. Les études montrent que Progres® améliore considérablement les performances des animaux :

- Soutien du système immunitaire
- Croissance plus élevée
- Indice de consommation optimisé
- Résultats économiques confortés



POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ :

- Emmanuel Germain, Chef produit ruminant
e.germain@denkavit.fr - 06.47.14.35.78
- Marc Hoppenot, Délégué commercial secteurs Hauts de France et Est
m.hoppenot@denkavit.fr - 06.84.81.30.68
- Yoann Reynaud, Délégué commercial secteur Centre Sud
y.reynaud@denkavit.fr - 06.11.28.56.82

