



édito

Une année inédite se termine.

Les 2 confinements ont impliqué des changements dans nos élevages pour arriver à s'adapter à la fermeture de certains point de vente chez les fromagers et une baisse de collecte chez les laitiers. Cela a impliqué du travail supplémentaire et nous fait poser des questions sur nos modes de commercialisation.

Dans l'objectif de faire évoluer la filière caprine et la commercialisation, nous avons organisé une journée d'échanges entre tous les maillons de la filière chevreau afin de faire avancer le projet Label Rouge. Cette journée du 15 octobre a été une réussite et nous donne de l'entrain pour continuer notre travail qui est loin d'être terminé.

Le Conseil d'Administration et l'Équipe du Syndicat se joint à moi pour vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année.

Prenez soin de vous et de vos proches.

Julie CHEVA

Trésorière

S o m m a i r e

- Nos tarifs P2
- Formations P3
- Bilan JPO Pradel P4
- Label Rouge P5
- TRANSAT P6
- Région du Goût p7
- FNEC P8
- ANPLF P9
- PUB P10
- P'tites Annonces p11



Prestations	Adhérent	Non adhérent
Conseils techniques ou sanitaires	une ½ journée gratuite	300€
Plan de fromagerie	100 €	300 €
Agrément sanitaire	150 €	500 €
Réalisation GBPH individuel	150 €	500 €
Accompagnement diversification	100 €	300 €
Accompagnement crise sanitaire	280€ / jour	1000 €

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

FINANCEZ VOTRE MATÉRIEL AGRICOLE



**DIRECTEMENT
AUPRÈS DE VOTRE CONCESSIONNAIRE***

SIMPLE, RAPIDE ET SOUPLE, AGILOR DU CRÉDIT AGRICOLE VOUS OFFRE PLUSIEURS MODES DE FINANCEMENT : CRÉDIT CLASSIQUE, CRÉDIT BAIL OU LOCATION FINANCIÈRE. AGILOR PERMET AUSSI DE FINANCER LA TVA LIÉE À VOS INVESTISSEMENTS AGRICOLES



*L'obtention d'un financement Agilor dépend de l'acceptation de votre dossier par votre Caisse régionale de Crédit Agricole participante, prêteur.
Caisse régionale de Crédit Agricole Sud Rhône Alpes, société coopérative à variable agrée en tant qu'établissement de crédit. Siège social 12, place de la résistance - CS 20067 - 38041 Grenoble Cedex 9 402 121 958 RCS
Grenoble Code APE 6419 Z. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n°07 023 475
(www.arias.fr) 09/20 - CRCA Sud Rhône Alpes - DREC/RCD/AR. Crédit Photo : Istock.



Retour sur les formations

De nombreuses formations ont été proposées cet automne dans des thématiques bien différentes. Malgré le confinement nous avons pu poursuivre nos actions en respectant les gestes barrières.

Merci à celles et ceux qui nous ont accueilli sur leur ferme.



Trois formations sont encore proposées en janvier, il reste de la place :

- ◆ Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen le 7 et 14 janvier au GAEC Pracoutel à Vesc
- ◆ Soigner son troupeau avec des plantes le 4 janvier au Pôle Bio à l'Écosite de Eurre
- ◆ Document Unique des Risques le 26 janvier; **obligatoire** lorsqu'on a des stagiaires ou salariés

Pour l'année prochaine, n'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins.

Pour rappel, en tant qu'exploitant agricole, vous bénéficiez d'un fond de formation de 2000€/an, vous pouvez vous faire remplacer et un crédit d'impôt existe pour les chefs d'entreprise au réel.

Si vous avez participé à des formations en 2020, vous recevrez courant janvier vos attestations.



Malgré le contexte délicat connu de tous, la JPO du Pradel attire toujours autant d'éleveurs, techniciens et apprenants, certainement impatients de découvrir les nouvelles installations de la ferme expérimentales mais aussi désireux de retrouver des moments d'échanges entre pairs tout en respectant les gestes barrières !

Visite des nouvelles installations

L'ensemble des participants a eu l'occasion de découvrir la ferme caprine en 6 arrêts. La gestion du parcellaire et de la reproduction, la salle de traite, l'élevage des jeunes, l'alimentation des adultes, la fromagerie et l'organisation de Cap'Pradel ont pu être présentés démontrant la capacité de la station et de ses partenaires à répondre aux diverses demandes de la filière caprine tout en assurant une diffusion efficace des résultats aux éleveurs.



© B. Morel (La Chèvre)

Repas caprin et présentation de travaux de R&D régionaux et nationaux

Le temps du repas a été l'occasion de présenter sous forme d'affiches un certain nombre d'actions en faveur de la filière caprine: évaluation des impacts, travaux autour du lait cru, charte à l'installation, repères technico-économiques. La valorisation de la viande caprine a été mise à l'honneur, dans l'assiette, à côté des Picodon AOP, à travers les spécialités charcutières, issues d'ateliers de transformation et d'exploitations, collectées par le Syndicat Caprin de la Drôme.

La viande de chevreaux a pu être dégustée sous différentes formes en lien avec les travaux du CasDar Valcabri.



© B. Morel (La Chèvre)

Ateliers Techniques

La raison d'être des JPO est bien la diffusion des dernières expérimentations et les participants ont eu l'occasion de suivre 3 des 4 ateliers suivants :

- ⇒ Cap sur la transformation fromagère fermière
- Alimentation des chevreaux et chevrettes
- Gestion du parasitisme : les alternatives aux traitements allopathiques
- Fonctionnement de la nouvelle salle de traite du Pradel

Vous pouvez les documents
<http://idele.fr/filieres/caprin.html>
ou
demandez les au Syndicat Caprin

Merci aux financeurs (Région Auvergne-Rhône-Alpes et ANICAP), aux sponsors et aux organisateurs / intervenants qui ont rendu possible cette journée.

Philippe THOREY Institut de l'Élevage Chargé d'études / Animateur de Cap'Pradel



Voici un résumé du compte rendu cette journée très riche en échanges autour du chevreau ressemblant une quarantaine de personnes de la filière caprine. (Éleveurs, engraisseurs, abatteur, techniciens)..

7 départements représentés 14 structures présentes

Caractéristiques et état des lieux du projet

Le LR est un signe de qualité qui garantit la qualité supérieure : il s'agit donc de prouver cette qualité supérieure sur le plan organoleptique par rapport à produit courant. Il n'est pas rattaché à un territoire. Cette marque collective est détenue par l'INAO qui en assure la reconnaissance et la supervision.

La demande de reconnaissance par l'INAO se fait au moyen d'un dossier qui comporte plusieurs pièces obligatoires :

- Étude économique démontrant la viabilité du projet
- Tests organoleptiques démontrant la qualité supérieure
- Cahier des charges (CdC) de production
- Plan de contrôle
- Désignation de l'organisme de gestion

Un grand merci à tous d'être venus de loin pour échanger sur ce sujet

La gestion du Label est assurée au quotidien par un Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

Le syndicat s'est rapproché de Qualisud comme organisme de gestion.

Ce choix repose sur les points suivant :

- Structure associative
- Contrôle beaucoup de LR viande, peut accompagner
- OC de l'AOP Picodon, permettrait des mutualisations de visite

La phase dossier est en cours et bien avancée. Pour le CdC, comme il n'existe pas de référence pour le chevreau, le projet actuel n'est pas soumis à des conditions communes comme pour l'agneau pour la création LR.



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

Tél. : 04 74 62 81 44
info@coquard.fr - www.coquard.fr
69400 Villefranche s/ Saône - FRANCE



Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire

Le programme TRANSAAT initié en 2017 se termine bientôt. Ce projet financé par des fonds européens, la Fondation de France et la Communauté de Communes du Val de Drôme a permis de faire de la **recherche-action visant à identifier comment lever les freins aux changements de pratiques des agriculteurs-trices et des consommateurs-trices, dans une perspective de transition écologique du territoire de la Vallée de la Drôme**. Grâce aux subventions, des essais - auxquelles certains d'entre vous ont participé - ont pu être menés par le FiBL, des journées d'échanges entre éleveurs sur la phytothérapie ont pu se faire animées par Michel Bouy et le Syndicat Caprin. L'essai sur les signes observables du parasitisme chez les caprins vous sera présenté dans une prochaine lettre d'infos. Aujourd'hui nous souhaitons vous présenter les grandes conclusions de ce projet, sur le volet agricole, issu d'un travail de recherche de Claire Guillou, étudiante à l'ISARA - Lyon et encadré durant son stage par Sabine Girard, chercheuse à l'INRAE et Hugues Vernier de la CCVD.

Quels sont les freins observés au changement de pratiques ?

Verrous techniques : Manque de connaissances locales, de références techniques contextualisées, manque de matériel adapté, difficulté d'approvisionnement

Verrous économiques et prise de risque : Risques agronomiques, risques de pertes économiques (revenu)

Verrous cognitifs et sociaux : Dépendance au sentier, les habitudes, la routinisation des pratiques, le poids du regard de la profession, des pairs, des voisins...

Verrous règlementaires, politiques publiques : Règlementation stricte en matière de phytoaromathérapie, subventions...

Les formes d'interactions observées font évoluer les pratiques

Des formations ou réunions collectives

- Organisées par l'animateur selon les besoins
- Permet un lien direct entre agriculteurs et spécialistes
- Une partie d'apports théoriques avec des moments de travaux pratiques ou des visites de fermes
- Échanges informels

Des expérimentations ou des études de terrain

- Production de connaissances locales sur les processus biologiques et sur les pratiques
- Le processus d'expérimentation permet à l'agriculteur d'avoir un lien direct avec des chercheurs et des experts, d'échanger avec eux

Pourquoi la dynamique de groupe fait évoluer les pratiques ?

Le groupe est un facilitateur d'autonomie : par une meilleure compréhension des causes des problèmes, l'acquisition de connaissances et de compétences (expérimentation, lecture de résultats...), le groupe permet de sortir de la routine, de se questionner sur ses pratiques... Il renforce la capacité des agriculteurs-rices à prendre des décisions seuls.

Le groupe permet de créer des liens et du réseaux entre agriculteurs-rices : (entre-aide, conseils, organisation collective...) et avec des spécialistes et des chercheurs-ses.

Le groupe permet une mixité qui fait évoluer les mentalités, les visions, les postures.

Le groupe permet une vision systémique du changement de pratiques : exemples : prise en compte de la gestion du pâturage, des rotations de culture...

Le groupe permet la co-construction et le partage de savoirs entre chercheurs-ses, animateurs-rices, experts-es et agriculteurs-rices par la mutualisation d'expériences.

Le groupe facilite la possibilité d'expérimentation : production de nouvelles connaissances locales et de référentiels contextualisés. Prise en compte de la question du risque et de la durée.

Nous pouvons voir que le collectif est un levier pertinent pour le changement de pratiques vers la transition agroécologique.



Depuis les dernières élections régionales, une marque a été lancée afin de valoriser les productions agricoles et offrir davantage de débouchés, pour maintenir la valeur ajoutée sur le territoire. Les objectifs sont de :

- Développer une agriculture forte et autonome, en maintenant la valeur ajoutée sur notre territoire régional ;
- Inciter les consommateurs à effectuer un acte d'achat citoyen ;
- Encourager l'équité dans la relation commerciale, pour l'indépendance des agriculteurs ;
- Accompagner le développement économique des savoir-faire régionaux ;
- Valoriser les recettes traditionnelles.

Des cahiers des charges ont été écrits dans l'ensemble des filières agricoles. Pour la filière caprine, selon les produits carnés ou laitiers des cahiers des charges existent (chevreau, produits transformés, lait et produit laitier).

Aujourd'hui la marque « la région du goût » évolue et devient « Ma région, ses terroirs », l'identité visuelle pour ce nouvel intitulé est en cours. Seulement le nom de la marque change.

Deux identifiants existeront toujours :

produit ici : Ce logo permet de repérer les produits issus à 100 % d'exploitations agricoles de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

fabriqué ici : Ce logo vous permet de repérer les produits issus à 80 % ou plus d'exploitations agricoles de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Si vous souhaitez rentrer dans la démarche, la demande est très simple, il vous suffit de remplir un formulaire en ligne et de consulter le cahier des charges correspondant à votre produit. L'agrément est valable 3 ans. Aujourd'hui cela concerne plus de 3000 produits et 700 producteurs de la région.

<https://www.laregiondugout.com/professionnels/demande-agrement/>

Un comité de pilotage se rencontre, une fois par trimestre pour réfléchir au développement de la marque et validé les nouvelles demandes. Le Syndicat Caprin y participe pour le volet chevreau. La filière caprine d'Auvergne Rhône Alpes Élevage est sollicitée pour les demandes sur le lait et les produits laitiers.

Depuis un an, un travail est mené sur une charte d'engagement des GMS pour les impliquer et garantir que la marque soit présente dans l'ensemble des points de vente de la région.





Décembre 2020

Situation à date de la filière chevreau

L'accord de sortie de crise chevreau du 15 septembre initié par la FNEC avait permis la reprise du ramassage des chevreaux. Réunis à Interbev caprins le 17 novembre pour faire le point d'avancement des différents engagements, la FNEC a fait le constat suivant : le prix du chevreau naissant pratiqué entre septembre et aujourd'hui, montre des baisses de prix conséquentes, notamment dans le Grand Ouest. La FNEC, qui défend les éleveurs naisseurs, a appelé les abatteurs et engraisseurs à revenir immédiatement à un prix du chevreau naissant normal. En effet, les aides de l'État devaient permettre aux abatteurs de soutenir le marché et de revenir à des modalités de volumes et de prix proches de la normale.

Par ailleurs, les travaux de prospective sur la filière vont reprendre en janvier. Les représentants de la FNEC y défendront le scénario d'une filière qui rémunère correctement chaque maillon et qui revalorise l'image du chevreau, de la ferme à l'assiette. Avec également une meilleure adaptation de la découpe du produit pour répondre aux attentes du consommateur, et une production de chevreau en adéquation avec attentes sociétales.

Les représentants FNEC à Interbev et l'équipe de la FNEC restent à votre disposition pour toute information complémentaire sur ce dossier.

Point sur les dossiers fermiers en cours



Échanges avec l'administration sur les DLC usuelles

Une nouvelle note de service DGAL sur la durée de vie microbiologique des aliments est parue le 24 décembre 2019 apportant une nouvelle flexibilité sur les DLC uniquement en filière laitière. Désormais, dans le cas d'aposition d'une DLC usuelle définie par produit dans la note de service, il n'est plus nécessaire de faire une étude de vieillissement, seulement des analyses de vérification régulières.

Cependant, cette note de service a suscité des remarques des producteurs qui nous ont été remontées. Après un point avec des techniciens Produits Laitiers Fermiers et l'Institut de l'Élevage, une réunion avec la DGAL a permis d'échanger spécifiquement sur ce sujet mi-novembre et faire passer nos propositions d'amélioration de cette note de service, en faveur des producteurs fermiers.

Plus d'infos sur www.fnec.fr, rubrique Lait cru et production fermière / Règlementation sanitaire.

Révision du dossier-type d'agrément fermier

Afin d'obtenir l'agrément sanitaire européen, les producteurs fermiers doivent constituer un dossier de demande d'agrément. Dès la sortie du Paquet Hygiène, la FNEC avait effectué un travail conjoint avec l'administration qui avait permis de construire un dossier d'agrément-type pour les producteurs laitiers fermiers validé par une note de service DGAL de 2007. Depuis, un certain nombre d'éléments ont été modifiés comme la procédure d'agrément, la note de service flexibilité (transversale), et surtout l'évolution du GBPH français vers le GBPH européen qui constitue la référence pour le plan de maîtrise sanitaire.

Dans ce contexte, la FNEC a lancé une révision du dossier-type d'agrément fermier en mobilisant l'Institut de l'Élevage et des techniciens du réseau Produits laitiers fermiers, grâce à un financement ANICAP (interprofession du lait de chèvre). Ce travail a permis d'aboutir à des propositions concrètes qui ont été présentées à l'administration le 14 décembre dernier. Cela a été l'occasion d'échanger sur de nombreux points de manière précise et détaillée. Une nouvelle version prenant en compte nos remarques nous sera transmise prochainement par l'administration. A suivre !

Estelle BOULLU Chargée de Mission FNEC



L'ANPLF est, depuis 2016, une des voix des producteurs laitiers fermiers français. Au travers de 20 structures locales basées dans les différentes régions françaises, ce sont plus de 1000 producteurs qui y adhèrent directement, issus des 3 espèces laitières (bovins, caprins, ovins). L'ANPLF est indépendante et met les producteurs fermiers et leurs structures en réseau, à l'échelle nationale et européenne, ce qui leur permet de mieux défendre leurs intérêts individuels et collectifs.

En 2020, le terme fermier et le lait cru sont restés au centre des préoccupations de l'ANPLF. Voici un point d'actualité sur ces sujets.

Le logo J'éleve- Je transforme- Je vends : une alternative nécessaire face à un terme fermier convoité par des industriels

En 2020, les conditions d'étiquetage « fromage fermier » ont changé.....désormais la Loi permet d'appeler "fermiers" des fromages achetés en blanc par des affineurs, puis affinés et mis en vente par ces derniers. Ainsi, nous aurons bientôt sur le marché des fromages semi-industriels que l'on ne pourra pas différencier des fromages entièrement produits et affinés par des agriculteurs, puisque tous porteront la même "mention fermière". C'est la banalisation annoncée de cette mention et sa perte de valeur... C'est même un danger pour la pérennité de la filière fromagère fermière telle que nous la connaissons aujourd'hui. L'ANPLF a décidé de réagir !

Nous avons créé le logo « J'éleve- Je transforme- Je vends », pour permettre aux consommateurs de faire la différence entre les fromages issus du « circuit affineurs » et les fromages des producteurs fermiers « indépendants ».

Nous avons rédigé une charte, disponible sur le site Internet de l'ANPLF (www.anplf.com) qui détaille les engagements et les valeurs derrière ce logo.

Nous avons envoyé aux producteurs, via leurs structures, des flyers, affiches et autocollants portant ce logo. Ces supports de communication peuvent être mis en avant sur les lieux de vente : ils facilitent les échanges avec les clients sur le métier de producteur laitier fermier. Vous n'avez pas encore reçu ces supports de communication ?... demandez-les au syndicat caprin !



« Lait cru » : l'ANPLF choisit de parler des bénéfiques et refuse l'approche alarmiste

Le lait cru est l'objet de communications très alarmistes depuis plusieurs années. En 2020, les interprofessions nationales laitières (CNIEL et ANICAP), en accord avec la distribution et les pouvoirs publics, ont recommandé d'indiquer sur les étiquettes des fromages au lait cru : "ce fromage est déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants". Même si les fromages fermiers n'étaient pas autant visés par cette recommandation que les fromages industriels, certains producteurs fermiers ont reçu des demandes allant dans ce sens de la part de leurs distributeurs.

Dans ce contexte, l'ANPLF tient à rappeler que cet étiquetage n'est absolument pas une obligation réglementaire, mais juste une recommandation de la part d'une partie de la profession. Rien n'oblige les producteurs fermiers à changer leurs étiquettes ! De notre côté, nous considérons qu'il n'est pas justifié de contre-indiquer la consommation de lait cru par les jeunes enfants. En effet, il est aujourd'hui largement démontré scientifiquement que la consommation de lait cru dès le plus jeune âge a un effet protecteur contre les allergies, l'asthme et de nombreuses infections : il y a là de réels enjeux de santé publique.

Nous recommandons à nos membres, en cas de questions de la part de distributeurs ou d'autres clients, d'orienter les demandeurs vers notre site Internet : www.anplf.com. Ils y trouveront une information détaillée et basée sur des données scientifiques reconnues, et qui montrent que la balance entre les bénéfiques et les risques des fromages au lait cru penche très largement du côté des bienfaits pour la santé !

Plus d'informations sur www.anplf.com



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*

BÂTIMENTS AGRICOLES EN BOIS POSÉS OU EN KIT



Roine
Charpentier Constructeur

Représentant dans la Drôme
Michael SUEUR
07 58 47 63 19

**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

Contactez votre centre de relation Pros au 0 969 365 665
(Service gratuit + prix appel)

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 précités lors de la souscription.
Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Gail - BP 10359 - 13739 Aix-en-Provence Cedex 3 - 579 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Freepick - Création : Groupama Méditerranée, Octobre 2020.



Groupama
MEDITERRANÉE
la vraie vie s'assure ici



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

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

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 ^{ème} de cou-	350 €

Responsable Publicité
Auréliе CHARRASSE

Mise en page :
Valérie BEROLLE

Crédit photos :
SYNDICAT CAPRIN 26

N°12.01

Vends: 1 aplatisseur REIXIT, modèle AP 122 de 1999, 2 cylindres entraînés diamètre 400, moteur 380 V 4 KW. 900.00 euros H.T.. Cornadis DOUCET prise par ordre, attache par le bas 2X6 places. 120.00 euros H.T.. 06.84.29.33.45.

lafermeducourrier@yahoo.fr

N°12.03

A retenir boucs Saanen, écornés, issus d'IA, à naître mi-janvier, vendus entre 8 et 15j. Ainsi que boucs Saanen, écornés, non issu d'IA avec filiation connue à naître même époque. Écornage : peuvent ne pas l'être sur demande. Troupeau au CL à 1100kg à 32 TB et 32.9 TP 06.95.94.05.46

N°12.02

A vendre
luzerne
06 89 77 02 59

N°12.01

Vends râtelier spécial caprin rectangulaire NEUF et monté. Libre service, pour 2 bottes rondes diam 120 ou botte rectangulaire, avec fond. Rehaussé de 60 cm. L 2.50 mx l 1.27m x h 1.25m. 42 places. Prix 400€ HT. 06.01.71.34.06

N°12.01

Réservez vos boucs Alpains à naître fin février 2021, issus d'IA 06.37.08.28.15

N°12.01

Chevrettes et jeunes boucs à naître de janvier à début mars. Alpains, saanens, croisés anglo-nubiens. Élevage au contrôle laitier et Capgènes 06.07.34.89.23



DENKAMILK
Pour une sécurité assurée

Pour des chevrettes plus fortes et des résultats de croissance optimisés, nous ajoutons un **pack sécurité complet** dans tous nos aliments d'allaitement :

- PROGRES® : acides gras de Tallol (résine de pin)
- DOSTO® : huile essentielle d'origan
- Des acidifiants

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

