



Sommaire

-
-
- **Tarifs** p 2
- **Assemblée Générale** p
- **La vie du Syndicat** p 4
- **Echanges** p 5
- **Label Rouge** p 6
- **Promotion Viande** p 7
- **Concours Saou** p 8
- **Formations** p 19-15
-
- **Auto controles** p 14-16
-
- **GIEE** p 17
- **Nos Structures Nationales** p 18-19
-
- **Le GEC** p 20
- **JPO Cap Pradel** p 21
- **Concours Viande Caprine** P 22
-
- **Pub** p 23
-
- **P'tites Annonces** p 24

édito Alors que nos organismes et notre économie commencent à s'acclimater aux différentes vagues de COVID, un nouveau fléau vient de frapper à notre porte avec la guerre qui se déroule actuellement en Ukraine.

Et malheureusement cette dernière a des répercussions toutes aussi importantes que l'épidémie qui nous accompagne.

Les termes inflation et volatilité des prix reviennent régulièrement dans nos discussions. Avec ce nouveau fait d'actualité, il est demandé à la ferme France de produire plus pour garantir une autonomie alimentaire qui, il y a encore quelques semaines, ne paraissaient pas prépondérantes pour nos dirigeants nationaux.

Les agriculteurs fiers de nourrir la population, se sentent forcément impliqués, mais en avons-nous les moyens et la capacité ?

Les prix des intrants et des matières premières n'ont jamais été aussi élevés et n'incitent guère à forcer les apports pour gagner en rendement. Au contraire, beaucoup d'entre nous ont revu leur plan de fumure ou leur assolement pour limiter les coûts de production.

Du point de vue de notre filière caprine départementale, nous paraissions moins impactés par la hausse des prix des aliments car la plupart de nos élevages recherchent depuis longtemps un minimum d'autonomie alimentaire et cette crise aura surement moins de contrainte que dans d'autres filières.

Denis DUMAIN
Trésorier Adjoint



Les **tarifs adhérents** sont réservés aux éleveurs qui sont à jour de leur cotisation depuis plus de 3 ans consécutifs

(à l'exception des nouveaux installés ET des nouveaux adhérents des départements limitrophes)..

PRESTATIONS	ADHÉRENT	NON ADHÉRENT
Conseils Techniques	une 1/2 journée gratuite <i>quelque soit le motif</i>	300 euros
Plan d'atelier	100 euros	300 euros
Agrément Sanitaire	150 euros	500 euros
Réalisation de GBPH individuel	150 euros	500 euros
Accompagnement de diversification	100 euros	300 euros

Dorénavant, à toutes les prestations se rajouteront les frais kilométriques
(aller-retour du bureau situé à la MFR de Divajeu au lieu de l'exploitation visitée).

Pour les **non adhérents**, un devis vous sera envoyé après votre accord de principe et devra être retourné, signé et accompagné d'un chèque* du montant.

Après réception du chèque, un rendez-vous, vous sera proposé.
(*chèque encaissé après visite du technicien)

LE SPÉCIALISTE
des bâtiments agricoles en bois

Roine
Charpentier Constructeur

07 58 47 63 19
www.roine.fr • commercial@roine.fr

L'Assemblée Générale s'est tenue à Saoû le 14 avril, une vingtaine de personnes était présente, peu d'éleveurs étaient là mais nos partenaires et nos élus étaient dans l'assemblée : les vices-présidents à l'agriculture au département Franck Soullignac et Agnès Jaubert, Bernard Buis sénateur de la Drôme et les conseillers départementaux du secteur de Crest : Muriel Parot et Daniel Gilles. Damien Brunet, Denis Dumain et Aurélie Charrasse ont présenté le rapport d'activités dans la matinée en détaillant le travail fait sur la valorisation du chevreau



Les orientations pour 2022

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. Le Syndicat Caprin accompagne également les porteurs de projets, aide à la modernisation des exploitations, la reconversion ou la diversification. Des appuis techniques peuvent être réalisés sur le terrain ou des conseils par téléphone.

Poursuivre l'information auprès des éleveurs

Le Syndicat prévoit de diffuser 4 lettres d'information durant l'année 2022, et de poursuivre l'animation du site internet avec la publication des actualités et des petites annonces des éleveurs. Le Syndicat diffuse également l'information via le réseau Facebook car de nombreux éleveurs sont abonnés.

Proposer une offre de formations

Les éleveurs expriment régulièrement des besoins en terme de formation. Ainsi le Syndicat compte poursuivre la mise en place de formations sur les thèmes demandés. Les adhérents sont invités à exprimer leurs attentes. Avec la certification Qualiopi, le Syndicat souhaite proposer une offre de plus en plus importante.

Promotion Viande Caprine

*Participation à des différentes foires et salon : Fête du Picodon, Fête du Bleu, Valence en Gastronomie, Marché du Goût...

*Organisations d'une journée en Ardèche pour présenter notre travail sur la valorisation de la viande

*Participation aux Rencontres Interrégionales de la Viande Caprine dans les Pyrénées en novembre
Label rouge

*Impression du livre de recettes de chevreaux

*Création d'un site Internet sur la viande de chevreau

*Poursuivre le travail de mobilisation des acteurs de la filière

*Faire reconnaître notre association comme organisme de gestion.

*Travail sur le projet de gouvernance

Les Journées de Perfectionnement des Techniciens Fromagers Fermiers coordonnées par l'Institut de l'Élevage se dérouleront en Ardèche avec une forte implication du Syndicat dans l'organisation.

Le Président du Syndicat Caprin est aujourd'hui ambassadeur pour le programme « Drôme c'est ma nature », nouvelle marque du Département.

L'Assemblée Générale va être décalée en fin d'année, une période un peu plus creuse et la comptabilité sera clôturée en septembre.



L'Assemblée Générale s'est poursuivie avec une découpe en direct d'un chevreau par Denis Dumain et des explications sur les différents morceaux de viande à valoriser.

Un repas a clôturé le temps de réunion, les plats ont été confectionnés par Cathy Dorey de la Ferme Auberge de l'Inattendu à Saint Bardoux : fricassé à la provençale, gigot en croûte de noix et pâte pressée, épaule façon tajine, sauté à l'oseille, gnocchis à la drômoise.



L'Assemblée Générale a réélu les administrateurs suivants : Damien BRUNET, Emilie BRUGIERE, Jessica BOMPARD, Vanessa BELLUSSO

Les administrateurs suivants poursuivent leur mandat :

Julie CHEVA, Christian NAGEARAFFE, Denis DUMAIN, Inès DE RANCOURT

Léa MIGNOT, éleveuse en brebis laitières à Menglon a candidaté et a été élue.

Le Conseil d'Administration du 16 mai 2022 a voté son bureau :

Président : Damien BRUNET

Vice-présidente : Emilie BRUGIERE

Trésorière : Julie CHEVA

Trésorier adjoint : Denis DUMAIN

Secrétaire : Jessica BOMPARD

Secrétaire adjointe : Vanessa BELLUSSO

Deux recrues pour cet été

Cet été, l'équipe au bureau a été renforcée, voici la présentation de nos 2 stagiaires :

Mathys et Louise

Bonjour, je m'appelle Mathys Simon, j'ai 19 ans et je suis actuellement en fin de première année de BTSA Productions Animales à La Cazotte, à Saint Affrique dans l'Aveyron. J'ai choisi de travailler au Syndicat Caprin dans le but de réaliser mon rapport de BTS qui portera sur comment faire de la plus-value en vendant ses chevreaux en vente directe.

J'ai choisi le secteur caprin car c'est un secteur qui m'intéresse beaucoup et dans lequel j'aimerais travailler plus tard. Les différentes visites de fermes et travaux faits durant le stage m'ont permis de confirmer mon choix d'orientation.

Je m'appelle Louise Mauduech. J'ai 18 ans et viens des Hautes-Alpes (05) dans la région PACA.

J'effectue ce stage pour ma formation de BTSA Productions Animales au lycée de Carmejane en 1^{ère} année. Ce stage sera le support du rapport de stage que je soutiendrai pour l'obtention de mon diplôme. Mon rapport de stage portera sur comment élever des chevreaux lourds et bien aménager son bâtiment, en m'appuyant sur des données du Syndicat et aussi des collaborateurs et des éleveurs. Nous avons pu visiter la ferme expérimentale du Pradel et différentes fermes drômoises afin de rendre compte du travail de technicien de terrain.



Rencontre inter-régionale viande caprine : Chevreaux et chèvre de réforme Pyrénées Atlantiques du 21 au 24 novembre 2022

Suite à de nombreuses rencontres en 2021, lors de voyages d'étude ou d'échanges à Capr'Inov, plusieurs structures ont eu envie de proposer des journées thématiques sur la viande Caprine.



Le Syndicat Caprin de la Drôme, des Pyrénées Atlantiques, l'Association des chèvres des Pyrénées et les Chevriers de Nouvelle Aquitaine et de Vendée se mobilisent pour une rencontre inter-régionale viande caprine dans les Pyrénées Atlantiques du 22 au 23 novembre 2022.

Au programme visites d'élevages, présentation de l'ensemble des initiatives en France et ateliers d'échanges thématiques : coût de production, commercialisation, génétique...

L'objectif faire un état des lieux des pratiques en France mais aussi inciter les éleveurs à entrer dans une démarche de valorisation de viande Caprine.

Afin de préparer en amont la logistique sur place , si vous souhaitez faire partie du voyage

Inscrivez vous au 04.75.76.78.75 ou contact@scaprin26.com





Point d'étape sur le projet de reconnaissance du Label Rouge Chevreau

Le projet Label Rouge est toujours en cours, en juin 2021 la commission permanente de l'INAO a accepté le projet et a désigné deux inspecteurs pour la commission d'enquête.

Suite à une visio en décembre 2021 pour une présentation plus en détails, nous attendons leur venue sur le terrain, le renouvellement des membres de chaque commission à l'INAO a ralenti le projet.

De notre côté, grâce à un financement européen, nous travaillons sur la communication : charte graphique, photos, vidéos, livre, site internet.

En parallèle, nous participons à des travaux de recherche via le Pepit TOPCABRI, pour recueillir des données technico-éco sur l'élevage de chevreaux.

Valérie sur le terrain recueille également des chiffres.

Malgré que nous ne soyons pas encore reconnu par l'Etat, Organisme de Défense et de Gestion pour le Label Rouge, nous participons au travail collectif des ODG mené par le Département : rencontre avec les GMS, publication trimestrielle d'une newsletter sur les signes de qualité ou travail sur notre stratégie de communication.

Marché de producteurs à Brette

Pour le week-end de l'Ascension, le samedi 28 mai, le GAEC de Brette Vieille avait décidé d'organiser un marché de producteurs sur leur ferme, l'occasion de découvrir les productions locales et de mieux connaître le fonctionnement d'un élevage. Une dizaine de stands était installée : vins, clairette, huiles essentielles, miel, pâtes et bien sûr une gamme de produits caprins : charcuterie, fromages et cosmétique.

Le Syndicat Caprin était présent pour faire déguster de la viande caprine : tremblette de chèvre, terrines de chevreau nature et aux herbes, saucisses de chevreau ou encore chevreau à la moutarde. Le public, consommateur occasionnel de viande de chevreau, était étonné de voir que cette viande se cuisine d'une multitude de façon, nombreux sont partis avec des fiches recettes. Pour le repas de midi les sandwiches de saucisses de chevreau ont eu un réel succès ! A côté du marché, il était possible de visiter la ferme et de découvrir des races de chèvres moins connus du grand public : boer, anglo nubienne, la mancha ou provençales. Un prochain marché de producteurs est prévu **le mardi 16 août**.

Autres Foires faites ou à venir

- à la Fête du Bleu à St Laurent en Royans le 23 et 24 juillet
- à la Fête de la **Chèvre** à Saint Félicien en Ardèche le 7 août
- au marché de **Bienvenue à la Ferme** à Brette le 16 Aout
- à **Valence en Gastronomie** le 11 septembre
- à la Fête de la **Poire** à Moras en Valloire le 18 septembre 2022. à cette occasion comme depuis 8 ans, le Syndicat Caprin organisera **le Concours de Viande Caprine**.
- à la **Fête de l'Agriculture** au CFPPA du Pradel le 25 septembre
- à la **Foire de la Courge** à Beaufort / Gervanne le 23 octobre
- au **Marché du Goût** le mercredi 12 octobre Place Bellecour à Lyon



Fête du Picodon

Pour la cinquantième fête du Picodon à Saoû le dimanche 17 juillet, une quinzaine de picodonniers s'étaient déplacés.

Réunis autour de la place de l'église, le public avait un grand choix de fromages sur les stands de fromagers drômois et ardéchois. Cette fête de village, réunis chaque année plus de 5000 visiteurs.

Une grande foire était proposée sur la journée avec des produits du terroir et des spécialités culinaires drômoises montrant tout le savoir-faire et le patrimoine gastronomique de notre région, également de l'artisanat et des stands de métiers d'art. Place des Cagnards, le traditionnel concours de picodons était organisé par l'AOP Picodon, sur la scène, la confrérie annonçait les résultats et intronisait de nouveaux chevrers.

Résultats du CONCOURS AOP Picodon 2022
Catégorie Picodon AOP :

OR : GAEC la Ferme de Pracoutel
ARGENT : GAEC Biquette de la Jaubernie
BRONZE : Ferme Caprine du Pradel

Catégorie Picodon « Affiné méthode Dieulefit » :
OR : GAEC la Ferme de Pracoutel
ARGENT : Florent SIMOND
BRONZE : société Distral

Catégorie Picodon AOP Jury Enfant :
OR : Eurial SAS
ARGENT : GAEC la Ferme de Pracoutel et GAEC Ferme de Presles
BRONZE : EARL des Favières

Des spectacles, des jeux et des ateliers étaient proposés partout dans le village, la fête s'est terminée par des concerts.

Le syndicat caprin présent toute la journée a fait déguster terrines, tremblette, émincés et saucisses en questionnant les passants sur la viande de chevreau.



Comment résoudre ses problèmes en Lactique?

Mardi 27 septembre 2022
De 9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectif de formation : Appliquer un plan d'action pour solutionner vos problèmes

Prérequis : Avoir déjà fabriqué des fromages en lactique

Au programme :

- Description des problèmes de caillage rencontrés dans vos fabrications
- Maitriser l'acidification : qualité du lait cru, les sources des ferments, l'ambiance de la fromagerie
- Les problèmes de flore de surface (poil de chat, fluo, ...)
- Le rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) et les paramètres technologiques

Méthode Pédagogique : Exposé et travaux pratiques à partir des problèmes des fromagers

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Valérie BEROULLE (Technicienne Syndicat Caprin 26)

Animation : Syndicat Caprin 26

Pâte Pressée Non Cuite

Mardi 20 septembre et Jeudi 20 octobre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de formation :

- Etre capable de produire, de valoriser un fromage de type pâte pressée
- Maitriser les étapes clés de la fabrication

Prérequis : Avoir déjà fabriqué du fromage

Au programme :

- Intégrer une démarche de diversification
- Maitriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication de la pâte pressée
- Maitriser l'égouttage, l'acidification en moule, les retournements, le salage et l'affinage

Méthode Pédagogique : Mise en situation, les stagiaires sont invités à faire des essais entre les 2 jours

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Sylvie MORGE (Technicienne Chambre Agriculture 07)

Animation : Syndicat Caprin 26

Pâte Persillée

Mardi 13 septembre et Jeudi 20 octobre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de la formation:

- Découvrir la fabrication de fromages à pâte persillée
- Etre capable de maitriser les points clés de la fabrication

Prérequis : Avoir déjà fabriqué du fromage

Au programme :

- Intégrer une démarche de diversification
- Maitriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication de la pâte persillée
- Maitriser piquage et affinage

Méthode Pédagogique : Mise en situation, les stagiaires sont invités à faire des essais entre les 2 jours

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Sylvie MORGE (Technicienne Chambre Agriculture 07)

Animation : Syndicat Caprin 26

Yaourt et Desserts Lactés

Vendredi 2 décembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de la formation:

- Mettre en place une diversification sur son exploitation
- Découvrir des recettes à base de lait avec du matériel simple
- Maitriser la fabrication d'une glace

Prérequis : Avoir déjà fabriqué du fromage

Au programme :

- Connaître les différentes étapes de fabrication d'un yaourt
- Savoir fabriquer différentes recettes lactées/sucrées
- Connaître la réglementation en termes d'étiquetage
- Savoir choisir son matériel en fonction des besoins
- Calculer son coût de revient

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant, Travaux pratiques confection des recettes

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Sylvie MORGE (technicienne Chambre Agriculture 07)

Animation : Syndicat Caprin 26

Pâtes Molles

Mercredi 26 octobre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins

Objectifs de la formation:

- Découvrir la fabrication de fromages à pâte molle
- Etre capable de maitriser les points clés de la fabrication

Prérequis : Avoir déjà fabriqué du fromage

Au programme :

- Intégrer une démarche de diversification
- Maitriser les paramètres d'un produit de qualité
- Toutes les étapes de la fabrication
- Maitriser l'affinage

Méthode Pédagogique : Mise en situation, travaux pratiques

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Sylvie MORGE (Technicienne Chambre Agriculture 07)

Animation : Syndicat Caprin 26



Elevage

Préparation des mises bas et Elevage des chevrettes

Jeudi 15 septembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
au GAEC de Robin à Combovin

Une formation pour : les éleveurs caprins

Objectif de la formation :

- Préparation des mises bas
- Perfectionner les méthodes d'élevage des chevrettes afin d'anticiper leur carrière laitière.

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Evaluer ces connaissances sur la conduite du troupeau
- Apprendre à établir un diagnostic sur l'atelier chevrete : alimentation, bâtiment, sanitaire

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant, échanges d'expériences

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Valérie BEROLLE Syndicat Caprin 26

Animation : Syndicat Caprin 26

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en production laitière et artisanale

Jeudi 12 et Vendredi 13 janvier 2023
de 9h30 à 17h30
dans le Diois, lieu à préciser

Une formation pour : les fromagers caprins, ovins et bovins
FERMIERS et ARTISANAUX

Objectif de la formation

- Mettre en place **une démarche qualité** adaptée à la réglementation européenne en vigueur et à **vos pratiques fromagère**

Prérequis: Avoir déjà travaillé en fromagerie

Au programme :

- Identification des dangers microbiologiques, physiques et chimiques
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Réalisation de plan de contrôle
- Gestion des non conformités

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenante, Réalisation de son Plan de Maitrise Sanitaire lors du deuxième jour

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Valérie BEROLLE Syndicat Caprin 26

Animation : Syndicat Caprin 26

Valoriser ses CABRIS un revenu supplémentaire

Jeudi 13 octobre 2022, Jeudi 27 octobre 2022, Mercredi 9 novembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à définir, 1 journée à TROUPEOU

Une formation pour : les éleveurs caprins

Objectif de la formation : Elever, valoriser des chevreaux de boucherie, pratiquer l'engraissement à la ferme

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Elevage des chevreaux lourds de la naissance au sevrage
- Réglementation et différentes possibilités de commercialisation

2^{ème} jour

- Visite d'un atelier avec une découpe commentée et des transformations en direct

3^{ème} jour

- dégustations des produits effectués le 2^{ème} jour
- Résultats technico-éco de cas concrets avec différents modes d'élevage et de commercialisation
- Savoir communiquer sur cette viande

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant, Mise en pratique sur son exploitation, avec, calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et à chaque étape

Intervenant : Valérie BEROLLE Technicienne Syndicat Caprin26

Animation : Syndicat Caprin 26

Découverte de l'ostéopathie

Lundi 7 novembre et mardi 8 novembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions en salle

Une formation pour : les éleveurs caprins et ovins

Objectifs de la formation :

- Comprendre ce qu'est l'ostéopathie
- Acquérir les premières bases d'un examen visuel de l'appareil de locomotion des animaux

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Découvrir l'histoire de l'ostéopathie et ses grands principes
- Etre capable d'avoir une vision globale de la chèvre et de son anatomie
- Les différentes pathologies et maladies rencontrées
- Apprendre à diagnostiquer et localiser les dysfonctions ostéopathiques

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et démonstrations

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Cabinet Antikor Barbières

Animation : Syndicat Caprin 26

Soigner son troupeau avec des plantes

Mardi 4 octobre 2 et Mardi 11 octobre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les éleveurs caprins et ovins souhaitant gérer la santé animale avec des méthodes dites alternatives

Objectif de la formation : Connaître les plantes médicinales pour prévenir et guérir les pathologies les plus fréquemment rencontrées

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Propriétés et modes d'action des huiles essentielles et des plantes
- Diagnostiquer et connaître les pathologies caprines et ovines
- Etat sanitaire du troupeau
- Connaître la réglementation en cours

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et démonstration, échanges d'expériences

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Marion ZBIK vétérinaire au cabinet d'Antikor à Barbières

Animation : Syndicat Caprin 26

Sortie Botanique reconnaissance des plantes

Mardi 6 septembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : tous les éleveurs
Objectif de la formation : Identifier les plantes et leurs propriétés
Prérequis : Aucun

Au programme :

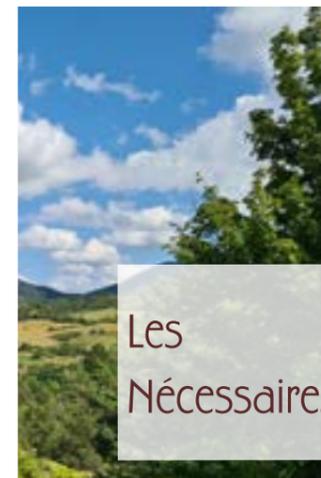
- Exploration de la flore en ballade
- Comment reconnaître les plantes et les cueillir
- Description des propriétés et des utilisations
- Identifier les pathologies du troupeau et voir quelles plantes médicinales pourraient correspondre

Méthode Pédagogique : Faire participer les stagiaires avec la volonté d'observer les plantes poussant autour de leur exploitation et dans leur espace de pâturage

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Vincent DELBECQUE (Pharmacien et Botaniste)

Animation : Syndicat Caprin 26



Sauveteur Secouriste du Travail, formation initiale

Mercredi 16 et Jeudi 17 Novembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
à la Caserne Pompiers de CREST

Une formation pour : tous les exploitants ou salariés agricoles

Objectif de la formation : Maîtriser les gestes de premiers secours pour pouvoir intervenir en cas d'accident

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Evaluation des risques présents sur l'exploitation
- Protéger, Examiner, Faire, Alerter
- Les gestes à adopter pour secourir la victime

Méthode Pédagogique : Un certificat est remis suite à une intervention

Modalité d'évaluation : Intervenant : Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale des Sapeurs Pompiers de la Drôme

Animation : Syndicat Caprin 26

Sauveteur Secouriste du Travail, recyclage

Vendredi 23 Septembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : tous les exploitants ou salariés agricoles
Objectifs de la formation : mettre à jour sur les gestes de sécurité

Prérequis : Avoir déjà son certificat de Sauveteur Secouriste au Travail

Au programme :

- Tour de table des acquis et connaissances des stagiaires
- Rappel des principaux gestes
- Actualisation de la formation

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et mise en situation afin d'obtenir un nouveau certificat

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Bruno LELIEVRE, Sapeur Pompier de l'Union départementale des Sapeurs Pompiers de la Drôme

Animation : Syndicat Caprin 26

A partir du moment où vous recevez des stagiaires ou si vous avez des apprentis et un (ou des) salarié(s) la formation SST ci dessus est obligatoire

Chevrier Infirmier

Mardi 13 décembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : les éleveurs caprins

Objectif de la formation : Mieux connaître la chèvre et les pathologies les plus courantes

Réaliser d'une autopsie

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Connaître les symptômes à observer
- Savoir mettre des moyens de lutte adaptés
- Pratiquer une autopsie, ses différentes étapes
- Observer les lésions sur les organes

Méthode Pédagogique : Observations et mise en situation

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenant : Cabinet Antikor Barbières

Animation : Syndicat Caprin 26

Découpe détaillée de chevreau

Début janvier 2023
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
au CFFDRA Le Pradel (07)

Une formation pour : les éleveurs caprins
Objectif de la formation : Etre capable de découper un chevreau
Prérequis : Aucun

Au programme :

- Les techniques de découpe et de désossage
- Connaître les différentes pièces et apprendre le tri de viande
- Le matériel nécessaire
- Conception d'un atelier de découpe

Méthode Pédagogique : Observations et commentaires de l'intervenant

Modalité d'évaluation : une fiche en début, en fin de formation et questionnements durant la journée

Intervenants : Denis DUMAIN éleveur Ribes 07 Valérie BEROLLE SC26

Animation : Syndicat Caprin 26

HACCP en restauration à la ferme

Lundi 14 et Mardi 15 novembre 2022
de 9h30 à 17h30
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : tous les éleveurs

Objectif de la formation

- Etre capable de rédiger les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration commerciale en ferme

Prérequis : Aucun

Au programme :

- Les enjeux sécurité alimentaire
- Les risques microbiologiques
- Les allergies alimentaires
- Le rôle et le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
- Gestion des non conformités

Méthode Pédagogique : Exposé de l'intervenant et mise en situation afin d'obtenir un certificat

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et questionnements à chaque étape

Intervenant : Amaury GUYONNET AGRO CONSULT

Animation : Syndicat Caprin 26

Pour tous ceux qui font de la petite restauration sur leur ferme

Savoir Calculer ses prix de ventes

Mardi 6 décembre 2022
9h30 à 13h et de 13h30 à 17h
Lieu à définir en fonction des inscriptions

Une formation pour : tous les éleveurs

Objectif de la formation : Savoir calculer le prix de vente de nouveaux produits ou réajuster les existants

Prérequis : Aucun

Programme :

- Enjeux du calcul du prix de revient
- S'approprier une méthode pour calculer ses coûts de revient
- Prise en compte du prix de revient dans le prix de votre produit
- Analyse des chiffres obtenus
- Mise en place des prix de revient dans sa propre structure

Méthode Pédagogique : Mise en pratique sur son exploitation calcul des coûts de revient, de la marge, simulation chiffrée

Modalité d'évaluation : Une fiche en début, en fin de formation et à chaque étape

Intervenant : Valérie BEROLLE, technicienne Syndicat Caprin 26

Animation : Syndicat Caprin 26



Autocontrôles

Suite à une rencontre du Syndicat et le Laboratoire Départementale, nous vous informons que les dépôts de vos prélèvements se font dans 9 collèges

Aux 5 établissements qui déjà collectent vos échantillons
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 VALLOIRE au collège Denis Brunet

se rajoutent dès la rentrée de septembre 4 lieux supplémentaire vous pourrez également les déposer :

PIERRELATTE au collège Lis Isclo d'Or
BOURDEAUX au collège
DIEULEFIT au collège Ernest Chalamel
SAINT PAUL 3 CHX au collège Jean Perrin

Vous aurez à disposition

Une glacière "LADROME LABORATOIRE" contenant si besoin des pots stériles, des sacs, des feuilles de demande vierges

Cette glacière restera dans la chambre froide BOF de la cuisine (secteur sale), et le 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 fromages, les analyses demandées)

Nous vous rappelons que vous avez tous les protocoles à votre disposition

Les tournées du laboratoire sur la Drôme et l'Ardèche sont sur notre site
N'hésitez pas à joindre les préleveurs

sur
www.scaprin.26.com

Vos dépôts directs au labo

du lundi au jeudi de 8h30-12h30 et de 13h30-17h30

NOUVEAU dès lors que vous cotisez

Votre attestation sera transmise directement au laboratoire

Pour bénéficier de la réduction sur toutes analyses confondues

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 fabrication fromagère pour les critères d'hygiène des process :

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

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

Flore mésophile à 30°C Résultat < 500000 germes
E.coli Résultat < 10 germes
Salmonelle : Absence dans 25g
Listeria : Absence dans 25g

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

Listeria : Absence dans 25g
Salmonelle : Absence dans 25g
Staphylocoque : dans la Drôme (analyse sur broyat) = Résultat < 10 000 germes

Pour les staphylocoques, le critère est M = 10 000 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.

E.coli : Non obligatoire mais recommandé < 10 000 germes

Sur les yaourts :

Entérobactéries Résultat < 10 germes
Listeria : Absence dans 25g

Faisselle : même chose que le fromage frais au lait cru **et non yaourt.**

Comment procéder pour réaliser ces autocontrôles.

Pour le lait :

De fabrication fromagère.

Prélever le lait dans un flacon stérile, mis à disposition au syndicat ou directement au laboratoire. minimum 50 ml. (Si recherche Salmonelle ou listeria ajouter 50 ml)

De consommation.

Donner l'échantillon dans son conditionnement de vente.

Pour les fromages : se référer à votre **plan d'autocontrôle de votre PMS**

Prendre des sacs stériles mis à disposition au syndicat ou directement au laboratoire.

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** (échantillon de 100g minimum), 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 **100g 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.

Que faire en cas de problème?

Présence de Listeria, de Salmonelle, Staphylocoque > 100 000 ufc/g) ou autre soucis.

**A partir du moment où vous êtes adhérent,
appelez nous au 04 75 76 78 75**

les analyses
sur le lait
ne sont pas
facultatives



Analyses d'eau d'abreuvement

Une eau d'abreuvement de mauvaise qualité peut être source de nombreuses pathologies pour un troupeau. Des contaminations bactériennes et certaines substances toxiques conduisent à la détérioration de la santé de l'animal. Par exemple, une eau présentant des coliformes ou des streptocoques fécaux en grande quantité implique un risque de salmonelle ou de listeria qui induisent des diarrhées chez les animaux.

L'eau en élevage provient de différentes origines comme les forages privés, eaux de surface, puits, réseau ou encore eau de pluie.



L'analyse physico-chimique et microbiologique

de l'eau d'abreuvement est conseillée d'être effectuée au moins une fois par an.

Le laboratoire départemental de la Drôme propose un forfait adapté selon l'origine de l'eau d'abreuvement et vous fournit un kit de prélèvement. Merci de contacter directement le service commercial du laboratoire pour une offre de prix.

Que faire en cas de non potabilité de votre eau d'abreuvement ?

- Protéger les points de captage des pollutions du milieu comme le fait d'établir un périmètre de protection et cimenter pour éviter les phénomènes d'écoulement et de ruissellement.
- Faire analyser une à deux fois par an son eau d'abreuvement. En cas d'eau non potable, vous pouvez avoir recours à différents traitements choisis en fonction du ou des paramètres constatés non conformes.

Analyses parasitologiques



Les infections parasitaires comptent parmi les plus importants problèmes sanitaires qui touchent les animaux agricoles. Elles sont causées par des vers parasites et coccidies.

Le laboratoire vous aide au diagnostic parasitologique en vous proposant l'identification, la quantification des coccidies, des vers gastro-intestinaux et pulmonaires ainsi que les douves du foie.

Vous pouvez faire réaliser des analyses individuelles ou bien en mélange.

Il n'est pas utile d'envoyer des volumes importants.

par contre, merci d'envoyer les échantillons le jour même de préférence du lundi au mercredi.

Des fiches de prélèvement sont disponibles sur demande et sont à remplir pour l'identification de chaque échantillon.

GIEE plantes en élevage

Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental sur les plantes en élevage

Le Syndicat Caprin a déposé en avril dernier une demande de financement pour un projet de G.I.E.E. (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental) sur la phytothérapie en élevage qui vient d'être accepté.

Les GIEE sont des collectifs d'agriculteurs associant, le cas échéant, d'autres partenaires qui s'engagent ensemble dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques en visant à la fois des objectifs économiques, environnementaux et sociaux, pour construire des systèmes agro-écologiques adaptés à leurs exploitations et à leurs territoires.

Des GIEE existent déjà en région comme le groupe « Agriculture sur Sol Vivant en Drôme /Ardèche : vers des pratiques d'agriculture de conservation minimisant le travail du sol en bio et l'utilisation de produits phytosanitaires en conventionnel »

Avant que le groupe soit reconnu par la DRAFF comme GIEE, une première année d'émergence permet de définir clairement les actions à mener, les partenaires, permet de faire un diagnostic agroécologique de sa ferme et de constituer un noyau dur d'éleveurs impliqués.

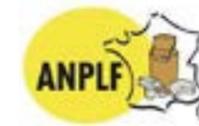




Nos Structures Nationales

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES
42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09
tél : 01 49 70 71 07
e-mail : sespinos@fnec.fr
site internet : www.fnec.fr
Régie par la loi de 1884 - Siret 33451753900022-APE 911A

Juillet 2022



Face au galvaudage du terme « fermier », les producteurs qui « élèvent, transforment et vendent » doivent se démarquer !

Pourquoi disons-nous que le terme fermier est galvaudé ?

Depuis le vote d'une Loi en 2010, le terme « fermier » sur l'étiquette d'un produit laitier ne signifie plus forcément que celui-ci a été fabriqué de A à Z dans une ferme par un agriculteur. En effet, les industriels peuvent désormais acheter des fromages en blanc dans des fermes, les affiner dans leurs locaux et les vendre sous leur marque, en utilisant la mention « fromage fermier » sur l'étiquette. L'utilisation abusive du terme fermier se retrouve aussi lorsque des intermédiaires (industriels, startup...) installent des ateliers mobiles chez des agriculteurs à qui ils font fabriquer des yaourts ou des fromages selon leurs cahiers des charges. Cette pratique permet aux intermédiaires en question de s'accaparer le terme fermier, et au passage, sa valeur ajoutée. Et au final, pour les consommateurs, il est de plus en plus compliqué de s'y retrouver !

Avec le logo « J'élève - Je transforme - Je vends », l'ANPLF s'adresse aux consommateurs avec une réponse positive !

L'ANPLF a créé le logo « J'élève - Je transforme - Je vends », afin de mettre en avant les produits entièrement fabriqués par des producteurs fermiers. L'idée est que chaque producteur fermier se procure des outils portant ce logo (autocollants, stickers, flyers, tee-shirts, etc...) et les utilise en complément de sa communication personnelle. Ainsi, en voyant ces trois simples verbes « j'élève », « je transforme », « je vends » sur vos vitrines, vos produits ou sur votre site Internet, le grand public sera sensibilisé à ce qui fait votre spécificité de producteur fermier : votre maîtrise totale du produit que vous vendez.

Alors n'hésitez plus, procurez-vous des outils « J'élève - Je transforme - Je vends » !

Vous pouvez télécharger gratuitement sur le site www.anplf.com :

- Des flyers A5

A déposer sur des stands de marché ou dans les points de vente à côté des produits, afin que les consommateurs intéressés puissent les prendre et/ou les consulter

- Des visuels pour votre communication digitale

A partager sur vos réseaux sociaux, à publier sur un site web ou sur vos réseaux, ou à « coller » en signature de mails...

Vous pouvez aussi commander (bon de commande sur www.anplf.com) :

- Des autocollants 10x10 cm

À coller sur des équipements visibles par les clients (par exemple, vitrine, table, balance, etc.), ...

- Des stickers 3x3 cm

Pour fermer les papiers avec lesquels vous emballez vos produits, pour coller à côté de votre logo sur tous vos supports habituels, etc.

- De grandes banderoles 180*70 cm

Pour décorer vos étals ou stands sur les marchés, foires et autres événements...

- Des tee-shirts avec le logo « J'élève - Je transforme - Je vends »

Communiquons tous ensemble pour préserver la filière fermière !

Le logo « J'élève Je transforme Je vends » est une marque déposée, que tous les membres de l'ANPLF peuvent utiliser.

Pour toute information, contactez-nous : anplf.info@gmail.com



LOI EGALIM2 ET PRODUCTEURS LAITIERS FERMISERS

Pour les filières lait de vache et lait de chèvre livré en laiterie, la loi Egalim2 s'applique déjà depuis le 1^{er} janvier 2022. Les premiers accords cadre entre les OP caprines et les laiteries commencent à être signés. Pour le lait de brebis livré en laiterie cela s'appliquera au 1^{er} octobre 2022.

Les produits laitiers fermiers sont aussi concernés dès le 1^{er} janvier 2023 par la contractualisation écrite obligatoire (hors vente directe et dons). La volatilité des matières premières impacte aussi ces produits, et pouvoir bénéficier des avancées de la loi Egalim2 est une opportunité pour les ateliers fermiers, sans pour autant entraîner plus de contraintes administratives que d'avantages (gestion d'une multitude de contrats pour de très faibles volumes parfois).

Après réflexion et concertation au sein de la commission fermière et du conseil d'administration de la FNEC, mais aussi avec nos homologues des filières bovine et ovine, nous avons décidé de demander ensemble au Ministre de l'Agriculture l'aménagement suivant : **pour les producteurs laitiers fermiers, nous souhaitons que la contractualisation écrite soit obligatoire seulement en cas de relation d'affaires avec un client représentant plus de 22% de leur chiffre d'affaires total de l'exploitation. Ce taux de menace économique de 22%, défini par la Commission Européenne en 2000, fait sens pour les producteurs fermiers car il nous permet de cibler la contractualisation écrite en cas de forte dépendance économique du producteur fermier face à son premier acheteur.**

Pour les autres situations, la contractualisation écrite doit rester une possibilité à la disposition du producteur, sans être obligatoire. Ainsi, la FNEC contribuera à la rédaction de modèles de contrat pour les fermiers.

RETOUR SUR L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'ANICAP

Après 2 années en visio, l'Assemblée Générale de l'ANICAP s'est tenue en présentiel à Beauval les 28 et 29 juin dernier. Après l'AG statutaire (présentation et validation des comptes 2021 et prévisionnel 2022), le rapport d'activité a été présenté, dont [la version vidéo est disponible ici](#).

La conjoncture caprine a été présentée : On assiste à une forte hausse des charges comme en 2011 mais contrairement à cette époque-là, il y a aujourd'hui une forte mobilisation des pouvoirs publics et des entreprises pour revaloriser le prix du lait. Néanmoins, de nombreux dossiers d'installation sont en arrêt du fait de la crise actuelle. Ensuite, les travaux sur la restructuration des CRIELS caprins ont été évoqués, l'idée étant de redécouper les régions selon le périmètre administratif, tout en gardant les dynamiques locales et sans déstructurer les habitudes de travail et projets en cours.

Le thème de l'AG était : « Changement climatique : les impacts sur la filière caprine et les réponses qui peuvent être apportées » avec l'intervention de Frédéric LEVRAULT, Expert Agriculture & changement climatique à la Chambre d'Agriculture Nouvelle-Aquitaine. La feuille de route ANICAP sur l'adaptation au changement climatique et son atténuation, pour la filière caprine, a été présentée, ainsi que le projet CAP'Climat, c'est-à-dire la mise en œuvre concrète de cette feuille de route via l'animation de groupes d'éleveurs caprins partout sur le territoire pour faire émerger et diffuser des pistes de solution.

Plus d'infos sur <https://anicap.org/>.

FILIERE CHEVREAU

Suite aux communications récentes des engraisseurs et abatteurs de chevreau en lien avec le contexte inflationniste qui impacte le prix de la poudre de lait, la FNEC a souhaité réagir pour réaffirmer que le chevreau a une valeur et qu'il faut à tout prix la préserver y compris dans ce contexte. Vous trouverez la communication reprenant [ces éléments et la stratégie sur notre site](#). Par ailleurs, la FNEC a pris l'initiative avec la Confédération Paysanne et la Coordination Rurale de rédiger un communiqué de presse concernant le chevreau pour réaffirmer d'une voix que les éleveurs croient en un autre modèle pour la filière chevreau. Retrouvez ce communiqué [sur notre site également](#).

Histoire des régions caprines françaises, entre internationalisation et localisation, modernité et tradition »

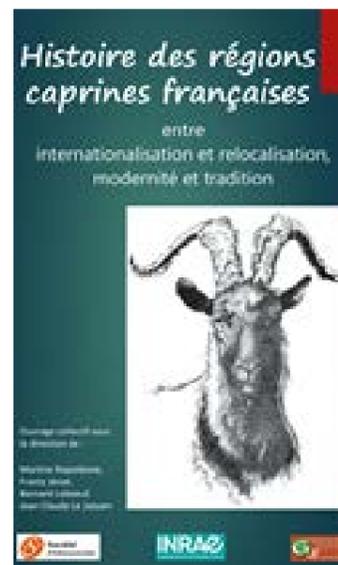
Parution d'un ouvrage numérique collectif sur l'histoire des régions caprines.

Cette édition met en perspective la diversité des trajectoires singulières des régions caprines de France métropolitaine pour en découvrir des composantes communes riches d'enseignement pour l'avenir.

Une première partie retrace les grandes transformations de la France rurale, de l'agriculture et de l'élevage depuis les années 1950. Trois époques sont abordées (la fin de la paysannerie ; la modernisation mais aussi le retour à la terre dans certaines régions ; l'époque actuelle marquée par un double mouvement de globalisation des échanges et de territorialisation des activités et des produits).

Une seconde partie invite au voyage dans les principales régions caprines de France métropolitaine. Pour chaque région les auteurs retracent les étapes des transformations des activités caprines dans les territoires et les facteurs qui ont joué sur ces re-compositions. Ils mettent l'accent sur la façon dont les dynamiques agroindustrielles et les filières longues ou au contraire de pérennisation de la production fermière et des circuits courts ont influencé (ou non) les transformations dans les régions.

En partie trois, une discussion transversale aux chapitres régionaux termine l'ouvrage, et met en perspectives 6 enjeux pour le futur en lien avec la durabilité des systèmes de production-transformation à la croisée desquels se dessinent l'avenir des activités caprines laitières et fermières.



Auteurs : M. Napoléone, F. Jénot, B. Lebeuf, J.C. Le jaouen
Co-édité par l'INRAE et la Société d'Ethnozootéchnie, 313 pages.

Lien pour Ouvrir l'ouvrage en ligne sur le site HAL

<https://collaboratif.cirad.fr/alfresco/s/d/workspace/SpacesStore/c1b830bb-78be-40f0-8f0b-19e8e-623d2b7?attach=true>

Le téléchargement est libre et gratuit. Bonne lecture à ceux qui liront.

“ÊTRE ARRÊTÉ, SANS QUE TOUT S'ARRÊTE.”

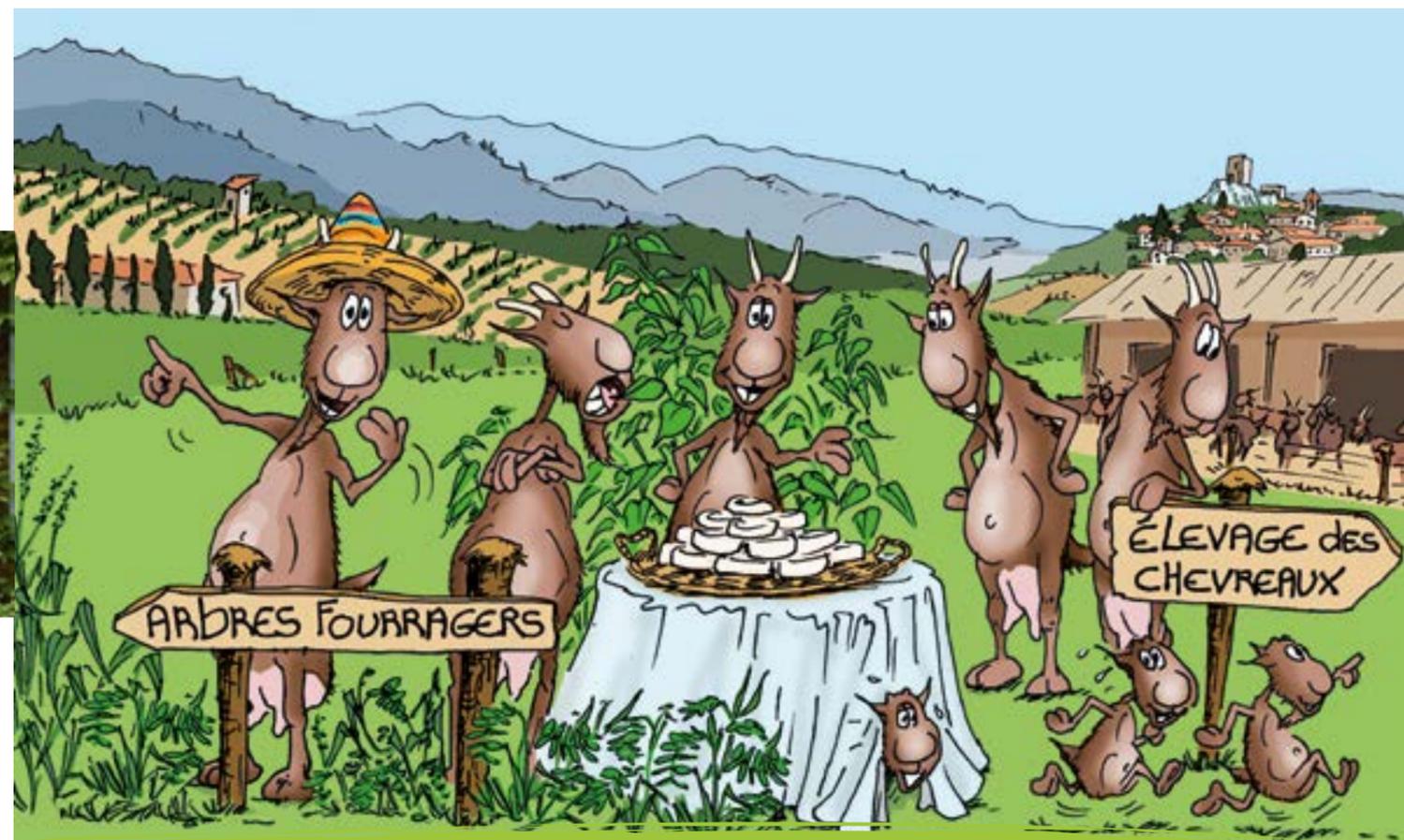


ASSURANCE PRÉVOYANCE : PROTÉGEZ VOTRE EXPLOITATION ET VOTRE FAMILLE.

Et avec la garantie Service de Remplacement, Groupama prend également en charge une partie des frais de main-d'œuvre occasionnés durant la période de votre absence.

Pour plus d'informations sur nos offres et services rendez-vous en agence ou par téléphone au 0 969 365 665 (Service gratuit + prix appel)

Groupama Assurances Prévoyance, pour le compte des Groupama Prévoyance et Groupama Prévoyance - Siège social : 4, boulevard de la République 75003 Paris Cedex 03 - 343 05 00 00 Paris - Entreprises régies par le Code des Assurances - Document et contrat non contractuels - Réf. Com 200/2022 - Crédit photo: Sandrine Chevalier - Création: Agence Miroir, Juin 2022



Journée Portes Ouvertes de la ferme du Pradel

Elle aura lieu le 18 octobre 2022 à la ferme expérimentale pour relater les derniers essais de Cap'Pradel et de ses partenaires.

8 ateliers seront proposés sur les thématiques suivantes :

- les lactations longues,
- la reproduction, l'autonomie protéique,
- l'adaptation au changement climatique,
- le parasitisme,
- le rendement fromager,
- la gestion des litières
- et l'élevage des chevreaux.

Des visites des parcelles d'essais et de la ferme ainsi que la démonstration de nouvelles technologies seront proposées tout comme la dégustation de chevreaux sous toutes ses formes !

Plus d'informations à venir sur la **page Facebook Cap'Pradel**

Journée gratuite avec inscription obligatoire.

Contact Philippe Thorey
philippe.thorey@idele.fr



Concours

Pub

Concours de Viande Caprine

Comme chaque année depuis 8 ans, Le Syndicat Caprin organise un concours de viande caprine.

Cette année il se déroulera à l'occasion de la fête de la poire à Moras en Valloire le 18 septembre 2022.

Nous proposons plusieurs catégories : saucissons/chorizos - plats cuisinés - terrines - produits innovants, une nouvelle catégorie peut être mis en place.

L'année dernière le concours a eu lieu à Dieulefit, 38 échantillons ont été présentés 71% ont eu une médaille et 16% ont eu une médaille d'or.

Pour les Eleveurs Caprins d'Auvergne Rhône Alpes

CONCOURS DE VIANDE CAPRINE

à Moras en Valloire, lors de la Fête de la Poire
le 18 septembre 2022 à 10h00

Pour plus de renseignements: contact@scaprin26.com 04.75.76.78.75




Venez découvrir notre magasin agricole!

- Caprins
- Equins
- Alimentation animale
- Barrières Cornadis Clôtures

89, rue Albert Fié
26400 CREST
Tél. 04 75 82 70 90
GPS : N 44.73467° E 4.99747°
Ouvert du lundi au vendredi
09h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00




NOTRE SITE INTERNET ÉVOLUE!
www.coquard.fr

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

Depuis 30 ans au plus près des fromagers fermiers.

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






N° 7/22

Vends lave batterie pro de 2015
3500 €HT
Tel 06 24 08 69 26
Possibilité d'avoir des photos.

Vos p'tites annonces peuvent dorénavant passer par le groupe ci dessous

Création d'un groupe sur whatsapp sur les diffusions du Syndicat Caprin

Un groupe a été créé pour faciliter la diffusion des informations du Syndicat, si certains ont été oubliés nous le signaler au 04.75.76.78.75

Groupe d'échanges Signal

Un groupe d'échanges d'éleveurs a été créé sur l'application SIGNAL pour que vous puissiez échanger sur vos pratiques, sur vos interrogations..... et pourquoi pas organiser des visites mutuelles. C'est Valérie l'administratrice du groupe.

Si cela vous intéresse merci de nous le faire savoir
04 75 76 78 75
contact@scaprin26.com



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

Aurélien CHARRASSE

Mise en page :

Valérie BEROLLE

Crédit photos :

SYNDICAT CAPRIN 26

P'tites annonces



PROTÉGER LE FRUIT DE VOTRE TRAVAIL, C'EST DANS NOTRE CULTURE.

CHOISISSEZ LE CRÉDIT AGRICOLE POUR BÉNÉFICIER DU NOUVEAU DISPOSITIF DE GESTION DES RISQUES CLIMATIQUES.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



SUD RHÔNE ALPES