



## Joyeuses Fêtes

### édito

Cette fin d'année est l'occasion de faire le bilan, le prix du lait est reparti à la hausse mais malheureusement pas suffisamment pour reconstituer les trésoreries ou envisager de nouvelles installations. Le rapprochement de Valcrest et d'Eurial génère une demande de volumes supplémentaires mais sans prix rémunérateurs, les éleveurs auront du mal à répondre à cette demande.

Du côté des fromagers, une revalorisation du prix des fromages serait nécessaire, mais, dans le contexte actuel, n'est pas facile à appliquer.

Concernant la valorisation de la viande, le travail mené par le Syndicat commence à porter ses fruits avec de plus en plus d'éleveurs qui rentrent dans la démarche avec à la clé une meilleure valorisation des réformes.

Lors des rencontres nationales que nous avons organisées dans la Drôme en septembre, nous avons pu mesurer l'intérêt croissant des autres régions sur cette thématique.

Je tiens à féliciter Amélie Lébre pour son travail réalisé sur le parasitisme dans le cadre de ses études à Purpan.

Le conseil d'administration et les salariés du Syndicat vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année.

Christian NAGEARAFFE

## Sommaire

Tarifs des prestations	p 2
Informations	p 3
Aides « Loup »	p 4
Forum Plantes Libres	p 5
1 <sup>ères</sup> Rencontres Nationales	p 6
Aroma Phytothérapie	p 9
Etiquetage	p 10
P'tites Annonces	p 12

Prestations	Tarifs adhérents	Tarifs non adhérents
Conseils en fromagerie ou/et en élevage	<b>Une demi journée gratuite*</b>	250 €
Plan de fromagerie	50 €	250 €
Agrément sanitaire	100 €	500 €
Réalisation du GBPH hors formation	150 €	500 €
Automne 2014 formation VIVEA	0 €	0 €
Plan de bâtiment hors PMBE	50 €	250 €
Plan de bâtiment et constitution du dossier PMBE	400 €	800 €
Réalisation du Diagnostic Autonomie Alimentaire	600 €	750 €
Accompagnement dans la diversification (nouveau fromage, projet viande...)	50 €	250 €

A ajouter les frais kilométriques à raison de 0.487 €/km

\*Pour les adhérents une demi journée/an (kilomètres compris) est offerte quelle que soit la prestation.

Pour des projets de jeunes en cours d'installation, la première prestation est gratuite.

<b>Elina</b>	Administratif, Animation Formations Groupe huile essentielle
<b>Valérie</b>	Appui technique élevage et fromagerie Dossier agrément fromagerie, GBPH, PMS Plan d'atelier de transformation fromagerie et viande PMBE. DAE



## Des cautions à l'inscription aux journées de formations...

Cette année, vous avez dû être surpris des demandes de cautions lors des inscriptions aux journées de formations.

Jusqu'à présent, le Syndicat Caprin n'avait jamais fait pareille démarche auprès des éleveurs mais cela devient nécessaire afin de couvrir le manque à gagner lorsqu'au dernier moment vous déclinez votre inscription.

Je vous rappelle que ces journées mobilisent du temps de travail et de préparation à nos salariées.

Notre structure ne peut en aucun cas supporter cette perte financière dû à un non engagement.

Toutes fois, je me rejouis par le taux de présence des journées de formation effectuées ce dernier trimestre. Cela permet de se rencontrer entre éleveurs et de s'informer. Ces échanges sont riches et nécessaires.

Eliane BRES

Trésorière

## Promotion sur vos produits en direct sur le site du Syndicat Caprin

Le Syndicat Caprin vous propose de communiquer sur vos produits avec l'onglet de notre site internet « **où trouver nos produits** », qui est encore en construction.

**Pour les produits charcuterie caprine et viande fraîche, cela devient urgent !** Les consommateurs qui découvrent la viande de chèvre lors de dégustations organisées par le Syndicat Caprin veulent savoir où en acheter !

**Les produits laitiers (fromages, lait, yaourt) seront également mis en avant.**

Concrètement, **une carte du département** permettra de visionner les produits vendus, les coordonnées des éleveurs volontaires ou les points de vente (pour ceux qui ne vendent pas en direct) ainsi qu'un lien direct sur le site internet des éleveurs qui en possèdent un.

**Merci de nous transmettre vos demandes au bureau : 04 75 76 78 75 ou [scaprin26@wanadoo.fr](mailto:scaprin26@wanadoo.fr)**

## Présence du Syndicat lors de différentes manifestations

### Semaine du vin à Crest

Pour clôturer la semaine du vin, l'office du tourisme de Crest a organisé le 20 septembre une dégustation de produits du terroir sur le marché du samedi matin. Le Syndicat Caprin était présent pour faire déguster des toasts de pâté et de rilette de chèvre. Accompagnés d'une coupe de Clairette de Die, ces toasts ont été très appréciés par les crestois !



### Au salon Capr'innov à Niort

Fin novembre a eu lieu comme tous les deux ans le salon Caprinov, le Syndicat Caprin de la Drôme était présent sur le stand de la FRESYCA, ce qui nous a permis de répondre aux attentes d'éleveurs sur la valorisation de la viande caprine, par ailleurs, nous avons organisé une conférence sur ce thème, le public nombreux témoigne de l'engouement croissant de la filière caprine autour de nos travaux.



Des mesures de l'Etat ont pour objectif d'aider au maintien du pastoralisme dans les zones de présence du loup. Ces mesures prennent la forme d'une aide financière pour les actions suivantes :

- Le gardiennage renforcé : surveillance soit par l'éleveur lui-même (selon l'effectif, visite quotidienne ou surveillance journalière > 3heures), soit par un berger salarié, soit par une prestation de gardiennage.
- Le chien de protection : aide pour l'achat, la stérilisation, l'entretien ou le test de comportement d'un chien de protection devant être en permanence dans le troupeau.
- Le regroupement nocturne : regroupement des animaux le soir et la nuit dans des filets électrifiés >80 cm ou en bâtiment. L'achat des filets est subventionné dans la limite du plafond d'aide.
- Le parc de pâturage de protection renforcé et électrifié : regroupement des animaux la journée et éventuellement la nuit dans un parc électrifié 4 fils minimum et >80 cm. L'achat du matériel et la pose par un fournisseur est subventionnée dans la limite du plafond d'aide.
- Le diagnostic de vulnérabilité à l'échelle de l'exploitation : cette option est obligatoire dans le cas d'un investissement dans un parc de protection renforcé et électrifié > 4000€.

Pour bénéficier de ces aides, les éleveurs doivent avoir un cheptel qui pâture sur une commune éligible à la mesure. Chaque commune du département est classée annuellement en cercle 1, cercle 2 ou hors cercle (carte téléchargeable sur le site de la DDT)

Les éleveurs dont les bêtes pâturent sur une commune classée en cercle 1 ont accès aux 5 options explicitées ci-dessus tandis que ceux dont les bêtes pâturent sur des communes classées en cercle 2, n'ont accès qu'aux seules options « chien de protection » et « regroupement nocturne ».

Source: DDT de la Drôme

**Matériels pour l'ALIMENTATION et la contention en SALLE DE TRAITE**

Quotidien de traite intérieure Type eurostalle / Quotidien de traite extérieure

**ALBOUY EQUIPEMENT**

Concepteur & fabricant de matériel agricole automatisé pour la traite et l'alimentation

Carcenac Peyralès  
12\*60 Baraqueville  
05 65 69 05 54

Identification électronique en salle de traite / Distributeur d'aliment fixe ou mobile / Mangeoire mécanisée

Une écoute et une expérience de terrain

[www.albouyequipement.com](http://www.albouyequipement.com)

Face aux mesures des autorités sanitaires françaises et européennes visant à réduire fortement la liberté d'utilisation, alimentaire ou thérapeutique, des plantes aromatiques et médicinales, et pour répondre aux besoins et aux demandes des éleveurs de la Drôme, plusieurs organisations professionnelles agricoles (Agribiodrôme, Fédération des CIVAM de la Drôme, Syndicat Caprin de la Drôme, Confédération paysanne de la Drôme, Mouvement d'agriculture bio-dynamique Sud Rhône-Alpes, Nature et Progrès 26, syndicat SIMPLES) ont décidé d'unir leurs efforts et leurs compétences en constituant le Collectif Plantes Libres - collectif drômois pour le libre usage des plantes.

Le collectif a pour vocation de sensibiliser le monde agricole et l'opinion publique à la question de la liberté de l'utilisation des plantes, à la fois pour des usages agricoles et humains. Il s'agit aussi de défendre les droits des agriculteurs et des éleveurs et de tout un chacun à pouvoir utiliser librement nos plantes selon des savoirs et savoir-faire ancestraux et populaires.

Suite à la soirée d'échange du 4 avril dernier, le collectif Plantes Libres, organise **un forum les 23 et 24 janvier sur le campus Biovallée à Eure**

**Forum Plantes Libres**

23-24 janvier 2015

Les soins par les plantes une pratique en danger

DRÔME  
Biovallée  
le Campus  
écosite  
du Val de  
Drôme  
Eure

Plantes Libres COLLECTIF  
DRÔMOIS POUR UN LIBRE USAGE DES PLANTES

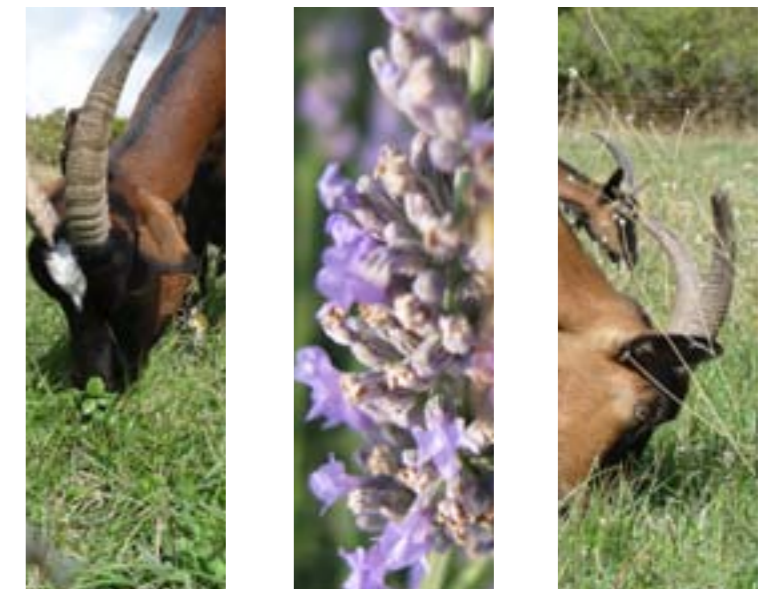
**Le vendredi 23 janvier** est une journée d'ateliers d'échanges.

Des temps d'échanges seront organisés pour les professionnels qui travaillent ou peuvent être amenés à travailler avec des plantes dans une perspective de soins aux animaux, aux plantes et aux humains.

En soirée, des échanges sur la technique, la réglementation et ses évolutions sont prévus avec de nombreuses personnes ressources, dont des membres de l'ITAB, Philippe LABRE, et bien d'autres encore...

**Le samedi 24 janvier**, est une journée grand public avec un marché de producteurs, des ateliers de démonstration, une conférence de Thierry Thévenin.

Pour s'inscrire aux ateliers, demandez le bulletin d'inscription au Syndicat Caprin de la Drôme au 04 75 76 78 75.



## Découvrir

Article rédigé par : Damien Hardy  
Redacteur de la Revue «LA CHEVRE»

### CHÈVRES DE RÉFORME

# Un avenir pour la valorisation de la viande caprine



▲ UN JURÉ D'EXPERTS a validé le potentiel gustatif de la viande de chèvre.

**La Drôme a montré ses pistes pour valoriser localement la viande de chèvre de réforme. Le défi reste maintenant de mettre en valeur celle de chevreau.**

On peut retrouver une valorisation à la viande de chèvre. C'est en substance le message que voulait faire passer le Syndicat caprin de la Drôme en accueillant les premières rencontres nationales sur la viande de chèvre les 24 et 25 septembre derniers. Car le syndicat départemental, qui travaille sur le sujet depuis 2005 a des résultats à partager avec les autres régions. Une étude de marché réalisée en 2011 a montré des intentions d'achat élevées, notamment pour le saucisson vendu en direct. Si certains consommateurs sont réticents à manger de la chèvre, ils sont souvent agréablement surpris à la dégustation. Même les cuisiniers professionnels, invités à déguster la viande, ont été conquis par la tendreté de la chèvre. « On peut se régaler avec la chèvre, c'est une viande ni forte, ni

*dure, ni sèche avec une saveur bien personnalisée qui n'a rien à voir avec le mouton ou le gibier »* apprécie Alain Berne, chef meilleur ouvrier de France et formateur professionnel en cuisine.

#### Une viande maigre à condition de trier les morceaux

Dans le cadre d'un programme européen, le syndicat caprin de la Drôme a pu réaliser une série d'analyses sur les valeurs nutritives de la chèvre. « Nous avons confirmé que c'est une viande maigre avec plus de gras intermusculaire qu'intramusculaire », explique Christian Nagearaffe, président du syndicat caprin de la Drôme et par ailleurs fils de boucher. La graisse est concentrée autour des viscères et elle peut s'enlever

#### Retrouver de la valeur ajoutée sur la viande



▲ À CONDITION DE LA CUIRE LENTEMENT, la viande de chèvre se cuisine très bien en ragoût ou avec des saveurs sucré salé.

- |           |   |  |
|-----------|---|--|
| LES MOINS | + | • tendre, agréable à travailler, non filandreuse, fondante |
|           | + | • se prête à une grande variété de recettes                |
|           | + | • se marie très bien avec les épices                       |
|           | 0 | • relativement neutre                                      |
|           | + | • temps de cuisson longs                                   |
|           | + | • aucune référence bibliographique                         |
| LES PLUS  | + | • attention à ne pas masquer sa typicité                   |

## Avec l'interpro pour valoriser les chevreaux

**Le prochain défi en viande caprine sera de revaloriser les chevreaux.** La tâche est grande mais l'intégration de la filière caprine dans Interbev a été une grande avancée. « L'objectif est de mettre de la transparence dans la filière », explique Franck Moreau, vice-président de la Fneq et nouvellement élu président d'Interbev caprin. Nous allons avoir des chiffres vérifiés et nous verrons ce qui peut être amélioré ». Dans la grande maison Interbev, la filière caprine fait office de petit poucet. Elle devrait contribuer à hauteur de 180 000 euros sur un budget global de 35 millions d'euros. Pour cela,

une cotisation volontaire obligatoire de 29 euros la tonne de carcasse devrait prochainement être créée. « Cela représente quelques centimes par tête, calcule Franck Moreau, mais cela nous permet de bénéficier des compétences juridiques, de lobbying, de recherche et développement ou de promotion des produits ». Pour l'instant, la section caprine se met progressivement en place et espère des premières actions avec la grande distribution avant Pâques 2015. « Nous allons tout faire pour que le chevreau continue d'être ramassé partout et lui redonner de la valeur » conclut Franck Moreau.



▶ LES ÉLEVEURS DE LA DRÔME se forment à la découpe et à la transformation de viande de chèvre.

facilement au paragage ». De ce fait, le tri de la viande peut être long. « À trois personnes, nous mettons environ une heure pour enlever et trier la viande d'une chèvre » explique Pascal Gilbert, un éleveur drômois qui transforme environ 40 chevres de réforme par an en saucisson et terrine.

#### De la viande de chèvre dans les cantines des collèges

En 2012, le syndicat caprin de la Drôme a signé une convention avec la région Rhône-Alpes pour « valoriser la viande de chèvre ». Pour cela, les professionnels ciblent trois débouchés : la restauration collective, la transformation pour la vente directe et l'approvisionnement des restaurateurs. La démarche avec les cantines des collèges drômois a porté ses fruits, notamment grâce au site internet Agrilocal. Cette plate-

forme en ligne permet de passer facilement des appels d'offres aux producteurs locaux. Les éleveurs voisins du collège reçoivent une alerte par mail ou SMS. S'ils répondent et sont sélectionnés, ils n'ont qu'à emmener les chevres à l'abattoir et des prestataires se chargent de la découpe et de l'expédition. « Ce système simplifie les commandes en mettant en relation les cantines et les producteurs tout en respectant les contraintes des marchés publics » explique Pascale Dessus du Conseil général de la Drôme. Grâce à ce circuit, depuis novembre 2012, la viande de chèvre a été mise au menu de 14



▶ BENOÎT GILBERT, ÉLEVEUR DANS LA DRÔME, transforme environ 40 chevres de réforme par an en saucisson et terrine.



CHRISTIAN NAGEARAFFE, PRÉSIDENT DU SYNDICAT CAPRIN DE LA DRÔME. « La mise en place d'un circuit de viande de chèvre dans les collèges a nécessité de l'anticipation et de l'accompagnement. »



une quarantaine de kilomètres, la marge a été de 138 euros par chèvre. Par contre, les deux boucs abattus en avril et transformés en saucisson n'ont rapporté que 40 euros par tête. « Il y avait un beau poids de carcasse mais peu de viande » explique Céline Bres qui conseille aussi de ne pas démarrer avec des prix trop bas. « Nos revendeurs vendent sans problème des saucissons à 33 euros le kilo, alors pourquoi pas nous... ».

### Osez l'originalité avec le chevreau rhônalpin

Si le retour à une meilleure valorisation de la viande de chèvre de réforme est en cours, tous les intervenants se sont accordés pour dire que la prochaine étape concernait la viande de chevreaux. « Nous y travaillons vraiment depuis un an » explique Sylvie Aujogue du PEP caprin Rhône-Alpes. Avec le soutien du Conseil régional de Rhône-Alpes, les éleveurs veulent promouvoir la viande de chevreau et développer les débouchés. Ils appellent ainsi à « osez l'originalité » sur les supports de promotion vantant le chevreau ; une façon de mettre en avant l'innovation et la modernité du produit. Les éleveurs rhônalpins veulent autant préserver la filière longue que développer la part des chevreaux valorisés en circuit court. Mais, les éleveurs qui souhaitent valoriser eux-mêmes leurs chevreaux sont souvent confrontés au manque d'abattoirs et à la méconnaissance des chevreaux. Un travail de pédagogie et d'information est donc nécessaire auprès des abatteurs pour les inciter à accepter des chevreaux à un prix raisonnable. ■

Damien Hardy

collèges et c'est une centaine de chevres qui ont fourni plus de 1200 kg de viande. « Si tous les collèges passaient cinq fois de la chèvre dans l'année, on écoulait toutes les chevres de réforme de la Drôme » calcule Christian Nagearaffe qui prévient toutefois que ce circuit nécessite de l'anticipation et un accompagnement. Le système intéresse d'autres départements français puisqu'une trentaine devrait adhérer à l'association Agrilocal en 2015. Le syndicat de la Drôme a étendu l'opération aux cantines hors collège avec la plateforme Agri-court qui a permis de livrer 110 kg de viande en juin et 410 kg en septembre.

### Valorisation variable selon la proximité de l'abattoir

Pour la vente directe à la ferme, des éleveurs transforment la viande en saucissons, terrines ou merguez, voire en chorizo, gigot séché, viande en gelée ou confit. Dans ce cas, la valorisation économique est très variable et dépend de la proximité de l'abattoir, des produits transformés, du nombre de chèvre à valoriser, de l'efficacité de la découpe, des facilités de commercialisation... Par exemple, le Gaec de Brette Vieille à Brette (Drôme) a fait transformer l'an dernier six chevres en pâtés, saucissons et merguez. Malgré l'éloignement de l'abattoir et de l'atelier de transformation, à

### EN SAVOIR PLUS

Le nouveau site internet [www.scaprin26.com](http://www.scaprin26.com) a mis en ligne un Guide sur la transformation de la viande de chèvre de 62 pages qui reprend les principaux enseignements des travaux sur la viande caprine. Le syndicat caprin de la Drôme et la Fresyca en Poitou-Charentes proposent aussi des formations pour mieux valoriser la viande.



L'élevage caprin est confronté à une multitude de pathologies.

Parmi elles, le parasitisme et notamment les **Strongles Gastro-Intestinaux (SGI)** occupent une place importante pour les élevages pâturant. Ces dernières décennies, ces parasites (SGI) développent des résistances de plus en plus fréquentes aux anthelminthiques (médicaments anti-parasitaires).

L'infestation parasitaire devient donc un enjeu préoccupant pour tous les éleveurs qu'ils soient en conventionnel ou en agriculture biologique.

Face à ce constat, le FiBL (Institut de Recherche Suisse spécialisé en agriculture biologique) avec l'intervention de Félix Heckendorn, parasitologue vétérinaire et le Syndicat Caprin de la Drôme ont travaillé en collaboration pour tester des solutions thérapeutiques à base d'extraits de plantes.

Depuis juin 2014, des essais à base d'huiles essentielles et de teintures mères ont été mis en place sur 5 élevages caprins drômois. Dans le cadre de ses études d'ingénieur à Purpan, Amélie LEBRE a suivi de manière approfondie ces élevages notamment avec des analyses coprologiques.



En 6 mois, plus de 2000 analyses au microscope ont été réalisées dans les bureaux du Syndicat Caprin ! Le but de ces essais était de mettre en évidence une éventuelle efficacité de l'aromathérapie contre les SGI.

Actuellement, le suivi de ces essais n'a pas mis en évidence d'effet concluant mais d'autres pistes sont à explorer. Les données récoltées permettront notamment d'affiner les connaissances sur les infestations parasitaires des élevages drômois.

Le groupe d'éleveurs qui échangent sur l'aromathérapie et la phytothérapie se réunit maintenant depuis 3 ans, les éleveurs fabriquent des mélanges d'extraits de plantes, qu'ils testent sur leur élevage pour traiter des pathologies de leur troupeau (baume, sirop, spray...).

Afin de diffuser de manière ludique ces travaux, le Syndicat Caprin de la Drôme a organisé des formations.

Une session s'est déroulée à Divajeu et les participants étaient tellement enchantés, qu'une journée supplémentaire est prévue pour janvier.

## ECLIPSE 3G Farm 2h30

**LA solution idéale pour l'Autocontrôle**

**Fiabilité :** En conformité avec les LMRue

**Souplesse :** Tous types d'inhibiteurs  
Laits toutes espèces (dont caprin)

**Simplicité :** Analyses sur site en 3 Gestes

1. Prélèvement
2. Incubation
3. Interprétation visuelle simple

*Bacillus stearothermophilus*

**Positif**      **Négatif**

**Votre solution pratique de routine pour la détection des inhibiteurs**

**EURALAM** spécialiste de l'hygiène et de la sécurité alimentaire  
LE GEMELLYON NORD - 57 BOULEVARD VIVIER MERLE - 69429 LYON  
T. 04 72 68 71 71 F. 04 72 35 16 87 [euralam.info@euralam.com](mailto:euralam.info@euralam.com)

Cette note reprend uniquement l'obligation d'étiquetage des allergènes, l'étiquetage nutritionnel n'étant pas obligatoire au 13 décembre 2014, malgré l'information qui peut être véhiculée par certains opérateurs de la grande distribution.

## 1. Que dit le règlement sur l'étiquetage des allergènes ? articles 9, 21 et 44

L'étiquetage des allergènes est rendu obligatoire à partir du 13 décembre 2014 pour les denrées pré-emballées (par exemple fromages vendus en GMS) mais aussi pour les denrées non pré-emballées (par exemple emballées à la vue du consommateur à la ferme ou sur les marchés).

## 2. Quelles substances allergènes faut-il indiquer ? article 21

Liste à demander au bureau du Syndicat Caprin pour les éleveurs qui aromatisent leurs fromages, ou qui introduisent d'autres ingrédients que du lait, présure, sel.

## 3. Sous quelle forme faut-il les indiquer ? article 21

**POUR LES DENREES PREEMBALLEES UNIQUEMENT (pour les denrées non préemballées voir question 8)**

Ces allergènes doivent être indiqués dans la liste d'ingrédients.

Ils doivent être mis en évidence dans cette liste d'ingrédients par l'utilisation d'une police de caractères qui les distingue clairement des autres ingrédients : par exemple en gras, en souligné, en italique, en couleur...

En absence de liste d'ingrédients, l'étiquette doit comporter le terme : « contient [allergène] »

Exemple : « contient des noix »

Lorsque plusieurs ingrédients d'un même produit proviennent d'une seule substance allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient concerné.

Exemple : « ingrédients : **lait**, protéines de **lait**, etc. »

## 4. Mais pour les produits laitiers, faut-il forcément étiqueter l'allergène lait et produits laitiers ? article 21

Comme c'est le cas de la plupart des produits laitiers (fromage, beurre, crème, yaourt, etc.), la dénomination de vente fait clairement référence à la substance allergène qui est le lait (et produits à base de lait, lactose, etc.).

2 cas sont cependant à distinguer :

S'il n'y a pas de liste d'ingrédients (cf point suivant)	L'indication des allergènes dans ces cas n'est pas requise et il n'est pas nécessaire de rajouter « contient du lait » à côté de la dénomination de vente !
S'il y a une liste d'ingrédients	L'indication des allergènes est à mettre en évidence dans la liste des ingrédients Exemple « ingrédients : <b>lait</b> , ferments, présure, sel » ou « ingrédients : <i>lait</i> , ferments, présure, sel » ou « ingrédients : <u>lait</u> , ferments, présure, sel » ou d'autres possibilités

## 5. Quels produits sont exemptés de liste d'ingrédients ?

Un fromage fait à partir de lait, ferments, présure, sel uniquement peut ne pas comporter de liste d'ingrédients dans son emballage, il rentre alors dans le 1<sup>er</sup> cas précédemment en ce qui concerne l'étiquetage de l'allergène lait.

## 6. Faut-il indiquer « contient du lait » sur l'étiquette d'une bouteille de lait cru ?

Non, la dénomination du produit, lait cru, est suffisamment explicite.

## 7. Faut-il étiqueter la présence fortuite d'allergènes ?

Non, le DCCB indique que ces règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit.

## 8. Comment indiquer les allergènes pour un produit laitier non préemballé ?

Pour les denrées non préemballées, par exemple les fromages vendus directement au consommateur sur les marchés ou à la ferme, la substance allergène doit figurer à proximité immédiate du produit, moyennant une affixion, un étiquetage.

Le DCCB nous a indiqué également que cela peut être indiqué sur le prix ou sur une étiquette apposée sur la entrée du fromage disant que tel produit contient tel allergène.

Bien sûr, les dénominations de vente des produits laitiers étant suffisamment explicites, cet étiquetage concerne les substances allergènes autres que le lait et les produits à base de lait, ainsi par exemple : fruits à coque, et autres produits d'embellissement des fromages, etc.

Il n'est donc pas requis d'indiquer « contient du lait » à côté des produits laitiers proposés à la vente.

SOURCE FNEC



**Alliance Elevage.com**

## L'Alliance dans la Drôme !

**Un technicien à votre disposition**

**Des livraisons GRATUITES tous les 15 jours**

Frédéric Pouthier est à votre disposition pour une visite ou pour centraliser vos commandes.

Grâce à son aide, il vous est possible aussi de bénéficier d'une livraison gratuite tous les 15 jours sur la Drôme.

Il vous suffit de contacter notre technicien au 06.61.73.27.06 pour bénéficier de ses services.

**Alliance Pastorale**  
Aliment le Père François - 50 route de l'igalard - 26300 Besayes  
[www.alliance-elevage.com](http://www.alliance-elevage.com)

N° Tél. **06.61.73.27.06**

**N°01/12**

Vends matériel de fenaison en bon état (andaineur, faucheuse...)

Tapis d'alimentation avec cellule distributrice Geoffroy

N° tel 06 20 75 22 06

**N°02/12**

Vends bottes 150 Kg BIO départ ferme

Mélange 20% dactyle 80% luzerne

1° coupe 130€ la T et 2°coupe 160€ la T

04 92 54 71 16 après 20h

**N°03/12**

Recherche d'un emploi en élevage caprin.

Expérience en transformation fromagère, en garde, en mises bas

Ayant finie mon contrat, je suis maintenant à la recherche d'un emploi. je suis mobile, véhiculée et bien entendu, fortement motivée ! Je cherche dans la Drôme mais aussi aux alentours.

annagrouazel@gmail.com

06 73 33 10 50



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 <sup>ème</sup> de page	180€
1/3 de page	250€
1/2 page en 4 <sup>e</sup> de couverture	350€

Mise en page : Valérie BEROULLE

Responsable publicité : Valérie BEROULLE

Impression : Imprimerie SOUQUET

Crédit photos : Fanny JORDA-INIGUEZ SYNDICAT CAPRIN 26



Maintenant disponible  
**EN CRÉDIT, CRÉDIT-BAIL  
ET LOCATION FINANCIÈRE**

simple  
souple  
rapide

**Le financement de votre matériel agricole  
directement chez votre concessionnaire.**

