



• Sommaire

• Tarifs	p 2
• La vie du Syndicat	p 3
• Les concours caprins	p 4
• L'interface Phytothérapie	p 6
• La Viande Caprine	p 8
• L'eau..	p 10
• Service de Remplacement	p 11
• Le Rôle du PEP	p 12
• RDV d'éleveurs	p 14
• Dates à retenir	p 16

édito Avec l'arrivée de l'automne, certains d'entre vous ont commencé les mises bas, pour d'autres, c'est bientôt la fin de la lactation.

La période du tarissement peut vous permettre de suivre des formations, c'est un excellent moyen de se perfectionner mais aussi d'échanger avec d'autres éleveurs. Cette année, nous avons encore étoffé nos formations pour satisfaire vos demandes.

Dans le cadre du programme régional sur les chevreaux de boucherie, nous multiplions les occasions de faire connaître ce produit méconnu de la plupart des consommateurs à travers diverses manifestations, les retours sont très positifs, nous allons travailler sur les outils d'abattages afin de lever les freins qui en empêchent le développement ainsi que sur les types de préparations possibles avec la création de nouvelles fiches recettes et de plats cuisinés.

Pour vos projets et pour toutes questions que vous vous posez, n'hésitez pas à nous contacter.

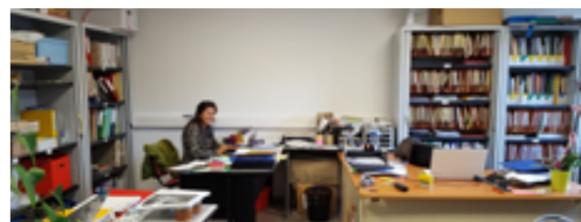
Christian NAGEARAFFE



on est là

Des nouveaux bureaux pour le Syndicat Caprin sur le site de la Maison Familiale

Depuis le printemps nos bureaux sont à l'entrée de la MFR après le porche à gauche en face de l'accueil. Ces bureaux ne sont pas qu'un logement pour ordinateur, archives et compagnie, ils sont des lieux ouverts à tous éleveurs pour échanger, trouver de l'information, prendre des nouvelles de la filière, bref, vous êtes les bienvenus !



Composition du conseil d'administration 2016

NAGEARAFFE Christian	Président	26750 MONTMIRAL	cngearaffe@orange.fr
DOREY Christian	Vice-Président	26260 SAINT BARDOUX	cdorey@wanadoo.fr
BRES Eliane	Trésorière	26340 BRETTE	eliane.bres@hotmail.fr
DE RANCOURT Inès	Secrétaire	26400 SAOU	chevrequisaourit@gmail.com
BACIS François		07410 ST FELICIEN	francois.bacis@orange.fr
BOMPARD Jessica		26160 SALETTES	contact@lacabraire.fr
BRUGIERE Emilie		07210 ST BAUZILE	emiliefranz.brugiere@gmx.fr
BRUNET Damien		26210 ST SORLIN EN VALLOIRE	lachevredubancel@hotmail.fr
CHEVA Julie		26310 RECOUBEAU JANSAC	lemasdambane@laposte.net
GIRY Denis		26460 TRUINAS	rimandoule@aliceadsl.fr
GORGE Rémi		26560 MONTFROC	gorge.cecile.remi@orange.fr
MOTTIN Laurent		26350 ST CHRISTOPHE ET LE LARIS	lafermegourmande@gmail.com

Les administrateurs sont là pour être des relais à vos problèmes

N'hésitez pas à les contacter en cas de besoins

TARIFS 2016 et Condition de Prestation

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

A cela 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

Les tarifs adhérents seront réservés aux éleveurs qui sont à jour de leur cotisation depuis plus de 3 ans consécutifs (à l'exception des nouveaux installés).

Afin de maintenir la dynamique du Syndicat,

Nous vous remercions vivement de votre soutien



CONCOURS de produits caprin été 2016

Fromagora

Après 5 ans d'interruption, **Fromagora** a eu de nouveau lieu les 24 et 25 juin à Paray le Monial en Saône et Loire
Au 31^{ème} Concours National des Fromages de Chèvres Fermiers, 352 échantillons ont été notés provenant de toutes les régions de France, de 150 producteurs.



Témoignage d'un éleveur Drômois

Installé depuis 2008 à Saint Sorlin en Valloire (Nord Drôme) en élevage caprin avec transformation, je suis administrateur du Syndicat Caprin depuis le printemps 2016.

Actuellement, je transforme la totalité du lait de mes 100 chèvres en fromage lactique, et grâce aux formations du Syndicat je confectionne aussi une pâte molle type camembert et 2 pâtes pressées.

J'ai participé au concours Fromagora au printemps 2016, et les 2 échantillons que j'ai présentés ont obtenu une médaille. Médaille de bronze pour le Galet du Bancel (pâte molle à la pièce) et Médaille d'argent pour la Bêêline (pâte pressée à la coupe).

Je tiens donc à remercier le Syndicat Caprin qui, par le biais de ces formations, a su m'apporter une certaine reconnaissance et m'a permis de diversifier ma gamme de fromages.

Damien BRUNET

3^{ème} Concours de Charcuterie Caprine à la Fête de SAOÛ du dimanche 17 juillet 2016

1^{er} Prix EARL de la Cabraire à Salettes

2^{ème} Prix EARL Capribouq à Recoubeau Jansac

3^{ème} prix Pierre TRUCHET à Lachau

22 produits ont été présentés lors ce cet évènement



Fête de SAOÛ du dimanche 17 juillet 2016

Catégorie 1 : PICODON A.O.P

Or Kathy NOYER à Orcinas 26
Argent Fromagerie des 3 becs à SAILLANS 26
Bronze Noémie POULIQUEN à DESAIGNES 07

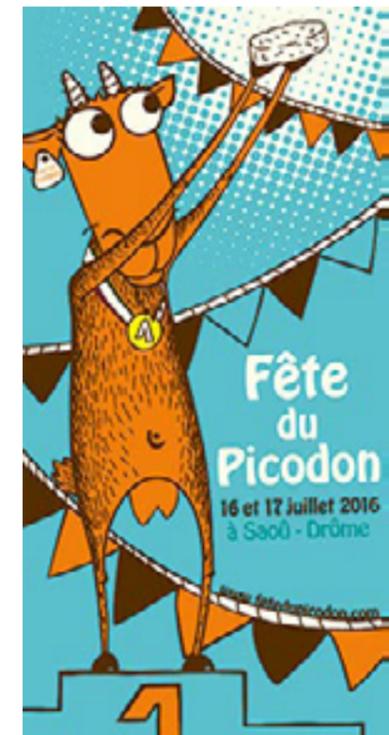
Catégorie 2 : PICODON " Affiné méthode Dieulefit " A.O.P

Or Florent SIMOND à VESC 26
Argent Patrick VINASCHI à DIEULEFIT 26
Bronze ETS CAVET DIEULEFIT 26

Catégorie 1 : PICODON A.O.P Jury Enfant

Or Fromagerie des 3 BeCs à SAILLANS 26
Argent GAEC des Baratons à CHATEAUNEUF DE GALAURE 26
Bronze EARL Ferme de Pracoutel VESC

Il y avait 18 lots de fromages en catégorie 1 et 4 en catégorie 2



"Fête du Picodon chez lui" à Dieulefit, le dimanche 14 août

Catégorie 1 : PICODON A.O.P

Or Ets CAVET DIEULEFIT 26
Argent EARL Ferme de Pracoutel VESC 26
Bronze SARL PEYTOT à PLANZOLLES 07

Catégorie 2 : PICODON " Affiné méthode Dieulefit " A.O.P

Or EARL Ferme de Pracoutel VESC
Argent Ets CAVET DIEULEFIT 26
Bronze Patrick VINASCHI à DIEULEFIT 26

Il y avait 11 lots de fromages, 8 en catégorie 1 et 3 en catégorie 2



Toutes nos félicitations à ces heureux lauréats



Interface sur notre site dédiée à la Phytothérapie



Le Syndicat Caprin de la Drôme a développé une interface sur son site internet pour développer les références en phytothérapie et aromathérapie animale et à créer un réseau d'échanges entre éleveurs.

Le fruit de trois années d'échanges

Voici les fruits des riches échanges qui ont animés un groupe composé de **16 éleveurs, un vétérinaire, un pharmacien et deux techniciennes**. Pendant 3 ans ils ont testé, utilisé, discuté, tâtonné autour de l'usage des plantes et extraits de plantes pour le soin des caprins. Cette capitalisation des pratiques, des savoir-faire et des expériences mérite aujourd'hui d'être partagée.

Pas de recettes miracles, mais des essais sur le terrain

L'idée n'est pas d'apporter des recettes miracles à base de plantes, mais de diffuser des essais réalisés et observés par des éleveurs. Tout n'a pas été mesuré, analysé, expliqué, certaines solutions à base de plante ont semblé être efficaces dans certains cas et d'autres fois, elles n'ont eu aucun effet. Ce forum et fiches techniques sont un point d'étape, ce sont des repères, des outils pour poursuivre cette dynamique de créer des références à partir des pratiques et des expériences des éleveurs.

La santé du troupeau, c'est d'abord la prévention

Il est utile de rappeler aussi qu'en élevage, les bases de la santé du troupeau reposent d'abord sur un logement adéquat, une alimentation équilibrée et une hygiène raisonnable. Beaucoup de maladies peuvent être ainsi évitées.

Initiée par le Syndicat Caprin de la Drôme, cette aventure a pu se concrétiser et être partagée grâce à l'implication des éleveurs caprins, de Michel BOUY, vétérinaire, de Vincent DELBECQUE, pharmacien, de Christel NAYET, technicienne de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, ainsi qu'au soutien de la région Rhône-Alpes et aux acteurs de la Biovallée®.

www.scaprin26.com

Concrètement....Comment s'en servir?

Ce menu vous donne accès à des fiches techniques décrivant des plantes et des huiles essentielles, fréquemment utilisées en élevage.

HUILES ESSENTIELLES	HE Palmarosa	Alchémille
HE Ail	HE Pin sylvestre	Artichaut
HE Boldo	HE Romarin à camphre	Aunée
HE Basilic tropical à methylchavicol	HE Romarin à cineol	Bardane
HE Cannelle de Chine	HE Sarriette	Cassis
HE Cyprès	HE Tea tree	Chénopode anthelminthique
HE Eucalyptus citronné	HE Thym à thymol	Consoude
HE Eucalyptus globuleux	HE Thym à linalol	Echinacée pourpre
HE Girofle	HE Wintergreen	Frêne
HE Laurier	PLANTES	Gentiane
	Absinthe	Grenadier

Le forum de discussion est réservé aux éleveurs et acteurs du monde rural : il est nécessaire de s'inscrire pour participer aux échanges



Cette rubrique décrit plusieurs pathologies caprines avec des informations pour les mieux les connaître, les diagnostiquer et les prévenir.

PHYTO-AROMA	EN PRATIQUE	FORUM
Anti-infectieux diarrhée	Gel lubrifiant	
Anti-infectieux mammite	Gel aromatique	
Anti-infectieux métrite	Gélules anti-diarrhéiques	
Anti-infectieux respiratoire	Gélules anti-infectieuses	
Baume antalgique	Gélules coccidiose	
Baume aromatique	Obléts aromatiques	
Boisson à tanin	Sirop fortifiant	

Ce menu vous renvoie à des fiches outils qui donnent des exemples de mélanges d'extraits de plante utilisés par des éleveurs caprins

Comment s'inscrire au Forum ?

Cliquez l'onglet FORUM

1/ remplissez le formulaire en cliquant sur "créer un compte"

2/ vous recevez un mail avec un lien sur lequel vous devez cliquer. Cette étape permet de confirmer l'existence de votre boîte mail

3/ l'administrateur du site (le Syndicat Caprin) valide votre inscription

4/ vous pouvez vous connecter au forum, créer des sujets de discussion, consulter des échanges...





La viande Caprine dans la Drôme

Le Syndicat Caprin multiplie les actions de promotion depuis ce printemps 2016 : événements grand public, émission de radio et de télé : on en parle un peu partout ! Toujours avec des dégustations comme force de persuasion :

la viande de chevreau et de chèvre est délicieuse !

Le chevreau cuit tout simplement à la plancha sans aucun assaisonnement est une agréable découverte pour ces personnes qui se sont laissées tenter lors d'un arrêt au stand du Syndicat Caprin de la Drôme à Montélimar le 22 mai 2016 lors de l'évènement « Un Dimanche à la Campagne », ou lors de la Fête du Picodon à Saoû le 17 juillet 2016.

La surprise se lit tout de suite sur les visages, puis les commentaires positifs fusent. Bref, le public est enchanté par cette viande qu'il trouve très tendre, très peu forte et savoureuse.

Quelques personnes refusent de goûter : hors de question de manger du chevreau, ce petit animal si sympathique et familier...



C'est alors l'occasion d'informer que pour faire du lait et des bons fromages, les chèvres doivent mettre bas une fois par an, et qu'il est impossible de garder tous ces petits au risque de surpeupler la campagne de chèvres !



Les actions de promotion se croisent, s'enchaînent et créent ainsi une dynamique :

On parle de la viande caprine à la Radio France Bleu Drôme Ardèche le 6 juin 2016. C'est la troisième édition sur cette thématique, les animateurs ont réagi en direct en dégustant la recette « Oups la Boulette », issue du livre de recette « Laissez-vous surprendre par la viande de chèvre », publié par le Syndicat Caprin de la Drôme en mai 2016. En présence des 2 chefs, Alain BERNE et Thierry CHALANCON.



Lors du passage du Tour de France à Montélimar le 16 juillet 2016, la viande de chèvre est aussi médiatisée lors de l'émission Village Départ. Nathalie Nguyen, animatrice culinaire évoque les éleveurs qui se sont lancés dans l'aventure de valoriser leurs chèvres de réforme. Après avoir dégusté du saucisson, de la terrine, des merguez et du chorizo de chèvre, elle donne son avis : « contrairement à ce que l'on pense, c'est pas plus fort que l'agneau, plus fin, beaucoup plus doux ».

Les répercussions sont immédiates : le lendemain, à la Fête du Picodon, plusieurs personnes viennent à la rencontre de ces produits inconnus.

Lors des dégustations, le public conquis s'étonne de ne pas pouvoir acheter des produits au Syndicat Caprin : heureusement les producteurs ne sont pas loin !

A la fête du Picodon, 4 stands de producteurs vendent des terrines de chèvre ou de chevreau et du saucisson.

Les éleveurs drômois sont de plus en plus nombreux à proposer ces produits. Le concours de charcuterie est d'ailleurs révélateur de ce développement : pour sa troisième édition : ce sont 22 échantillons qui ont été présentés, contre 11 pour la première édition.

A la fête du Bleu à Meaudres, le 30 et 31 juillet 2016 : la viande caprine était encore de sortie : plancha, merguez, chorizo de chevreau et de chèvre.

Elle a été cuisinée par Alain Berne sous la forme d'un émincé à la moutarde et aux noix.

En août, 200 consommateurs ont pu déguster lors d'un Marché à la ferme organisé par Bienvenue à la Ferme du chevreau sauté en persillade et de la plancha .



La saison automnale est également propice pour communiquer sur la viande caprine : le Syndicat Caprin a proposé à la dégustation du chevreau à la plancha et des plats cuisinés lors de l'évènement :

« Savourez une journée à la Ferme », le dimanche 25 septembre à Clansayes. Organisé par le réseau Bienvenue à la Ferme, cet évènement a accueilli 1000 visiteurs dans une ambiance chaleureuse et ensoleillée.

Les visiteurs de la célèbre Foire du Dauphiné qui accueille près de 120 000 personnes sur 9 jours sillonnent le hall « produits régionaux » et ont l'occasion de déguster sur le stand du Syndicat Caprin un assortiment de produits qu'ils trouvent rarement dans leur assiette : cabri à la plancha, chevreau en gelée, terrine caprine au genièvre.

Plusieurs jours de foire de suite, il faut tenir le rythme : mais c'est sans regret, car c'est une occasion unique de communiquer sur la viande caprine pour tous les éleveurs, on fait passer le message :



du chevreau, on peut en trouver directement chez les éleveurs.

Nous vous rappelons que toutes les actions où le chevreau est à l'honneur sont soutenues par la région Auvergne Rhône Alpes

dans le cadre du Programme filière émergente **Chevreaux de boucherie**

Pensez que des journées de formation ont lieu début 2017 autour de la valorisation de la viande de chevreau

C'est l'occasion de faire une plus value au sein de votre exploitation



Une plaquette a été conçue dans le cadre de l'action «Sécuriser les filières régionales au lait cru» par un groupe de travail régional.

Elle sera disponible au Syndicat à la fin novembre, demandez là nous au 04.75.76.78.75 ou scaprin 26@wanadoo.f



Agricultrices, agriculteurs,

Pensez aux Services de Remplacement et faites-vous remplacer...

Les Services de Remplacement sont des groupements d'employeurs à vocation de remplacement. Leur spécificité est de remplacer des non-salariés (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familiale). Leur rôle est de mettre à disposition de tout agriculteur adhérent, lors de ses absences prévisibles ou non prévisibles, un agent de remplacement, salarié du Service de Remplacement, capable d'assurer les tâches quotidiennes de l'exploitation. Ainsi, la pérennité de l'entreprise et la continuité des travaux sont garanties.

Cinq services de Remplacement fonctionnent en Drôme, répartis par zone géographique. Ils sont ouverts à tous les agriculteurs sur tout le territoire.

Quels sont les motifs de remplacement ?

- La maladie, l'accident, le décès. Précisions : en adhérant au Service de Remplacement, les agriculteurs peuvent bénéficier d'une assurance collective qui garantit le financement d'une grande partie du coût de remplacement pendant 30 ou 60 jours.
- Le congé maternité (naissance ou adoption) / paternité (naissance ou adoption).
- L'exercice de responsabilités professionnelles.
- Le suivi d'une formation et/ou la participation au développement agricole et rural.
- La prise de congés/loisirs.

Le Service de Remplacement aide à « libérer » du temps. Il permet de s'absenter, de profiter de la maternité/paternité, de prendre des congés, de se former, de s'investir dans les organisations professionnelles agricoles sans que cela remette en cause la pérennité de l'outil de travail.

Ayant un rôle d'utilité sociale reconnu, chaque Service de Remplacement bénéficie d'un régime fiscal particulier et d'aides financières (organisations agricoles, MSA Ardèche Drôme Loire, cas-DAR, État, Conseil Départemental de la Drôme et structures locales) ce qui contribue à modérer les coûts journées de remplacement facturés à l'adhérent.

Quelques exemples à titre indicatif :

- Une journée de remplacement pour motif congés/loisirs est facturée environ 110€. Si l'agriculteur est éleveur, il peut bénéficier d'un crédit d'impôts sur ce montant (selon conditions).
- Une journée de remplacement pour motif formation/développement agricole est facturée environ 80€.
- Une journée de remplacement pour maladie/accident (avec le contrat assurance collective) est facturée environ 50€.

L'adhésion au Service de Remplacement est annuelle (environ de 30€).

Pour tout renseignement ou adhésion, n'hésitez pas à nous contacter :

- Service de Remplacement Drôme (Fédération) – Corinne ESCAICH – 06 32 99 34 05
- Service de Remplacement Herbasse Galaure Valloire – Thierry BOISSIEUX - 04 75 71 62 16
- Service de Remplacement de la Région de Romans – Jean-Baptiste VYE - 06 11 14 95 68
- Service de Remplacement du Vercors – Catherine CHAIX (APAP)- 04 75 48 56 30
- Service de Remplacement de Bourdeaux et cantons environnants – Anna KRICHEL - 04 75 53 49 55
- Service de Remplacement JA 26 – Fabienne MALOSSANNE - 04 75 82 90 25



OCTOBRE 2016

1 litre de lait transformé en fromages = 1,6 à 3 litres d'eau

L'eau en atelier de transformation laitière fermière

Quelles solutions ?

L'eau utilisée dans un atelier de transformation laitière fermière doit être potable pour l'homme

Le prix de l'eau augmente d'année en année. Vous serez peut-être tentés d'utiliser une eau hors réseau public. Attention, quelle que soit l'origine de l'eau utilisée en fromagerie, des risques sanitaires et/ou technologiques existent.





Rappel du rôle du PEP Caprin...

Les enjeux de la recherche appliquée en élevage caprin

La région Auvergne Rhône-Alpes cherche à conforter sa place au niveau national sur le marché des produits caprins alliant qualité des produits, terroir, environnement, gestion de l'espace et conditions de travail.

Les axes de travail du PEP caprin sont au nombre de quatre :

- Un axe Economie et Activités
- Un axe Environnement
- Un axe Social
- Un axe Agriculture Biologique

De manière à répondre à une attente de plus en plus forte en matière d'agriculture biologique, le travail du PEP caprin comporte un volet spécifique à la bio. Toutefois, le plus grand nombre des résultats d'expérimentation est applicable aux élevages bio et inversement.

Économie et activités

Les enjeux principaux sont la maîtrise de la qualité des produits, la valorisation de la production et des ressources locales, l'amélioration des pratiques d'élevage.

Pour maîtriser la qualité du lait et des fromages fermiers, il est nécessaire :

- D'engager une démarche qui intègre l'hygiène, la technologie et les besoins du marché
- De travailler à la caractérisation des productions fromagères fermières de la Région dans un souci d'homogénéisation des pratiques technologiques (lait cru, acidification)
- De raisonner l'investissement en équipement de fromagerie
- De réfléchir à l'alimentation et au pâturage
- D'améliorer la gestion sanitaire des troupeaux

La priorité de la filière est la valorisation optimale de la production laitière et des ressources fourragères locales, axées essentiellement sur le pâturage des prairies, mais aussi des landes et parcours.

Ce développement du pâturage, en adéquation avec l'image de qualité des produits, induit des besoins de maîtrise du parasitisme et en particulier la mise au point de traitements alternatifs aux anthelminthiques courants, générateurs de résistance.

Environnement

L'image de qualité des produits doit être confortée par la prise en compte de :

- L'évolution des concepts de protection de l'environnement
- L'impact des troupeaux caprins et du maintien des exploitations sur les paysages et la gestion des espaces
- L'évolution vers l'autonomie alimentaire des élevages caprins
- La gestion des effluents d'élevage et de la laiterie-fromagerie
- La diminution des consommations en eau et en énergie, qui permet l'augmentation de la valeur ajoutée des produits et conforte l'image de production respectueuse de l'environnement. L'utilisation de sources d'énergie renouvelables entre aussi dans le champ d'étude.



Social

L'élevage est un secteur de l'agriculture caractérisé par des charges de travail importantes (week-end compris), des tâches quotidiennes répétitives, pénibles physiquement et mentalement, un important travail d'astreinte.

Dans un contexte social qui a évolué vers une baisse du temps de travail, la demande des responsables professionnels est d'œuvrer pour une meilleure rentabilité du travail des éleveurs caprins.

Agriculture biologique

Depuis plusieurs années, le PEP caprin consacre certaines de ses expérimentations tout particulièrement à l'agriculture biologique. La filière bio travaille en collaboration avec le PEP et les résultats de l'ensemble des expérimentations sont systématiquement pris en compte par la filière bio et inversement.



<http://www.pep.chambagri.fr/index.php/caprins-accueil>



Formation Botanique le 17 juin et le 7 juillet

C'est sous un beau soleil et une bonne humeur générale, que des éleveurs caprins et un éleveur asin partent à la découverte de plantes médicinales dans la vallée de la Gervanne. Photos, prises de note ne suffiront pas pour retenir la masse de connaissances diffusée par le botaniste, pharmacien, Vincent DELBECQUE, lors de ces deux journées de formation !

Merci à lui, ainsi qu'aux participants !



Formation Diversification le 11 octobre

Un groupe de producteurs se sont retrouvés autour d'une transformation de pâte pressée en direct expliquée par Sylvie MORGE du PEP Caprin dans une ambiance chaleureuse. Chacun est reparti avec un tutoriel vidéo et une fiche technique pour faire des essais grandeur nature chez eux...

RDV le 28 novembre pour déguster tous ces nouveaux essais avec les remarques et les attentes des participants



JPO PEP Thème élevage le 12 octobre

Cette année, c'est la Drôme qui accueillait les résultats des derniers travaux du PEP Caprin. Les différents sujets présentés étaient :

- Comment le taux d'Urée du lait permet de piloter mon alimentation? Solène, LEGROS FIDOCL
- Quels sont les derniers résultats expérimentaux sur la prévention des cellules ? Yves LEFRILEUX, Institut de l'Élevage
- Restitution de l'enquête sur les pratiques d'allaitement : Conseils adaptés aux pratiques terrain. Benjamin DELTOUR, GDS



Et visite de l'EARL de la Cabraire suivie lors de l'expérimentation urée et discussions autour des thèmes évoqués le matin.

La quinzaine de la Bio dans le Diois le 14 octobre

C'est sous une pluie automnale, que Julie Cheva, éleveuse caprin, a accueilli dans sa ferme au cœur du Diois, terre du bio, une douzaine de personnes : éleveurs, jeunes en formation, techniciens lors de l'événement « la quinzaine de la bio », organisée par le Pôle Conversion Bio de Rhône-Alpes. Après l'intervention d'Agribiodrôme sur la réglementation bio et la filière caprine bio dans la Drôme, le Syndicat Caprin a présenté le groupe d'échange d'éleveurs en phytothérapie et l'interface web dédié à cette thématique.

Le PEP Caprin est également venu présenter son programme d'expérimentation sur le lait acidifié comme alternative au lait reconstitué en vue de la fin de la dérogation en bio. Julie CHEVA a présenté son élevage : un troupeau de 48 chèvres, où se côtoient des alpines et des chèvres provençales communes, une race plus rustique, mais plus tardive. Les chèvres s'alimentent au pâturage (multiespèces, et luzerne), et en chèvrerie avec du fourrage, accompagné par un complément fabriqué à la ferme à base de méteil blanc, triticales, vesce, avoine et maïs grains. Le bâtiment fonctionnel et l'organisation sont pensés pour que tout le travail d'astreinte soit réalisé dans la matinée par une seule personne.

Les échanges autour de la gestion de la santé étaient riches : choix des traitements, éléments déclencheurs des pathologies, équilibre du troupeau, techniques d'élevage dites extensives, intensives, niveau de production visé...des points de vue qui divergent et qui s'enrichissent.

C'est dans ces moments d'échanges que l'on comprend que chaque ferme est différente, qu'elle fonctionne comme un écosystème : chaque élément interagit, et dans ce mouvement perpétuel où les années ne se ressemblent pas : l'éleveur navigue à vue à la recherche de l'équilibre.

Quinzaine DE LA BIO

DU 10 AU 21
OCTOBRE 2016

AG de L'ANPLF le 13 octobre

Souvenez-vous de l'assemblée générale du Syndicat Caprin de la Drôme, où Frédéric BLANCHARD, éleveur fromager isérois évoquait l'éventuelle création d'une structure indépendante pour représenter la production fermière au niveau national. En effet depuis 2 ans, des tensions au sein de la FNEC ne permettaient plus de défendre de manière efficace les intérêts des fermiers.

C'est dans ce contexte, qu'est née l'**ANPLF (Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers)**, dont l'assemblée générale s'est déroulée le 13 octobre 2016 à Paris.

Cette association entend défendre les producteurs de produits laitiers fermiers en réunissant les forces vives de la filière laitière fermière, de façon autonome, dégagée de toutes influences politiques. Cette association s'appuie sur les organisations locales et nationales dans un esprit de transparence et de respect de chaque organisation. Le grand défi est de se faire reconnaître auprès des administrations et des financeurs comme principal interlocuteur pour la filière laitière fermière. L'engagement tenace des professionnels, éleveurs bénévoles qui se sont battus depuis plusieurs dizaines d'années pour défendre les intérêts de tous les éleveurs laitiers fermiers est une force inestimable sur laquelle cette toute jeune association peut s'appuyer.

Le Syndicat Caprin de la Drôme soutient l'ANPLF en adhérant pour un montant de 1200 €.

Pour 2017, une réflexion sera menée en amont pour voir comment renforcer le soutien du Syndicat Caprin à cette association. En effet, les enjeux sont de taille :

- **défendre le terme fermier,**
- **obtenir une dérogation pour l'étiquetage nutritionnel, faire reconnaître la particularité fermière dans les textes réglementaires,**
- **maintenir un dialogue sain avec l'administration,**
- **soutenir les fermiers en situation de crise sanitaire**
- **agir pour une application intelligente de la réglementation**

... c'est une page qui se tourne, un nouveau livre qui débute. Vous, éleveurs fromagers, vous serez sollicités pour participer à cette écriture. Nous vous tiendrons informés des suites de cette histoire...

Formation Phytothérapie le 17 octobre

Un après-midi pour redémarrer la dynamique autour de la phytothérapie avec la réalisation d'une pierre à lécher pour chacun des participants, le tout encadré par Michel BOUY, vétérinaire.



Capr'inov

à Niort le 23 et 24 novembre 2016.

Pour avoir le programme

<http://www.caprinov.fr/>

Portes Ouvertes Fromagerie du PEP

Mardi 8 novembre 2016 au GAEC du Mont dans la LOIRE

Quelles conduites d'affinage pour mes fromages lactiques?

Nos Formations

Intitulé de la formation	Date et Lieu
Des problèmes de caillage et d'affinage : comment les résoudre?	14 nov et 6 déc 2016
Yaourt et desserts lactés : un peu de douceur dans ma fromagerie	7 nov 2016
G.B.P.H. Démarche qualité en transformation fromagère	4 et 17 nov 2016
Outils numériques : pour faciliter son quotidien et le travail collaboratif	31 oct 2016 et 16 janv 2017
Cosmétiques à base de lait : développer une gamme de produits innovants	10 nov et 8 déc 2016
Maîtriser le parasitisme : pour améliorer la santé et la production de mon troupeau	5 déc 2016 et 10 jan 2017
Séchage en grange : pour un foin de qualité	12 et 13 déc 2016
Monotraite et longue lactation je change de stratégie	21 nov 2016
Valoriser la viande cabri, un revenu supplémentaire	17 janv et 26 janv 2017 et 1 jour à définir



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€

Mise en page :
Valérie BEROLLE

Impression :
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :
Fanny JORDA-INIGUEZ
SYNDICAT CAPRIN 26

Pensez y

Si vous voulez suivre les infos du Syndicat régulièrement et les faire partager