



éditO L'année 2017, pour la filière caprine, a redonné confiance aux éleveurs laitiers avec un prix du lait qui a évolué favorablement, malgré tout, il faut rester vigilant et tout mettre en œuvre pour que cette embellie soit durable.

Pour beaucoup, les mises bas sont terminées ou en cours, c'est une période très intense qui permet de démarrer la nouvelle saison.

La problématique des chevreaux de boucherie est toujours présente et votre syndicat travaille à développer des solutions qui satisferont le plus grand nombre mais cela demande du temps.

En 2018, nous allons continuer ce travail en essayant d'apporter de la valeur ajoutée sur les chevreaux lourds.

Nous allons aussi poursuivre nos actions de formations pour répondre à vos demandes.

D'autres actions seront menées, tout cela vous sera présenté lors de notre

Assemblée Générale qui aura lieu le mardi 17 avril 2018

et à laquelle vous êtes invités à participer nombreux.

Christian NAGEARAFFE

Sommaire

- Le Syndicat Caprin p 2-3
- scaprin.com ? p 4
- La Viande Caprine p 5
- Le G.B.P.H Européen p 6
- PEP Caprin p 7
- Echanges p 8-9
- Groupe Phyto p 10
- Formations p 11
- P'tite annonces p 12

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)..

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

Aux prestations payantes se rajoutent les frais kilométriques (aller-retour du bureau situé à la MFR de Divajeu au lieu de l'exploitation visitée).

Pour les nons 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)



Dorénavant, vous contactez nous sur cette adresse: contact@scaprin26.com

ASSEMBLEE GENERALE
le mardi le 17 février 2018
 de 10h30 à 16h30 à la MFR Divajeu

Que fait le Syndicat?

Source d'impulsion et de catalyseur, le Syndicat Caprin de la Drôme accompagne depuis 1963 la filière avec pour seuls objectifs : sa pérennité et sa durabilité.

Fromagerie pour tous les fromagers fermiers

- C**onseille lors de visites sur le terrain
- C**onseille par téléphone
- A**ssure l'interface avec la DDPP
- R**éalise votre plan de fromagerie
- R**éalise votre dossier d'agrément communautaire
- A**ide à la mise en place de votre GBPH
- M**et à jour votre agrément communautaire et votre GBPH
- A**ccompagne pour réaliser une nouvelle technologie
- A**ide pour l'approvisionnement des collègues
- A**ccompagne pour résoudre vos problèmes de fabrication

Problème sanitaire sur les fromages

- A**ccompagne et soutien
- A**ssure l'interface avec la DDPP
- M**et en place le plan d'intervention et les outils nécessaires

Valoriser la viande caprine

- R**éalise votre plan d'atelier de transformation ou de découpe multi-espèces
- A**ssure l'interface avec la DDPP
- M**et en place votre PMS
- C**onseille pour l'approvisionnement des collègues
- C**onseille sur les recettes
- F**ait connaître les produits aux consommateurs
- A**ide à la réalisation des étiquettes conformes
- R**éalise une étude économique pour valoriser vos chèvres de réforme et vos cabris

Informations et Formations

- O**rganise et anime des formations pour répondre à vos besoins
- V**eille sur les actualités réglementaires et de la filière
- P**ublie une lettre d'info
- A**nime le site internet du Syndicat
- F**ait vivre une page Facebook et Twitter
- A**ssure une permanence téléphonique

Appuis en Élevage en caprin

- C**onseille lors de visites sur le terrain
- C**onseille par téléphone
- M**onte votre dossier Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Exploitations Agricoles
- C**onseille en technique d'élevage
- C**onseille sur l'élevage des chevreaux
- A**ccompagne l'agencement des bâtiments

Actions collectives

- A**ide à la structuration de la filière chevreaux de boucherie
- S**tructure la filière viande de chèvre
- F**ait la promotion des produits caprins (viande et fromages)
- P**articipe au PEP Caprin
- F**avorise le développement de la phytothérapie en élevage caprin
- C**ollabore avec le FIBL pour la réalisation d'essais appliqués
- A**ccompagne la mise en place des ateliers collectifs et assure l'interface avec la DDPP

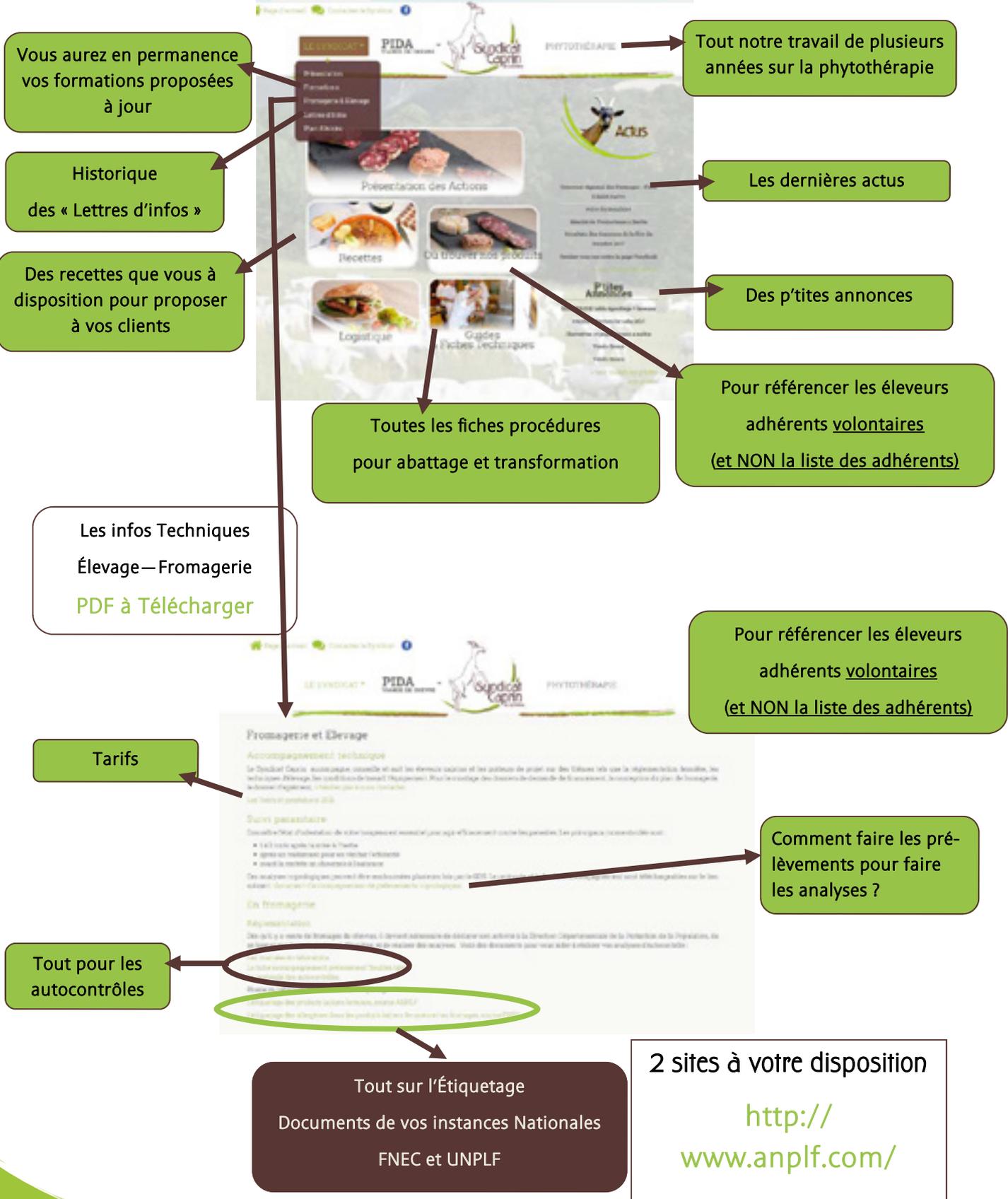
Porteur de projet

- A**ide les personnes ayant un projet d'installation
- C**onseille sur la mise en place d'une nouvelle production
- C**onseille lors d'une reconversion
- R**éalise des études technico-économiques
- P**artage avec d'autres départements sur la filière viande

Un conseil d'administration de bénévoles

- R**éprésentation au Niveau National et Régional (Commission viande caprine de la FNEC) (Groupe régional viande caprine)
- S**ervir d'interface avec la DDPP
- G**érer le Syndicat et l'Équipe Technique
- R**echercher des financements
- R**éprésenter la filière dans les différentes structures

Le site du Syndicat..... A quoi sert-il?



La Viande Caprine

On parle du chevreau au SIA 2018

Au stand d'Interbev*, Le « Comptoir des Viandes » est un vaste espace consacré aux nombreux morceaux du boeuf, du veau, de l'agneau, du cheval, **du chevreau** et aux produits tripiers,

C'est une photo d'un jeune adhérent drômois sur ce stand qui fait la promotion de viande de chevreau

Tout au long de ces animations non-stop, le duo chef/boucher a su faire rimer savoir-faire et convivialité autour des deux comptoirs de démonstration, l'un consacré à l'art de la découpe et du travail des viandes et l'autre à leurs adaptations culinaires avec des recettes rapides et originales préparées en direct et proposées à la dégustation aux visiteurs. et ce fut

tous les jours de 14H40 – 15H20 c'était le Sauté de Chevreau aux Noix de Cajou.

Allez voir sur leur site les recettes proposées

<http://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-viande/cuisiner-chevreau/conseils-astuces-cuisiner-viande-chevreau>



La viande de chèvre a été mise également en avant **au stand du département de la Drôme** par le Syndicat Caprin en la présence de Christian NAGEARAFFE

Les visiteurs ont pu découvrir et déguster

- de la terrine nature, au genièvre
- de la caillette et du murçon caprin

Grace à l'implication d'éleveurs volontaires, nous sommes entrain de travailler sur le rendement carcasse.

Des pesées sont en cours, possible que dans la prochaine lettre, nous serons en mesure de vous donner quelques chiffres pour la valorisation du chevreau lourd en pure race ou en croisement.

Merci à ces éleveurs de collaboration et de leur patience



article du Dauphiné Libéré du 28 fév 18

Le syndicat caprin de la Drôme valorise la viande de chèvre et de cabri

ME, PREMIER DEPARTEMENT BIO DE ...

Christian Nagearaffe est le président du syndicat caprin de la Drôme. Porte de Versailles, il fait découvrir la viande de chèvre aux visiteurs.

Depuis samedi et jusqu'à ce soir, il est sur le stand de la Drôme au Salon de l'Agriculture à Paris. Christian Nagearaffe, président du syndicat caprin de la Drôme, fait découvrir la viande de chèvre ou de cabri aux visiteurs de la porte de Versailles.

« Il y a plus de 200 éleveurs dans la Drôme. Ce qui fait du département l'un des plus importants de la région dans ce secteur. Les élevages sont surtout consacrés au lait et à la fabrication du fromage. C'est pour cette raison que nous avons décidé de travailler sur la valorisation des chèvres de réforme dont nos éleveurs vendent la viande brute ou transformée sous forme de charcuterie. Nous travaillons aussi avec les collègues de la Drôme. »



Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux

Après plusieurs guides élaborés entre 2000 et 2010 dans plusieurs pays pour le secteur laitier fermier, l'association européenne de producteurs fermiers et artisanaux de fromages et de produits laitiers (FACEnetwork) soutenue par plusieurs parlementaires européens a obtenu en 2015-2016 un financement de la part de la commission européenne pour rédiger un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de niveau communautaire. Un travail préliminaire avait été commencé mais le manque de moyens n'avait pas permis la finalisation.

Rédigé au départ en anglais, il a été traduit en français durant l'année 2017.

C'est un outil d'application volontaire, il a été conçu pour pouvoir être utilisé directement par chaque producteur comme plan de maîtrise sanitaire (PMS). Le PMS est obligatoire dans tout établissement alimentaire. Le plan doit décrire les moyens mis en œuvre dans un atelier pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des productions vis-à-vis des dangers (microbiologiques, chimiques, physiques).

La réglementation indique que pour réaliser leur PMS, les producteurs peuvent s'appuyer sur des GBPH.

De façon plus générale le guide européen est plus complet que les guides nationaux avec une hiérarchisation des risques, des conseils techniques, des chapitres sur la traçabilité ou plan d'auto-contrôle...

Le GBPH a été présenté officiellement le 22 novembre 2017 à Bruxelles, avec deux parties : une présentation le matin devant les organisations de producteurs et l'après midi devant les députés. Les réactions ont été très positives, la journée s'est terminée autour d'un grand buffet de fromages européens.

Les techniciens français vont se former en septembre 2018, à ce nouveau guide et proposeront, eux-mêmes, par la suite des formations aux éleveurs.

C'est ainsi que le Syndicat vous proposera à partir de l'automne, des formations à proximité de vos exploitations dans différents secteurs du département pour vous permettre de vous mettre à jour ou de vous former plus facilement à ce nouveau guide .

Les lieux seront en fonction de vos inscriptions.



Le «Géo Poisseux»



Dans le cadre des études du PEP caprin, nous avons décidé, sur 2017, de nous pencher sur un problème de flore de surface des fromages lactiques et pour le coup cette étude se prolonge sur 2018.

Voici un descriptif du problème : la surface du fromage est recouverte de « **géo** » **mais poisseux**, filmant, huileux, avec des « picots », brillant, de sensation au toucher toujours humide, et une surface ayant du mal à sécher.

Le but de l'étude est d'aller mesurer des paramètres dans votre fromagerie, de mener une enquête exhaustive sur l'élevage-bâtiment, machine à traire et fromagerie pour trouver les causes et surtout à terme les remèdes à cette contamination.

Nous vous guiderons bien sûr pour la mise en place d'actions de résolution.

Si ce genre de fromage débarque sans prévenir dans votre fromagerie
(sur fromage lactique en caprin, bovin ou ovin, ne soyons pas restrictif sur l'espèce laitière)

Prenez contact avec nous au 04.75.76.78.75 nous viendrons mener l'enquête !!

Merci pour vos futures contributions à l'avancée de la science fromagère.

Rencontres avec des éleveurs bourguignons

Comme nous l'avions annoncé, nous avons reçu à la Maison Familiale et Rurale le vendredi 12 janvier, un groupe de 6 éleveurs bio bourguignons accompagné de l'animatrice Marine PHILIPPE de Biobourgogne.

L'objectif de la journée était de comprendre le développement du parasitisme sur un troupeau et de mettre en place un plan d'actions alternatif en s'appuyant sur l'expérience des Drômois en phyto-aromathérapie. Michel Bouy, vétérinaire était présent pour présenter l'historique des actions menées et donner des pistes. 3 éleveuses : Louise Abraham, Céline Brès et Marie Paule Revol étaient présentes le matin pour partager leurs expériences.

Les échanges entre éleveurs caprins Bourguignons et Drômois ont été très riches, même si la situation géographique et le type d'exploitation (souvent multi-espèces) ne sont pas les mêmes dans nos deux régions, la problématique du parasitisme est commune et la meilleure réponse est la gestion des parcelles.

Une des clés de la réussite en élevage caprin bio est la maîtrise de la santé de son troupeau. La gestion du parasitisme est un des facteurs les plus difficiles à appréhender en agriculture biologique, il nécessite une bonne connaissance de l'état sanitaire de son troupeau. Le cahier des charges bio limite l'utilisation de médicaments allopathiques chimiques de synthèse. De plus, les cas de résistances aux antiparasitaires sont de plus en plus fréquents. Il est donc essentiel de connaître et d'appliquer des techniques différentes.

Cette rencontre fait suite à un travail fait en Bourgogne avec des éleveurs sur le parasitisme et G.Grosmond, vétérinaire. Les éleveurs bourguignons ont suivis des formations sur le thème depuis quelques années. Cependant, il apparaît qu'ils ont du mal à mettre en place des plans des gestions du parasitisme durables et reproductibles. Il faut également noter que beaucoup font pâturer dans des bocages, plus humides que par chez nous.

Après une matinée, riches en discussions, la pause repas fut très appréciée, notamment par le fait que le Syndicat offrait le repas drômois : au menu salade verte, noix de Grenoble apporté par Christian, fromages de Marie Paule et de Louise, chevreau à la moutarde cuisiné la veille par Valérie (la recette est en ligne <http://www.scaprin26.com/pida/recettes?download=44:osez-la-viande-caprine-sur-vos-tables>) avec du petit épeautre, galettes en dessert accompagné de vin de l'Hermitage apporté par Michel, avec jus fruits de Céline et Clairette de Die en apéritif.

La journée s'est poursuivie chez Daniel Gilles à Saoû (à la Chèvre qui Saoûrit) qui a pris son après midi pour nous présenter son exploitation et expliquer les mesures qu'il a pris pour gérer le parasitisme : sa gestion des parcelles : la rotation, le pâturage mixte : passage des ânes à la suite des chèvres et également le renforcement de l'immunité grâce à des plantes.



Agriliens Pour qui et pour quoi?

Agriliens?

Après deux ans de travail, la Communauté de Commune du Val de Drôme a lancé officiellement la plateforme, le 21 décembre dernier à l'Eco-site d'Eurre. Tous les partenaires agricoles étaient, bien sûr, conviés et ont pu témoigner de leur travail, de leur interview sur le terrain, d'agriculteurs qui innovent en expérimentant de nouvelles pratiques. Si vous ne l'avez pas encore fait, nous vous invitons à aller voir le site :

www.agriliens.fr

et voilà quelques arguments pour vous convaincre :

« Agriliens s'adresse aux agriculteurs/trices déjà installé(e)s sur le territoire, mais aussi à l'ensemble des porteurs de projets qui souhaitent s'installer dans la Vallée de la Drôme.

- En quelques clics vous trouverez plus de 40 témoignages d'agriculteurs/trices du territoire qui sont prêts à ce que vous entriez en contact avec eux pour échanger sur leurs pratiques.



- Grâce à l'agenda des actualités et formations vous trouverez, regroupés dans un même site, l'ensemble des événements agricoles de la vallée.

- L'onglet « météo » vous propose d'accéder à la météo local avec sur une même page « météo France », « Météo Ciel » et « Météo 60 ». Un moyen simple et rapide de comparer en un clin d'œil les différentes météos.

- L'onglet « petites annonces » vous permet d'accéder directement aux annonces agricoles du boncoin.fr et d'agriaffaires.com, mais aussi aux petites annonces locales de biens ou de services.

Le +, les annonces « entraide » : vous avez la possibilité de poster une annonce pour vous faire aider par d'autres agriculteurs/trices sur vos chantiers.

Pour accéder à l'ensemble des informations du site et recevoir tous les 2 mois les informations agricoles de la Vallée de la Drôme, devenez membre en renseignant simplement votre adresse mail. »

Ça y est le groupe est lancé et les éleveurs caprins et ovins ont pour la plupart appliqué le protocole sur l'immunité. En effet suite aux échanges, il a été décidé d'observer l'immunité des chevreaux et pour cela mettre en place une expérimentation.

Six éleveurs ont décidé de tenter une expérience : donner trois semaines avant la mise bas, un extrait hydro alcoolique d'échinacée à des mères pendant 10 jours et de prélever du colostrum au moment du chevrage.

Nous vous ferons part des résultats.

D'autres projets sont en cours, l'objectif est de connaître toujours un peu plus les plantes pour les utiliser sur les pathologies couramment rencontrées.

Vous pouvez déjà aller sur le site :

<http://www.scaprin26.com/index.php/phytotherapie-maladies-homeopathie-soins-par-les-plantas>

pour découvrir le travail déjà effectué ou sur le site de Michel Bouy, le vétérinaire qui nous accompagne sur ces séances :

<http://www.antikor.fr/HE/index.php/phyto/>

Nous avons également de disponible des ouvrages en prêt au bureau du Syndicat.

Et si vous vous posez plein de question un forum est en place :

<http://www.scaprin26.com/index.php/forum-phytotherapie-maladies-homeopathie/index>

Vous pouvez toujours rejoindre le groupe à tout moment, les rencontres sont des moments de formation (souvent une partie théorique sur une plante ou une huile essentielle), d'échanges (discussions entre éleveurs sur son troupeau, les difficultés rencontrées, les solutions trouvées...) et de la pratique (observation ou préparation de baume...) et nous poursuivons petit à petit ce travail d'expérimentation.

La prochaine journée est prévue le 6 mars, à l'ordre du jour : analyse des colostrums, premiers résultats du protocole immunité, témoignage et présentation du prochain travail sur le parasitisme.

Si tout cela vous intéresse, des comptes-rendus de ces journées sont disponibles sur demande.



Etude au microscope de coprologie lors d'une journée échange phyto-aroma

Formations 2018-2019

Acidification et maîtrise des Flores en lactique 3 avril 2018 et 2^{ème} date à définir

Reconnaître les principaux accidents de caillage et de flore et appliquer un plan d'action pour résoudre vos problèmes avec les fondamentaux ·

Pensez à congeler des fromages à «problème» pour les apporter ou de faire des photos

Entre les 2 jours vous aurez un protocole individuel à mettre en place au besoin dans votre fromagerie et un bilan des résultats sera fait le 2^{ème} jour

Pâte Persillée «Perfectionnement» 9 Oct 2018

Résoudre les principaux accidents de fabrications et de flores de surfaces

Pensez à congeler des fromages à «problème» pour les apporter ou de faire des photos

Pâte Pressée Non Cuite «Perfectionnement» 16 Oct 2018

Résoudre les principaux accidents de fabrications et de flores de surfaces

Pensez à congeler des fromages à «problème» pour les apporter ou de faire des photos

GBPH Européen Fin d'année 2018 et courant 2019 *pour tous les fromagers* caprins, ovins et bovins FERMIERES et ARTISANAUX

Proposer des recettes envers votre clientèle 28 mars 2018

Promouvoir vos produits caprins (fromages et viande)

Le petit lait et l'élevage de porcs 2018

Utiliser un sous produit pour se diversifier et faire un complément de revenu

Élevage et valorisation des chevreaux 11 et 18 septembre 2018

Valoriser la viande de cabri pour un revenu supplémentaire

Phytothérapie et aromathérapie en élevage 21 novembre et 18 janv 2018

Pour soigner autrement

Ces sujets sont issus de propositions d'éleveurs

Si vous avez d'autres sujets dont vous souhaiteriez aborder, où si vous êtes plusieurs dans votre secteur à avoir les mêmes envies n'hésitez de nous contacter.

N° 1/18

A vendre Dans la Vallée du Rhône, au sud de Lyon, près de Tain L'Hermitage.

Une exploitation agricole en élevage caprin avec transformation fromagère labellisé agriculture biologique à vendre **220 000 Euro**

Le bâtiment en bois (fin construction en 2012) de 520 m2, est particulièrement fonctionnel, accessible et propre.

Il comprend :

- L'aire paillée du troupeau de 60 chèvres
- La salle de traite avec 8 postes, 30 places et transfert du lait
- Stockage foin pour l'année
- 4 cellules pour les céréales
- Espace pour l'élevage des chevrettes

-Fromagerie de 70 m2 aux normes européennes, avec chambre froide. Toute équipée pour transformer jusqu'à 200L de lait par jour, en pâte lactique.

-Logement de 80 m2 au dessus de la fromagerie. Une cuisine, une chambre, un grand salon, espace bureau ou 2ème chambre, SDB et toilette.

-30 m2 de rangement et autre... possibilité d'aménager pour agrandir le logement

8 Ha de terres labourables et 1,5 Ha de parcours en fermage.

Matériel de fenaison compris dans le prix, un andaineur et une faucheuse.

Vente des fromages : 75% en direct, vente à la ferme, magasin de producteurs, 3 tournées dans les villages à proximité. 25% indirect, 1 GMS, 2 épicerie et un restaurant le tout à moins de 10 Kms.

Tél au 06.89.41.00.29 ou 06.87.18.24.66



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

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

<http://www.scaprin26.com/>

Mise en page :
Valérie BEROLLE

Impression :
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :
Fanny JORDA-INIGUEZ
SYNDICAT CAPRIN 26



N° 2/18

Agrial veut développer ses ventes de fromages de chèvre

Eurial, branche lait d'Agrial est bien décidée à profiter du développement de la consommation des fromages de chèvre grâce à sa marque Soignon.

Pour atteindre ses objectifs, Agrial souhaite développer de 8 ML sa production de lait de chèvre sur la région Rhône-Alpes que ce soit par des augmentations chez ses adhérents déjà en place ou par la création de nouveaux ateliers.

Agrial propose aux producteurs un contrat coopératif de 5 ans basé sur un droit à produire à définir entre l'exploitation et la laiterie.

Depuis 2017, Agrial a pu installer 9 nouveaux ateliers caprins sur la région et accompagner le développement de 15 exploitations. Avec 115 éleveurs adhérents pour 12,5 ML collectés chaque année, la coopérative a mis en place un plan caprin destiné à conforter l'installation de nouveaux producteurs par :

- Une garantie de prix pendant 5 ans
- Une prime à l'installation pendant 3 ans
- Une prime à l'achat de chevrettes inscrites à Capgènes
- Une aide au financement du cheptel

Les fromages de chèvre attirent de plus en plus de consommateurs ; C'est le moment de faire des projets !

Contact Agrial : Pierre Degabriel 06 88 21 76 98

