



## édito

L'été s'est terminé et, encore une fois, il aura malmené nos exploitations. Orages, canicule, grêle mais aussi sécheresse, les aléas climatiques se seront succédés et auront affecté nos bêtes, nos prairies, nos cultures voir même nos bâtiments.

Le climat change et les catastrophes naturelles se répètent inlassablement. Nous, paysans, tentons au mieux de nous adapter tout comme nos animaux, mais la santé de nos exploitations est de plus en plus mis à mal à chaque épisode climatique défavorable.

L'automne s'installe doucement, espérons-le, avec le retour de pluies salvatrices pour nos campagnes.

Pour le syndicat caprin, cette saison a débuté avec un évènement d'importance : la Foire du Dauphiné à Romans.

Celle-ci nous permet de mettre en avant nos savoirs faire caprins avec la dégustation et la vente de fromage et de charcuterie.

Cette foire clôturera notre saison de manifestations (Fête du Picodon, Fête du Bleu, marché à la ferme, fête de l'agriculture) où le Syndicat Caprin, par sa présence et son professionnalisme, promeut au mieux notre belle filière caprine.

Damien BRUNET

## S o m m a i r e

Le Syndicat	P 2
A savoir	P 3
Les autocontrôles	p 4
le GEC	P 6-8
Fête du Picodon	p 9
Le lait cru	p 10
Bouclage	p 11
Label Rouge	p 12
De la promo pour tous	p 13
Formation	p 14-15
Les p'tites annonces	p 16

## TARIFS 2019 et Conditions de Prestations

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

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

Un devis vous sera envoyé après votre accord de principe et devra être retourné, signé et accompagné d'un chèque du montant.

(chèque encaissé après visite du technicien)

Après réception du chèque un rendez-vous, vous sera proposé.

Le Conseil d'Administration

**\*Un adhérent est un éleveur qui est à jour de sa cotisation depuis plus de 3 ans consécutifs  
à l'exception des nouveaux installés**



## Dégâts grêle dans le Nord Drôme

**Pour tous les éleveurs touchés, retrouvez toutes les infos nécessaires sur le site :**

<https://extranet-drome.chambres-agriculture.fr/actualites/toutes-les-actualites/detail-de-lactualite/actualites/gre-le-accompagnement/>

Comme vous en avez entendu parlé, un orage de grêle, le samedi 15 juin, d'une rare intensité et brutalité s'est abattu sur plusieurs communes drômoises du nord du département. Les dégâts sont considérables et touchent toutes les filières agricoles : cultures, bâtiments d'élevage et matériels d'exploitation ont été mis à mal.

Le ministre de l'Agriculture s'est rendu rapidement sur des exploitations pour une mission d'expertise, de nombreux témoignages de désespoir avec de nombreuses conséquences d'un point de vue économique mais aussi psychologique.

Organisations agricoles, Etat, collectivités locales et élus sont mobilisés afin d'aider les agriculteurs sinistrés à surmonter cette rude épreuve.

Une réunion de crise a été rapidement organisée par la préfecture avec tous les acteurs concernés : banques, assurances, exploitants, structures agricoles et collectivités territoriales. Des dispositifs d'urgence ont été mis en place par la chambre d'agriculture, le département, la DDT ou encore le Département mais tous les coûts ne peuvent pas être pris en compte. Tout n'est pas indemnisable.

Des élevages ont été très impactés. La violence de la grêle a percé les toitures. Les bâtiments n'étant plus étanches, la paille et le foin n'étaient plus protégés et les productions fourragères ont été en partie hachées.

Une visite sur l'exploitation EARL Baracand à Châtillon Saint Jean a permis au préfet et à la présidente du département de s'apercevoir de l'étendue des dégâts pour les éleveurs.

Cet été de nombreuses actions de soutien ont été mises en place pour venir en aide aux paysans en difficulté, un appel au don a même été lancé.

## Remerciements aux stagiaires : Audrey, Marion et Maureen

Eh oui, elles étaient trois stagiaires cette année à nous épauler durant la période estivale. Certain(e)s de vous, les ont croisées sur les marchés ou par téléphone lors de leurs enquêtes très précieuses pour le Syndicat.

Marion, a effectué un véritable travail de recueil de protocoles de soins en phyto-aroma (des résultats vous seront présentés dans la prochaine lettre d'infos) qui servira à faire des essais en 2020 à la Ferme du Pradel et dans vos fermes dirigés par le FiBL a obtenu son diplôme d'ingénieur ce 27 septembre. Toutes nos félicitations.

Maureen, en BTS PA à Carmejane, a travaillé sur le projet de Label Rouge et a créé un sondage en ligne, cela nous permettra de réaliser l'étude de faisabilité demandée par l'Institut National des Appellations d'Origine pour le projet L.R. chevreau.

Et enfin Audrey en BTS PA que nous reverrons une dernière semaine en octobre et qui travaille sur comment soigner avec les plantes la coquidiouse.

Alors encore merci à elles pour leur travail. Nous leur souhaitons le meilleur pour la poursuite de leurs projets.



## **Les autocontrôles sont obligatoires et concernent tous les producteurs : Agréés, avec dérogation d'agrément, et vente directe.**

Les critères microbiologiques

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 : dans la Drôme (analyse sur broyat) Non obligatoire mais recommandé < 10 000 germes

### **Sur les yaourts :**

Entérobactéries Résultat < 10 germes

Listeria : Absence dans 25g

Faisselle = fromage frais au lait cru et non yaourt.

### **Comment procéder pour réaliser vos 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)

Pour le lait: De consommation.

Donner l'échantillon dans son conditionnement de vente.

Pour les fromages, 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 que **vous avez à disposition sur le site du Syndicat** 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 résultat positif.

(Présence de Listeria, de Salmonelle, Staphylocoque > 100 000 ufc/g)

Le producteur doit :

1. Appeler le Syndicat Caprin pour accompagnement
2. Suspendre la vente, retrait des produits.
3. Mettre en place des mesures correctives.



**EN VRAI,  
UNE EXPLOITATION  
ÇA DOIT TOURNER  
QUOI QU'IL ARRIVE.**

**GROUPAMA CAPITAL SANTÉ**

Aux périodes clés de  
votre activité, vos indemnités  
journalières peuvent être  
majorées de 50%.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR NOS OFFRES ET SERVICES**



Rendez-vous sur :  
[groupama-agri.fr](http://groupama-agri.fr)



Contactez l'agence agricole au :  
**0 969 365 665**  
(Service gratuit + prix appel)



Écrivez-nous :  
[agri@groupama-med.com](mailto:agri@groupama-med.com)

Rejoignez-nous sur  

Pour les conditions et les limites des garanties, se reporter au contrat disponible en agence.

\* Garanties réservées aux assurés ayant souscrit l'option « indemnité journalière pics d'activité » pour les mois précisés lors de la souscription.

Groupama Méditerranée - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 379 834 906  
RCS Aix-en-Provence. Emetteur des certificats mutualistes - Entreprise régie par le Code des Assurances et  
soumise à l'Autorité de Contrôle Prudenciel et de Résolution - 61 rue Talbot - 75009 Paris. Document et  
visuels non contractuels - Crédit photo : Aurélien Chauvaud, Septembre 2018.



**Groupama**  
MÉDITERRANÉE  
la vraie vie s'assure ici



Comme nous vous l'avions annoncé, une journée de conférences caprines a eu lieu le week-end de la fête du Picodon à Saoû, organisée par les membres du Groupe d'Ethnozootecnie Caprine et par les 2 Syndicats caprins drômois (SC26 et AOP Picodon).

Plus d'une trentaine de personnes étaient présentes et ont contribué au débat. Après une introduction de Daniel Gilles, maire de la commune, une présentation a été faite de la filière caprine du département, puis des discussions sur le Picodon, le caillé doux du Saint-Félicien, la présence du loup.....

Un repas caprin a été servi le midi.

Des vidéos et des comptes rendus ont été faits de ce grand moment caprin et nous réfléchissons au Syndicat sur la manière de vous transmettre tous ces temps d'échanges.

Pour vous donner un aperçu, voici les comptes-rendus de 3 conférences rédigés par nos stagiaires (Audrey, Marion et Maureen).

## Relance d'un savoir-faire ancien, la démarche de labellisation du caillé doux de Saint-Félicien

Présenté par : Karine MOURIER (éleveuse à Préaux, productrice de Picodon et de Saint-Félicien)

Ce fromage de chèvre fermier est fabriqué avec un caillé doux, du lait de chèvre cru et entier affiné 8 jours. L'emprésurage se fait avec du lait chaud autour de 30°C dès la sortie de traite afin d'éviter tout refroidissement. Ils utilisent des moules à picodon et avec l'égouttage, le fromage s'aplatit. Le salage se fait le 2<sup>ème</sup> jour.

La zone de production se situe dans le Haut Vivarais, région montagneuse située en Ardèche. Actuellement, 7 producteurs produisent du caillé doux de Saint-Félicien.

A la fin des années 1970, des éleveurs ont entrepris des démarches pour obtenir l'appellation Picodon. Le caillage et la présure ont caractérisé le Picodon. Le caillé doux a été abandonné au profit du caillé lactique. Le picodon est par la suite resté en caillé lactique car le caillé doux nécessite davantage de technicité.

Les producteurs de Saint-Félicien ont décidé de se désolidariser du Picodon pour protéger leur fromage et sa méthode de fabrication.

Entre 1978 et 1979, la technologie, l'aire géographique et les possibilités de valorisation du Saint-Félicien ont été définies. Un syndicat de défense du caillé doux de Saint-Félicien a été créé et a déposé une marque collective permettant la promotion du produit avec notamment la participation à des concours.

Le caillé doux de Saint-Félicien ne bénéficie pas encore d'une AOP néanmoins ce projet est en cours afin de se distinguer du Saint-Félicien produit en Isère à partir de fromage de vache en caillé lactique.

De ce fait, des études sont faites pour savoir s'il est possible de trouver une race emblématique et de caractériser des pratiques agronomiques et des flores spécifiques de la zone (une étude réalisée en 2018 dans une prairie de l'élevage de Mme MOURIER a répertorié 60 espèces végétales).

## L'impact du loup sur le territoire

Présenté par Rémi GANDY, président de la fédération départementale 26 des chasseurs

Dans la Drôme le nombre de loup est estimé entre 60 et 90 individus, contre 10 en Ardèche. Le loup est revenu depuis 1992, il est capable de faire 100 km par jour. La fédération de chasse est intéressée d'en savoir plus sur le loup, connaître ses déplacements. Le loup chasse sur un territoire où il trouve du gibier et de la nourriture.

En 1994, une étude a été réalisée sur la conséquence du loup sur le grand gibier (sanglier, chevreuil, cerf, chamois, mouflon).

Il est à noter que le loup a bousculé les habitudes de comptage du gibier.. En effet, ces animaux étant aujourd'hui chassés par les loups, ils ont tendance à devenir davantage nocturne et sont donc difficilement visible en début de nuit.

## **Expérimentation sur le loup**

Une expérimentation financée par la région Auvergne Rhône Alpes a été réalisée par la fédération départementale des chasseurs (FDC). Cela a consisté à un suivi des populations de loups dans la Drôme. Le président rappelle que les chasseurs ne veulent pas éradiquer le loup mais souhaitent la régulation de l'espèce.

L'objectif de l'étude est d'améliorer les connaissances sur le loup, pour se faire

- ils font des tests d'outil de surveillance au niveau du troupeau d'élevage (pour extrapoler ensuite à la surveillance de troupeaux sauvages)

- Ils installent des pièges fixes (photos aux passages d'un animal et enregistrements des photos uniquement), des pièges GSM (piège qui envoie sur le téléphone ou l'ordinateur de l'éleveur un message immédiat dès qu'il fait une photo et que le loup est en approche).

- Le travail a été réalisé sur une zone où la meute est présente en permanence (Vercors central et zone à proximité de Brette).

Il y a eu de bons résultats sur chaque zone dès la première semaine. Par contre les chasseurs font face à des vols et de la dégradation du matériel de l'expérimentation. Ainsi, ils ont fait en sorte que très peu de personnes soient au courant de l'expérimentation.

Un zonage de l'habitat du loup a été effectué, il est très net entre la zone de la tanière et la zone d'élevage (située en contrebas). Le loup a tendance à suivre les moutons en estive. En Automne, la circulation est importante, la dispersion des animaux correspond au rut du chamois et du cerf. Enfin en hiver, le loup reste sur un secteur.

Au dire de Rémi GANDY, le loup a autrefois déjà agressé des personnes notamment des enfants. Le loup teste toujours les limites, il vient plusieurs fois en repérage, il fuit, revient... il observe. Quand les loups arrivent dans la zone où il y a du bétail, ceci ne bougent plus.

Le Piège GSM permet à l'éleveur de savoir que le loup est là (il reçoit une photo). Ce piège peut procurer du stress à l'éleveur car il reçoit toutes sortes de photos durant la nuit (il se déclenche pour tous les animaux). Et quand l'éleveur reçoit une photo du loup, il doit se lever pour le faire fuir. Le loup peut revenir plusieurs fois dans la nuit quand l'éleveur est reparti dormir. Le loup connaît l'odeur de l'éleveur, de ses enfants, etc. Quand le loup est détecté à un endroit, il observe pendant 2-3 jours la gestion de l'élevage (où est l'éleveur ? a-t-il des chiens ?), puis il met en place une stratégie pour attaquer le troupeau (entre la détection par photos et les attaques, il y a un temps de latence ceci peut avoir comme explication que le loup vienne en repérage). Il est à noter qu'un loup a tendance à revenir tous les 10-15 jours sur un même troupeau. Ainsi le troupeau l'oublie entre deux attaques.

En juillet 2017, 1 600 déplacements de loups ont été recensés. Le dénombrement est toujours un MINIMUM. Une meute a été recensée grâce à une photographie nette, 13 loups ont été photographiés ensemble.

Sur les 1 600 photos, la FDC ne reconnaît que 4 loups car les autres n'ont pas de signe distinctif. Il est donc difficile d'appréhender le nombre d'individus sauf quand plusieurs loups sont photographiés ensemble.

## **Perspective, des questions se posent, quelques remarques**

S'il n'y a plus de grand gibier, y aura-t-il plus ou moins d'attaques du loup ?

Pourquoi certains troupeaux se font-ils beaucoup plus attaquer alors qu'il y a beaucoup d'espèces sauvages et que le cheptel est surveillé ?

Les chiens de protection des troupeaux sont un problème pour les touristes, car il arrive parfois que le chien attaque des randonneurs ou leurs chiens.

Confusion quelquefois avec des attaques de chiens errants.





## 12 années de Caprines en Val de Drôme

Présenté par Jean Noël PASSAL «caprinologue émérite»

La fête « Les Caprines » a eu lieu presque tous les ans entre 1996 et 2008 et avait pour thème la chèvre. Lors de cet événement, les éleveurs riaient de leur travail et faisaient des démonstrations au public (ex : démonstration de moulage de fromages).

Les Caprines liaient culture, agriculture et ruralité. Il y avait diverses œuvres exposées lors de cette fête (exemple d'une œuvre au sommet du Col de Vesc en 2004). Les affiches ont parfois été faites grâce à des concours d'enfants. Cette fête devait à la base ne rassembler qu'environ 500 personnes, néanmoins il y a eu 2 000 personnes en un après-midi lorsqu'elle a eu lieu à Beaufort-sur-Gervanne.

Cette fête permettait ainsi de promouvoir et d'animer la filière caprine. La dernière fête a eu lieu en 2008 à Chabrillan. Les Caprines étaient liées à la communauté de commune du Val de Drôme bien qu'elles aient commencé à Crest, ville qui ne faisait pas partie de ce territoire. Le 1er défilé a en effet eu lieu à Crest, il s'agissait d'un carnaval avec le bouc Billy-Billy.

Les Caprines changeaient de lieux chaque année. Cette mobilité était l'une des conditions pour obtenir les financements. Les Caprines ne pouvaient avoir lieu sur une commune qu'à condition que les politiques et conseillers municipaux acceptent et qu'il n'y ait pas de concurrence avec les vogues.

De nombreuses troupes de théâtre ont participé aux Caprines.

Trois à quatre troupes participaient à la fête l'après-midi et jouaient leur spectacle plusieurs fois mais il n'était pas possible de tout voir car elles jouaient simultanément. En 2000, Jean Noël PASSAL a fait une 30<sup>aine</sup> de portraits pour les caprines notamment en présentant des chevreries.

La maison internationale de la chèvre devait être créée pour sauvegarder le patrimoine de campagne ainsi que tout ce qui a été créé lors des fêtes caprines.

Pour cela, un voyage a été fait à Cabrilla (exploitation agricole caprine faisant des visites).

Ce projet n'a cependant pas abouti.

Cependant un livre, « Bonjour les chèvres », a été écrit avec des témoignages de chevreries.



# Fête du Picodon

## La fête du Picodon à Saoû

Événement important pour les picodoniers qui se retrouvent place des Cagnards depuis plus de 30 ans pour mettre en avant ce petit fromage de 5 à 7 cm de diamètre au lait cru d'une douzaine de jours d'affinage qui fait partie des emblèmes du département.

Cette année la coopérative Agrial de Crest était même là pour représenter la filière laitière drômoise qui contribue aussi à la commercialisation du picodon.

La confrérie bien sur était présente pour décerner les prix des meilleurs Picodons de l'année et le Syndicat Caprin organisait de son côté le concours de viande caprine avec plus de 30 échantillons et plus d'une quinzaine d'exploitations représentées : 3 Jury pour élire les meilleurs : terrines, saucissons/chorizos et plats cuisinés.

Un stand était également installé pour faire découvrir la viande caprine au grand public, car malgré notre présence depuis plusieurs années sur les marchés, nous continuons toujours à croiser des personnes qui ne la connaissent pas.

Notre présence permet d'échanger sur la filière caprine en général et d'expliquer le fonctionnement d'une ferme tout au long de l'année, des informations importantes à transmettre à des consommateurs pas toujours avertis. Notre stand a tellement été apprécié que nous avons eu la semaine suivante des beaux articles dans les journaux.



Nous recherchons toujours des éleveurs disponibles pour participer à ses foires.

N'hésitez pas à vous faire connaître auprès de nous.



## Toutes nos félicitations aux lauréats Édition 2019



# Le lait cru

Suite à notre dossier lait cru dans notre dernière lettre d'informations, le conseil d'administration a décidé d'interpeller les élus du département, députés et sénateurs sur la vive inquiétude suscitée sur le terrain auprès des producteurs.

En effet sous prétexte de principe de précaution, les collectivités servant des repas à des enfants pourraient ne pas prendre de risque de non-conformité majeure introduite par ces mesures (pour les moins de 5 ans et pour le lait cru et les fromages au lait cru), et nous pourrions nous retrouver avec une absence totale des produits au lait cru aussi bien dans les écoles, collèges et lycées.

Ces dispositions sont de plus en totale contradiction avec la dynamique d'approvisionnement local et fermier existant dans la Drôme. Il en est de même avec le contenu du programme ministériel « Lait dans les écoles » mettant en avant les produits de proximité, fermiers ou sous signes officiels de qualité, étant en majorité au lait cru, tout comme la loi Egalim qui vise à l'introduction à hauteur de 50% de produits durables ou sous signes officiels de qualité, dont les produits laitiers fermiers, d'ici le 1er janvier 2020 dans les collectivités.

La gestion des risques sanitaires en production laitière fermière est une préoccupation quotidienne possible grâce au travail fait en lien avec les autorités sanitaires et au travail, sur le terrain, fait par les techniciens.

Sensibles à ces sujets, nous avons reçu des soutiens d'Emmanuelle Anthoine, députée, de Gilbert Bouchet, sénateur et de Marie Pierre Monier, sénatrice qui s'est chargée de faire un courrier à notre ministre de l'agriculture :

**« Il s'agit d'une production symbolique de notre terroir français, qui risque de s'éteindre si elle n'est pas préservée. Les producteurs ont besoin du soutien des élus et d'une image positive de leur filière afin de poursuivre une activité essentielle à la vitalité de nos territoires ruraux et au maintien des traditions artisanales. Aussi je souhaite que vous puissiez faciliter le travail de nos éleveurs et de nos producteurs, par la diffusion de nouvelles recommandations clarifiant les vertus de la consommation de fromage au lait cru pour les enfants de plus de cinq ans, et encourageant les collectivités territoriales à favoriser sa consommation. »**

Nous restons mobilisés sur ce dossier.



Le règlement santé animale 2016/429, entré en vigueur le 9 mars 2016 prévoit des actes délégués pour préciser certaines dispositions, entre autres sur la traçabilité et l'identification des animaux et abroger le règlement actuellement en vigueur. Le règlement en vigueur (21/2004) contient une dérogation à l'identification électronique pour les ovins/caprins de moins de 12 mois (animaux de boucherie).

Depuis la sortie de ce règlement, la FNEC s'est battue pour que l'identification électronique ne soit pas obligatoire pour les chevreaux, animaux qui ont une très faible valeur économique, et qui sont tracés par lots tout au long de la chaîne et jusqu'à l'abattage par des abattoirs spécialisés en volaille et lapin (où l'électronique n'a pas de valeur ajoutée à la gestion de la traçabilité).

**Ainsi, la France, à la demande de la FNEC, a activé cette dérogation pour la filière caprine et les chevreaux ne sont pas identifiés électroniquement : ils ne portent qu'une marque auriculaire non électronique.**

Un acte délégué (acte juridique de l'U.E.) concernant la traçabilité et l'identification a été validé par la commission européenne le 28 juin dernier et envoyé aux Etats Membres. Cet acte délégué comporte une disposition qui est fatale pour les éleveurs de chèvres, puisqu'elle prévoit **à l'article 46\*** que l'identification soit électronique pour les chevreaux de boucherie qui ne vont pas directement à l'abattoir, soit la très large majorité des chevreaux.

*\*Article 46*

*Par dérogation à l'article 45, paragraphe 2, les opérateurs détenant des ovins et des caprins qui sont destinés à être transportés vers un abattoir après avoir fait l'objet d'un rassemblement ou après avoir subi une opération d'engraissement dans un autre établissement peuvent identifier chaque animal au moins par une marque auriculaire électronique, telle que visée à l'annexe III, point c), qui doit être fixée au pavillon d'une oreille de l'animal et afficher de manière visible, lisible et indélébile le numéro d'enregistrement unique de l'établissement dans lequel l'animal est né et de manière lisible et indélébile le code d'identification de l'animal, sous réserve que ces animaux:*

*a) ne soient pas destinés à être déplacés vers un autre État membre;*

*et*

*b) soient abattus avant l'âge de douze mois.*

Ainsi, la règle de base est d'avoir 2 identifiants, dont un électronique. Cet article introduit une dérogation pour une seule marque auriculaire, le problème est que cette marque est indiquée comme devant être électronique.

Un processus de consultation très déficient de la Commission Européenne auprès des Etats Membres, et mené au pas de charge sans réelle consultation entre septembre 2018 et avril 2019, conjugué à un oubli très regrettable des petites filières comme la nôtre, ont abouti à un texte catastrophique pour notre filière avec, dans le texte final, l'obligation d'identification électronique pour les chevreaux à compter d'avril 2021 !

Ce texte ne peut être validé car il est inapplicable pour notre filière. Aujourd'hui, seuls le Parlement Européen et le Conseil peuvent s'opposer à ce texte, et nous donner une chance de modifier l'article 46. Le texte leur a été envoyé fin juin, ils avaient 2 mois pour réagir. En l'absence de réaction, l'acte délégué est validé.

Au moment où nous nous battons, producteurs, pour augmenter de quelques centimes le prix de nos chevreaux, il est inadmissible de faire voler en éclat tous ces efforts par l'obligation d'apposer une boucle électronique à 0,90 €, qui représentera une charge non répercutable à l'aval et qui plus est, n'aura aucune valorisation pour la traçabilité en lots. Pour rappel, en dépit de tous les efforts mis sur la filière chevreau, celle-ci se caractérise encore par une très faible rentabilité : le prix d'un chevreau en sortie d'élevage n'est en moyenne que de 2,50 € à 4€ et représente souvent une charge et non pas un revenu pour l'élevage. Grever ce prix de 0,90 € n'est pas envisageable, pour une durée de vie très courte de la boucle, étant donné que les chevreaux sont abattus en majorité à 28 j.

Les principaux pays caprins sont concernés par ce problème : les éleveurs espagnols, autre grand pays caprin, qui sont sur des systèmes très semblables aux nôtres sont dans la même situation et ont alerté leurs députés européens et leur Ministre de l'agriculture.

**Extrait d'un communiqué de la FNEC en juillet 2019**

**Cet été, Le Syndicat Caprin a interpellé ses élus (députés et sénateurs) sur cette question et a relayé l'information, nous attendons aujourd'hui les réactions au niveau européen.**

**Par un mail du sénateur Bernard Buis, début septembre nous apprenons que le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a pris l'attache de la Commission Européenne pour relayer ces problèmes et trouver une solution.**



# Label Rouge

Vous avez peut être répondu cet été au sondage en ligne sur le projet de Label Rouge comme les 133 personnes l'ayant fait, beau résultat pour un sondage qui n'est resté qu'à peine 3 semaines en ligne.

Même si une majorité était drômois nous avons eu des réponses de partout en France (25 départements représentés) avec des commentaires positifs et nous remerciant d'avoir initié ce projet. 60 % des éleveurs sont intéressés par le LR et 14 % pour l'instant ne se prononcent pas.

Une partie des éleveurs déjà sous signe de qualité ne souhaitent pas adhérer à un autre cahier des charges. Les commentaires vont permettre de faire avancer les débats du groupe qui travaille sur le projet. Le Syndicat se laisse plus de temps pour analyser en détail les résultats de ce sondage.

D'autres régions ou secteur travaillent sur la valorisation de la viande de chèvre, comme :

- La région bourgogne et notamment le département de Saône et Loire réfléchit à une marque commerciale sur le chevreau.
- La région Poitou Charente réfléchit à une filière qualité chevreau.
- ou encore la Corse en faisant la promotion d'un cabri nourrit au lait des mères.

Une réunion de travail fin août a été très riche et a permis de rencontrer nos 2 interlocutrices de l'INAO : Adeline Doret qui travaillent sur les LR viandes et Delphine notre référente secteur.

Leurs présences étaient essentielles pour leur expliquer notre projet, c'est elles qui par la suite, défendront le LR chevreau, elles nous ont donné des pistes de réflexions pour cadrer davantage notre cahier des charges et quoi mettre de préférence en avant.

Des réunions de travail se poursuivent sur le Label Rouge, tous les adhérents peuvent y participer, il suffit de vous faire connaître.



Etablissements  
**COQUARD**



**Equipements pour fromagerie fermière**

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

Tél. : 04 74 62 81 44 - Fax : 04 74 62 81 69  
info@coquard.fr - www.coquard.fr  
69400 Villefranche s/Saône - FRANCE

# De la promotion pour tous

## Où et quand de la promotion des produits caprins en 2019 avec le Syndicat?

- 👂 Au Salon International de la Restauration et l'Hôtellerie et de l'Alimentation en janvier
- 👂 Au Salon International de l'Agriculture en février
- 👂 Sur Radio France Bleu en Mars
- 👂 Au lycée Agricole de Carmejeane en Mars
- 👂 A la Fête du St Marcellin en Avril
- 👂 A la Ferme du Pradel avec les jeunes du Lycée Agricole d'Aubenas en avril
- 👂 A la Fête de Saou en juillet
- 👂 A la Fête du Bleu en juillet
- 👂 A un Marché de Bienvenue à la Ferme en Aout
- 👂 Foire du Dauphiné à Romans en septembre - octobre
- 👂 Le marché du goût à Lyon place Bellecour en octobre
- 👂 Au lycée Agricole de St Paul les 3 Chx en décembre

La plupart du temps **des éleveurs bénévoles ont présents** pour faire découvrir les produits de cette filière encore méconnue du public...

Quoi que !!!

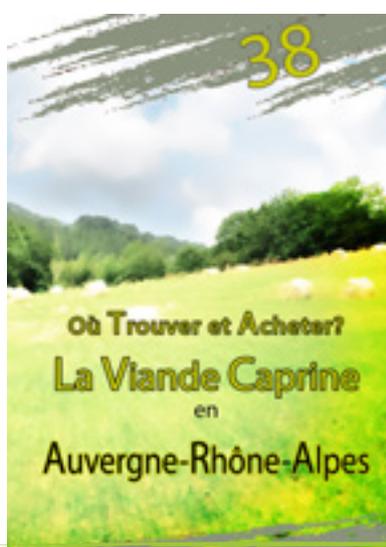
Car vous êtes de plus en plus nombreux à valoriser ces viandes (chèvre ou chevreau) et à les vendre. Cette démarche collective financée par la région profite bien à tous.

Sans cela la promotion n'aurait pas lieu....

A chaque fois la promotion est faite pour l'ensemble de la filière. Des fascicules départementaux sont diffusés sur ces manifestations, en fonction de la situation géographique du consommateur intéressé. Une liste, des éleveurs qui ont bien voulu donner leur coordonnées et leurs lieu de vente sont citées.

Si certains n'ont pas répondu aux divers mails d'infos durant l'année, dites le nous et à aux éditions futures vous serez parmi les adresses diffusés...

## Et n'hésitez pas de vous proposer, pour venir participer aux dégustations en 2020



## Transformation Fromagère

Pâte Molle	le 2 déc 2019
Pâte Persillée	le 12 déc 2019
GBPH CE	le 8 jan et le 14 jan 2020
Mise à jour au GBPH CE	le 7 jan et le 15 jan 2020

## Élevage

L'Ostéopathie	le 19 déc 2019
Phyto Aroma en Élevage	le 22 oct et le 26 nov
Chevrier Infirmier	le 30 oct 2019
Valoriser ses Cabris	le 20 nov et le 29 nov 2019

## Pour les Papilles

Proposer des Recettes à ses Clients	le 14 nov 2019
Dégustation Sensorielle	le 17 et 24 jan 2020

## Les Formations Inévitables

Document Unique des risques	le 22 jan 2020
Sauveteur Secouriste au Travail	le 6 et 7 nov 2019

**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 à nous contacter, nous délocaliserons la formation.**

*Pour plus de détails des journées proposées et des programmes*

**scaprin26.com**

## Financement VIVEA

Le fond de formation VIVEA qui finance vos formations à un plafond d'une hauteur de 2000€/personne/par an pour tout exploitant. Donc, bien vérifier que ce quota ne soit pas atteints.

L'accès à la formation des nouveaux installés (à partir de 2019) est assez complexe.

**Il faut dorénavant être inscrit dans un Plan de Professionnalisation Personnalisé et que les formations auxquelles vous souhaitez participer aient été validées dans le plan.**

Voici la procédure à suivre

1. Retirez auprès du Point Accueil Installation (PAI) un autodiagnostic sur votre projet.
2. Une fois rempli, vous le restituez à ce même PAI pour déclencher un rendez-vous au Centre d'Elaboration des Plans de Professionnalisation Personnalisés (CEPPP).
3. Élaborez votre plan de formation personnel professionnalisé (PPP).  
Ce dernier comprend au minimum un stage collectif et d'autres actions de formations. complémentaires.

Pour plus de renseignements:

**Point Accueil Installation**

**Chambre d'Agriculture de la Drôme**

**95 avenue Georges Brassens**

**26504 BOURG LES VALENCE CEDEX**

**Tél. : 04 75 82 40 25**

**Centre d'Elaboration d'un Plan de Professionnalisation Personnalisé de la DROME**

**Nelly GARCIN**

**Assistante**

**04 27 24 01 58**

**formation@drome.chambagri.fr**

**BÂTIMENTS AGRICOLES EN BOIS  
POSÉS OU EN KIT**



**Roimé**  
Charpentier Constructeur

Représentant dans la Drôme

Michaël SUEUR

07 58 47 63 19



**N° 01.10**

Vends Tank à lait Alfa Laval tout inox isolé double paroi 650 litres à débattre. Vends aracheuse de pommes de terre 450 Euros.

Vends aéro-engrangeur vrac marque NUE-RO télescopique jusqu'à 18 m Répartiteur tête oscillante.

**04 75 21 10 93 si possible à 13 h**

**N° 02.10**

Vends 5 boucs adultes issues d'IA, nés en septembre 2018, indemnes CAEV. A réserver, jeunes boucs issues d'IA, nés début septembre 2019, indemnes CAEV.

**06 78 12 98 55 gaecdesperis@gmail.com**

**N° 03.10**

Groupe électrogène "génélec" sur prise de force 220/380, 7.5 kw. 780 € à déb.

Épandeur engrais Vicon n°953, capacité 950 L, ouverture hydraulique. 750 € à déb.

A retenir : Boucs Saanen issus d'IA à naître 10/01/2019 ou chevrettes non issues d'IA à naître 10/02/2019. Elevage au CL, Capgènes.

**06.61.76.10.17**



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	350€
en 4 <sup>e</sup> de couverture	

Responsable Publicité

Aurélien CHARRASSE

Mise en page :

Valérie BEROLLE

Impression :

Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :

Fanny JORDA-INIGUEZ

SYNDICAT CAPRIN 26



**DENKAMILK**

Progres® inside

**TESTEZ LE POUVOIR DE LA NATURE**

Denkavit enrichit la gamme Denkamilk avec Progres®, un ingrédient nouveau et unique à base de résine de pin. Progres® a été largement testé. Les études montrent que Progres® améliore considérablement les performances des animaux :

- Soutien du système immunitaire
- Croissance plus élevée
- Indice de consommation optimisé
- Résultats économiques confortés



**POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ :**

- Emmanuel Germain, Chef produit ruminant  
e.germain@denkavit.fr - 06.47.14.35.78
- Marc Hoppenot, Délégué commercial secteurs Hauts de France et Est  
m.hoppenot@denkavit.fr - 06.84.81.30.68
- Yoann Reynaud, Délégué commercial secteur Centre Sud  
y.reynaud@denkavit.fr - 06.11.28.56.82

