



Sommaire

-
-
-
- **Le Syndicat Caprin** p 2-3
- **scaprin.com ?** p 4
- **Le S.I.A** p 5
- **Le Plan Filière** p 6-7
- **Le Label Rouge** p 8
- **Formations** p 9
- **Cap'Pradel** p 10
- **Pub** p 11
- **Collectif National** p 12-13
- **Vos autocontrôles** P 14-15
- **Les P'tites annonces** p 16

édito

Une nouvelle saison commence pour un bon nombre d'entre nous avec la période des chevreaux. Il nous reste encore beaucoup de travail mais l'aboutissement du Label Rouge Chevreau est en bonne voie. Celui ci permettra à nous, éleveurs, de mieux valoriser notre production et nous apportera une reconnaissance sur une partie de notre filière encore trop souvent méconnue du grand public.

Comme chaque année, cette 1ère lettre est envoyée à tous les éleveurs Drômois et, au vue des attentes d'éleveurs ardéchois entrés en contact avec le Syndicat et après concertations, nous avons décidés de partager nos compétences et de faire parvenir également cette 1ère lettre d'info à nos voisins Ardéchois.

Ceci, répond à une demande, et permettra peut être à des éleveurs de bénéficier de nos actions et d'être au courant des activités en devenant adhérents.

Enfin, j'aimerais mettre en lumière dans cette lettre, toutes les actions qui oeuvrent pour faire progresser notre filière, qui est l'une des plus dynamique de la région Auvergne Rhône Alpes que ce soit en terme d'accompagnements sur le terrain, de formations des éleveurs mais aussi de valorisation de nos produits.

Je vous attends, donc, éleveurs de nos 2 départements motivés pour notre **Assemblée Générale** qui aura lieu **le mardi 7 avril 2020** à laquelle vous êtes invités à participer nombreux.

Damien BRUNET



Tarifs

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

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

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

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)

**ON NE PEUT
PAS PRÉVOIR
L'AVENIR
MAIS ON PEUT
LE PRÉPARER.**

**Grâce au nouveau compte DEP* fiscal,
épargnez pour protéger votre exploitation
et débloquez votre argent à tout moment
et sans conditions particulières.****



* Déduction pour Épargne de Précaution.

** Offre réservée aux exploitants agricoles, dans les limites et conditions prévues à l'article 73 du Code général des impôts modifié par la loi n°2018-1317 de finances pour 2019 du 28 décembre 2018.

Que fait le Syndicat Caprin?

Depuis 1963, le Syndicat Caprin de la Drôme accompagne la filière avec pour seuls objectifs : sa pérennité et sa durabilité.

Fromagerie pour tous les fromagers fermiers

Caprins, Ovins, Bovins

- Conseille lors de visites sur le terrain
- Conseille par téléphone
- Assure l'interface avec la DDPP
- Réalise votre plan de fromagerie
- Réalise votre dossier d'agrément communautaire
 - Aide à la mise en place de votre GBPH CE
 - Met à jour votre agrément communautaire et votre PMS
 - Accompagne pour réaliser une nouvelle technologie
 - Accompagne pour résoudre vos problèmes de fabrication



Valoriser la viande caprine

- Réalise votre plan d'atelier de transformation ou de découpe multi-espèces
- Assure l'interface avec la DDPP
- Met en place votre PMS
- Conseille sur les recettes
- Fait connaître les produits aux consommateurs
- Réalise une étude économique pour valoriser vos chèvres de réforme et vos cabris



Problème sanitaire sur les fromages

- Accompagne et soutien
- Assure l'interface avec la DDPP
- Met en place le plan d'intervention et les outils nécessaires

Appuis en Élevage en caprin

- Conseille lors de visites sur le terrain
- Conseille par téléphone
- Monte votre dossier Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Exploitations Agricoles
- Conseille en technique d'élevage
 - Conseille sur l'élevage des chevreaux
 - Accompagne l'agencement des bâtiments



Informations et Formations

- Organise et anime des formations pour répondre à vos besoins aux 3 espèces dans les secteurs de votre choix
- Veille sur les actualités réglementaires et de la filière
- Publie une lettre d'info
- Anime le site internet du Syndicat
- Fait vivre une page Facebook
- Assure une permanence téléphonique



Actions collectives

- Aide à la structuration de la filière chevreaux de boucherie
- Structure la filière viande de chèvre
- Travaille sur la mise en place d'un Label Rouge Chevreaux
- Fait la promotion des produits caprins (viande et fromages)
- Adhère à Cap Pradel
- Favorise le développement de la phytothérapie en élevage caprin
- Collabore avec le FIBL pour la réalisation d'essais appliqués
- Accompagne la mise en place des ateliers collectifs et assure l'interface avec la DDPP

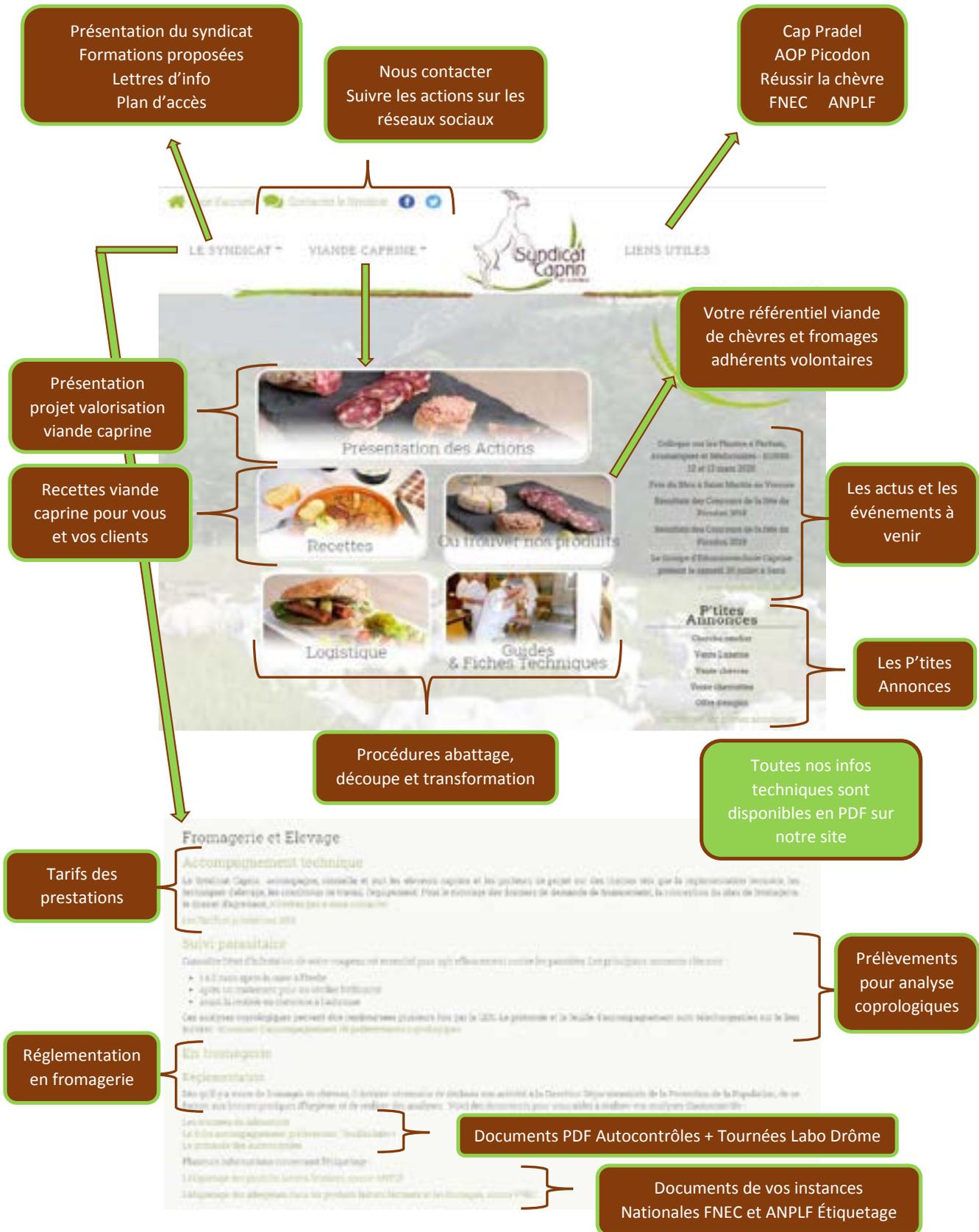


Porteur de projet

- Aide les personnes ayant un projet d'installation
- Conseille sur la mise en place d'une nouvelle production
- Conseille lors d'une reconversion
- Réalise des études technico-économiques
- Partage avec d'autres départements sur la filière viande



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



Laura LARCHEVEQUE
Stagiaire BTS PA

La Viande Caprine Drôme au SIA

On déguste de la viande caprine au stand de la Drome au SIA 2020

La viande caprine a été mise en avant **au stand du département de la Drôme proposée** par le Syndicat 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

Le chef Jean Jacques GALLIFET de l'Auberge de la Valloire à Epinouze, a pu faire découvrir au public un marbré de chevreau aux abricots des Baronnies.



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

MARBRÉ DE CHEVREAU DE LA DRÔME AUX ABRICOTS DES BARONNIES

POUR 10 PERSONNES

800 g de viandes de chevreau de la Drôme en cubes

½ l de vin blanc sec

2 oignons blancs

5 gousses d'ail de la Drôme

Thym

2 cl d'huiles d'olives de Nyons

3 carottes

200 g d'abricots secs des Baronnies

10 cornichons (selon grosseur)

10 olives de Nyons dénoyautées

1 cl de vinaigre de vin

100 g de gelée en poudre

Sel, poivre

Éplucher les carottes, l'ail de la Drôme, l'oignon.

Couper les carottes en petits dés et les cuire 8 minutes à l'eau salée.

Dans un sautoir, verser l'huile d'olive et faire rissoler les morceaux de chevreau avec les oignons ciselés et les gousses d'ail, à feu vif.

Déglacer au vin blanc et laisser mijoter 20 minutes. Ajouter les abricots secs des Baronnies (soit entiers, soit coupés en petits dés).

Réduire la cuisson à sec.

Déglacer au vinaigre et rajouter un verre d'eau.

Ajouter la gelée en poudre et le reste des ingrédients (carottes, cornichons, olives), assaisonner (attention la gelée sale).

Mouler dans un moule à terrine (ou autre) recouvert d'un papier sulfurisé.

Laisser prendre une nuit au froid.

Servir frais.

- L A
D R Ô
M E -

LE DÉPARTEMENT

Recette de Jean-Jacques GALLIFET,
Auberge de la Valloire, Epinouze



Présentation de Burgers de viande de chèvre au stand de la région au SIA 2020

Cette année, la région Auvergne Rhône-Alpes m'a proposé de faire une animation culinaire au Salon International de l'Agriculture dimanche 23 février avec le chef Franck Suscillon de l'hôtel restaurant Le Duverger à St Paul de Varax dans l'Ain.

Nous avons réalisé devant le public sur le stand de la région (super stand entre parenthèses !) des minis burgers à la viande de chèvre: il était composé ainsi: rondelles de baguette toastée, purée de butternut au fromage de chèvre frais et demi-sec, steak de chèvre, confit d'oignons et pâte pressée de chèvre. Nous avons passé au four quelques minutes et distribué au public impatient !

Ce fût une belle expérience qui nous a permis de faire découvrir une nouvelle fois la viande de chèvre et la mettre en valeur... prête à recommencer ?

Cathy DOREY





Plan Filière Régio

Nous organisons tout au long de l'année des dégustations de viande caprine sur des différents lieux pour faire découvrir ces produits encore méconnus des consommateurs..

Quoi que...

Il se trouve que 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....

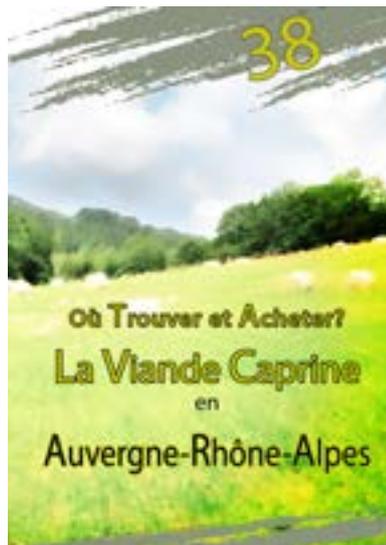
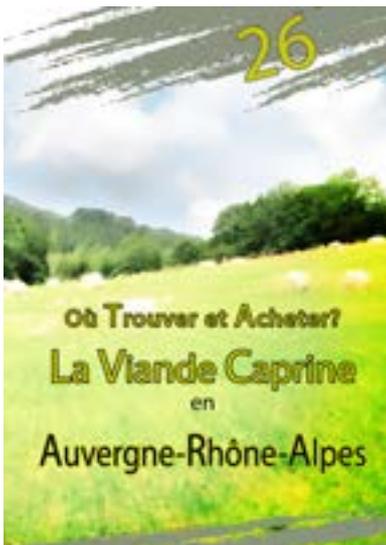
A chaque fois la promotion est faite pour l'ensemble de la filière. Des fascicules départementaux sont diffusés sur ces manifestations, en fonction de la situation géographique du consommateur intéressé.

Une liste, des éleveurs qui ont bien voulu donner leur coordonnées et leurs lieux de vente sont cités.

C'est assez frustrant quand des consommateurs intéressés nous demandent des adresses dans des départements dont on n'a pas de références.

Si certains n'ont pas répondu aux divers mails d'infos durant l'année, où qui n'ont pas eu encore l'information.

Dites le nous et, aux éditions futures, vous serez parmi les adresses diffusées...



Rapprochez vous auprès du syndicat en mettant bien vos coordonnées et vos modes et lieux de vente. contact@scaprin26.com

Cette action est soutenue par la région, faites passer le message à vos amis chevreries des autres départements Auvergne Rhône Alpes.

nal - Viande Caprine



Chevreau à la Crème

Préparer les morilles, puis les faire revenir dans une cuisson pendant 5 minutes avec le beurre laurier et poivre.

Couper le chevreau en cubes, le faire revenir dans la sauteuse, puis ajouter le beurre puis déglacer avec le jus de morilles.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15-20
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Gigot de Chevreau à l'ail des ours

Préparer le gigot avec l'ail des ours. Faire revenir le gigot dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15-20
Difficulté moyenne
Pour 4 à 6 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Sauté de Chevreau au Fenouil

Préparer le sauté de chevreau avec le fenouil. Faire revenir le sauté dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Collier de Chevreau au Gingembre

Préparer le collier de chevreau avec le gingembre. Faire revenir le collier dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15-20
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Poulet de Chevreau aux Biettes et Pruneaux

Préparer le poulet de chevreau avec les biettes et les pruneaux. Faire revenir le poulet dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15-20
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Chevreau au Parmesan et aux Herbes

Préparer le chevreau au parmesan et aux herbes. Faire revenir le chevreau dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Chevreau Coco

Préparer le chevreau coco. Faire revenir le chevreau dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

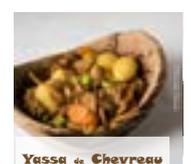
Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Yassa de Chevreau

Préparer le yassa de chevreau. Faire revenir le yassa dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15-20
Difficulté moyenne
Pour 4 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018



Chevreau en Pâté de Râques

Préparer le chevreau en pâté de râques. Faire revenir le chevreau dans une sauteuse avec le beurre laurier et poivre.

Y ajouter le jus de cuisson et ajouter le vin, les champignons et le lait, la crème fraîche et le beurre.

Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Servir avec une garniture de légumes.

Temps 15-20
Difficulté moyenne
Pour 4 à 6 personnes

1 Chevreau (1,5 kg)
100 g de beurre
100 g de crème fraîche
100 g de lait
100 g de jus de cuisson
100 g de jus de cuisson

La Région
Agriculture 2018

11 fiches recettes à offrir à vos clients

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 nos adhérents ces fiches sont à disposition au bureau contact@scaprin26.com ou téléchargeables sur notre site.

Pour les autres éleveurs de la région s'adresser à **Nathalie MORARDET** nmorardet@aurafilieres.fr 04 72 72 49 80

Cette action est également soutenue par la région, faites passer le message à vos amis chevriers des autres départements Auvergne Rhône Alpes.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR NOS OFFRES ET SERVICES

Rendez-vous sur : groupama-agri.fr

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

Écrivez-nous : 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 Prudentiel 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



Label Rouge

Afin de déposer la demande de Label Rouge de chevreau auprès de l'INAO, des tests organoleptiques ont été réalisés en juin 2019 à Suze la Rousse au laboratoire LACO Analyses Sensorielles.

L'objectif des tests est de qualifier la future viande Label Rouge en comparaison avec le produit standard que l'on trouve sur le marché. 2 types de tests sont effectués :

- Un jury doit établir le profil sensoriel de la viande, définir sa carte d'identité pour cela 12 juges ont été recrutés, après qu'ils aient été formés. Les juges ont été sélectionnés sur leur acuité sensorielle. Ils ont ensuite suivi un entraînement de 5 séances et après la mise en place d'un contrôle de performance, leur participation a été validée pour effectuer le profil sensoriel.

- Un test hédonique de 100 dégustateurs naïfs (consommant de la viande au moins 3 fois par semaine et de la viande de chevreau plusieurs fois par an) dans l'objectif de connaître le niveau d'appréciation des 2 viandes de chevreau dégustées : le chevreau candidat au Label Rouge et le chevreau standard. Ce test est destiné à mettre en évidence l'acceptabilité supérieure du futur produit Label Rouge

Les tests portés sur la viande crue en gigot et la viande cuite en rôti, plusieurs indicateurs ont été définis comme la couleur, le gras ou encore la texture.

Le profil sensoriel a établi qu'il y a avait une différence significative en faveur du chevreau lourd sur la couleur de la viande crue et sur un plan aromatique. Et pour le rôti, il est plus ferme en bouche, moins fondant en bouche avec plus de gras et une intensité aromatique.

En globalité, la viande de chevreau candidat au Label Rouge est plus appréciée que la viande de chevreau Standard. La viande crue et cuite de chevreau candidat au Label Rouge est perçue plus claire que la viande de chevreau standard.

La viande cuite de chevreau candidat au Label Rouge est également qualifiée de moins grasse, avec un goût plus agréable et comme plus juteuse que la viande de chevreau standard.

**Afin d'apprendre à déguster du chevreau et savoir en parler,
le Laboratoire nous propose une formation de 2 jours en juin à Suze la Rousse,
les vendredis 12 et 19 juin.**

Si vous êtes intéressés, inscrivez vous au 04.75.76.78.75 ou contact@scaprin26.com



Formations

Cette année le Syndicat a fait un effort pour programmer plus d'une dizaine de formations entre septembre 2019 et janvier 2020.

Malgré quelques unes d'annulées faute de participants nous avons eu des stagiaires drômois mais aussi beaucoup de départements voisins. En effet ,nous avons beaucoup eu de remarques concernant le peu d'offres de formations proposées en caprin.

Nous avons réalisé des formations sur l'élevage, la fromagerie ou des thèmes plus généraux comme la création du Document Unique obligatoire pour les éleveurs ayant des salariés.

Au total 11 formations depuis septembre 2019 (13 formations en 2019 soit 16 journées) soit 13 journées et 90 stagiaires touchés.

Pour la rentrée 2020, nous avons besoin de vos retours, dites nous quelles formations vous intéressent ?

Et comme on vous le précise à chaque fois, les thèmes de nos formations 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.

04 75 76 78 75 ou contact@scaprin26.com

Quelques exemples de nos formations



Formation Chevrier Infirmier assurée par Benjamin DELTOUR Vétérinaire GDS 26 en Ardèche, le 30 octobre



Formation Séchoir en Grange le 24 octobre à Parnans par Yann Charrier



Sortie Botanique le 13 septembre à Marignac par Vincent Delbecq Pharmacien Botaniste





Cap'Pradel

Une page Facebook Cap'Pradel / Ferme du Pradel a été créée pour suivre les actualités et les essais sur la ferme :

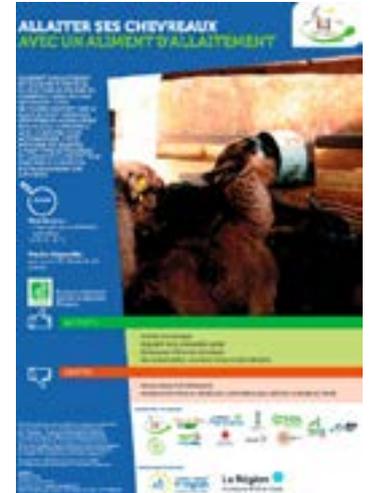
<https://www.facebook.com/fermedupradel/>

Vous avez à disposition les dernières fiches sur l'élevage

pour télécharger les fiches Pei talc
(Partenariat Eupopéen pour l'Innovation Technique d'Allaitement des Chevreux)

5 fiches à télécharger.

- Comment allaiter ses chevreaux ?
- Allaiter ses chevreaux avec du lait maternel acidifié
- Allaiter ses chevreaux avec du lait maternel thermisé
- Allaiter ses chevreaux avec du lait de vache acidifié
- Allaiter ses chevreaux avec un aliment d'allaitement



http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/pei-talc.html

Des Planches sur les flores en fromagerie

6 sont en cours de rédaction, elles seront là pour vous aider à la reconnaissance de la flore que vous avez sur vos fromages.

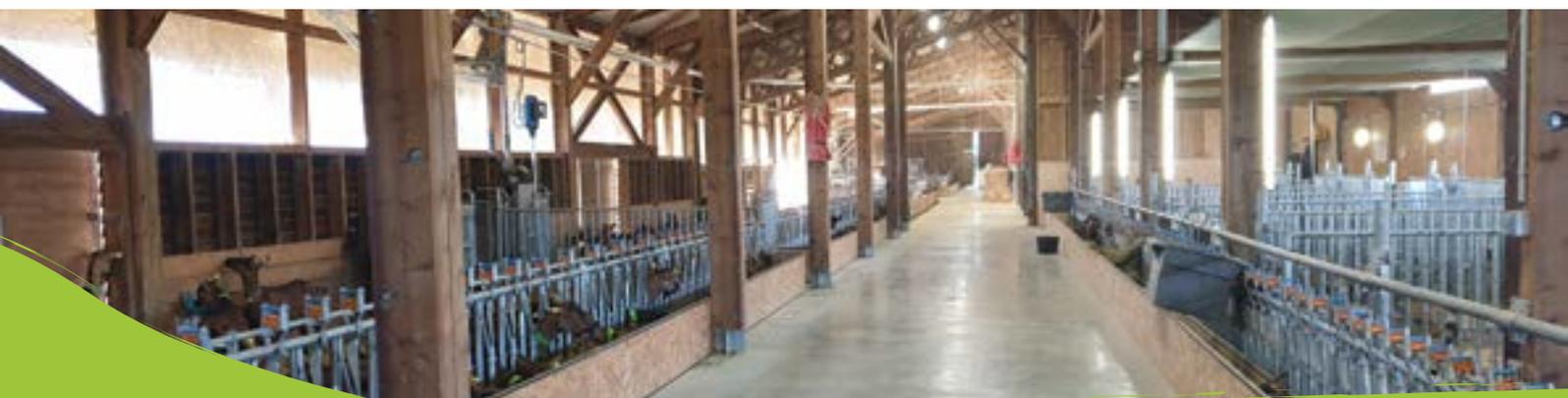
Ces fiches vous proposeront également les solutions pour essayer d'obtenir celles que vous souhaitez en fromagerie ou limiter les indésirables

- Penicillium
- Géotrichum
- Mucor
- Pseudomonas Fluorescens
- Scopulariopsis

Vous les aurez à disposition lors des Portes Ouvertes de la Ferme du Pradel

le Mardi 6 octobre 2020

**où vous pourrez également visiter
l'agrandissement de la station et sa nouvelle salle de traite**



Venez découvrir
notre magasin agricole !



Caprins



Equins



Alimentation
animale



Barrières
Cornadis
Clôtures

89, Zone d'Activité La Plaine 2
26400 CREST

Tél. 04 75 82 70 90

GPS : N 44.73467° E 4.99747°

Ouvert du lundi au vendredi
08h30 - 12h00 / 14h00 - 17h30


AGRIAL
*Cultiver nos racines,
s'ouvrir au monde*



Etablissements
COQUARD



Equipements fromagerie fermière

Présures, ferments et additifs

Matériels et emballages

Pour fromage, yaourt, crème, beurre, lait



Tél. : 04 74 62 81 44

info@coquard.fr - www.coquard.fr

69400 Villefranche s/ Saône - FRANCE



Pour répondre à un besoin et une demande grandissante d'utilisation des plantes en élevage un groupe de travail a été formé au niveau national et est coordonné par l'ITAB (Institut de l'Agriculture et de l'alimentation Biologiques) dans le but de proposer des solutions. En effet actuellement la réglementation est inadaptée face aux usages des éleveurs et crée une situation de blocage.

Pour rappel les spécialités à base de plante sont souvent classées comme aliment complémentaire mais dès lors qu'il y a allégation thérapeutique, les substances passent dans la catégorie des médicaments vétérinaires, statut très réglementé qui nécessite une autorisation de mise sur le marché (AMM). L'automédication est interdite. L'usage des plantes à des fins thérapeutiques (préventives ou curatives) « propres à guérir ou à soulager les maladies » par les éleveurs est illégal sans prescription vétérinaire. En absence d'AMM, les vétérinaires peuvent délivrer des mélanges à base de plante sous forme de préparations magistrales. Mais les conditions de réalisation de ces préparations sont drastiques et rendent quasiment impossible cette réalisation.

L'idée du collectif est de proposer une liste de plantes utilisables en élevage ainsi qu'un nouveau cadre réglementaire adapté. Le collectif souhaite créer une nouvelle catégorie dans le Code Rural (cadre juridique français notamment sur l'agriculture et la pêche) appelé Préparations Naturelles destinées aux Animaux, composée exclusivement de substances naturelles à usage biostimulant, la liste est composée de plantes :

- A usage alimentaire chez l'homme
- Couramment consommées par les animaux
- Utilisées en phytothérapie humaine

Les procédés par lesquels sont obtenus les préparations naturelles traditionnelles sont accessibles à tout utilisateur final et consistent en des moyens simples clairement définis dans la loi.

Cette proposition juridique permet :

- de sécuriser juridiquement des pratiques assez répandues en élevage
- de clarifier le cadre dans lequel se déroulent les formations
- de permettre l'usage autonome de ces préparations
- de conserver ces préparations dans le domaine public
- de venir en complément au médicament vétérinaire

Afin de faire connaître leurs actions, le collectif travaille depuis plus d'un an à sensibiliser le grand public et les élus.

Un manifeste a été rédigé en juin 2019, plus de 1000 éleveurs de partout en France ont signé. Celui-ci était engageant pour l'éleveur car il devait signer en son nom propre, le manifeste demande à l'Etat d'agir sur la réglementation « Parce que nous ne voulons plus être hors-la-loi ! » extrait du texte.

Cette publication a permis d'avoir des tribunes dans les journaux ainsi le 16 octobre 2019, le Parisien a publié un article en reprenant les motivations des éleveurs.

En parallèle à cette action, le collectif a organisé 2 séances publiques : une au Sénat et l'autre au Parlement pour interpellier les élus.

Le 22 janvier à l'initiative de Joel LABBE, sénateur du Morbihan, membre du collectif, une délégation a été reçue au Sénat. Plus d'une vingtaine d'élus étaient présents pour réfléchir ensemble sur l'utilisation des plantes médicinales pour les soins aux animaux d'élevage.

La réunion, d'un peu plus d'une heure a présenté rapidement le contexte, la situation, les membres du collectif et les enjeux. Une éleveuse a pu témoigner avant d'amorcer une discussion avec les parlementaires.

Rencontre constructive avec un constat partagé sur le besoin de faire évoluer la réglementation sur l'usage des plantes face à l'antibio-résistance et d'enrichir les connaissances dans ce domaine. Cette rencontre est une sorte de continuité du rapport sénatorial sur « Les plantes médicinales et l'herboristerie : à la croisée de savoirs ancestraux et d'enjeux d'avenir ». Le Collectif a été agréablement surpris de l'écoute, des discussions. Au terme des échanges, l'idée est que les préparations à base de plantes aient un statut qui soit sécurisé, moins contraignant à atteindre que le médicament vétérinaire et plus précis que les compléments alimentaires.

Quelques points de vigilance ont été pointés par les sénateurs :

- Parler plus de compléments que d'alternatives aux antibiotiques,
- Ne pas parler de phytothérapie et d'homéopathie dans une même phrase,
- Faire le lien avec les plantes consommées dans les prairies,
- Si un produit est présenté comme thérapeutique, et même préventif, il faut en démontrer l'efficacité,
- Comment traiter la question des résidus ?

Le groupe de réflexion s'est terminé par une liste de perspectives d'actions :

- Faire plus de recherches,
- Rédiger « des questions au gouvernement » qui passeraient par les parlementaires
- Relancer la DGAL avec l'appui des sénateurs sur le besoin d'un cadre réglementaire adapté,
- Proposition d'un amendement qui pourrait s'insérer dans un texte de loi

Une seconde audition a eu lieu le 5 février à l'Assemblée Nationale. Après une introduction par Sandrine Le Feu, députée du Finistère et agricultrice bio, à l'initiative de cette audition, et la présentation par le collectif de son travail et de ses objectifs, un temps d'échanges a permis de clarifier quelques questions :

- Sur les formations VIVEA aux agriculteurs: elles doivent se faire avec un vétérinaire
- Sur la position du Ministère : engagement à tenir un débat mais à ce jour pas d'avancée,
- Sur l'existant dans les autres pays d'Europe : question peu traitée dans les autres pays mais exemple du Canada avec une liste de plantes

Une dizaine d'élus étaient présents, il y a eu des discussions intéressantes mais aussi des propos de vétérinaires hors du collectif plus nuancés. JP Orand de l'Agence Nationale du Médicament Vétérinaire a rappelé l'importance de faire des études et de mesurer la toxicité d'une plante selon la forme sous laquelle elle est ingérée et particulièrement les Huiles Essentielles (question récurrente des Limites Maximales des Résidus).

Suite à un débat riche les députés ont proposés

- d'écrire, avec les sénateurs, une tribune demandant des avancées sur ce sujet, avec certes un cadre, demandant des fonds pour la recherche, proposant des pistes (ex. intégrer des plantes dans les prairies)
- de faire le lien avec la santé des hommes : demandent à Joel Labbé de venir présenter son rapport sur l'herboristerie à l'Assemblée Nationale.



Ce qui suit n'est pas nouveau pour certains...mais il semblerait qu'il faut un rappel ;-)

Suite à une rencontre du Syndicat et le Laboratoire Départementale, il a été évoqué le fait de faire des dépôts dans les collèges.

A cela, le labo départemental a eu 5 établissements qui leur ont répondu favorablement:

Vous pouvez apporter vos (lait et produits laitier sur le site de plusieurs collèges se sont

BUIS LES BARONNIES au Collège Henri Barbusse
SUZE LA ROUSSE au Collège Do Mistrau
NYONS à la cité scolaire René Barjavel
DIE au collège du DIOIS
ST SORLIN EN VALOIRE au collège Denis Brunet

Une glacière "LADRÔME LABORATOIRE" contenant si besoin des pots stériles, des sacs, des feuilles de demande vierges va être déposée dès la reprise des tournées de novembre

Cette glacière restera dans la chambre froide BOF de la cuisine (secteur sale), et notre collecteur récupèrera les produits en même temps que les plats cuisinés.

IMPORTANT

Vous devez vous présenter au niveau des livraisons de la cuisine **entre 7h et 10h le jour de collecte ou la veille.**

Sauf pour le collège de **Nyons**; la veille ou de **6h à 8h30** le jour de la collecte car Christian MARTIN passe plus tôt sur ce collège

Les sachets doivent être bien identifiés avec une feuille de demande du laboratoire si possible, ou une feuille reprenant les informations importantes

(nom de l'établissement, le nombre de fromage, les analyses demandées

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

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

sur
scaprin.26.com

nouveau pour 2020

Vous recevrez avec votre adhésion votre attestation pour avoir la remise pour le laboratoire départemental 26

N'oubliez de cocher la case en bas de votre adhésion

BÂTIMENTS AGRICOLES EN BOIS POSÉS OU EN KIT



Roimé
Charpentier Constructeur

Représentant dans la Drôme
Damien VAGNE
07 58 47 63 19

Autocontrôles...

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 : Non obligatoire mais recommandé < 10 000 germes

Sur les yaourts :

Entérobactéries Résultat < 10 germes

Listeria : Absence dans 25g

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

Comment procéder pour réaliser ces autocontrôles.

Pour le lait :

De fabrication fromagère.

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

De consommation.

Donner l'échantillon dans son conditionnement de vente.

Pour les fromages : faire un autocontrôle pour chaque technologie (caillé, lactique, doux...).

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

En prenant toutes les précautions d'hygiène (mains propres, pinces ou autres ustensiles désinfectés).

Pour les fromages lactiques au lait cru prendre de **3 à 5 fromages entiers d'un même lot de fabrication** (échantillon de 100g minimum) , âgés de J+2 à J+3 (J0 = date emprésurage)

Pour les fromages à pâte pressée (style tomme) ne pas enlever la croûte, prendre un échantillon de **100g minimum.**

Remplir la feuille de demande d'analyse en précisant le libellé de l'échantillon (dire si fromage lactique, caillé ou doux, si fromage au lait cru ou pasteurisé et si fromage affiné ou non affiné), le n° lot, la date de fabrication.

Ramener échantillon le plus rapidement possible au laboratoire après la traite ou la fabrication.

Prendre contact avant avec le préleveur du laboratoire pour qu'il passe collecter vos échantillons sur un point de rendez-vous lors de ses tournées.

Que faire en cas de problème?

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

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

N° 1/20

Vends 3 jeunes boucs purs Boers au sevrage à la mi-mai. 440€ TTC.

06 07 34 89 23

N° 2/20

3 Vends boucs nés février 2020 IA lactation mono traite 1050L TB 32.3 TP 33.3 indem CAEV

06 37 08 28 13

N° 3/20

Vends 2 boucs alpins: Zans et 3ans

élevage en AB

06 25 37 47 41

N°5/20

Achete 10 à 15 chevrettes alpines chamoisées , écornées , nées entre mi décembre et mi janvier

GAEC la Ferme de Mr Seguin 73270 BEAUFORT **06 35 56 25 75**

N° 4/20

Vends Bouc Saanen «Punch», écorné, âge : 13 mois ,issu d'insémination, de père J127 (+0.7 TB : +0.9 TP .+63 Lait. lcc +4.2) et de mère qualif B,

Issu du troupeau. à 1149kg à 33.9 TB et 33 TP CL + Capgènes

Prix: 200€ HT

Vends semence de blé bio, variété Toganano (blé tendre), récolte 2019.Prix 550 €/T Quantité 800kg approx. en big bag. Vente au détails possible .

06 95 94 05 46



Les annonces des éleveurs adhérents sont complètement gratuites.

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

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

ANNONCES PUBLICITAIRES

Pour continuer à vous envoyer les lettres d'info gratuitement, nous proposons à des entreprises des encarts publicitaires

Tarifs pour les 4 parutions :

1/6 ^{ème} de page	180€
1/3 de page	250€
1/2 page en 4 ^e de couverture	350€

Responsable Publicité
Aurélien CHARRASSE

Mise en page :
Valérie BEROLLE

Impression :
Imprimerie SOUQUET

Crédit photos :
Fanny JORDA-INIGUEZ
EARL FONTERON
SYNDICAT CAPRIN 26



DENKAMILK
Pour une sécurité assurée

Pour des chevrettes plus fortes et des résultats de croissance optimisés, nous ajoutons un pack sécurité complet dans tous nos aliments d'allaitement :

- PROGRES® : acides gras de Tallol (résine de pin)
- DOSTO® : huile essentielle d'origan
- Des acidifiants

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