



édito

En 1993, le Syndicat Caprin a créé un poste technique pour répondre à un besoin du terrain et aux demandes de la filière. Le but était de ne laisser personne seule face à la mise aux normes des fromageries et d'avoir une structure départementale pour défendre les personnes non loin de la traite.

Depuis cette époque, un dialogue permanent a été établi avec la DDPP. Aujourd'hui, fort de représenter 80 % des fromagers (caprins, ovins, bovins) du département, le Syndicat est devenu une nécessité pour l'accompagnement, la formation et l'écoute des éleveurs Drômois et des départements limitrophes.

Un travail de valorisation de la filière notamment sur la viande caprine et la diversification fromagère entraîne une meilleure plus-value de nos produits.

La disponibilité de nos 2 salariées permet de répondre, le plus rapidement possible à vos besoins.

Demain, la mise en place d'un Label Rouge chevreau, la continuité des relations avec la DDPP et le dialogue avec les abattoirs **vont être nécessaire à nous tous.**

Suite aux départs bien mérités de certains de nos administrateurs, nous avons un problème structurel lié au futur renouvellement du Conseil d'Administration.

**Notre filière caprine Drômoise est dynamique et structurée, efforçons nous de conserver cet outil, que nos prédécesseurs ont œuvré pour le mettre en place.**

**Je vous attends, donc, nombreux et motivés pour l'AG.**

Damien BRUNET

## S o m m a i r e

• Le Syndicat	P 2-3
• Le SIrha	p 4-5
• Label Rouge	P 6
• SIA	p 7
• Plante et Santé	p 8-9
• Prix du lait 2018	p 10
• Transaat	p 11
• Flores de surface	p 12
• Les auto-contrôles	p 13
• Cap'Pradel	P 14
• Avis	P 15
• P'tites Annonces	p15-16

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)



**TOUTE  
UNE  
BANQUE  
POUR LES  
AGRICULTEURS.**

**CHAQUE JOUR, NOS CONSEILLERS  
DE LA BANQUE ET DE L'ASSURANCE SE  
MOBILISENT POUR VOUS ACCOMPAGNER.**



**SUD RHÔNE ALPES**  
Toute une banque  
pour vous

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Sud Rhône Alpes - société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social situé 12, place de la Résistance - CS20067 - 38041 Grenoble  
Téléphone : 04 76 402 121 958 RCS Grenoble - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n°07 023 476 (www.orias.fr). 02/19 - CRCA Sud Rhône Alpes. DRC / COM /  
Document non contractuel - Getty Images. BETC



Les prochains mois, le Syndicat Caprin va avoir à nouveau plusieurs occasions pour faire la promotion de la viande de caprine avec un stand de dégustations

## le 7 avril Fête du Saint Marcellin

Marché de producteurs, dégustations, animations musicales et culinaires, jeux pour enfants, concours de cuisine.



## le 21 juillet Fête du Picodon à Saoû

Où nous allons organiser le 6<sup>ème</sup> Concours de Viande Caprine, si parmi vous certains ont envi de faire parti du jury , nous les invitons à nous contacter



## 27 et 28 Juillet Fête du Bleu

La Fête du Bleu, lancée à l'initiative du Parc naturel régional du Vercors, transhume chaque année sur un village différent du Parc du Vercors.

Cette année, le rendez-vous aura lieu à St Martin en Vercors



# mardi 16 avril 2019

# Assemblée Générale

**A Partir de 10H à la MFR de Divajeu**  
**Partie Statutaire le matin et Interventions Diverses l'après midi**  
**Un coucous caprin servira d'entracte**

***(merci de réserver pour la logistique)***



# Sirha 2019

Le Syndicat Caprin de la Drôme a participé pour la deuxième fois au SIRHA à Eurexpo à Lyon du 26 au 30 janvier 2019. Nous avons profité de ce rendez-vous pour faire **connaître la viande caprine et notre projet de Label Rouge Chevreau**.

En effet, le Syndicat Caprin de la Drôme accompagne la naissance de cette nouvelle filière avec pour seuls objectifs : sa pérennité et sa durabilité.

Notre nouveau défi est l'obtention d'un signe de qualité sur la viande de chevreau. Le Label Rouge permettrait une meilleure visibilité pour le consommateur et garantirait une qualité supérieure.

Pour évoquer tout cela, nous étions présents le 30 janvier sur différents stands :

- Sur le stand Interbev, l'association nationale interprofessionnelle de la viande et du bétail, à 12h pour déguster la viande de chevreau drômoise qu'ils avaient cuisinée

- Au World Burger Contest de 12h à 17h30 où nous avons constitué une équipe pour participer au concours du Meilleur Burger. L'objectif était de présenter une filière alimentaire, de l'amont à l'aval. Les équipes étaient constitués d'

- Un agriculteur ou un éleveur, maraîcher, arboriculteur...
- Un artisan/commerçant : fromager, boucher,...
- Un cuisinier professionnel.

Le Menu Burger devait être constitué d'au-moins 80% de produits enregistrés sous la marque « La Région du Goût », initiée par la région Auvergne-Rhône-Alpes.

L'équipe **Dromoise's Burger** a porté haut les couleurs du Syndicat dans ce World Burger Contest **Cathy DOREY, Céline BRES et Angelina MROZ ont obtenu le prix « Coup de cœur du Jury » avec leur Burger 100% drômois à la viande de chèvre**



**Un grand bravo  
et toutes nos félicitations  
d'avoir osée et réussie l'aventure**





### Mot des lauréates

*Lorsqu'en rentrant de Capr'inov, fin novembre, nous avons parlé du concours, ça nous a paru un excellent moyen de faire parler de la viande de chèvre et du Syndicat Caprin.*

*Alain Berne nous a aidé dans le choix du menu et dans la réalisation des essais, il était là pour nous soutenir le jour du concours.*

*Nous avons eu 2 mois pour faire des essais et faire le choix définitif du menu à présenter.*

*Puis, est arrivé le jour du concours avec son lot de questions et le stress de découvrir les autres équipes et les membres du jury.*

*Nous étions 7 équipes, équipes formées de 3 personnes : un agriculteur, un artisan (boucher, boulanger,...) et un cuisinier ; et seule équipe 100% féminine.*

*Loïc Ballet, journaliste pour France 2, animait le premier World Burger Contest. Nous avons commencé à cuisiner, chacune savait ce qu'elle avait à faire, quelques changements de dernière minutes et nous avons présenté notre salade (salade composée hivernale), puis le K'prin burger (viande de chèvre, buternut, poire, radis noir, pâte pressée de chèvre, sauce au fromage de chèvre type Picodon) accompagnée de pommes paillasson et enfin un Pavlova (meringue en forme de cygne, crème fouettée avec de la faisselle de chèvre, kiwis et poires).*

*Contrainte supplémentaire, les ingrédients du burger devaient être à 80% issus de produits labellisés La Région du Goût.*

*Nous avons obtenu le prix coup de cœur du jury.*

*Un grand merci à :*

*Aurélié et Valérie pour tout le travail administratif réalisé avant le concours*

*Alain pour toutes les idées et les conseils pour la réalisation de ce menu*

*Christian Nagearaffe, Christian Dorey et Benjamin Mroz pour toute l'aide logistique avant et pendant le concours.*

*Angéline, Cathy et Céline*

## La Viande Caprine très présente au Salon international de la Restauration et de l'Hôtellerie

Egalement le 30 janvier sur le Stand d'Auvergne Rhône Alpes Gourmand de 15h à 16h, nous y étions pour présenter la filière caprine et échanger avec les consommateurs.

C'était l'occasion de faire déguster deux nouvelles recettes : la caillette de chèvre et le pâté croûte de chèvre, tous se sont régalez.





## Demande de financement pour « structuration des filières agricoles et agroalimentaires »

En juin 2018, Stéphane Travert, alors Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, annonçait le lancement d'un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) « structuration des filières agricoles et agroalimentaires » opéré par FranceAgriMer. Cet AMI s'inscrit dans le cadre de l'axe 3 du volet agricole du grand plan d'investissement concourant à l'« innovation et la structuration des filières », en lien avec les engagements pris par les acteurs économiques dans le cadre des plans de filière.

Cet appel à manifestation d'intérêt doit permettre d'identifier des projets particulièrement structurants ou innovants, de dimension supra régionale, ou des projets pilotes, pour les filières agricoles et agroalimentaires ainsi que la pêche et l'aquaculture, et qui nécessitent un accompagnement complémentaire aux dispositifs d'aide existants pour être mis en œuvre.

Cette première étape permettra d'accompagner la maturation des projets qui seront sélectionnés en prenant en charge une partie de leur coût d'ingénierie.

Les filières agricoles et agroalimentaires sont aujourd'hui confrontées à des défis majeurs sur les plans économique, social, environnemental et sanitaire. Il s'agit d'accompagner leur développement, de renforcer leur leadership européen ou leur positionnement à l'international tout en accélérant les transformations nécessaires pour mieux répondre aux attentes des consommateurs, intégrer la transition agro-écologique, le changement climatique et assurer la répartition équitable de la valeur au sein des filières.

Cet appel à manifestation d'intérêt s'adresse à des opérateurs économiques portant un projet d'investissement ambitieux dans le cadre d'une démarche collective impliquant différents maillons d'une ou plusieurs filières, de l'amont à l'aval (production, transformation, commercialisation) et qui s'inscrivent dans le cadre de la déclinaison opérationnelle des plans de filière.

Les investissements envisagés devront avoir un impact mesurable et substantiel pour la filière et ses acteurs : création de valeur ajoutée pour l'amont et l'aval, réponse aux attentes du marché, caractère reproductible de la démarche...

Dans le cadre de notre projet Label Rouge Chevreau, le Syndicat a donc décidé d'y répondre. Nos objectifs spécifiques rentrant complètement dans un projet de structuration de filière agricole.

- Renforcer la durabilité économique des exploitations en apportant un complément de revenu,
- Consolider la jeune filière viande caprine en région Auvergne Rhône Alpes,
- Valoriser la viande de chevreau considérée comme un sous produit,
- Sécuriser les débouchés pour les producteurs,
- Permettre la diversification des exploitations pour plus d'autonomie,
- Mieux se positionner sur les marchés nationaux,
- Remettre au goût du jour la viande de chevreau,
- Apporter une garantie de qualité au consommateur,
- Proposer aux consommateurs « une gamme de produits chevreau ».

**Notre dossier a été accepté lors d'une première sélection, notre président et le trésorier sont montés à Paris pour défendre le dossier devant le jury. Nous attendons une réponse, l'aide financière pourrait atteindre plus de 13000€.**



## Au stand de la Drôme

Le chef Jean Jacques GALLIFET de l'Auberge de la Valloire à Epinouze, a pu faire découvrir et déguster au public au un marbré de chevreau, le samedi 23 février et des sablés au Picodon le lendemain



## Au stand de la Région

Le vendredi 1 mars, le syndicat avait aussi une dégustation de caillettes et de murson de chèvre



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

### MARBRÉ DE CHEVREAU DE LA DRÔME

#### POUR 10 PERSONNES

**800 g de viandes de chevreau de la Drôme en cubes**

**½ l de vin blanc sec**

**2 oignons blanc**

**5 gousses d'ail de la Drôme**

**2 cl d'huile d'olive de Nyons**

**3 carottes**

**10 cornichons (selon grosseur)**

**10 olives noires de Nyons dénoyautées**

**1 cl de vinaigre de vin**

**100 g de gelée en poudre**

**PM sel poivre**

Éplucher les carottes, l'ail, l'oignon.

Dénoyauter les olives

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

Dans un sautoir, verser l'huile d'olive et 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 Réduire la cuisson à sec.

Déglacer au vinaigre et rajouter un verre d'eau

Ajouter la gelée en poudre et le reste des ingrédients (carotte, cornichon olives) assaisonnez (attention la gelée sale).

Mouler dans un moule à terrine (ou autre) avec un papier sulfurisé.

Laisser prendre une nuit au froid.

Servir frais

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

- L A  
D R Ô  
M E -

LE DÉPARTEMENT



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

### SABLÉ AU PICODON DE LA DRÔME

#### POUR 8/10 PERSONNES

**270 g de farine**

**150 g de beurre**

**3 œufs entiers**

**1 sachet de levure chimique**

**4 g de sel**

**120 g de Picodon (peu affiné) ou + si vous aimez**

**3 cuillère à café d'huile d'olive noire de Nyons**

**1 pincée de poivre moulu**

**2 pincées de sucre en poudre**

**100 g de petit épeautre de Haute-Provence**

**1 dl d'huile d'olive noire de Nyons**

Dans un bol réunir le beurre et le picodon coupés en morceaux, passer aux micro-ondes 30 secondes pour ramollir.

Ajouter les œufs, la farine, et le reste d'ingrédients pour former une pâte homogène.

Former une abaisse rectangulaire de 1.5 cm d'épaisseur.

Réserver 2 heures au froid.

Griller le petit épeautre à la poêle avec l'huile d'olive de Nyons.

Couper cette pâte à sablé en petit dès et les paner d'épeautre grillé. Disposer ces dès sur un papier cuisson.

Cuire au four 160°C 20-25 minutes

Réserver dans un endroit sec.

- L A  
D R Ô  
M E -

LE DÉPARTEMENT

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





Le Syndicat Caprin a obtenu un financement de la région, dans le cadre des projets PEPIT (Pôle d'Expérimentation Partenariales Agricoles pour l'Innovation et le Transfert) **pour poursuivre le travail d'étude d'utilisation des plantes en santé animale caprine.**

C'est un projet mené avec plusieurs structures comme le GDS, l'IDELE, la Ferme du Pradel ou le FIBL qui a été initié par le PEP Caprin.

Malgré l'utilisation de plus en plus fréquente de produits à base de plantes, les producteurs se posent des questions quant à leur efficacité réelle et se retournent vers le réseau technique pour obtenir des réponses objectives.

Or ce dernier se retrouve souvent dépourvu du fait du manque de travaux et de références scientifiques acceptables sur le sujet. Afin de partager un maximum de connaissances, un comité de pilotage « Plantes et Santé » a été créé.

Les travaux entrepris au sein de ce groupe ont pour objectif de produire des références techniques et scientifiques sur cette thématique de soins autour des plantes, de mettre en place des expérimentations afin d'apporter des références sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

En 2017, une première action a été menée : la réalisation d'une enquête quantitative, envoyé à tous les éleveurs caprins de Rhône Alpes. L'objectif était de caractériser l'utilisation (fréquence, type de plante, pathologies traitées, etc.) des produits à base de plantes dans la filière caprine et de cibler les protocoles de traitements pertinents à tester dans la suite du projet. pour connaître leur pratique en termes de soins et les traitements qui utilisent.

Les premiers résultats du dépouillement de l'étude conduite (104 retours sur 1139 envois en Rhône Alpes où se concentrent les élevages caprins, le questionnaire a également été distribué lors des journées portes ouvertes du Pradel) montrent que l'utilisation des plantes concerne tout type d'élevages dont 72% d'élevages conventionnels.

L'enquête a été menée sur l'ensemble de la filière caprine, laitière et fermière.

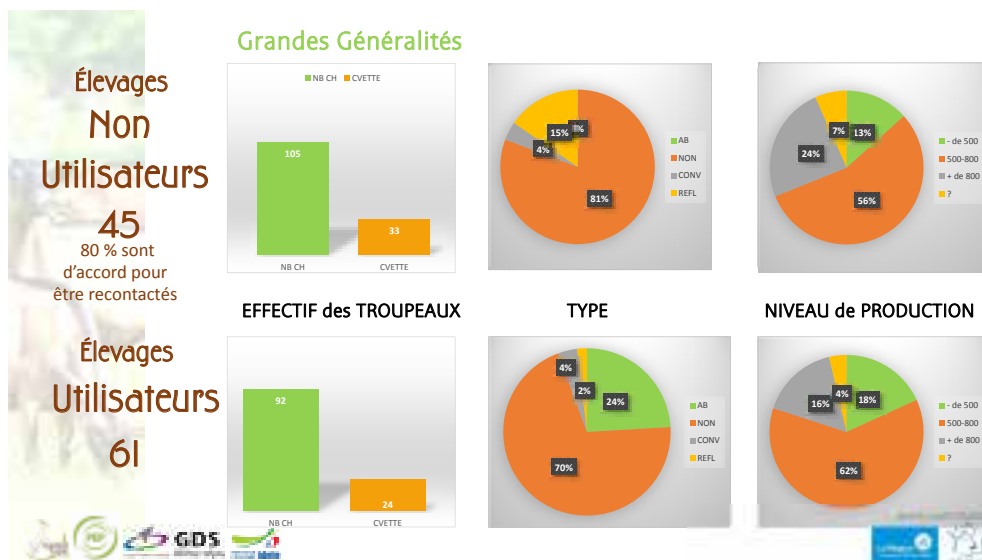
La taille des élevages utilisateurs est comparable à la moyenne régionale (92 chèvres). Les principales pathologies traitées préférentiellement à l'aide de plantes selon le ressenti des éleveurs sont : les plaies externes, les diarrhées, les problèmes de délivrance et le parasitisme. En revanche l'efficacité est plus décevante sur les maladies chroniques, les pathologies mammaires et les troubles métaboliques.

Ces résultats ont été présentés en comité techniques PEP et aux collègues du CRIEL, le rendu des essais est disponible sur le site du PEP : <http://www.pep.chambagri.fr/caprins-recherche-en-cours/premiers-resultats-2017/1032-rendus-des-essais-2017-presentes-en-juin-2018>

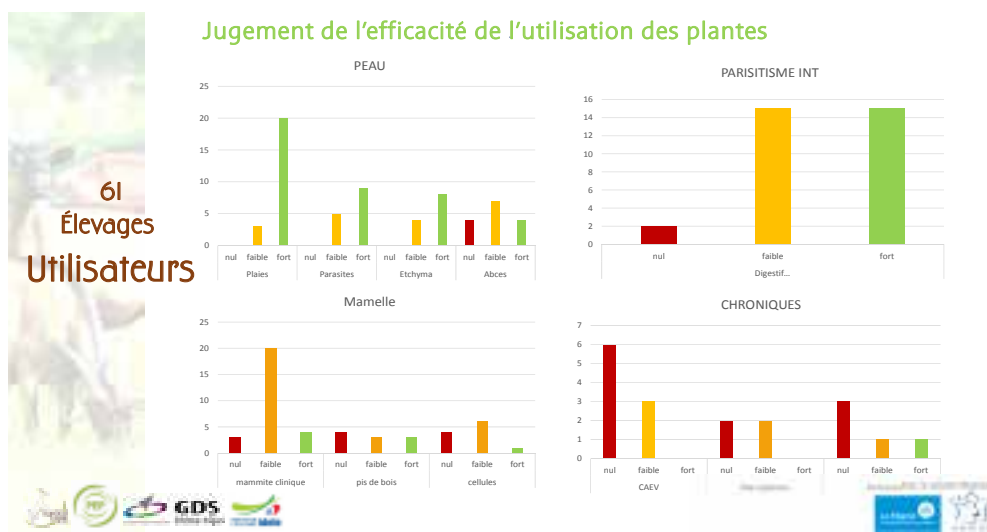




Lors de la présentation de ces premiers résultats au comité technique de programmation des expérimentations 2018 du PEP Caprin, les techniciens ont jugé nécessaire d'approfondir l'enquête par des entretiens et des suivis des pratiques des éleveurs.



L'objectif est de détailler des protocoles de soins en lien avec les indicateurs qu'utilisent les éleveurs pour quantifier leur effet.



Pour conduire ce travail, une stagiaire est recrutée pour se rendre dans des exploitations ciblées en fonction des réponses de la première enquête.

L'objectif des visites sera de décrire avec l'éleveur le ou les protocoles de soins à base de plantes que ce dernier utilise pour soigner des maladies/symptômes dont sont atteints leurs animaux (chèvres en production, chevreaux...).

Au-delà du protocole de traitement en tant que tel, le contexte dans lequel évolue l'exploitation sera pris en compte : état général des animaux, ambiance du bâtiment, alimentation et système alimentaire, niveau de performance, incidence des maladies...

**Marion BELLERY débutera au mois d'avril pour six mois de stage pour réaliser ces enquêtes terrain, le syndicat supervisera son travail et assurera la coordination avec les autres structures**

## PRIX MOYENS MENSUELS (€/1000 litres) ET LEUR EVOLUTION

	2016	2017	2018	2018/2017	% Col.
	en euros pour 1000 litres			évol.eu%	TAM 18
Janv	771	801	787	-1,7%	92%
Fév	729	743	749	0,8%	93%
Mars	684	674	703	4,2%	92%
1er trimestre	719	726	738	1,6%	93%
Avril	637	644	645	0,1%	91%
Mai	622	626	633	1,2%	91%
Juin	605	605	609	0,7%	92%
2ème trimestre	622	626	629	0,7%	91%
Juil	645	643	639	-0,7%	91%
Août	664	668	666	-0,3%	91%
Sept	720	740	736	-0,6%	91%
3ème trimestre	670	676	670	-0,7%	91%
Oct	816	807	816	1,1%	90%
Nov	834	846	854	0,9%	91%
Déc	821	843	838	-0,5%	91%
4ème trim.	824	830	835	0,6%	91%
<b>Année</b>	<b>696</b>	<b>703</b>	<b>706</b>	<b>0,4%</b>	<b>91%</b>

## LES PRIX DE BASE MENSUELS PAR REGION ET EVOLUTION /2017

	CENTRE-OUEST		CENTRE		SUD-OUEST		SUD-EST	
	2018	évol %	2018	évol %	2018	évol %	2018	évol %
Janv	683	0,0%	708	0,4%	706	0,3%	772	-0,7%
Fév	637	0,1%	676	0,8%	657	0,2%	709	-1,1%
Mars	610	-1,8%	631	0,9%	620	0,2%	642	-1,9%
1er trimestre	636	-0,3%	664	0,7%	652	0,2%	696	-1,4%
Avril	593	0,4%	608	0,6%	595	0,2%	574	-1,5%
Mai	593	0,4%	608	0,5%	595	0,3%	572	-1,4%
Juin	593	0,3%	610	0,5%	595	0,2%	587	1,0%
2ème trimestre	593	0,3%	609	0,5%	595	0,2%	577	-0,7%
Juil	639	0,3%	641	0,5%	645	-1,1%	582	-1,4%
Août	661	0,3%	677	0,4%	663	-0,3%	605	-1,1%
Sept	696	0,2%	709	0,4%	710	0,4%	648	-0,9%
3ème trimestre	663	0,3%	674	0,4%	676	-0,4%	609	-1,2%
Oct	737	0,2%	751	0,3%	747	0,3%	753	-0,2%
Nov	738	0,4%	761	0,2%	754	0,4%	774	-0,4%
Déc	721	0,1%	756	0,3%	748	0,3%	784	-0,6%
4ème trimestre	735	0,2%	756	0,2%	748	0,4%	770	-0,4%
<b>Annuel</b>	<b>648</b>	<b>-0,1%</b>	<b>668</b>	<b>0,3%</b>	<b>657</b>	<b>0,0%</b>	<b>627</b>	<b>-1,0%</b>

Enquête prix du lait - Département Economie de l'Institut de l'Elevage - page 3



## 2 Journées d'échanges sur le terrain

Dans le cadre du projet TRANSAAT, deux journées ont été organisées dans des fermes pour échanger entre éleveurs sur leurs pratiques agricoles animées par un vétérinaire Michel BOUY. L'intérêt de se rencontrer sur une exploitation est d'avoir une vision d'ensemble de l'élevage et de mieux comprendre comment chacun travaille. Un temps est toujours consacré à la présentation par l'éleveur de sa ferme.

La première journée s'est déroulée en Ardèche à St Bazile chez Franz pour parler des signes observables afin d'identifier l'état de santé de son troupeau. Il nous a parlé de la méthode OBSALIM. C'est un outil qui permet de décrypter les signes des animaux et à piloter leur ration alimentaire. Pour Franz des résultats rapides ont été observés.

### Plus d'infos sur [www.obsalim.com](http://www.obsalim.com)

Le groupe a discuté longtemps sur le pâturage, quoi planter ? Que donner à ses chèvres ? L'après midi, une autopsie a été pratiquée sur une chèvre malade, l'occasion pour Michel de faire un peu des cours d'anatomie et d'expliquer comment reconnaître différents parasites

Une deuxième journée a eu lieu chez Violaine et Guillaume à la Roche sur Grane à la Ferme des Buis. Le FiBL était présent et a présenté ses derniers travaux sur le chêne (voir Lettre d'Info n°89 page 12).

Cette fois-ci, après la visite du troupeau composé majoritairement des chèvres du massif central, Michel a consacré la discussion autour de l'élevage des chevrettes : méthode d'allaitement, sevrage, gestion de la coccidiose, pathologies néonatales.

Je remercie nos accueillants pour ces moments très enrichissants. Ces journées sont ouvertes à tous, d'autres dates vous seront proposées à l'automne. Pour avoir plus d'informations les comptes rendus de ces journées sont disponibles au Syndicat sur demande

Aurélie CHARRASSE.

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



**Roine'**  
Charpentier Constructeur

Représentant dans la Drôme  
Michaël SUEUR  
07 58 47 63 19





## Croutage des fromages lactiques

### BLANC-IVOIRE (*Geotrichum*)

Geotrichum +++  
Lait Lactosérum, ferments  
Ambiance traite et fromagerie  
Penicillium

#### FABRICATION

- Si Geo non présent : ensemencement (« vieux » lactosérum à 20°C, croûte, glaçon de croûte ou souche commerciale), à renouveler
- Egouttage à 20-22°C avec retournement (une vaporisation peut être faite sur les fromages à ce stade)
- Sel sec, sain et réparti de façon homogène : <1,5% sur un fromage avec 30% ES au démoulage ; **salage plutôt tardif** au démoulage ou pendant le ressuyage pour favoriser le Geo

#### RESSUYAGE en salle de fabrication

- Durée de 24 à 48h, voire plus long
- T° de 20°C dans les fromages, rechercher chaleur et humidité pour la phase levurienne
- Pertes de 10 à 13% du poids au démoulage (pesée des fromages)
- Avoir un bon développement de la flore de surface en fin de ressuyage (couverture mate).

#### SECHAGE

- Court ou absent

	Blanc moelleux	Blanc sec
Observé dans les enquêtes	Pertes de 10 à 20% du poids de fin de ressuyage (moyenne 15%)	Pertes de 15 à 20% du poids de fin de ressuyage en 48 h ou plus (moyenne 17%)

#### AFFINAGE

	Blanc moelleux	Blanc sec
Observé dans les enquêtes à D + 14 j	Pertes de 10 à 25% du poids de fin de séchage (moyenne 18%) Limiter la ventilation Hygrométrie > 95%	Pertes de 30 à 40% du poids de fin de séchage (moyenne 31%) Hygrométrie < 85-95%

- Eviter le confinement des fromages (ouvrir la porte)
- **Blanc moelleux** - Attention, fromages fragiles, temps de conservation faible : ne pas mettre en péril les produits avec coulage sous croûte ou perte de fromage liquide. Problème d'amertume possible.
- **Blanc secs** - Attention, si non protéolyse : goût de savon



Perte de poids entre le démoulage (D) et D+14jours

Blanc sec : 34-48%  
moyenne 42%  
Blanc moelleux : 28-46%  
moyenne 38%

### BLEU (*Penicillium*)

Geotrichum pour bleu moelleux  
Lait Lactosérum, ferments  
Ambiance traite et fromagerie  
Penicillium +++

#### FABRICATION

- Egouttage 18-22°C avec retournement
- Salage possible dès le 1<sup>er</sup> retournement pour diminuer l'humidité en surface et favoriser le bleu / défavoriser le Geo
  - Sel sec, sain et réparti de façon homogène : jusqu'à 2% pour un fromage avec 30% d'ES au démoulage

#### RESSUYAGE en salle de fabrication

- Durée de 0 à 12-24h maximum
- Perte de poids de 0 à 10% du poids au démoulage (pesée des fromages) - Moyenne 16% pour les bleus moelleux
- Peu de développement de la flore de surface en fin de ressuyage (absence de flore pour le bleu sec)

#### SECHAGE

- Long, en recherchant une bonne ventilation

	Bleu moelleux	Bleu sec
Observé dans les enquêtes	Pertes de 5 à 35% du poids de fin de ressuyage (moyenne 22%)	Pertes de 30 à 45% du poids de fin de ressuyage en 48 h ou plus (moyenne 37%)

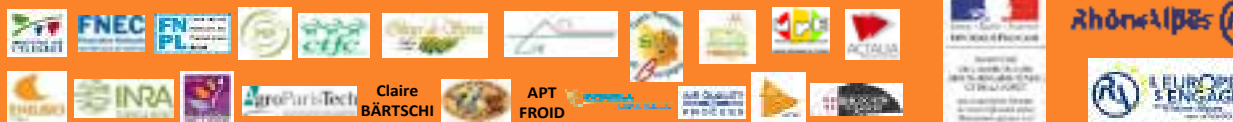
#### AFFINAGE

	Bleu moelleux	Bleu sec
Observé dans les enquêtes à D + 14 j	Pertes de 10 à 40% du poids de fin de séchage (moyenne 24%) Hygrométrie > 95%	Pertes de 5 à 45% du poids de fin de séchage (moyenne 26%) Hygrométrie < 85-95%

- Eviter trop de *Penicillium* sinon aspect cartonneux-mousseux (compromis hygrométrie et pertes en eau)
- Les fromages peuvent être stoppés en chambre froide quand le fromage recherché est atteint
  - Attention aux goûts de champignon trop prononcés.



Auteurs : Sylvie MORGE, PEP caprin Rhône-Alpes – Sabrina RAYNAUD, Institut de l'Elevage d'après CASDAR LACTAFF



Credit photos : S. Morge, A. Chabanon, G. Allur, A. Michel - Mise en page : Isabelle Guigue (Institut de l'Elevage)



# Pour vos analyses...



Tout pour les autocontrôles

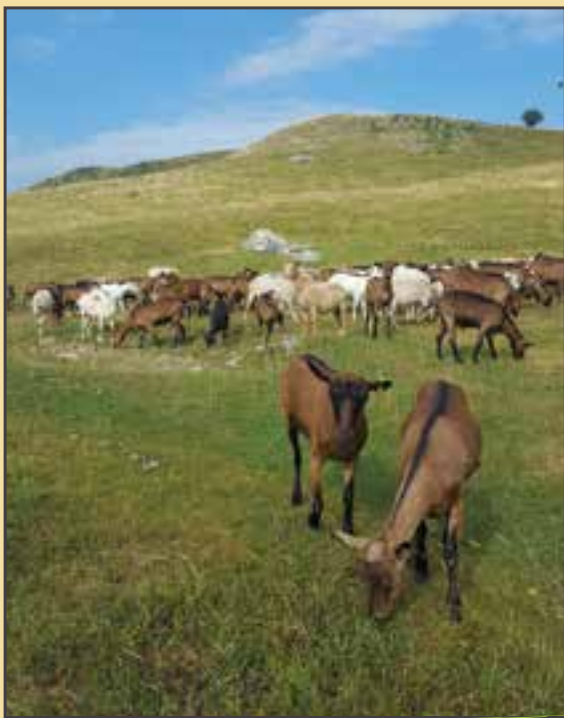
**PDF A TELECHARGER**  
 Les tournées du labo26  
 La fiche d'accompagnement  
 Comment faire les prélèvements pour faire les analyses ?

**RAPPELS**

Tout sur l'étiquetage  
 Documents de vos instances Nationales  
 FNEC et UNPLF

2 sites à votre disposition  
<http://www.anplf.com/>  
<http://www.fneec.fr/>

Tout adhérent du Syndicat a droit à une remise au laboratoire départemental - Pensez à demander votre attestation spécifique



Équipements 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



# Cap'Pradel

## Présentation Cap'Pradel

L'association Cap'Pradel, créée fin 2018, a pour objectif de piloter les expérimentations et études conduites sur la station expérimentale caprine du Pradel, mais aussi en fermes caprines commerciales de la région Auvergne-Rhône-Alpes et d'assurer la diffusion de ses travaux via des fiches techniques, des journées Portes Ouvertes et du contenu web.

Cap'Pradel est constitué de quatre membres fondateurs : le lycée agricole Olivier de Serres, la Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes, la FNEC et l'Institut de l'Élevage.

Elle regroupe également des membres associés et partenaires économiques, intéressés et motivés par la recherche appliquée autour de l'élevage caprin et de la transformation fromagère fermière.

Cette organisation construite autour d'un partenariat public-profession, permet de soutenir et structurer l'activité du site expérimental du Pradel pour répondre au mieux aux demandes professionnelles, régionales et nationales, tout en favorisant les synergies entre ces différents niveaux.



**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 Prudentiel et de Résolution - 61 rue Tatibout - 75009 Paris. Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurélien Chauvaud, Septembre 2018.



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



## Le «Géo Poisseux»

En 2018, nous n'avons pas eu de cas déclaré en tant que tel.

**L'étude va se poursuivre en 2019**, un cas a déjà été décelé

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.

Si ce genre de fromage débarque sans prévenir dans votre fromagerie

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

## Collecte toute l'année de chevreaux de 8 jours

- De Janvier à Avril une collecte est réalisée toute les semaines.
- Le Jeudi sur la commune de Laragne
- Le Vendredi sur le plateau de Sault, à la commune du Resvest du Bion (collecte déjà existante).

### le lundi un ramassage sur le secteur de Loriol jusqu'à Die

(à définir des points de collecte en fonction de la situation géographique des éleveurs).

De Mai à Décembre, vue qu'il y a moins de petits chevreaux la collecte est gérée au cas par cas avec les éleveurs. Dernière possibilité, vous pouvez livrer sur l'exploitation directement. Mais il faut toujours nous prévenir avant.

Prise de rendez-vous

Appeler Mr DISDIER au 06.09.91.38.16

A contacter :

- Samedi pour la collecte du jeudi
- Dimanche pour la collecte du vendredi
- Mercredi pour la collecte du lundi

Si ça ne répond pas veuillez laisser un message il sera pris en compte et on vous rappellera.

**Attention pas de texto, ni de mail !**



#### N° 01.03

Vends 8 Chevrettes Saanens (18 mois) et 4 chèvres (3, 4 et 6 ans) échographiées pleines.

Mise bas prévue entre le 11/04 et le 20/05/19.  
2800 € le lot de 8 chevrettes 700 € le lot de 4 chèvres. Troupeau laitier 970 L en 2018  
Très bons taux - adhérents Contrôle laitier et CapGènes.

**06.83.13.43.68**

#### N°02.03

Vends 4 boucs Saanen nés le 15/11/18 issus d'IA troupeau CL et Capgène depuis 2003 troupeaux à 2.3 ICC

**04.75.71.05.73**

#### N°03.03

Vends bouc Alpin Chamoisé 2 ans venant de l'élevage du Pradel

**04.75.76.46.34 06.15.38.23.73**

lieu: Vallée de la Gervanne



**N° 03.04**

Vds 2 petits Boucs Saanen AxA de 6 mois d'âge à vendre, prêt pour les saillies des chevrettes au printemps  
Vds 15 chèvres, au lait, dessaisonnées  
Adhérent à Capgènes avec un troupeau a 1100l/ch, 39.3 TB et 35.2 TP  
**06.02.11.40.39    06.46.78.00.72**

**N°03.05**

A vendre 15 chevrettes Saanen nées fin octobre 2018. Elles seront mises à la repro Fin mai 2019  
Troupeau indemne CAEV  
**06 79 94 10 14.**

**N° 03.06**

Vends boucs Boers  
**06.07.34.89.23**

**N° 03.07**

Agriculteur propose mes services pour le transport de vos chèvres et chevrettes  
Possède un poids lourd bétailère double étages ..  
**06.70.63.19.03 ou virgcapr@hotmail.com**

**N° 03.08**

Réservez vos reproducteurs écornés alpins chamoisés, issu d'un troupeau produisant une moyenne de 1000 kg, adhérent à Capgène, au contrôle laitier, et indemne de CAEV  
**06.37.08.28.15 ou 06.78.17.98.71**



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

**Solidarité**

Suite à un incendie sur tout le stock  
Recherche à acheter du foin en AB, paille et luzerne en petites bottes uniquement, pour des raisons de problèmes de stockage.

En Drôme, ou Hautes Alpes, proche de Remuzat, Serre, Nyons, Rosans  
**06.70.47.47.60**



**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

